



Der schönste Tag des Lebens ist fürs Herz.
Und für den Gaumen.

Das individuelle
Hochzeits-Menü für Genießer.

Wer „Ja“ sagt, kann auch „Mmh ...“ sagen.

Wäre es nicht wunderbar, den schönsten Tag des Lebens auch zu einem kulinarischen Highlight werden zu lassen? Ronny Marzin und sein Catering-Team machen diesen Traum wahr.

Mit Leidenschaft, Können sowie Liebe zum Detail bereiten wir Ihnen ein Hochzeits-Menü, das alle Gaumen verwöhnt und sich harmonisch in Ihre Hochzeits-Location einfügt – selbst wenn diese etwas ausgefallener sein sollte. Zuvor steht natürlich das persönliche Kennenlernen des Brautpaares, um persönliche Wünsche und Vorstellungen zu besprechen. In lockerer, professioneller Atmosphäre werden Sie schnell feststellen, dass individuellen Geschmäckern kaum Grenzen gesetzt sind.

Ronny Marzin und sein Team sorgen für das i-Tüpfelchen: Eine im wahrsten Sinne des Wortes geschmackvoll ungezwungene Atmosphäre, die man so nicht einfach bestellen kann.



Erste Gedanken zu Ihrem persönlichen Hochzeits-Menü.

Bei der Menüplanung legen wir Wert darauf, möglichst viele Facetten und Aromen zu verbauen und somit ein Glücksgefühl auf der Zunge zergehen zu lassen.

Die Vorspeise sollte immer eine Variation aus saisonal verfügbaren Zutaten sein. Sie besteht meist aus Salat, Dressing, Suppe, Fisch und wird geschmackvoll dekoriert.

Der Hauptgang bietet nahezu alle Möglichkeiten: Ob auf Tellern angerichtet, als Buffet serviert oder mithilfe einer Grillstation zubereitet. Ob mediterrane, asiatische oder deutsche Küche. Auch vegan und vegetarisch sind natürlich möglich.

Das Dessert gibt es ebenso in vielfach erdenklichen Variationen. Je nach Ablauf der Hochzeit kann es früher oder später serviert werden. Meist empfehlen wir, das Anrichten des Desserts mit der Präsentation der Hochzeitstorte zu verbinden. Das Anschneiden der Torte durch das Brautpaar und das Anrichten durch das Catering-Team lassen einen besonderen Event-Charakter entstehen.

MARZIN

MITTAGSTISCH.

HANDFEST

Schweineschnitzel / Erbsen-Karottengemüse / Salzkartoffeln
Preis: 6,50 Euro

VEGAN

Maftoul-Couscous / Rotebeete / Petersilienwurzel / Sellerie / Kürbis / Balsamessig
Preis: 10,50 Euro

VORSPEISEN

Beilagensalat
Preis: 4,20 Euro

Kürbisscremesuppe mit Croutons
Preis: 5,00 Euro

HAUPTGERICHTE

Schweinebackle
Preis: 12,50 Euro

Selleriepüree / Rosmarinkartoffeln
Preis: 12,80 Euro

Fischschaumklößchen
Preis: 12,80 Euro

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Tagliatelle
Preis: 9,30 Euro

Waldpilze in Rahm / Pesto / Parmesan

Auf Wunsch servieren wir zu den Gerichten
Gebratenes Filet von der Ringelbacher Forelle
Preis: 6,80 Euro

Steak vom Renchtäler Weiderind in Aromaten gebraten
Preis: 5,20 / 100 gr
Preis: 10,20 / 200 gr

DESSERT

Sorbets auf Empfehlung
Preis: 3,50 Euro

Creme brûlée / Vanille / Apfel
Preis: 5,50 Euro

Unser Menü-Vorschlag

Vorspeisenvariation (auf Tellern serviert)

Salat und Suppe vom Hokkaidokürbis mit gebratenem Filet von der Goldforelle und Wildkräutersalat in Sherry-Vinaigrette

Hauptgang (als Buffet)

