



SINDBAD

Bankett
mappe



SINDBAD

Gastronomie mit Herz

*Nichts macht Menschen
glücklicher als gutes Essen.*

Wir von Sindbad
verstehen etwas von
dieser Magie und bringen
sie Ihnen und Ihren
Gästen direkt auf den
Teller.

Unsere internationale
Fusionküche verzaubert
jeden, ob
Fleischliebhaber,
Veganer oder
anspruchsvolle
Feinschmecker mit
kulinarischen
Spezialitäten aus aller
Welt!





Übersicht

Die Location

Am Bahnbetriebswerk 3

Unsere Küche

Über die Küche

Beispielmenüs

Getränke

Ihr Event

Impressionen

Stellpläne

Pakete

Kooperationspartner



01

Die Location

Besonderheiten | Lage
Ausstattung | Details

Die Location

Am Bahnbetriebswerk 3
69115 Heidelberg



Feiern im besonderen Stil

Unsere charakterstarke Eventlocation befindet sich im ehemaligen Lagerhaus des alten Bahnbetriebswerkes in der wunderschönen Stadt Heidelberg und steht unter Denkmalschutz.

Unsere Gaststätte im beliebten Industrial Design eignet sich perfekt für jegliche Anlässe und bietet mit 55 Innen- und 70 Außenplätzen genügend Raum für mehr als 100 Personen. Der Außenbereich ist überdacht und mit Seitenwänden abtrennbar, sodass er im Winter gemütlich beheizt werden kann.

Dazu befindet sich in der Location eine Küche sowie eine Bar und Möglichkeiten zum Live Grillen.





02

Unsere Küche

Das Beste aus aller Welt
raffiniert vereint

Sindbads Fusion Küche



Wie der Seefahrer Sindbad wandern auch die Geschmacksnerven mit unseren Gerichten durch alle Welt. Wir kombinieren europäische Kost mit levantischen Geschmäckern und Gewürzen aus Fern-Ost.

Wir bieten Ihnen Buffets, Fingerfood oder Live Gegrilltes, Flying Tapas, gesetzte Menüs am Tisch, Sektempfänge oder einen kulinarisch begleiteten Cocktailabend an der Bar.

Im Folgenden erhalten Sie ein paar Einblicke in einige Beispielenüs.



Fingerfood Menü

Buffet Menü

Im Weckglas

Quionasalat

mit geschmorten Cherrytomaten, gebratenen Pilzen, frischen Kräutern, Fetakäse und Kichererbsen

Orangen-Fenchel-Salat

mit Orangenfilets, gehackter Walnuss, Dill, roten Zwiebeln und mariniertem Räucherlachs

Edamame-Radieschen-Salat

asiatisch angehauchter Salat mit Lauchzwiebeln, Sesam, Zwiebel-Ingwer Dressing und frischem Koriander

Fingerfoodschale

Thunfisch Tatar

mit frischem Ingwer, Koriander, Sojasauce, eingelegten Gin-Gurken, Wasabi-Mayonnaise und Sesam

Roastbeef mit Erbsenpüree

(48 Stunden mariniert mit Worcester-Sauce, Sojasauce und Pfeffer-Rub) mit gebackenen Datteltomaten auf cremigem Erbsenpüree

Von der Platte

Satay-Spieße

Hähnchen-Spieße mit einer indonesischen Sauce aus Erdnuss, Palmzucker, Chili, Tamarinde, Palmzucker und Kokosnuss auf gegrillter Baby-Ananas

Desserts

Hafer-Apfel-Schmand

mit Granatapfeltopping und Hibiskuscrunch

Mousse au Chocolat

mit frischem Mangoragout und Minze

34,90

zzgl. MwSt.

