

Vegetarische Küche

Grünkern-Gemüsepfanne mit Hirtenkäse
 Kräuterpfannkuchen mit Gemüsefüllung und Tomatensoße
 Gemüselasagne überbacken
 Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Käse
 Vegetarischer Gemüsestrudel mit Schnittlauchdip

Beilagen und Gemüse

Schupfnudeln
 Reis
 Diverse Kartoffelarten
 Nudeln
 Spätzle
 Saisonales Gemüse

Dessert und Kuchen

Vanille- und Schokoladenmousse
 Quark mit Beeren
 Panna cotta mit Mangopüree
 Rote Grütze mit Sahne
 Torten und Kuchen in reichhaltiger Auswahl

Angebot jeweils nach Absprache.

Servicegesellschaft Nordbaden mbH

Heidelberger Straße 1a
 69168 Wiesloch

Information / Kontakt

- Telefon 06222 55-2138 oder 06222 55-2141
- Fax 06222 55-2830
- stephan.bader@sgn-wiesloch.de

Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr

Anfahrt

Mit dem PKW folgen Sie in Wiesloch der Beschilderung „Psychiatrisches Krankenhaus“.
 Mit öffentlichen Verkehrsmitteln fahren Sie vom S-Bahnhof Wiesloch-Walldorf mit den Bussen der Linie 702/707 bis zur Ringstraße. Dann umsteigen in die Buslinie 709 bis zum PZN.
 Von Heidelberg mit der Straßenbahnlinie 23 bis Leimen, dort umsteigen in die Buslinie 723 bis zur Haltestelle Krankenhaus.
 An der Pforte zeigt man Ihnen gerne den Rest des Weges.



Willkommen beim Partyservice der SGN

Das PZN ist ein Fachkrankenhaus für Psychiatrie in Wiesloch mit über 1.000 Betten.

Um seine Patienten, Bewohner, Mitarbeiter und Gäste optimal verpflegen zu können, betreibt das PZN eine Servicegesellschaft, die SGN, mit eigener Großküche, in der mehr als 80 Mitarbeiter/innen täglich ca. 4.000 Mahlzeiten zubereiten. Dabei legt die SGN besonderen Wert darauf, dass die Wünsche ihrer Kunden zuverlässig und mit hoher Qualität erfüllt werden.

Auch externe Kunden können von unserer Leistungsfähigkeit profitieren. Sei es für eine Familienfeier, ein Jubiläum, ein Vereinsfest oder eine große Betriebsfeier, wir vom SGN-Partyservice sind Ihr kompetenter Partner für Feste aller Art.



Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige bewährte Vorschläge und Anregungen zusammengestellt. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen zur Bewirtung ein und erstellen individuell für Ihre Veranstaltung ein Angebot.

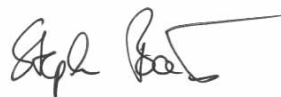
Unser Verpflegungsangebot wird durch weitere Serviceleistungen abgerundet: Getränkeangebot, Lieferservice, Geschirr-, Besteck-, Gläser- und Tischwäscheverleih, Tisch- und Raumdekoration.

Für Veranstaltungen im Freien steht unser Gutshof mit Grillmöglichkeit zur Verfügung.

Haben Sie Interesse? Rufen Sie uns doch einfach an! Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird!
Ihr SGN-Küchenteam



Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter



Stephan Bader, Küchenleiter

Ein Auszug unseres Angebotes

Buffetvorschläge (ab 30 Personen)

Kaltes Buffet

Lachs, Forelle und Makrele aus dem Rauch
Reichhaltige Käseauswahl mit Trauben
Luftgetrockneter Parmaschinken
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Verschiedene Salate nach Wahl
Geräucherte Putenbrust
Cherrytomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikum
Baguette und Brot

Italienisches Buffet

Mariniertes und gebratenes mediterranes Gemüse
Ruccolasalat mit Parmesanspänen
Parmaschinken mit Honigmelone
Spaghettinest - Salat mit getrockneten Tomaten
Meeresfrüchtesalat
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei
Piccata von der Pute mit Tomatensoße
Rosmarinkartoffeln
Rigatoni mit Oliven und Knoblauch
Italienische Käseauswahl
Italienische Dessertauswahl

Fingerfood Buffet

Gebratene Riesengarnele mit Avocadosalsa
Tatar vom gebeiztem Lachs mit Dill auf Crostini
Bärlauchcremesuppe mit Räucherforelle
Warmes Pilzragout mit gebratener Semmelknödelschnitte
Orientalischer Linsensalat mit gefüllter Perlhuhnbrust
Ziegenkäse mit Kräuter, Kürbiskrokant, Chicoree und Feigenkonfit
Kalter Sauerbraten mit Schmorgemüse
Diverse Naschereien im Glas

Französisches Buffet

Räucherfischspezialitäten
Ziegenkäse im Blütenmantel mit Feigenmarmelade
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Lammragout
Perlhuhnbrust mit Cognac-, Rosa-Pfeffersoße
Seeteufel mit Safransoße
Kräuterkartoffeln
Kartoffelgratin
Couscous
Ratatouille
Französische Käseauswahl mit Baguette
Creme caramel
Mousse au chocolate

Aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe mit Brötchen
Tomatencremesuppe mit Basilikum
Klare Brühe mit Markklößchen

Salate und kalte Speisen

Hausgemachter Kartoffelsalat
Rohkostsalate
Rindfleischsalat
Bunter Wurstsalat
Blattsalate mit Dressing
Nudelsalat mit Schinken
Roter Heringsalat

Aus Pfanne und Ofen

Rinderfrikadelle
Gyros geschnetzeltes mit Weißkraut und Tzaziki
Gebackener Ofenfleischkäse
Schweineschnitzel „Wiener Art“
Braten von Schwein und Rind
Putenrahmgeschnetzeltes mit frischen Pilzen
Hausgemachte Lasagne
Geschmorte Hähnchenkeule
Ochsenbrust mit Meerrettich