

# EVENTMAPPE

PHOENIX  
KITCHEN & BAR

x



PHOENIX CATERING  
& PERSONAL GMBH

WIR BRINGEN QUALITÄT AN DEN TISCH

# INHALT

- Über uns
- Unser Personal
- Unsere Locations & Räumlichkeiten
- À La Carte & Events
- Messecatering
- Dein Wunsch, ob Inhouse oder Außer Haus ? Schon umgesetzt.
- Der Anlass und die passende Dekoration
- Menüs, Buffets und unsere Getränke
- Leih- geschirr, Möbel und Geräte
- Kontaktdaten



# ÜBER UNS

Jedes Event erfordert viel Planung. Wir nehmen Ihnen diese Arbeit ab.

Neben der Buchung unserer Location, bieten wir auch diverse Leistungen an, um Ihr Erlebnis unvergesslich zu machen.

Des Weiteren haben wir seit dem 01.01.2026 die Gastronomie in der Jochen Schweizer Arena übernommen. Südliche Leichtigkeit trifft moderne Kreativität. Hier bieten wir nicht nur Genuss, sondern auch die Planung und Umsetzung individueller Events, wie für Familien, Firmen, Hochzeiten und Weihnachtsfeiern. Aufgrund unseres **Full Service Angebots** können wir Ihnen ein umfassendes Paket präsentieren:

- Catering über Phoenix Kitchen & Bar
- Servicepersonal über Phoenix Catering & Personal GmbH
- Musik (DJ oder Live Band)
- Fotografen
- Dekoration
- Show Acts
- weitere Locations (außerhalb der Jochen Schweizer Arena)



# UNSER PERSONAL



Spüler



Küchenhelfer



Köche



Servicekräfte



Barkeeper/Barista



Logistiker



Aufbauhelfer



Reinigungspersonal



# UNSERE LOCATIONS & RÄUMLICHKEITEN

Eventsaal



bis zu 160  
Personen

Restaurant Phoenix Kitchen & Bar



bis zu 250  
Personen

Terrasse



bis zu 300  
Personen

Messecatering



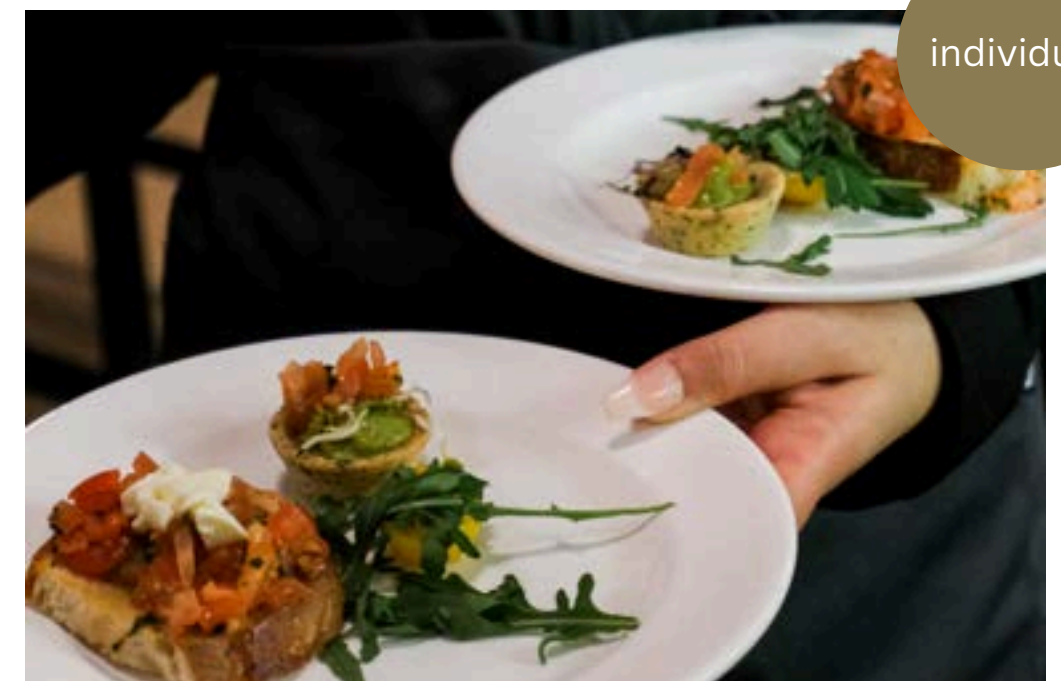
Stand-  
catering

Hochzeiten



Indoor &  
Outdoor

Firmenevents



individuell

# À LA CARTE UND EVENTS

UNSER RESTAURANT PHOENIX KITCHEN & BAR IN DER JOCHEN SCHWEIZER ARENA



# MESSECATERING

## PHOENIX CATERING & PERSONAL

Ihr Partner für unvergessliche Messemomente.