€

Vorspeisensalate

Pflücksalat

mit gebackenen Kürbis-Spalten, eingelegten Radieschen, knackigen Sprossen, Walnuss und Granatapfelkernen

Wildkräutersalat

mit sautierten Pilzen, Radieschen, roten Rettich-Sprossen und gebackenen Datteltomaten

Rote Beete Salat

mit Feldsalat, Ziegenkäse, Apfelabrieb und gerösteter Walnuss

Hauptspeisen

Coq au Vin

Hähnchen mit einer dunklen, kräftigen Rotweinsauce, Perlzwiebeln, und gebratenen Egerlingen

Albondigas

ausgebackene Kalbsfleischbällchen in einer würzigen Rotwein-Tomaten-Sauce

Spargelragout

mit Bechamel-Sauce und geschmorter Süßkartoffel

Ausgebackenes Lachssteak

mit würziger Tomatensugo, eingelegten Oliven, geräucherter Paprika und karamellisierten Zwiebeln

Saisonales Ofengemüse

Basmati-Reis mit Limette

Rosmarinkartoffeln

Desserts

Tiramisu

mit Vollmilch- und weißer Schokolade, Haselnuss und dunklem Schokoladencrunch

Schwarzwälder

mit Schokolade, Kirsche und Kirschwasser

39,90€

zzgl. MwSt.

Grill Menü

Gesetztes Essen

Im Weckglas

Mischsalat

mit Avocadowürfeln, frischem Zitronensaft, gegrilltem grünen Spargel, Cherrytomaten und Mango

Caesar Salad

mit gebackenem Huhn, Baby-Romana, Cherrytomaten, Apfelkapern, Sardellenfilets, Parmesanhobeln und Kräuter-CROUTONS

Sommerlicher Salat

mit Himbeeren, Mozzarella di Bufala, Sprossen, eingelegten Radieschen und Cherrytomaten

Hauptspeisen

Hähnchenbruststeaks

in Honig-Minz-Marinade

Irishes Rib Eye Steak

(48 Stunden mariniert) in Worcester, Soja, Honig, Senf

Tomahawk Steak

vom Münsterländer Schwein mit Zitronen-Senf Marinade

Garnelenspieße

mit Teriyakiglace

Fetakäse

mit eingelegten Tomaten und Oliven

Pilzspieße

in Tamari-Kräuter-Marinade

Rosmarinkartoffeln vom Grill

Dips und hausgemachte Saucen

Desserts

Luftige Kokos-Quark-Creme

mit Aprikosenchutney und Schokoladenerde

Vanille-Sahne-Creme

mit Apfelkompott und Mandel-Streusel-Crunch

43,90€

zzgl. MwSt.

Vorspeisensalate

Thunfisch Tatar

auf Mango-Avocado-Salat mit eingelegten Gin-Gurken und Wasabi-Mayonnaise

Rote Beete Carpaccio

mit gerösteter Walnuss, Rauke-Salat, gratiniertem Ziegenkäse und Balsamico-Trüffel-Öl

Hauptspeisen

Rinderfilet

(Sous-Vide-gegart) mit kräftiger Portwein-Jus Dashi-Ingwer, Pastinaken-Püree und Flower Sprouts

Cremiges Waldpilzrisotto

mit Kräuterseitlingen, Champignons, Egerlingen, Morcheln und gebackenen Cherrytomaten

Desserts

Chocolate Lava Cake

mit frischen Beeren, Mango-Passionsfrucht-Ragout und fluffigem Sorbet

49,90€

zzgl. MwSt.

