

Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

BANKETT- MAPPE '26



FRAGEN SIE
NACH IHREM
INDIVIDUELLEN
ANGEBOT!

JB
GASTRO
GROUP

Gaudeamushütte
Schloss Duttonstein
EVENT | NATUR | JAGD



Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

INHALT

04-05

Sommertraum am Schloss

06-07

Schwäbischer Genussabend mit Herz, Humor & Handarbeit

08-09

Deluxe-Buffer „Gaudeamus Edition“ – Wild. Elegant. Unvergesslich.

10-11

BBQ „Wilder Genuss & Glut“ – Das Schlossgrillen

12-13

Location
Mietkosten
Impressionen

14-15

Kulinarische Extras
Ansprechpartner

Gaudeamushütte

Schloss Duttonstein
EVENT | NATUR | JAGD

SOMMERTRAUM

Ein Abend wie in der Toskana – nur eben mitten in Dischingen.
Unser exklusives Genuss-Paket für besondere Feiern mit mediterranem Flair, offener Liveküche und eleganter Atmosphäre.

Perfekt für Hochzeiten, Sommerfeste oder exklusive Firmenfeiern.

Empfang auf der Gaudeamus-Terrasse

PINSA-VARIATIONEN

Parmaschinken & Rucola / Ziegenkäse & Honig
Apfel & Zimt / Hausgemachter Kuchen

* * *

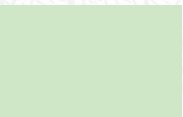
APERITIFS

Aperol Sprizz / Hugo / Prosecco / Limoncello Sprizz

* * *

VORSPEISEN AUF DEN TISCHEN

Carpaccio vom Weiderind
Vitello Tonnato vom Wildschwein
Albzarella mit Tomatenchutney
Antipastigemüse
Lachstatar mit Ingwer & Minze
Hausgemachte Aufstriche & Brotauswahl



LIVE VOM GRILL

Allgäuer Dry Aged Bürgermeisterstück mit Parmesan
Eismeer-Bachsaibling mit Risotto & Koriandercreme
Freilandhuhn mit Zitrone, Salbei & Kräuter-Pasta
Rehkeule mit hausgemachtem BBQ Rub
Gebackener Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin

* * *

BEILAGENAUSWAHL

Gebackene Zitronenkartoffeln
Auberginen mit Thymian & Knoblauch
Fettucine mit grünem Spargel
Toskanischer Brotsalat
Marinierte Zucchini mit Zitrone & Olivenöl

* * *

DESSERT-VARIATION

Pistazien-Panna Cotta
Nougatmousse mit Erdbeeren
Mini-Croissants mit verschiedenen Füllungen

* * *

MITTERNACHTS-SNACK

Toskanische Wurst- & Käseplatten
Bauernbrot & Aufstriche

* * *

GETRÄNKEPAUSCHALE

16:00 – 03:00 Uhr inkl. Service & Personal

Aperitifs / Nattheimer Biere / Weine / Softdrinks / Kaffeespezialitäten

ab 154,- € p.P.



SCHWÄBISCHER GENUSSABEND MIT HERZ, HUMOR & HANDARBEIT

Bei uns gibt's keine Show – sondern ehrliches Essen, hausgemacht mit Leidenschaft. Schwäbische Klassiker neu gedacht, mit hochwertigen Produkten aus der Region. Ideal für Firmenfeiern, Geburtstage oder einfach einen Abend voller Gemütlichkeit, Lachen und Genuss.