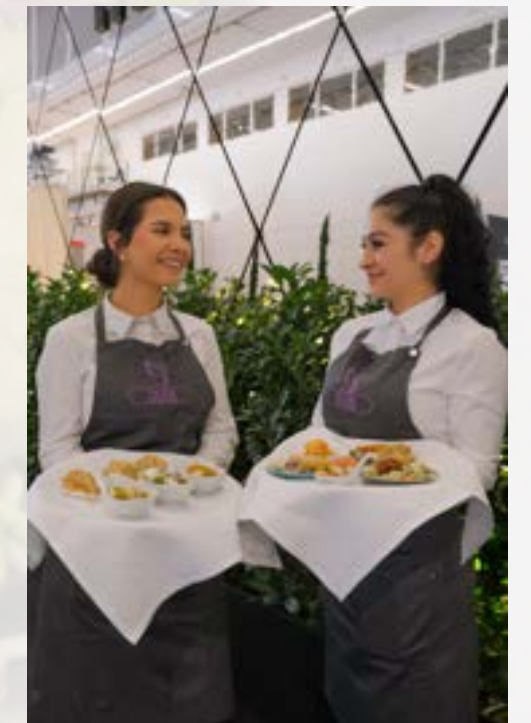
Phoenix Catering macht Ihren Messeauftritt zum Erlebnis – vom Messestand bis zum exklusiven Event.

Mit maßgeschneidertem Messecatering, stilvollem Fingerfood und individuellen Getränkekonzepten verbinden wir Qualität, Ästhetik und Genuss.

Frische Zutaten, professionelle Präsentation und ein eingespieltes, serviceorientiertes Team sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Von der Planung bis zur Umsetzung begleiten wir Sie zuverlässig – damit Ihr Auftritt in Erinnerung bleibt.

Weil guter Geschmack Eindruck hinterlässt.



# DEIN WUNSCH, OB INHOUSE ODER AUSSER HAUS ? SCHON UMGESETZT.



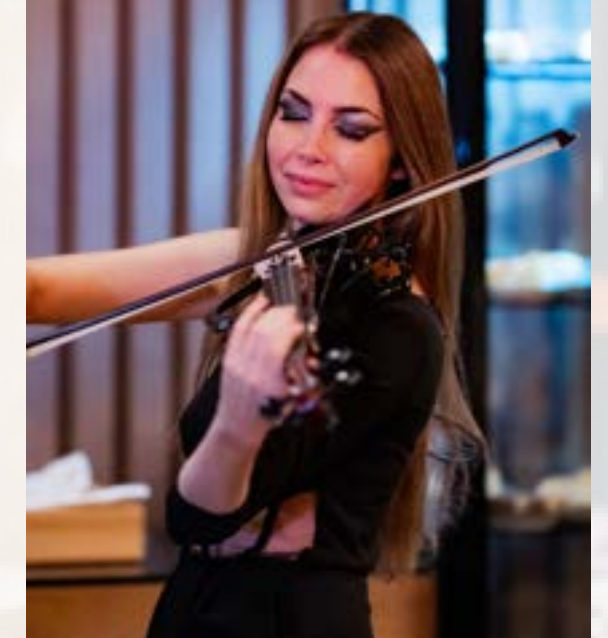
Unser Restaurant mit Terrasse  
bietet viel Platz für  
die Umsetzung Ihrer Vorstellungen



Ob private oder berufliche  
Anlässe - wir setzen den  
richtigen Rahmen



Hochwertige Speisen  
und Getränke für ein  
genussvolles Erlebnis



Musiker, Dj, Bands  
und Tänzer ?  
Wir machen Ihre Wünsche wahr



# DER ANLASS UND DIE PASSENDE DEKORATION

Firmenjubiläum, Konferenz, Taufe, Geburtstag oder Hochzeit:

Für jeden Anlass bietet sowohl die Jochen Schweizer Arena den perfekten Rahmen für Ihr Event aber auch Inhouse oder Außer Haus können wir Ihre Veranstaltung ganz flexibel an Ihre Wünsche und Vorstellungen anpassen.