Getränke

Als Pauschale in unterschiedlichem Umfang

Softdrinks

Wasser
Fritz Limonaden
Saftschorlen

Bier

Welde Pils No. 1 /alkoholfrei
Welde Naturralder
Welde Weizenbier

Sekt

Chevalier Brut, Blanc de Blancs II

Wein

Weißweine

Dietrich - Chardonnay Weißburgunder
Dietrich - Riesling Sauvignon blanc
Mussler - Grauburgunder
Reichsrath v. B. - Bone Dry Riesling

Rosé

Conde Villar - Vinho Verde

Rotweine

Phillip Kuhn - "Incognito" Cuveé
Georg Naegele - Spätburgunder

Aperitifs

Longdrinks

Cocktails

Kaffee und Tee



Aperitifs

Aperol Spritz
Veneto Spritz
Summer Sunset
Hugo
Lillet Twist
Elderflower Spritz
Martini

Longdrinks

Sweet Sunrise
Elderflower Frizz
Peachy Punch
Vodka Bliss
Citrus Cooler
Gin Fizz
Ruby Red

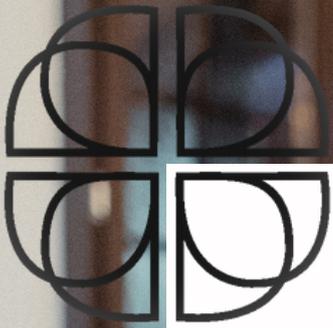
Cocktails

Amour
Para Peach
Paragon Elixir
PaPa
Parvulet Bliss
Paradigm Mule
Coco-Delight

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito
Mint Cooler
Virgin Fizz

Bar
Verkauf

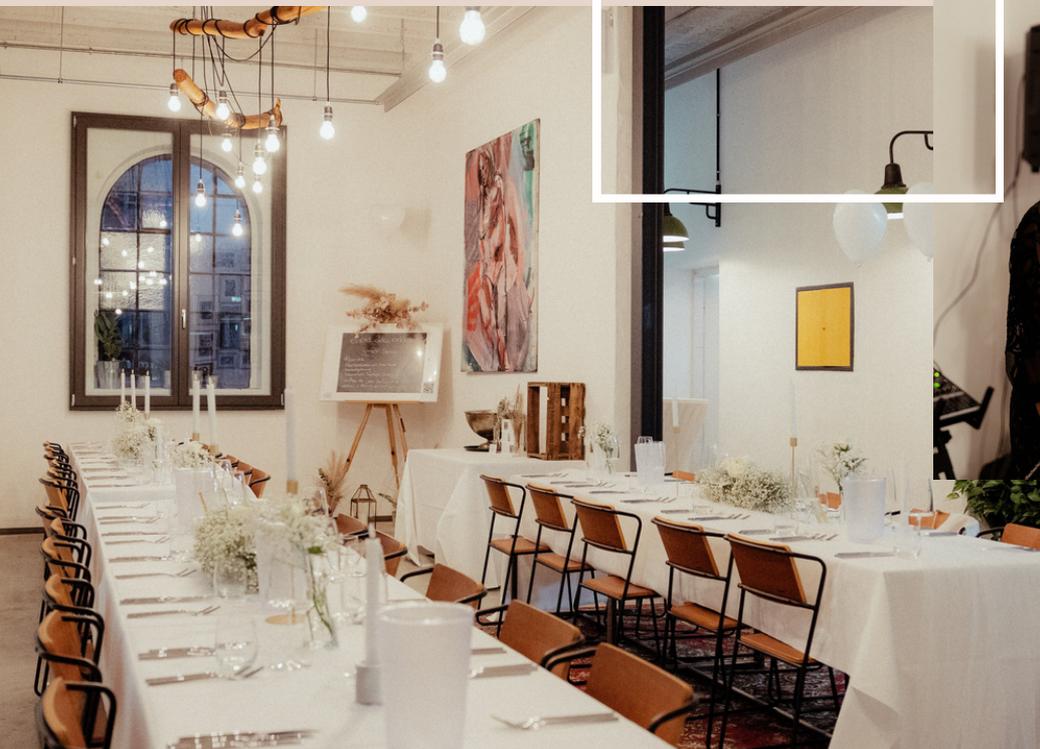
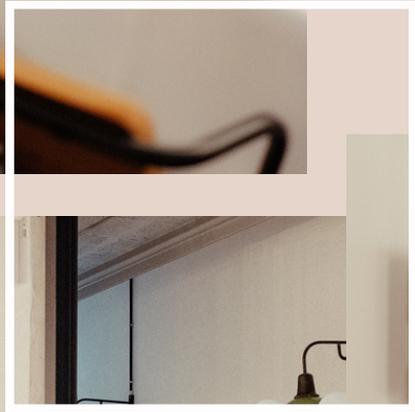
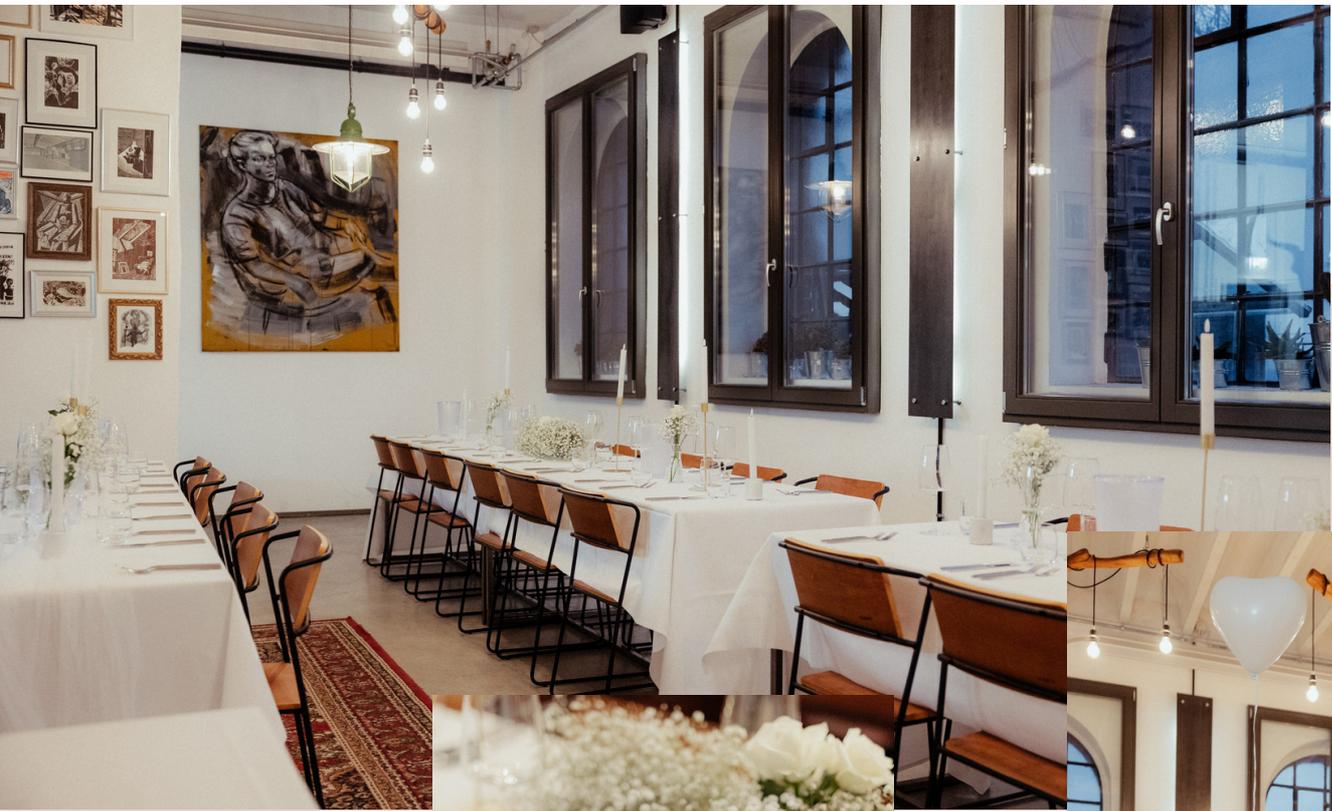


