



Le MARMITON

Gourmetservice

TELEFON 0941 8701331
INFO@LEMARMITON.DE
WWW.LEMARMITON.DE

marina**forum**
REGENSBURG

BANKETTMAPPE

ÜBER UNS



Le MARMITON

Gourmet Service

„Le marmiton“ heißt auf französisch „der Küchenjunge“. Der Name ist eine Anspielung auf unsere große Leidenschaft – die französisch inspirierte Küche.

Die Seele von Le Marmiton sind Ingrid Wessel und Jacques Seddiki, ein gebürtiger Franzose.

Ingrid und Jacques sind Köche aus Leidenschaft, ihr Herz schlägt für die französische Küche mit internationalem Flair. Je raffinierter, desto besser. Das größte Lob sind zufriedene Gäste.

Die Zutaten kommen bevorzugt von regionalen Anbietern. Dekoriert und gewürzt wird mit frischen Kräutern und Blumen.

KEIN GENUSS
IST VORÜBER-
GEHEND, DENN
DER EINDRUCK,
DEN ER
ZURÜCKLÄSST,
IST BLEIBEND.

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE
(1749 – 1832)

BUFFET

EXLUSIVE SPEISEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG



FOTO BY PETRA HOMEIER

BUFFET

KLASSISCH

SUPPE


VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

HAUPTGANG


DESSERT

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

bis 30 Personen **25,00 €/Person**

1 Suppe oder Salat, 1 vegetarischer Hauptgang 
und 1 Fleischgericht, 1 Dessert

bis 50 Personen **25,00 €/Person**


1 Suppe und 1 Salat, 1 vegetarischer Hauptgang 
und 1 Fleischgericht, 2 Desserts

bis 80 Personen **25,00 €/Person**

3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 3 Desserts


über 80 Personen **25,00 €/Person**

4 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 4 Desserts

Zzgl. Personal- und Servicekosten (siehe Seite xf);  @tränke exklusive.

SPEISENBEISPIELE

SUPPEN

Kartoffellauchsuppe^{7,9} mit Speck oder gerösteten Sonnenblumenkernen (vegetarisch) 

Spargelsuppe⁷ mit frischem Bärlauch (saisonal) (vegetarisch) 

Tomatensuppe⁹ mit Kräutercroutons¹ (vegetarisch/vegan) 

Orangen-Karottensuppe⁹ mit Ingwer (vegetarisch/vegan) 

Kürbissuppe⁹ mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal) (vegetarisch/vegan) 

VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Feta⁷ (vegetarisch) 

Gurkensalat mit Dill und Joghurt⁷ (vegetarisch) 

Bunter Tomatensalat mit Mozzarella⁷ und Basilikum (vegetarisch)

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan) 

HAUPTGÄNGE

Geschnetzeltes von der Hühnerbrust^{1,7} mit Pilzen, dazu Buttereis⁷

Cordon bleu^{1,3,7} mit Bratkartoffeln und grüne Bohnen

Gebratener Schweinenacken in Honig-Thymiansauce mit Spätzle^{1,3}

Gemüse-Lasagne^{1,3,7,9} mit Spinat (vegetarisch) 

Kartoffel-Kürbisauflauf mit Fetakäse⁷ (vegetarisch, saisonal) 

Spinatnocken an Salbeibutter^{1,3,7} (vegetarisch) 

Ratatouille mit frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln (vegan) 

DESSERT (VEGANE VARIANTEN GEGEN AUFPREIS)

Mousse au Chocolat^{3,7,8} mit frischen Erdbeeren (saisonal)

Buttermilch-Panna Cotta⁷ (mit Gelatine) mit frischen Johannisbeeren (saisonal)

Cheesecake-Limettenmousse auf Mandelbiskuit^{1,3,7,8}

Espressomousse mit weißen Schokoladenblättern^{3,7,8}

Obstsalat mit frischer Minze und Limoncello (vegan) 