Empfang vor der Gaudeamushütte

Schwäbischer Secco oder Nattheimer Bier zur Begrüßung
Knusprige Krautküchle
Wildschwein-Schaschlik-Spieße
Mini-Laugenburger mit Fleischküchle & Obazda

* * *

VORSPEISEN AUF RUSTIKALEN PLATTEN SERVIERT

Linsensalat mit feinen Kräutern
Obatzda mit Schnittlauch
Wurstsalat „halb & halb“ mit Schwarzwurst
Rindertatar mit Preiselbeer-Senf
Bauernbrot, Butter & Schmalz
Hochzeitssuppe im Glas mit Grießklößchen & Gemüsewürfeln





WARMER HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

Gulasch vom Reh mit Pilzrahm

Geschmorte Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Fleischküchle vom Rind mit Senfjus

Rosa gebratener Rostbraten vom Rind mit Schmorzwiebeln

Cremige Käsespätzle

Zanderfilet auf Rahmkraut

Knödel & klassische Spätzle

Schwäbischer Kartoffelsalat (lauwarm mit Brühe)

Ofengemüse mit Rosmarin

* * *

DESSERTAUSWAHL

Apfelküchle mit Vanillesoße

Mousse von der Schokolade

Kleine Käseauswahl mit Trauben

* * *

GETRÄNKEPAUSCHALE

Nattheimer Biere / Trollinger / Weißwein / Spezi / Apfelschorle

Cola / Wasser / Kaffee / Espresso

(inkl. Speisen, Getränke, Service, Personal – und schwäbischem Charme)

ab 124,- € p.P.



DELUXE-BUFFET

„GAUDEAMUS EDITION“

WILD. ELEGANT. UNVERGESSLICH.

Für alle, die bei ihrer Feier keine Kompromisse machen wollen.
Edle Zutaten, regionale Produkte, handwerklich auf höchstem Niveau
zubereitet – mit viel Liebe zum Detail und ganz viel Geschmack.
Dieses Buffet ist ein echtes Statement – für Genießer, Unternehmen
und Brautpaare, die bleibenden Eindruck hinterlassen wollen.

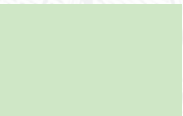
Empfang vor der Gaudeamushütte

Hausgemachter Wildfond als Aperitif im Glas
Prosecco mit Wildbeeren
Garnelenspieße auf Zitronengras
Mini-Tatar vom Weiderind mit Trüffelcreme
Wildschweinsalami & Landbrot

* * *

VORSPEISENSTATIONEN & FINGERFOOD

Carpaccio vom Duttensteiner Hirsch mit Walnussöl & Rucola
Garnelen auf Mango-Avocado-Tatar
Vitello Tonnato vom Kalb
Gebeizter Saibling mit Honig-Senf-Dill
Burrata mit Tomaten-Concassée & Basilikumöl
Wildkräutersalat mit gebackenen Pilzen & Nussvinaigrette
Brotauswahl, Buttervariationen, Aufstriche



WARM SPEISEN VOM BUFFET

Rosa gebratene DHirschkeule mit Portweinzwiebeln

Dry Aged Bürgermeisterstück vom Allgäuer Rind mit Pfefferjus

Zanderfilet mit Limettenbeurre Blanc

Maishähnchen mit Kräuterkruste & Jus

Gnocchi mit Trüffelrahm

Gebackene Polenta mit Bergkäse

Spargelragout / Marktgemüse / Rosmarin-Kartoffeln / Butterspätzle

* * *

DELUXE-DESSERTBUFFET

Pistazien-Panna-Cotta mit Himbeerspiegel

Mousse au Chocolat mit Chili-Kirschkompott

Crème brûlée von der Tonkabohne

Kleine Törtchen & Macarons

Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen & Trauben

* * *

MITTERNACHTSSTATION

Pulled Wildschwein im Brioche mit Krautsalat

Käsespätzle mit Röstzwiebeln im Pfännle

* * *

GETRÄNKEPAUSCHALE

Sektauswahl, Hauswein weiß/rosé/rot

Nattheimer Biere, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten

Hausgemachte Limonaden & Wasser still/sprudelnd

Ab 22 Uhr Barbetrieb mit Longdrink-Auswahl

Gin Tonic / Cuba Libre / Lillet Wild Berry

(weitere Longdrinks auf Anfrage)

ab 164,- € p. P.



