

Vegetarische Küche

Gemüselasagne überbacken
 Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Käse
 Vegetarische Bratlinge mit Kräutersoße
 Gebackene Riesenchampignons mit Dip
 Bunter Gemüsespieß mit Paprikasoße

Beilagen und Gemüse

Schupfnudeln
 Reis
 Petersilienkartoffeln
 Gebutterte Nudeln
 Spätzle
 Glasierte Karotten
 Gemüseplatte der Saison

Dessert und Kuchen

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

Angebot jeweils nach Absprache.



Die Festhalle und den Konferenzraum IV des PZN können Sie für private Veranstaltungen mieten.

Informationen hierzu erhalten Sie bei Frau Kehrer, Telefon 06222 55-2108

Servicegesellschaft Nordbaden mbH

Heidelberger Straße 1a
 69168 Wiesloch

Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr.

Telefon

06222 55-2138 oder
 06222 55-2796

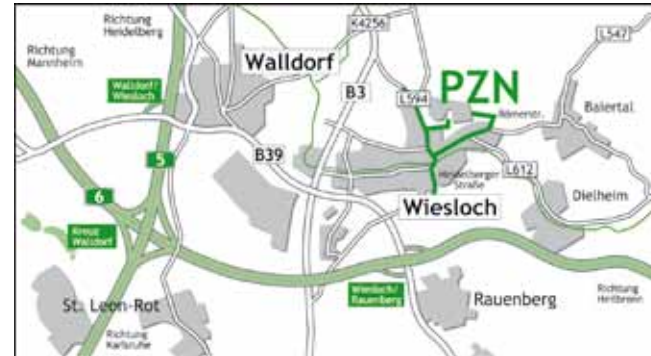
Fax

06222 55-2830

Email

andreas.adam@sgn-wiesloch.de

Anfahrt



In Wiesloch folgen Sie bei Anfahrt mit dem PKW bitte der Beschilderung „Psychiatrisches Krankenhaus“ (Symbol rotes Kreuz). Die Hauptzufahrt und den Eingang West erreichen Sie dann über die Heidelberger Straße. 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-Party-Service 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 sowie die Möglichkeit, geeignete Räumlichkeiten anzumieten.

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

Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Andreas Adam, Küchenleiter

Unser Angebot (Auszug)

Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

Kaltes Buffet

Lachs, Forelle und Makrele aus dem Rauch
Reichhaltige Käseauswahl mit Trauben
Luftgetrockneter Parmaschinken
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Vier verschiedene Salate nach Wahl
Geräucherte Putenbrust mit Früchten
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
Tiramisu
Frischer Obstsalat mit Maraschino

Cross Over Buffet

Mariniertes Kalbfleisch mit Kresse und Joghurt-Dip
Geräucherte Entenbrust mit kleinem Salat
Roter Linsensalat und Geflügelsate
Vegetarische Frühlingströllchen
Rote-Beete-Carpaccio
Marinierter Sellerie und Ziegenkäse
Grüner Spargel mit Balsamicodressing
Kokoscreme mit Limetten
Panna cotta mit Mangopüree

Französisches Buffet

Gebeizter Graved Lachs an Dill-Senfsoße
Ziegenkäseterrine mit Oliven
Wild- und Ententerrine mit Cumberlandsoße und Orangen
Rosa gebratenes Roastbeef mit Cornichons
Medaillons vom Schweinefilet mit Steinchampignons
Lammnüsschen mit Knoblauch und Rosmarinjus
Risoleekartoffeln
Safranreis
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 Röhre

Gyrosgeschnetzeltes mit Weißkraut und Tzaziki
Gebackener Ofenfleischkäse
Schweineschnitzel „Wiener Art“
Gemischter Braten von Schwein und Rind
Putenrahmgeschnetzeltes
Gebratenes Putensteak
Hausgemachte Lasagne
Spanferkelbraten
Hähnchenkeule gebraten