BUFFET

EXKLUSIV


SUPPE ODER ANTIPASTI
VORSPEISEN IM GLÄSCHEN
HAUPTGANG
DESSERT

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

bis 40 Personen **32,00 €/Person**

1 Suppe oder 1 Antipastivariation, 2 Vorspeisen im Gläschen, 1 vegetarischer Hauptgang  und 1 Fischgericht und 1 Fleischgericht, 2 Desserts

bis 80 Personen **32,00 €/Person**

1 Suppe und 1 Antipastivariation, 2 Vorspeisen im Gläschen, 1 vegetarischer Hauptgang  und 1 Fischgericht und 1 Fleischgericht, 3 Desserts


ab 120 Personen **32,00 €/Person**

2 Suppen und 1 Antipastivariation, 3 Vorspeisen im Gläschen, 4 Hauptgänge nach Wahl, 4 Desserts

Zzgl. Personal- und Servicekosten (siehe Seite 16). Getränke exklusive.

SPEISENBEISPIELE

SUPPEN/ANTIPASTI

Kartoffellauchsuppe^{7,9} mit Speck oder gerösteten Sonnenblumenkernen (vegetarisch) 

Spargelsuppe⁷ mit frischem Bärlauch (saisonal) (vegetarisch) 

Tomatensuppe⁹ mit Kräutercroutons¹ (vegetarisch/vegan) 

Orangen-Karottensuppe⁹ mit Ingwer (vegetarisch/vegan) 

Kürbissuppe⁹ mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal) (vegetarisch/vegan) 

Hausgemachte Antipastivariation mit gebratenem, mariniertem Gemüse⁹ der Saison (vegan) 

VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Feta⁷ (vegetarisch) 

Gurkensalat mit Dill und Joghurt⁷ (vegetarisch) 

Bunter Tomatensalat mit Mozzarella⁷ und Basilikum (vegetarisch) 

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan) 

HAUPTGÄNGE

Gebratene Hühnerbrust¹ an Zitronensauce mit gebratenen Kartoffelgnocchi¹

Boeuf Borgignon^{1,9} mit Kartoffel-Selleriepüree^{7,9}

Gefülltes Schweinefilet¹ mit Bärlauchpesto⁸ (saisonal) und getrockneten Tomaten, dazu gebackene Polentaplätzchen^{1,7}

Steinbeisserfilet^{1,4} und Garnele² im Wakameblatt auf Blattspinat mit Duftreis

Spinatnocken^{1,3,7} an Salbeibutter⁷ (vegetarisch) 

Gratinierter Fenchel mit Kirschtomaten und Schafskäse⁷, dazu Salzkartoffeln (vegetarisch) 

Gemüsecurry⁹ mit Kichererbsen, Süßkartoffeln und Kokosmilch (vegan) 


DESSERT (VEGANE VARIANTEN GEGEN AUFPREIS)

Mousse au Chocolat^{3,7,8} mit frischen Erdbeeren (saisonal)

Buttermilch-Panna Cotta⁷ (mit Gelatine) mit frischen Johannisbeeren (saisonal)

Cheesecake-Limettenmousse auf Mandelbiskuit^{1,3,7,8}

Espressomousse mit weißen Schokoladenblättern^{9,7,8}

Obstsalat mit frischer Minze und Limoncello (vegan) 

GLÄSCHEN

HÄPPCHEN IM GLAS SERVIERT



GLÄSCHEN

FISCH UND FLEISCH

VEGETARISCH 

VEGAN 

PREISE

Pro Gläschen

2,30 €

Mindestbestellung je Sorte: 10 Stück

Zzgl. Personal- und Servicekosten (siehe Seite 16). Getränke exklusive.