Mit unserem Equipment vor Ort lassen sich unsere Räumlichkeiten einfach zu einem Tagungsort oder Partylocation umfunktionieren.

Zusätzlich verfügen wir über eine große Auswahl an Partnern, um die Gestaltung und Dekoration des Events zu Ihrer Zufriedenheit zu gestalten, um Ihre Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.



# MENÜS, BUFFETS UND UNSERE GETRÄNKE

Wir planen individuelle Menüs und Buffets ganz nach Ihren Wünschen und passend zu Ihrem Event.

Ob elegante Firmenfeier, Hochzeit oder privates Fest – wir legen großen Wert auf Qualität, Kreativität und persönliche Beratung.

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir ein kulinarisches Konzept, das Ihre Gäste begeistert und perfekt zu Anlass, Stil und Budget passt.



# UNSERE GETRÄNKE

## Aperitif

Martini Fiero Spritz  
Martini Bianco Spritz  
Limoncello Spritz  
Hugo Spritz  
Phoenix Spritz - Aperol  
Wildberry Lillet  
Sarti Spritz

## Alkoholfrei

Phoenix Floreale Spritz  
Phoenix Vibrante Spritz  
Virgin Hugo Spritz

## Prosecco

Martini Prosecco  
scavy & Ray Ice

## Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial  
Moët & Chandon Rose Imperial  
Moët & Chandon Ice Imperial

## Biere

Paulaner Hell  
Paulaner Hell  
Paulaner Weißbier  
Paulaner Weißbier  
Paulaner Weißbier alkoholfrei  
Paulaner Radler  
Paulaner alkoholfrei  
Chiemseer Hell

## Cocktails

Espresso Martini  
Pornstar Martini  
Mojito  
Pina Colada  
Margarita  
Cosmopolitan  
Daiquiri  
Virgin Mojito  
Virgin Colada  
Ipanema

## Longdrinks

Gin Tonic  
Vodka Bull  
Vodka Lemon  
Vodka Soda  
Whsiky Cola  
Bacardi Cola  
Jägermeister Red Bull

**Gerne bieten wir auch Heißgetränke und Digestifs an**



# UNSERE WEINE

## Weißwein:

Hauswein Weiß, trocken

Weißburgunder 2024, Weingut Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen  
lebendig, spritzig & sehr fruchtig

Flor Natural blanco, trocken

Cuvée 2024, Weingut Flor Natural, Spanien  
feine Apfel- und Zitronenaromen

Tognazzi Cascina Ardea POD

Lugana 2024, Weingut Lombardei, Italien  
weich, frisch, würzig & nachhaltig

## Rosewein:

Hauswein Rose, feinherb

Spätburgunder 2024, Weingut Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen  
fein fruchtig

Flor Natural Rosado, feinherb

Cuvée 2024, Weingut Flor Natural Rosado, Spanien  
florale Note

## Rotwein:

Hauswein Rot, trocken

Dornfelder QBA 2022, Weingut Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen  
reife Beerenaromen

Flor Natural Tinto, trocken

Cuvée 2024, Weingut Flor Natural, Spanien  
saftige Kirscharomatik

Anticaia, trocken

Primitivo 2024, Cantina San Donaci, Apullien, Italien  
blumig & fruchtig



# FINGERFOOD AUSWAHL B&B / MESSE

## vegetarisch / vegan:

Antipastiröllchen Zucchini mit Humus auf Rucolabett  
Tomate Mozzarella mit Basilikum -gespießt-  
Couscous-Salat mit Gemüse auf Kräuter-Joghurt-Dip  
Bruschetta mit Humus und Grillgemüse (vegan)  
Crostini mit Tomate und Basilikum  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Tofu und Koriander  
Frühlingsrollen mit sweet Chili Dip  
Pumpernickel mit Rote Bete Hummus, Granatapfel und Mandel (vegan)  
Mini Falafel mit Joghurt Minz Dip  
Blätterteiggebäck mini, verschiedene Sorten  
Quiche mini mit Gemüse  
Käse-Trauben-Spieße



## Fleisch / Fisch:

Datteln im Speckmantel -gespießt-  
Bruschetta mit Vitello Tonnato  
Mini Cheeseburger mit Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebeln & Cocktailsauce  
Hähnchenspieß auf Couscous-Salat mit Gemüse und Minze  
Konfekt vom Schwarzwälder Schinken mit Frischkäse auf Pumpernickel  
Mini Fleischpflanzerl mit Senf Dip  
Hähnchen Yakitori Spieß mit Erdnuss Dip  
Quiche Lorraine mini mit Speck  
Scampi im Kartoffelmantel mit pikantem Dip  
Crostini mit Räucherlachs  
Mini Wraps, verschiedene Sorten



