

HIRSCH IN FLAMMEN





## Euer Hochzeitscatering

Mit unserem Catering legen wir besonderen Wert auf euer Wohl und eure kulinarische Zufriedenheit, doch unser Engagement für euch geht weit über das reine Servieren von Speisen hinaus. Wir bieten euch eine herzliche Betreuung, kompetente Beratung im Vorfeld und eine Küche mit internationalen Einflüssen, wobei wir ausschließlich auf regionale Produkte setzen.

Eure Hochzeit wird nicht nur unvergesslich, sondern auch ein Fest für die Sinne sein. Lasst uns gemeinsam diesen einzigartigen Augenblick in eurem Leben gestalten und genießen.

Wir freuen uns auf euch!

Jan Marin & Sebastian Scheffel

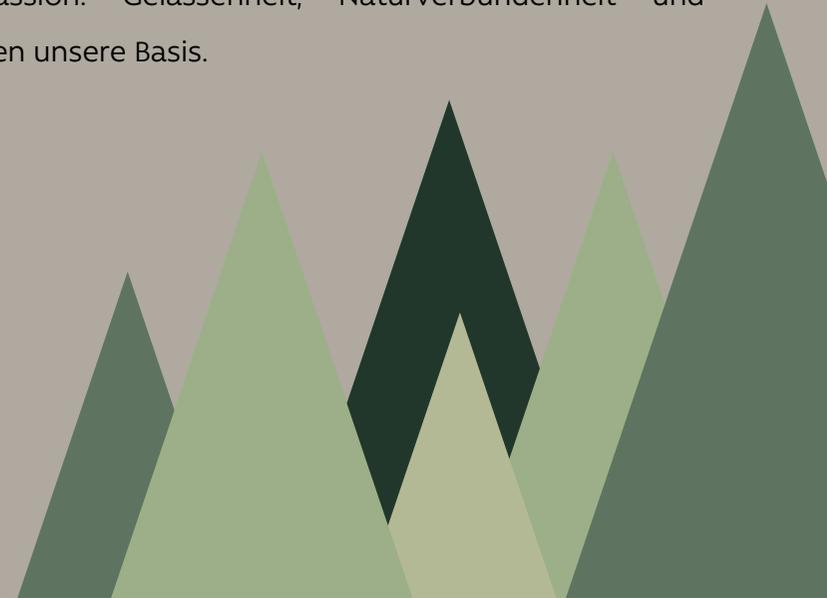


## Die Köpfe hinter Hirsch in Flammen

Wir verbinden Kreativität und Struktur, Flexibilität und Verbindlichkeit, Erfahrung und Wissensdurst. Nachhaltiger Genuss, gepaart mit grundehrlichem Handwerk, Persönlichkeit und offener Kommunikation, sind unser Anspruch.

Design und die experimentelle Suche nach kulinarischem Neuland sind unsere Passion. Gelassenheit, Naturverbundenheit und Freundschaft bilden unsere Basis.

**Mehr lesen!**  
**[Follow Link!](#)**





## Farm to table. Vom Feld auf den Teller.

Wer nichts verändern will, wird auch das verlieren,  
was er bewahren möchte.

Gustav Heinemann

**Mehr lesen!**  
**[Follow Link!](#)**

# Genuss-Bausteine!

Aperitif und Empfang.

## **Flying Amuse-Bouche**

in Glässchen & kleinen Schalen

Zur Wahl:

### **Zwischen Orient und Okzident**

Couscous & Minze | Falafel & Tomatensugo

Mandel-Rindfleischfrikadelle & Humus

Tomaten-Gurkenrelish & Petersilie | Fladenbrot & Sesam-Kräuteröl

oder

### **Rund um das Mittelmeer**

Oliven & getrocknete Tomaten

Luftgetrockneter Schinken & Crissini | Cazpacho

Rosmarin-Focaccia & Rauke |

Tomaten-Basilikumsalat & geröstetes Weißbrot

oder

### **Fingerfood Fernost**

Glasnudelsalat & Koriander | Sate vom Freilandhuhn & Erdnüsse

Tofu & Teriyaki | Gemüsecurry & Naanbrot

Gemüsedampfnudel & Chili

oder

### **Viele Wege führen nach Rom**

Pinsa Romana | Meersalzflakes | Olivenöl | Rosmarin

5 Stück pro Person

ab € 8,50



# Genuss-Bausteine!

Der Anfang vom Festmahl.