GLÄSCHENBEISPIELE

FISCH UND FLEISCH

Glasnudelsalat mit Mango und Garnelen²

Gebratene Rote Barbe⁴ auf Eisbergsalat mit Äpfeln an Ingwer-Limetten-Vinaigrette

Gebratene Entenbrust auf Rucolasalat mit Kartoffelstroh und Himbeervinaigrette

Gebratene Hühnerbruststreifen auf Karotten-Ingwersalat an Erdnussdressing⁵

Gebratene Mergueze¹⁰ auf Linsensalat

VEGETARISCH

Salat Tabule¹ mit Schafskäse⁷ und Oliven

Rote-Beete-Salat mit Äpfeln und Ziegenfrischkäse⁷

VEGAN

Bunter Tomatensalat mit frischem Koriander und Avocado

Roter Linsensalat mit Frühlingszwiebeln und Chilli

Couscous-Salat¹ mit Tomaten, Paprika und Rosinen

Spitzkohlsalat mit Cranberrys und Walnüssen⁸

Apfel-Sellerie-Salat⁹ mit gerösteten Sonnenblumenkernen

1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

FINGERFOOD

HÄPPCHEN „TO-TAKE-AWAY“




Le MARMITON
GourmetService

FINGERFOOD

FISCH UND FLEISCH

VEGETARISCH 

VEGAN 

PREISE

Pro Fingerfood

1,95 €

Mindestbestellung je Sorte: 10 Stück

Zzgl. Personal- und Servicekosten (siehe Seite 16). Getränke exklusive.

FINGERFOODBEISPIELE

FISCH UND FLEISCH

Gebratene Hühnerbrust-Sate^{5, 11} am Spieß

Rinderhackbällchen^{1, 3, 10} mit Schafskäse⁷ und Kapern im Sesammantel¹¹

Gebratene Garnelen² mit rotem Paprika am Spieß

Gefüllte Crepes^{1, 7, 3} mit Lachs⁴ und Frischkäse⁷

Quiche Lorraine^{1, 7, 3}

VEGETARISCH

Kirschtomate mit Mozzarella⁷ und Oliven am Spieß

Blätterteigartelettes¹ mit Ziegenfrischkäse⁷ und Birnen

Gefüllte Auberginenröllchen mit Gemüserisotto^{7, 9} und Parmesan⁷

Diverse Quicheteilchen^{3, 7}

VEGAN

Gebratene Artischocken mit rotem Paprika am Spieß

Blätterteigartelettes¹ mit Tomate, Olive und Kapern

Gefüllte Zucchini mit Hummus

1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

MENÜ

ALLE UNSERE SPEISEN ERHALTEN SIE
NATÜRLICH AUCH ALS MENÜ ZU TISCH
MIT BEDienung UND SERVICE.

Sprechen Sie uns an! Wir kreieren nach Ihren Wünschen
eine Menüabfolge für Ihre Veranstaltung. Sie können hier
aus unserem Speisenbeispielen wählen oder gerne nach
Absprache mit uns eigene Wünsche einbringen.

AB 25 € PRO PERSON

(EXKL. GETRÄNKE)



info@lemarmiton.de
0941 8701331

TAGUNGEN



KAFFEEPAUSE

KLEINE SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH




Le MARMITON
GourmetService

KAFFEE PAUSE

HERZHAFT
SÜSS

KAFFEEPAUSEN VARIANTEN

Kaffeepause herzhaft I / süß I 7,80 €/Person

4 Teile pro Person

Kaffeepause herzhaft II / süß II 8,80 €/Person

4,5 Teile pro Person

Kaffeepause herzhaft III / süß III 9,80 €/Person

5 Teile pro Person

BEISPIELE HERZHAFT

FISCH UND FLEISCH

Gebratene Hühnerbrust-Sate⁵ am Spieß

Rinderhackbällchen^{1,3,10} mit Schafskäse und Kapern im Sesammantel¹¹

Gebratene Garnelen² mit rotem Paprika am Spieß

Gefüllte Crepes^{1,7,9} mit Lachs⁴ und Frischkäse⁷

Quiche Lorraine^{1,7,3}

VEGETARISCH

Kirschtomate mit Mozzarella⁷ und Oliven am Spieß

Blätterteigartele¹ mit Ziegenfrischkäse⁷ und Birnen

Gefüllte Auberginenröllchen mit Gemüserisotto^{7,9} und Parmesan⁷

Diverse Quicheteilchen^{3,7}

VEGAN

Gebratene Artischocken mit rotem Paprika am Spieß

Blätterteigartele¹ mit Tomate, Olive und Kapern

Gefüllte Zucchini mit Hummus

BEISPIELE SÜSS

MINI-FRÜHSTÜCKSGEBÄCK:

Buttercroissant, Zimtschnecken, Schokoplunder^{1,3,7,8}

HAUSGEMACHT (WEITERE AUF ANFRAGE):

Schokoladenbrownies^{1,3,7,5,8}

Butterkuchen mit karamelisierten Mandeln^{1,3,7,8}

Erdbeer-Quark-Kuchen^{1,3,7} saisonal

Apfeltartelette mit Aprikosengelee^{1,3,7}

Birnenstrudel mit Wahnüssen^{1,3,7}

BUSINESSLUNCH

EXCLUSIVES MITTAGSBUFFET FÜR IHRE VERANSTALTUNG



BUSINESS

LUNCH

SUPPE

VORSPEISE


HAUPTGANG

DESSERT

Mittagsbuffet I

15 €/Person


(bis 20 Personen: 1 Hauptgang, bis 50 Personen: 2 Hauptgänge,
ab 51 Personen: 3 Hauptgänge)

1 Suppe, 1 vegetarischer Hauptgang , 1 Dessert

Mittagsbuffet II

22 €/Person


(bis 30 Personen: 2 Hauptgänge, bis 50 Personen: 3 Hauptgänge,
ab 51 Personen: 4 Hauptgänge)

1 Suppe oder 1 Vorspeise,
1 vegetarischer Hauptgang  und 1 Fleischgericht,
1 Dessert

Mittagsbuffet III

28 €/Person

(bis 30 Personen: 2 Hauptgänge, bis 50 Personen: 3 Hauptgänge,
ab 51 Personen: 4 Hauptgänge)

1 Suppe und 1 Vorspeise,
1 vegetarischer Hauptgang  und 1 Fleischgericht,
1 Dessert

SPEISENBEISPIELE


SUPPEN


Bunte Minestrone^{8,9} mit frischem Basilikum
(vegetarisch/vegan) 

Karotten-Ingwersuppe^{7,9} mit scharfen Selleriechips
(vegetarisch/vegan) 

VORSPEISE

Gebratene Entenbrust auf Rucolasalat an Himbeervinaigrette
mit Kartoffelstroh im Gläschen

Hausgemachte Antipastivariation mit gebratenem,
mariniertem Gemüse⁹ der Saison (vegan) 


Bunter Tomatensalat mit Avocado und Koriander im Gläschen
(vegan) 

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Putenbrust¹ mit Bärlauchpesto⁸, dazu Kartoffelgnocchi¹
und buntes Gemüse der Saison

Geschnetzeltes vom Schwein mit Waldpilzen und Spätzle^{1,3,7}

Bouf provençal mit Tomaten, Oliven und frischen Kräutern,
dazu Kartoffelpüree⁷ und grüne Bohnen

Hausgemachte Spinatnocken^{1,3,7} mit Kirschtomaten
und Parmesan (vegetarisch) 

Gemüselasagne nach Saison^{1,3,9} (vegetarisch) 

Kürbisgratin mit Kartoffeln, Feta⁷ und gerösteten
Sonnenblumenkernen (vegetarisch) 

Ratatouille mit frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln (vegan) 

DESSERT (VEGANE VARIANTEN GEGEN AUFPREIS)

Buttermilch-Panna Cotta⁷ (mit Gelatine) mit Johannisbeeren

Mousse au Chocolat^{3,7} mit Himbeeren

Obstsalat mit frischer Minze und Limoncello (vegan) 

PREISE



FOTO BY PETRA HOMEIER

HINWEIS:

Sollten Unverträglichkeiten, Allergien oder besondere Ernährungsgewohnheiten bei Ihren Gästen bestehen, können Sie sich jederzeit gerne vorab bei uns melden.

