



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

Moussaka / Rotebeete / Petersilienwurzel / Sellerie / Kürbis / Balsamessig  
Preis: 10,50 Euro

## VORSPEISEN

Beilagensalat  
Preis: 4,20 Euro

Kürbiscremesuppe mit Croutons  
Preis: 5,00 Euro

## HAUPTGERICHE

Schweinebäckle  
Selleriepüree / Rosmarinkartoffeln  
Preis: 12,50 Euro

Fischschaumklößchen  
Wirsinggemüse / Petersilienkartoffel  
Preis: 12,80 Euro

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHE

Tagliatelle  
Waldfilze in Rahm / Pesto / Parmesan  
Preis: 9,30 Euro

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 Gewürzolivenöl mit Parmesan und Pesto / Ziegenkäse in Zitronenöl mariniert // glasiertes Gemüse der Saison über Ratatouille / Rosmarinkartoffeln Brot / Baguette

Dips

Kräuter / Curry / BBQ-Sauce / Mojo

\*\*\*

### Dessert

Marmorierter Mousse au Chocolat und marinierte Waldbeeren Joghurt-Limetten-Mousse mit Himbeeren

oder eine Auswahl in Gläschen

Unser Beispielmenü 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](mailto: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](mailto:info@ronnymarzin.de)