## VORSPEISEN

### **Mehr Liebe auf jedem Teller**

Sharing Plates, der Trend aus den Restaurants  
zum teilen und genießen.

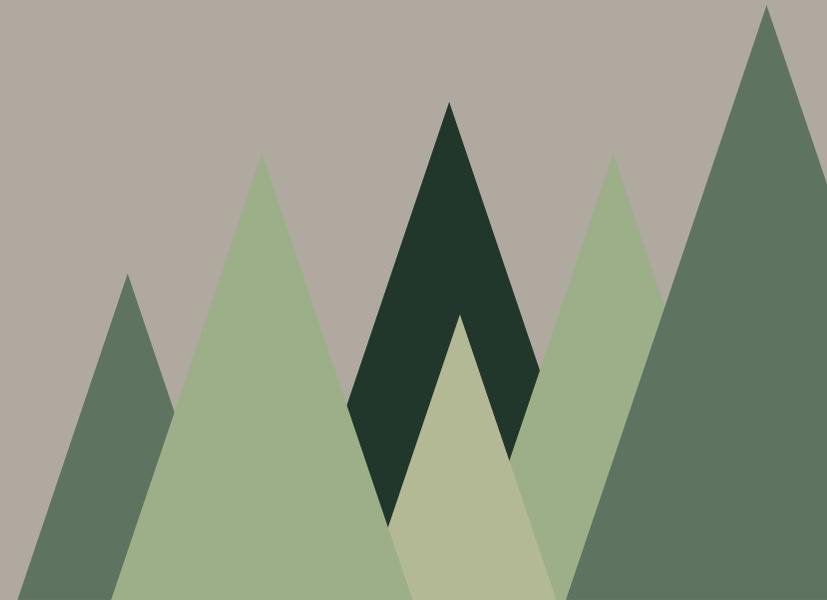
Wildkräutersalat | Heidekräutervinaigrette | Kirschtomaten | Pinsa rustica  
Salzflakes | Olivenöl | Balsamico rosso | Hirtenkäse  
Linsensalat | Kräuterbutter | Goldhirsesalat | Hähnchenbrustfiletstreifen  
ab € 15.50 pro Person

### **Zwischen Orient und Okzident (eingesetzt am Platz)**

Couscous & Minze | Falafel & Tomatensugo  
Mandel-Rindfleischfrikadelle & Kirschtomaten-Limettensalat  
Gurkenrelish & Petersilie | Fladenbrot & Sesam-Kräuteröl  
Limetten gebeizter Saibling  
ab 17.50 pro Person

### **Salat-Bar: Grüne Vielfalt zum Genießen!**

Blattsalat | Heidekräutervinaigrette | Kirschtomaten | Pinsa rustica  
Antipasti | Olivenöl | Balsamico Rosso | Hirtenkäse  
Linsensalat | Rohkostsalat | Goldhirsesalat | Olivenmix  
ab € 12.50 pro Person



# Genuss-Bausteine!

Hauptakteure des Geschmacks.