Geben Sie unsere Kontaktdaten an ihre Gäste weiter, damit sie direkt Kontakt mit uns aufnehmen können.

Aufpreis je nach Aufwand.

* zzgl. 19% MwSt. Service und Getränke exklusive.

** zzgl. 19% MwSt. Service exklusive.

** zzgl. 19% MwSt.



VERANSTALTUNGEN/EVENTS	PREIS PRO PERSON*
Buffet klassisch	25,00 €
Buffet exklusiv	32,00 €
Menü	ab 25,00 €
Fingerfood (5 Teile pro Person)	9,75 €
Gläserchen (5 Teile pro Person)	11,50 €
TAGUNGEN	PREIS PRO PERSON*
Kaffeepause herzhaft I / süß I	7,80 €
Kaffeepause herzhaft II / süß II	8,80 €
Kaffeepause herzhaft III / süß III	9,80 €
Mittagsbuffet I	15,00 €
Mittagsbuffet II	22,00 €
Mittagsbuffet III	28,00 €
GETRÄNKE	PREIS PRO PERSON**
Getränke unalkoholisch ganztags 08.00 bis 18.00 Uhr Wasser, Säfte / Schorlen, Softgetränke, Kaffee, Tee	17,00 €
Getränke unalkoholisch halbtags 08.00 bis 13.00 Uhr oder 13.00 bis 18.00 Uhr Wasser, Säfte / Schorlen, Softgetränke, Kaffee, Tee	12,00 €
Getränke alkoholisch Bier, Wein, Sekt, Longdrings, Cocktails etc.	auf Anfrage
SERVICE/PERSONAL	PREIS PRO STUNDE***
Serviceleitung	32,00 €
Servicekraft	25,00 €
Koch vor Ort	32,00 €
Barkeeper (für Cocktailbar)	28,00 €

PARTNER

DIE PARTNER FÜR EIN GELUNGENES EVENT!

Sie planen ein Event und sind noch auf der Suche nach den richtigen Partnern für alles, rund um Ihr Event?

Durch unsere teilweise langjährige Zusammenarbeit können wir Ihnen nachfolgend aufgeführte Partner bestens empfehlen.

Ob Druckstücke, Einladungen, Websites/Newsletter, Moderation bzw. Coachings, technische Ausstattung, Werbemittel und Give-Aways, Foto- oder Filmdokumentation sowie die musikalische Gestaltung des Rahmenprogramms.

Wir haben die richtigen Adressen für Sie.



Bauer & Frischluft Werbung GmbH

Tel. 09451 943020

info@bauer-frischluft-werbung.de
bauer-frischluft-werbung.de

LAYOUT/PRINT/WEB



medialot · Jeannine Tieling

Tel. 09409 2009713

info@medialot.de
medialot.de

MODERATION/COACHING



Konferenz- und Eventservice Regensburg

Tel. 0179 2950466

info@konferenz-und-eventservice.de
konferenz-und-eventservice.de

EVENTTECHNIK



iDEA Werbewelt

Tel. 0941 7995590

kontakt@idea-werbewelt.de
idea-werbewelt.de

WERBEMITTEL



24P-Film

Tel. 0151 27057628

tomfaupel@24pFilm.de
www.24pFilm.de

FILM



Petra Homeier Fotografie

Tel. 0151 14136427

info@petra-homeier.de
www.petra.homeier.de

FOTOGRAFIE



HAHN von HUGO

Tel. 0176 41176443

hahn-@t-online.de
hahnvonhugo.de

EVENTPLANUNG



Picassoduo

Musikalisches Rahmenprogramm für Ihr Event.
Evergreens aus Swing, Jazz, Pop, Latin und Rhythm 'n' Blues.

Tel. 09402/5064897

nierwetberg@ppstudios.de

LIVEMUSIK



JACQUES SEDDIKI & INGRID WESSEL

VILSHOFENER STR. 7
93055 REGENSBURG

TELEFON 0941 8701331
INFO@LEMARMITON.DE

WWW.LEMARMITON.DE