03

Ihr Event

Impressionen, Stellpläne, Pakete

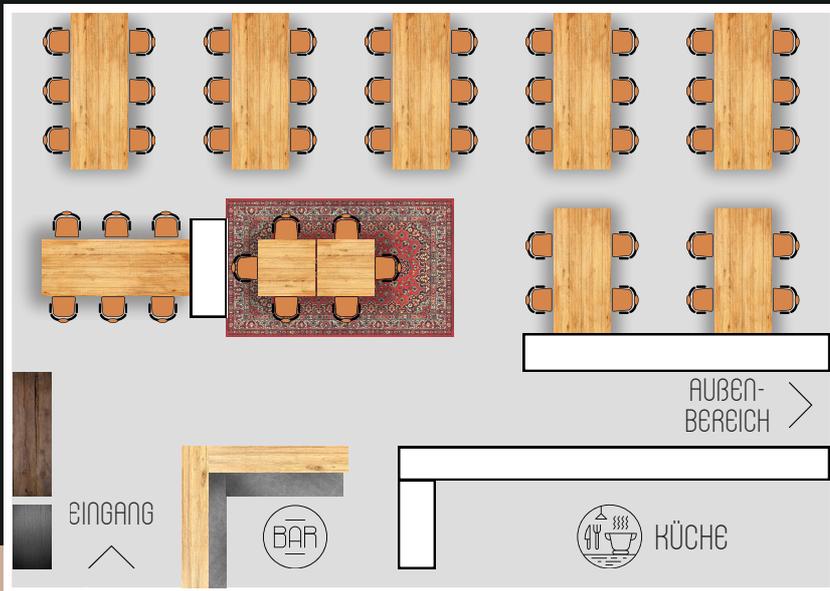






Stellpläne

Im folgenden sehen Sie den Aufbau unserer Location und Beispiele für die verschiedenen Stellmöglichkeiten. Der Außenbereich bleibt in diesen Beispielen gleich, kann aber auch nach Bedarf individuell gestellt werden.