BBQ

„WILDER GENUSS & GLUT“

DAS SCHLOSSGRILLEN

Draußen mit Schlosskulisse. Offenes Feuer. Glut. Rauch. Und dazu Wild, Fisch & Fleisch vom Feinsten. Kein Standard-BBQ – sondern ein Fest für Genießer. Handwerklich gegrillt, live zubereitet, mit einer Auswahl, die man nicht vergisst. Dieses BBQ-Event bringt das Beste aus Wald, Fluss, Wiese & Küche auf einen Teller – und direkt ins Herz.

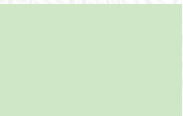
Empfang vom Grill & aus dem Glas

Wildwurst im Brötchen mit Senfbutter
Mini-Laugenburger mit Wildschwein-Patty & Preiselbeer-Chili
Gazpacho im Glas
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel
Hausgemachte BBQ-Nüsse & Brotchips

BBQ-Station auf der Terrasse

FLEISCH & WILD

Rücken vom Reh am Stück gegrillt, mit Wildkräuter-Rub
Bürgermeisterstück vom Allgäuer Rind mit Chimichurri
Wildschweinerücken vom Grill mit Wacholder & Honig
Duttensteiner Damwildrücken in der Glut gegart, mit Rosmarinjus
Dry Aged Schweinekoteletts mit Ahornsenf
Freilandhähnchen „Butterfly“ mit Knoblauch & Zitrone



FISCH & WASSER

Lachs auf der Planke mit Honig-Senf-Dill
Saiblingsfilet mit Zitronenkruste
Garnelen-Spieße mit Limettenöl & Chili

* * *

VEGETARISCHES & BEILAGEN

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian
Fetacreme mit Grillgemüse im Glas
Caesar Salat mit gegrilltem Romanasalat
Wildkräutersalat mit karamellisierten Nüssen
Bunter Couscous mit Minze & Granatapfel
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Tomaten-Brotsalat mit Basilikum

* * *

BBQ-SAUCEN & DIPS

Hausgemachte La Soß BBQ
Pilzrahm, Kräuterrahm, Paprikasugo
Senfvariation, Chutneys, Aioli

* * *

DESSERT VOM GRILL & BUFFET

Gegrillte Ananas mit Rum & Vanilleeis
Brownie-Würfel mit Salzkaramell
Panna Cotta mit Wildbeeren
Käseplatte mit Brot, Feigensenf & Trauben

* * *

GETRÄNKEPAUSCHALE

Nattheimer Bier, Hausweine weiß/rot/rosé
Wasser still & sprudelnd, Softdrinks, Säfte
Kaffeespezialitäten

ab 164,- € p. P.