# MENÜS

## **Menü 1:**

- Burrata mit Tomaten Carpaccio und Basilikumcreme
- Maispoularde an Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln
- Schoko-Soufflé mit Vanille Eiscreme

## **Menü 2:**

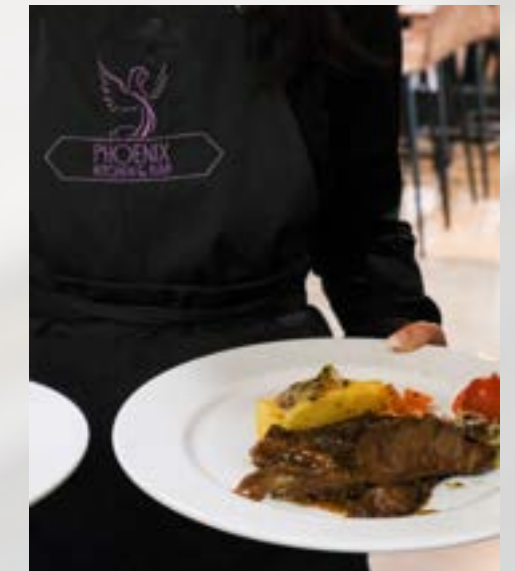
- Parmigiana Melanzane -Auberginen Auflauf- mit Mozzarella überbacken
- Rinderbraten an Portweinsauce mit gedünstetem Gemüse und Polenta
- Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfruchtspiegel

## **Menü 3 (vegan):**

- Wildkräutersalat mit Falafel, mariniertem Kürbis, Kürbiskernen und Tahin Vinaigrette
- Orangen Rote Bete Risotto
- Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfruchtspiegel

## **Menü 4:**

- Caesar-Style-Salad mit Maispoularde oder Garnelen
- Lachs mit Zitronen Kapern Sauce, Babyspinat und Salzkartoffeln
- Schoko-Soufflé mit Vanille Eiscreme



# UNSERE FOODSTATIONS

## **Vorspeisen und Häppchen:**

- Bunte Salatauswahl
- kleine bunte Vorspeisen und Häppchen Chefs Choice - Saisonelle Produkte und magische Kreationen
- Brotstation vom Baguette über Focaccia hin zum Sauerteigbrot

## **Italienische Küche:**

- Rigatoni mit Neapolitanische Ragout und Cardoncelli Pilze
- Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung in Parmeggiano, Butter und Salbei geschwenkt
- Risotto alla Campagnola – Saisonelles Gemüse (Vegan)

Dessert: Tiramisu

## **Asiatische Küche:**

- Dal von der roten Linse (vegan)
- Kürbis Teriyaki auf Glasnudeln (vegan)
- Rotes Curry vom Rind

Dessert: Kokos Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel

## **Deutsche Küche:**

- Schweinebraten mit Semmelknödel, Weißkraut und Dunkelbiersauce
- Wirsing Roulade mit Couscous (Vegan)
- Kässpatzn mit Röstzwiebel

Dessert: Himbeer Bayrisch Creme

## **Amerikanische Küche:**

- Smash Burger mit Pommes
- Hot Dogs mit Pommes
- Mexikanische Tapas (auch vegan möglich)
- Club Sandwich Tofu (Vegan)

Dessert: Karamell Brownie mit Eiscreme



# FOODSTATIONS BASIC LIVE-COOKING-STATIONEN

## **Pasta-Bar:**

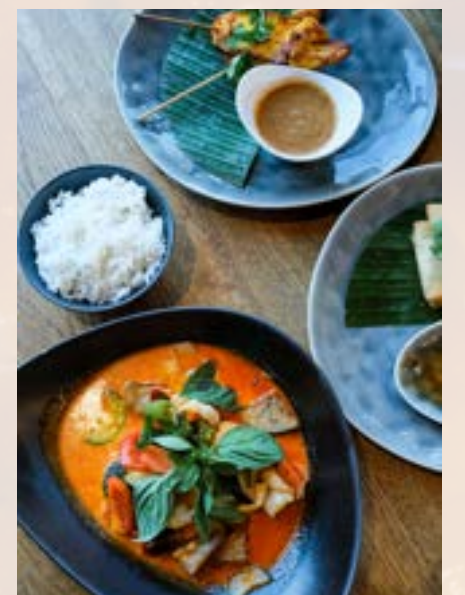
- Gefüllte Ravioli mit Steinpilzen | Salbeibutter | Parmesansoße (V)
- Orecchiette | Wild-Brokkoli | Kalabresischer Salciccia (V)