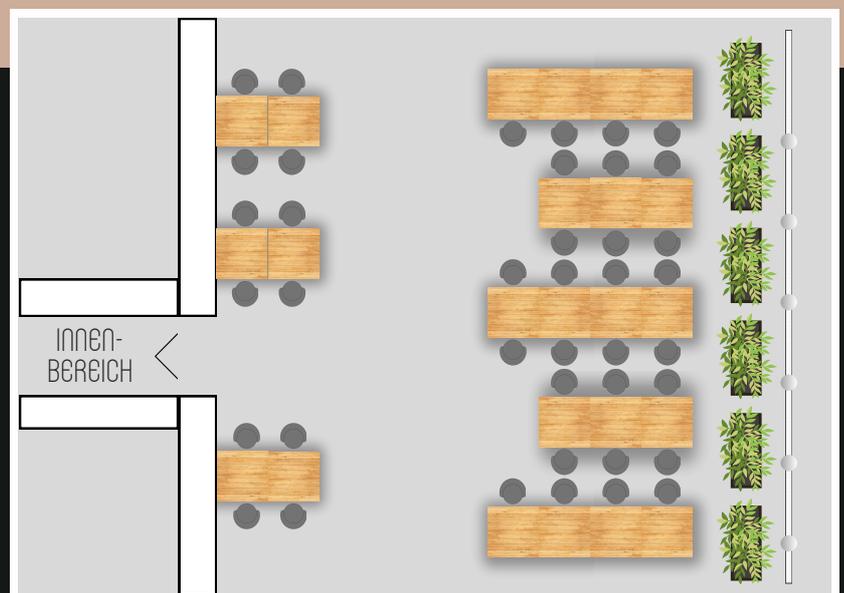
STANDARD

51 Sitzplätze
drinnen

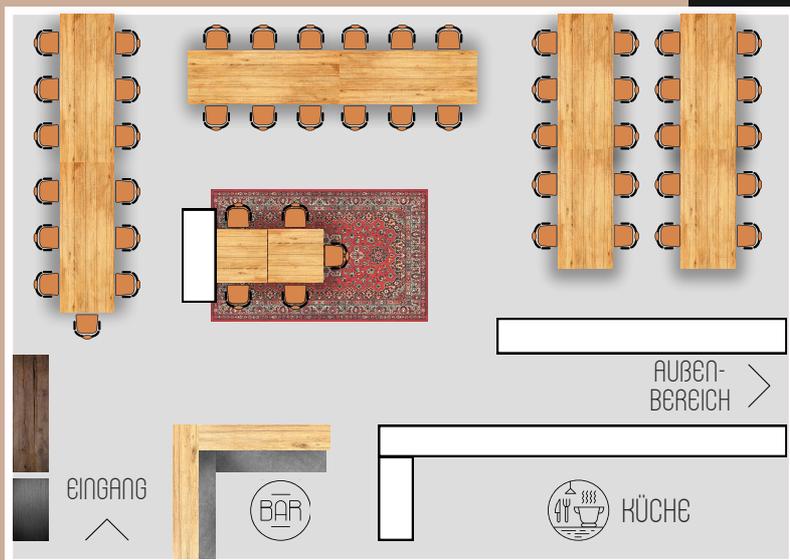
48 Sitzplätze
draußen

Innenbereich

Außenbereich



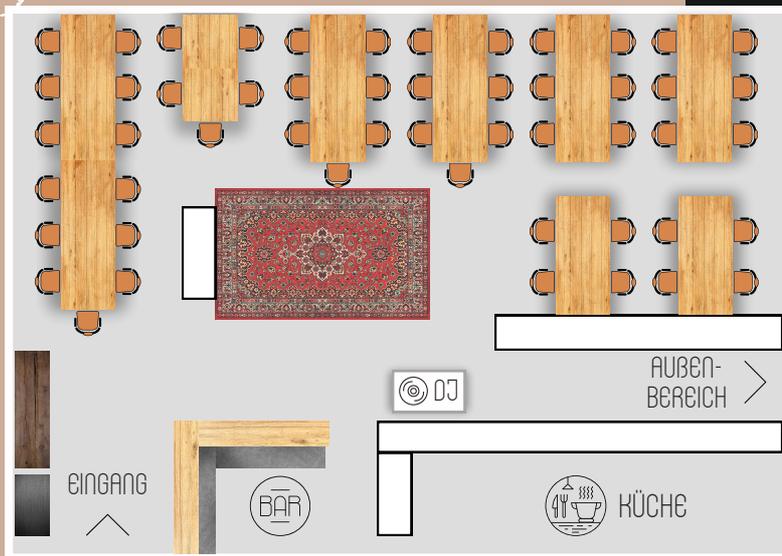
TAFELN



50 Sitzplätze
(drinnen)

- 4 lange Tafeln

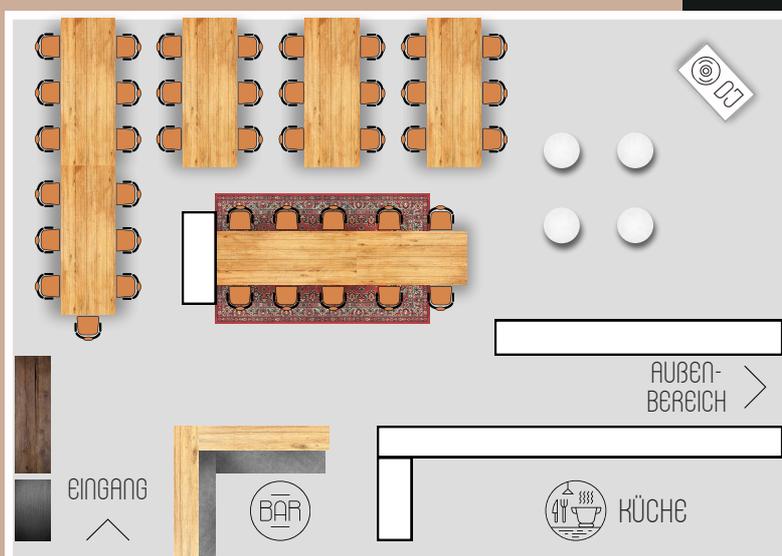
GEMÜTLICH



52 Sitzplätze
(drinnen)

- eine lange Tafel
kleine Tanzfläche

TANZFLÄCHE



41 Sitzplätze
(drinnen)

- eine lange Tafel
- Stehtische oder
Tanzfläche

Pakete & Mietpreise

Paket 1

Wasser, Limonaden, Heißgetränke
für 10 Stunden

14,90 €
zzgl. MWSt.

Zusätzlich zu den Kosten
für Getränke und Essen
erheben wir eine Miete
von:

500€
zzgl. MWSt.

*an Freitagen
und Samstagen*

300€
zzgl. MWSt.

*von Montag bis
Donnerstag und an
Sonntagen*

Paket 2

Wasser, Limonaden, Heißgetränke,
Bier, Wein, Sektdrinks (3 Sorten)
für 10 Stunden

26,90 €
zzgl. MWSt.

Zusätzlich berechnen wir
eine Endreinigungspau-
schale von

250€
zzgl. MWSt.

Paket 3

Wasser, Limonaden, Heißgetränke,
Bier, Wein, Cocktails (4 Sorten),
Longdrinks (4 Sorten),
Sektdrinks (3 Sorten)
für 10 Stunden

34,90 €
zzgl. MWSt.

Das Personal vor Ort
wird berechnet mit

35€/h
zzgl. MWSt.

Die benötigte Menge an
Personal orientiert sich
hierbei an der
Essensauswahl und der
Menge der geladenen
Gäste.



04

Kooperations-
partner