Rosa gebratener Rinderrücken - am Stück gebraten
und am Buffet tranchiert

Maishähnchenbrust auf glasiertem Gemüse der Saison mit Zitronengras-Jus

Rosmarinkartoffeln / Bandnudeln / Kartoffelgratin

Mediterranem Gemüse-Cous-Cous / Wok-Gemüse

Dessertvariation (auf Tellern serviert)

Hochzeitstorte

Marmorierte Mousse au chocolat

Weinbergpfirsich

Crème brûlée

Renchtäler Beerencocktail



Hochzeitsmenü

Fingerfood zum Empfang der Gäste

Bruschetta / Tatar vom geräuchertem Lachs auf
Crosstini

Vorspeisenvariation (Teller)

Süppchen im Glas (Spargel o. Weises Tomatensüppchen
o. Pilzrahmsüppchen o. Kürbis...)
mit Garnelenspieß oder gebratenem Forellenfilet aus
dem Schwarzwald und Wildkräutersalat in
Joghurtlimettendressing mit karamellisierten
Kürbiskernen

Hauptgang (BBQ)

- Rosa gebratenes Entrecote vom Rind
- am Stück gebraten und am Buffet tranchiert
 - Mit Zitrone und Kräutern marinierte "Pollo fino"

Lachsfilet aus dem Smoker

Beilagen

Gegrilltes Gemüse in Gewürzölivenöl mit Parmesan und
Pesto / Ziegenkäse in Zitronenöl mariniert //
glasiertes Gemüse der Saison oder Ratatouille /
Rosmarinkartoffeln Brot / Baguette

Dips

Kräuter / Curry / BBQ-Sauce / Mojo

Dessert

Marmorierte Mousse au Chocolat und marinierte
Waldbeeren Joghurt-Limetten-Mousse mit Himbeeren
oder eine Auswahl in Gläschen

Unser Beispielenü mit BBQ-Hauptgang,
bekommen Sie schon ab 47 € / Person

der genaue Preis für Ihre komplette Veranstaltung hängt davon ab, was
vor Ort an Personal / Geschirr / Besteck / Gläser benötigt wird.

Nach einem persönlichen Gespräch, erarbeiten wir Ihnen ein individuelles
Angebot entsprechend Ihrer Vorstellungen und Ihrer Location.

Senden Sie uns einfach eine E-Mail an anfrage@ronnymarzin.de und geben
bitte Ihre vollständige Adresse mit Telefonnummer an.

Was ist wichtig, um Ihnen ein Angebot zu erstellen?

Das voraussichtliche Datum / ca. Personenanzahl / kurze Beschreibung der
Location / zeitlicher Ablaufplan am Event-Tag (wann kommen Sie und ihre
Gäste an der Location an, ab wann Sekt-Fingerfood, wann ist von Ihrer
Seite das Essen geplant)

Das sind keine festgesetzte Fakten sondern sollen uns nur helfen einen
Eindruck zu bekommen wie Sie sich Ihre Hochzeit vorstellen.

Ronny Marzin und seine Mitarbeitern beraten Sie persönlich und lassen
Ihre Erfahrungen einfließen, so wird es eine individuelle Feier ganz auf
Sie und Ihre Gäste zugeschnitten.

Ronny Marzin: Ein Koch, der sich was traut.

Die kulinarische Philosophie von Ronny Marzin lautet: Einfach, aber kreativ! Als hoch erfahrener Koch steht er für eine bodenständige Küche mit Gourmet-Einschlag und ist unter anderem für sein „Spiel mit den Aromen“ bekannt. Bei seiner Arbeit verzichtet Ronny Marzin konsequent auf Convenience-Produkte, denn für ihn ist die Natur immer noch der beste Geschmacksverstärker. Im badischen Oberkirch betreibt er sein „Feinkostatelier Marzin“ – ein Restaurant, das seine Gäste mit dem sogenannten Front Cooking begeistert. Die Verarbeitung vor allem regionaler Produkte wird so zu einem live erlebbaren Highlight.



MARZIN

EINFACH. ANDERS.

Ronny Marzin
Bahnhofstraße 16
77704 Oberkirch

Telefon 07802 7064936
Mobil 0160 97932585
E-Mail info@ronnymarzin.de