## **Thai-Station:**

- Rotes-Thaicurry (V) | Thai-Gemüse | Duftreis
- Thai-Wokgemüse (V) | Soja | Duftreis
- + Hähnchentopping zur Auswahl

## **Pizza Station:**

Auswahl verschiedener Pizzen



# BBQ GRILL - DELUXE EDITION

## **Grill:**

Rind Picanha (kurz & heiß, nur Salz/Pfeffer)  
Hähnchenkeule als Spieß  
Gegrillte Garnelen  
Schweinenackensteaks  
Salsiccia Toskana (leicht Scharf)  
Gegrillte Maiskolben mit Butter  
Vegane Bratwurst

## **Beilagen:**

Rosmarinkartoffel | Chili Cheese Fries | Gewürzreis  
Grillgemüse vom Josper mit pikanter Würzmischung

## **Desserts:**

Exotische Panna Cotta mit Mango, Passionsfrucht & Kokos  
Duett von der Schokolade mit Kirsche  
Hausgemachte Tiramisu

## **Saucen:**

BBQ-Sauce  
Aioli  
Chimichurri  
Honig-Senf-Sauce  
Kräuterbutter  
Pfeffer-Sauce

## **Salate:**

Nudelsalat  
Caesar-style -Salat  
Coleslaw American Style  
Kartoffelsalat  
Mediterraner Couscous-Salat mit Minze, Grillgemüse und Zitrone  
Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven

## **Rustikales Grillbrot:**

Ciabatta „Madre“ auf dem Grill angeröstet



# BUFFET PHOENIX CATERING

## **Vorspeisen:**

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Creme & Rucola  
Parmaschinken - mit Honigmelone  
Roastbeefscheiben - mit Remouladensoße  
Büffel-Mozzarella Caprese  
Antipasti Variation – dreierlei  
Rote-Bete mit Ziegenkäse & Walnüssen

## **Salate:**

Mediterraner Nudelsalat  
Mediterraner Bulgursalat mit Gurke, Tomate, Minze und Zitrone  
Caesar Salat mit Parmesan, Hausdressing und Croutons  
Glasnudelsalat mit Hähnchen Teriyaki  
Couscous Salat  
Salatbuffet der Saison

## **Brot:**

Ciabatta

## **Hauptgerichte:**

Rinderbrasato in Rotweinreduktion geschmort in Rotwein, Wurzelgemüse und Kräutern  
Kabeljau in cremiger Weißwein-Limetten-Sauce  
Marinierte Hähnchenkeule mit Teriyaki Sauce und Miso  
Getrüffelte Polenta Scampi da Diavola  
Paella (vegan)

## **Beilagen:**

Rosmarinkartoffeln  
Butterreis mit Kräutern  
Gnocchi in Salbei-Butter  
Süßkartoffelcrème mit Granatapfel & Limettenöl

## **Desserts:**

Exotische Panna Cotta mit Mango, Passionsfrucht & Kokos  
Duett von der Schokolade mit Kirsche  
Hausgemachte Tiramisu



# LEIH- GESCHIRR, MÖBEL UND GERÄTE

- Besteck
- Geschirr
- Zapfanlagen
- Siebträgermaschine
- Kaffeevollautomaten
- mobile Bar
- Bühnen
- Foodtruck
- UND VIELES MEHR



Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch gerne die Bestuhlung und das erforderliche Equipment - passend für Ihre Veranstaltung



## NEUGIERIG ?

Sie können sich vorstellen, Ihr Event bei uns auszurichten ?  
Oder freuen sich über unsere Unterstützung für Ihr Außer Haus Event ?

Wir sind uns der Einzigartigkeit dieser Augenblicke bewusst und möchten Ihnen deshalb eine Atmosphäre schaffen die Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht gerecht wird.  
Wir sind gespannt von Ihren Vorstellungen zu erfahren und Sie zu unterstützen.

**E-Mail: [catering@phoenix-event.com](mailto:catering@phoenix-event.com)**

**Tel: 01520 5236658 / 0157 33447577**