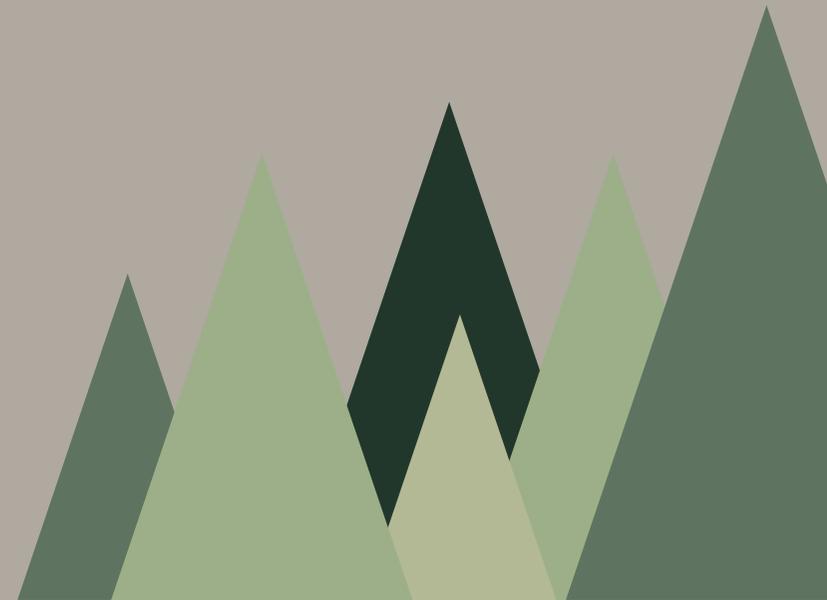
## HAUPTGANG

### Vom Grill und aus der Pfanne

Niedrigtemperatur gegarter Rücken vom heimischen Wildschwein  
Karamellisierter Schweinebauch | Chili-Korianderdip | Urmöhren-Walnussalat  
Saibling | Petersiliensugo | Wasabischaum  
Tagliolini | Getrüffelter Bergkäse | Rucolaemulsion  
Warme Beilagen aus der Riesenfanne  
Pfannengemüse | Kräuterdrillinge | Haselnuss-Trauben-Gewürzperlgraupen  
Dips und Toppings  
Grüne-Soße-Schmand | Kirschtomatensugo | Körniger Paprikafrischkäse  
ab € 29.50 pro Person

### Taunus BBQ

Gegrillter Kalbstafelspitz & Grüne Soße Vinaigrette  
Zanderfilet & Dill-Zitronenbutter  
Krone vom Lamm & Knoblauch-Kräutermarinade  
Linsenfrikadelle & Petersilienjoghurtmarinade  
Kräuterdrillinge | Kartoffel-Bohngemüse | Geschmorte Urmöhre & Pimentos  
Heidekräuterschmand | Gurkenrelish | Grüner Meerrettichdip | Kräuterbutter  
Ofenfrisches Baguette und Bauernbrot  
ab € 33.50 pro Person



# Genuss-Bausteine!

Hauptakteure des Geschmacks.

## Menue zur Wahl am Platz serviert oder live.cooking

Mainhatten

Gegrillter Tafelspitz vom Jungbullen | Drillinge | Kerbelmayonaise | Bio-Ei

One night in Bangkok

Ausgelöste Keule vom Freilandhuhn | Udon-Salat | Koriander | Chili | Sesam | Sojasprossen

Rheinessen is calling (vegetarisch/vegan)

Kürbis-Graupenrisotto | Wildkräuter | geschmorte Rote-Beete | gereifter Käse

ab 37.50 pro Person



# Genuss-Bausteine!

Nachspeisen und Kaffee.

## **Eis Bar**

Eisauswahl im Portionsbecher | Sorten nach Saison  
zur Selbstbedienung  
ab € 4.50 pro Becher

## **Dessert im Glas**

Tonkabohnen-Gries & Apfelragout | Erdbeer-Lavendelsalat  
Espressocreme & dunkle Schokolade  
Waldbeerenragout & Vanilleschmand  
Eingekochte Pflaumen & Hafercrumble  
Panna cotta & Kirschmarmelade | Honig-Walnuss Frischkäse  
3 Desserts nach Wahl ab € 6.50 pro Person

## **Kaffeebar**

Brühkaffee Rösterei Müller | Milchauswahl | Zuckerauswahl  
€ 4.50 pro Person

## **Kaffee Bar mit Barista**

Siebträgermaschine | ausgebildeter Barista  
Preis auf Anfrage



# Mitternachts-Snacks

Der kleine Hunger.

## **“Die wilde Sau am Kudamm”**

Wildbratwurst | Apfel-Pflaumen-Moosbeerencurrysoße

Rauchbrot | Scharfe Soße

(auch als THE VEGGY ONE)

