

Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

BANKETT- MAPPE '26



FRAGEN SIE
NACH IHREM
INDIVIDUELLEN
ANGEBOT!

JB
GASTRO
GROUP

SCHWENDIVENTS





Jonas Baumgärtner

EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

INHALT

04-05

Sommertraum am Schloss

06-07

Schwäbischer Genussabend mit Herz, Humor & Handarbeit

08-09

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

10-11

BBQ „Wilder Genuss & Glut“ – Das Schlossgrillen

12-13

Location
Mietkosten
Impressionen

14-15

Entertainment
Technik & Ausstattung
Kulinarische Extras
Organisation & Service
Ansprechpartner

SCHWENDIVENTS



SOMMERTRAUM

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

Perfekt für Hochzeiten, Sommerfeste oder exklusive Firmenfeiern.

Empfang im Schloss-Innenhof

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 / Bergbiere / 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 im Schloss-Innenhof

Schwäbischer Secco oder Bergbier 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

Bergbiere / Trollinger / Weißwein / Spezi / Apfelschorle

Cola / Wasser / Filterkaffee / Espresso

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

ab 124,- € p.P.

DELUXE-BUFFET „SCHLOSS 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.

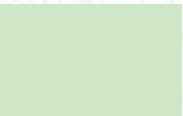
Empfang im Schloss-Innenhof

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

* * *

VORSPEISENSTATIONEN & FINGERFOOD

Carpaccio vom 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, Buttersvariationen, Aufstriche



WARME SPEISEN VOM BUFFET

Rosa gebratene Hirschkeule 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

Bergbiere, 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 am Schloss. 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 live im Schloss-Innenhof

FLEISCH & WILD

Rücken vom Reh am Stück gegrillt, mit Wildkräuter-Rub
Bürgermeisterstück vom Allgäuer Rind mit Chimichurri
Wildschweinerücken vom Grill mit Wacholder & Honig
Duffensteiner 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

Bergbier, Hausweine weiß/rot/rosé

Wasser still & sprudelnd, Softdrinks, Säfte

Kaffeespezialitäten

ab 164,- € p. P.



LOCATION

SCHLOSS SCHWENDI

MIETKOSTEN

Schloss Schwendi 2.500,- €

IM PREIS ENTHALTEN

Alle Speisen & Getränke laut Angebot

Professioneller Service durch unser geschultes Personal

Auf- und Abbau sowie Endreinigung

Hochwertiges Geschirr, Besteck und Gläser

Weißes Stofftischwäsche und Stoffservietten

Planung & Betreuung durch unser Eventteam

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



ENTERTAINMENT

DJ oder Live-Band (verschiedene Stilrichtungen)
Klassik-Trio, Jazz-Duo oder Alphornspieler (für besondere Stimmung)
Moderation & Animation (z. B. Spiele für Firmenfeiern)

DEKORATION & AMBIENTE

Florale Tischdekoration (klassisch, rustikal oder modern)
Kerzen- & Lichterkonzept für Innen- und Außenbereiche
Feuerschalen & Fackeln für den Schlosshof
Winterliche Dekowelt für Weihnachtsfeiern

TECHNIK & AUSSTATTUNG

Ambientebeleuchtung & Eventtechnik
Mikrofon & Lautsprecheranlage (z. B. für Reden)
Fotobox inkl. Druck-Flatrate & Requisiten
Beamer & Leinwand für Präsentationen

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)

ORGANISATION & SERVICE

Shuttleservice für Gäste
Garderobenservice
Kinderbetreuung mit Spielbereich



ANSPRECHPARTNER

Jonas Baumgärtner

TELEFON

+49 (0) 160 94 700 300

EMAIL

jb@jb-gastro.de

INTERNET

www.jb-gastro.de