Wir führen eine Kartei mit einer großen Auswahl an Kooperationspartnern für folgende Expertisenbereiche, die uns bei der Umsetzung und der Planung Ihrer Events unterstützen können.



Blumen und Dekoration

Andrea Amberg

Info@ambergsblumenstation.de

Anna Kratschmann

event.deko.exklusiv@web.de



Musiker

Neofytos Stefanou

(Life Musik und Vermittlung)

neo2bass@googlemail.com

Benjamin Punke

(DJ und DJ Vermittlung)

kontakt@benjaminpunke.de



Torten

Konditorei

Zimmermann

info@konditoreizimmermann.de



Fotografie

Aline Lange

aline@alinelange.de

Philip Dehm

info@philipdehm-fotografie.de



Veranstaltungs- technik

Mr. Propeller

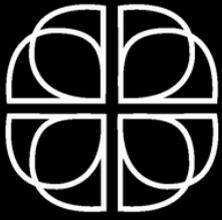
info@mister-propeller.de



Hochzeitsplanung

Nelly Komiago

info@heidelberg-weddings.com



SINDBAD

Kontakt

und Anschrift

Kontaktieren Sie uns gerne direkt oder über unsere Website, wenn wir ein Event für Sie in unserer Location auf die Beine stellen dürfen!

Weitere Informationen zu unseren Catering Services finden Sie online auf unserer Website:

sindbad-gastronomie.de

Büroanschrift

Sindbad Gastronomie
Seestraße 69
69214 Eppelheim

Location Standort

Am Bahnbetriebswerk 3
69115 Heidelberg

Ansprechpartner

Anselm Hartung
Geschäftsführer

Mail:
anselm.hartung@sindbad-gastronomie.de

Mobil:
+49 176 24359436