LOCATION

GAUDEAMUSHÜTTE SCHLOSS DUTTENSTEIN

MIETKOSTEN

Auf Anfrage diana-panchez@schloss-duttenstein.de

IM PREIS ENTHALTEN

Alle Speisen & Getränke laut Angebot

Professioneller Service durch unser geschultes Personal

Auf- und Abbau für das Catering

Hochwertiges Geschirr, Besteck und Gläser

OPTIONAL ZUBUCHBAR

Getränke & Bar-Erweiterungen

Digestif-Bar (z. B. Wildkräuterliköre, Obstbrände)
Premium-Weinbegleitung

Cocktail-Bar mit Barkeeper

Glühwein-Empfang im Wintergarten

Gin- oder Whiskey-Tasting-Station

IMPRESSIONEN



KULINARISCHE EXTRAS

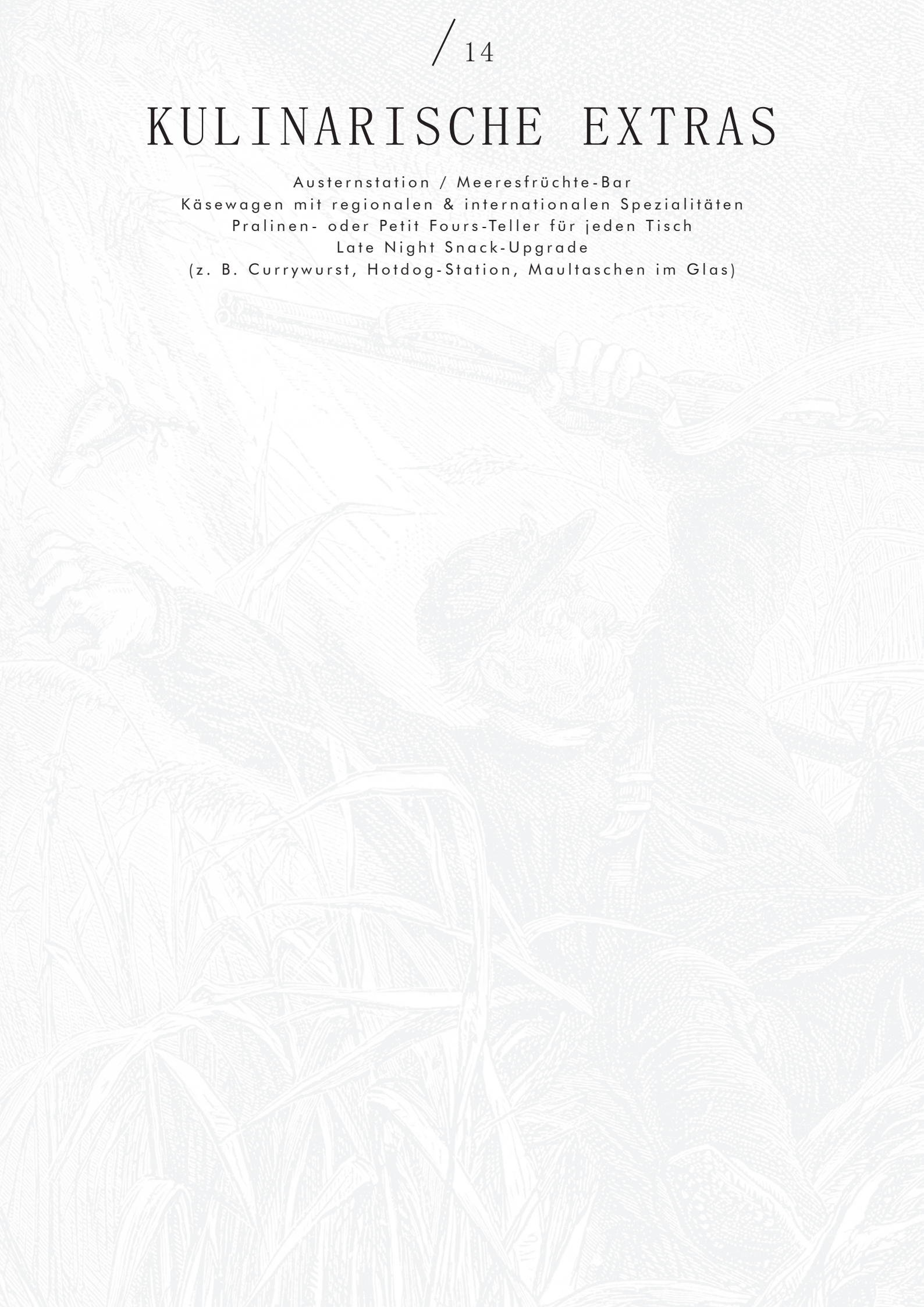
Austernstation / Meeresfrüchte-Bar

Käsewagen mit regionalen & internationalen Spezialitäten

Pralinen- oder Petit Fours-Teller für jeden Tisch

Late Night Snack-Upgrade

(z. B. Currywurst, Hotdog-Station, Maultaschen im Glas)





ANSPRECHPARTNER

Jonas Baumgärtner

TELEFON

+49 (0) 160 94 700 300

EMAIL

jb@jb-gastro.de

INTERNET

www.jb-gastro.de