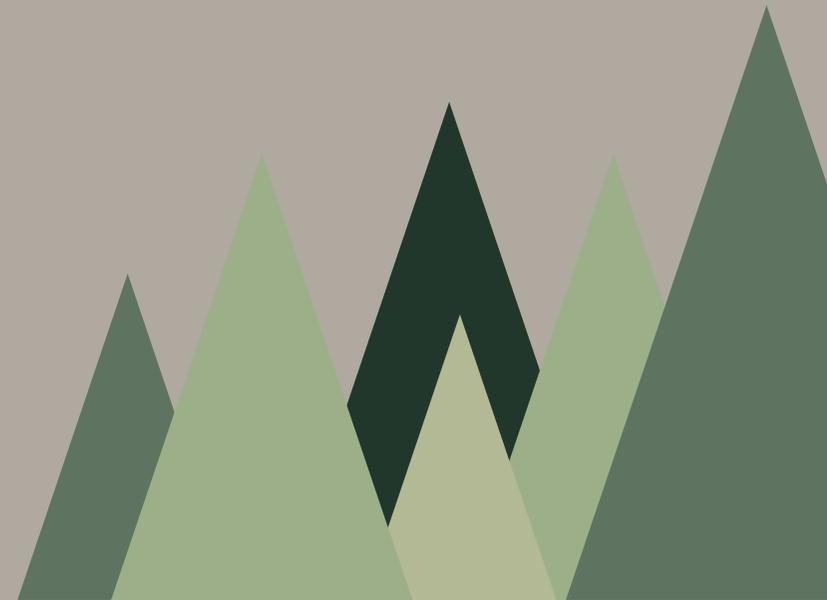
ab € 6.50 pro Person

## **Regionale Käseauswahl**

Ofenfrisches Baguette & Bauernbrot

Feigensenf | Balsamicoreduktion

ab € 8.50 pro Person



# Korrespondierende **Getränke**

Regional. Fair. Nachhaltig.

Winzersekt | Quittensecco

Riesling | Weißburgunder | Spätburgunder | Rosé  
(Rheingau oder Rheinhessen)

Bierauswahl in 0,33l Flasche  
Helles | Pils | Alkoholfrei

Hausgemachte Limonaden | Hausgemachter Eistee  
Mineralwasser | Fruchtsäfte  
ab € 36.30 pro Person / 6 Stunden

Keep on drinking:

## **Barsituation**

Longdrinks | Spirituosen-Auswahl | Salzige Snacks  
ab € 33.30 pro Person /  
Verlängerung um weitere 4 Stunden





## Unser Denkansatz

Die letzten Jahre haben uns eindrücklich vor Augen geführt, dass nichts selbstverständlich und von Dauer ist. So haben auch wir unsere Lebensweise, unseren Konsum und unsere ökologischen Fußabdrücke überdacht und unseren Fokus neu ausgerichtet.

Dieser Prozess war spannend, herausfordernd und zeigte uns, dass je genauer wir hinschauten, unsere Möglichkeiten umso vielfältiger und komplexer wurden.

Wir verabschieden uns nun konsequent von langen Lieferketten, nicht fair gehandelten Produkten und nicht nachhaltig arbeitenden Produktionen.

Eigener Anbau, neue Lieferanten und die entschlossene Bereitschaft, alte Wege neu zu beschreiten, sind unsere treibenden Kräfte. Begleitet uns auf unserer Reise zurück zu den kulinarischen Wurzeln. Dabei folgen wir den vorgegebenen Jahreszeiten und setzen auf Authentizität.

# Das Versuchs Feld

Ursprünglich angedacht zur Selbstversorgung entwickelte sich unser Versuchs Feld zu einer Herzensangelegenheit und bietet uns die Möglichkeit ganz nah am natürlichen Kreislauf zu sein.

Von der Aussaat bis auf den Teller. **Farm to table.**





## Das **KLEINGEDRUCKTE** Wichtiges im Detail - Service & Equipment

### **Was ihr über Personalkosten wissen, solltet:**

Unsere großartigen Kollegen verdienen faire Löhne:

Serviceleitung: € 42,50 pro Stunde

Servicekraft: € 37,50 pro Stunde

Koch: € 42,50 pro Stunde

Logistik: € 37,50 pro Stunde

Wir möchten sicherstellen, dass unser Team einen planbaren Arbeitstag hat. Unser regulärer Service endet um 02.00 Uhr.

Wenn euer Catering bis in die frühen Morgenstunden geht, benötigen wir eine zweite Service-Crew, die mit einem Nachtzuschlag-Faktor von 1,5 berechnet wird. Die Personaleinsatzplanung liegt in unserer Hand, da wir die Experten sind.

### **Was ihr über Equipment und Table Top wissen solltet:**

Equipment und Table Top (Tischdecke, Porzellan und Glasware) wird von uns, für euch organisiert. Die Kosten können je nach Menüauswahl und Aufwand variieren.



## Das KLEINGEDRUCKTE

Wichtiges im Detail - Preise & AGB

### **Gültigkeit des Angebots:**

Die Angebotsdauer beträgt 7 Tage. Nach Ablauf dieses Zeitraums behält sich „Hirsch in Flammen“ das Recht vor, Verfügbarkeiten und Preisgestaltung erneut zu überprüfen.

### **Preise & Leistungen:**

Die angegebenen Preise verstehen sich als Nettopreise zuzüglich der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden Mehrwertsteuer.

Bei Zustandekommen eines Catering-Vertrags behält sich "Hirsch in Flammen" vor, eine Anzahlung in Höhe von 50% der Netto-Auftragssumme zu berechnen.

Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt zahlbar.

### **Rücktritt & Stornierung:**

Stornierungsbedingungen gelten gemäß den online einsehbaren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).



# Das GROßGEDRUCKTE

IHR steht im Mittelpunkt - Hochzeitsplanung

## Hochzeitsplanung mit Hirsch in Flammen

Ihr seid nicht nur auf der Suche nach einem Caterer, sondern auch nach erfahrenen Hochzeitsplanern. Wir verstehen, dass Hochzeitsplanung Neuland sein kann, während es für uns zur Routine gehört. Hier sind einige Gründe, warum wir die perfekte Wahl für Eure Traumhochzeit sind:

**Stressfreies Fest:** Wir sorgen im Hintergrund für einen reibungslosen Ablauf, damit Ihr Eure Hochzeit genießen könnt, ohne Euch Sorgen machen zu müssen.

**Erfahrung nutzen:** Wir wissen, wann was passieren muss und gestalten Eure einzigartige Traumhochzeit.

**Passende Dienstleister:** Wir finden die perfekten Dienstleister, die zu Euren Wünschen passen.

**Zeitersparnis:** Ihr könnt Euch auf das Wesentliche konzentrieren, während wir uns um die Hochzeitsdetails kümmern.

Mit uns wird Eure Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis. Lasst uns wissen, wie wir Euch helfen können!

**Mehr lesen!**

**[Follow Link!](#)**

Hirsch in Flammen

# Küchen<sub>1x1</sub>

## 01

### Vorbereitung

Finale Besprechung 2 Wochen vor Veranstaltung. Letzte Änderungen im Menü. Kontakt zum Produzenten.

## 02

### Aufbau

1 Tag vor der Veranstaltung. Aufbau der "Küche", angepasst an die örtlichen Gegebenheiten.

## 03

### Die heiße Phase

Vorbereiten der Speisen live vorort. Briefing des Service Teams. Letzte Absprachen mit dem Kunden.

## 04

### Das Kochgeschehen

Euer Menü wird vorort zubereitet, ohne Hast und nach den Wünschen eurer Gäste. Interaktiv und professionell.

## 05

### Ausklang

Unauffälliger Rückbau der Kochstationen. Rebriefing mit euch und dem Service Team.

## 06

### Nachbereitung

Abbau am Folgetag. Nachbesprechung mit euch und der Location. Abschlussrechnung.

Unsere Kooperationspartner

Sophia Kern  
FLORAL | DESIGN

TAUNUS TROPFEN  
Kräuterlikör

Domdechant  
Wernerisches Weingut  
DOMDECHANT WERNER

ORIGINAL  
SELTERS  
AUS SELTERS AN DER LAHN

EST. 2019  
Laura Seitz  
FOTOGRAFIE

Eulchen

HIMMEL  
HOCH  
DREI  
CONCEPT  
IDSTEIN

Käthchen Grün

Landmetzgerei  
Schuck

Euer Weg zu uns

# Kontakte

HIRSCH IN FLAMMEN  
[kontakt@hirschinflammen.de](mailto:kontakt@hirschinflammen.de)

Jan Marin  
[jmarin@hirschinflammen.de](mailto:jmarin@hirschinflammen.de)  
0171 9231000

Sebastian Scheffel  
[sscheffel@hirschinflammen.de](mailto:sscheffel@hirschinflammen.de)  
0174 3144159

**Mehr lesen!**  
**[Follow Link!](#)**