

Nelles Catering

der Gastronom mit der größten Kapazität auf der Landesgartenschau 2023 in Fulda

Wir sind #glücklichmacher aus Leidenschaft und sind auf **zwei** der vier **Flächen** der Landesgartenschau vertreten. Ihr findet uns in unserer Hauptgastronomie im „**GenussGarten**“ direkt an der Blumenhalle und auf unserer Eventfläche am Aueweier im „**WasserGarten**“.



zur LGS

GenussGarten

Im „GenussGarten“, neben der Parkbühne und direkt an der Blumenhalle, werden wir an fast allen Tagen anzutreffen sein. Unser moderner lichtdurchfluteter Zeltbau mit ca. **300 Sitzplätzen** lädt zum Verweilen ein. Egal ob in gemütlichen Sitzgruppen für zwei Personen oder der separate Bereich für geschlossene Gesellschaften wie **Reisegruppen, Firmenfeiern, Vereinstreffen** oder **Familienfeiern**, für jeden und jede ist das passende dabei. Wir bieten eine exklusive Nutzung der gesamten Gastronomie an. Durch einen Umbau der Fläche können wir **Veranstaltungen mit bis zu 800 Personen** durchführen.

Mit einem Selbstbedienungskonzept bieten wir an unseren regulären Tagen frische und vor allem saisonal wechselnde Gerichte an. Somit wird auch allen DauerkartenbesitzerInnen eine große Abwechslung geboten, sei es nur **ein kleiner Snack**, eine **vollwertige Mahlzeit** in der Mittagspause, **Kaffee und Kuchen** am Nachmittag, ein **Eisbecher** oder ein gemütliches **Abendessen** zu zweit oder mit Freunden bei angenehmen Temperaturen auf der großzügigen **Außenterrasse**.

Wir ermöglichen auch **individuelle** und exklusive **Buffets** oder **Grill-Events** ab 30 Personen mit **Voranmeldung** per Mail an:

[lgs2023\(at\)catering-nelles.de](mailto:lgs2023(at)catering-nelles.de)

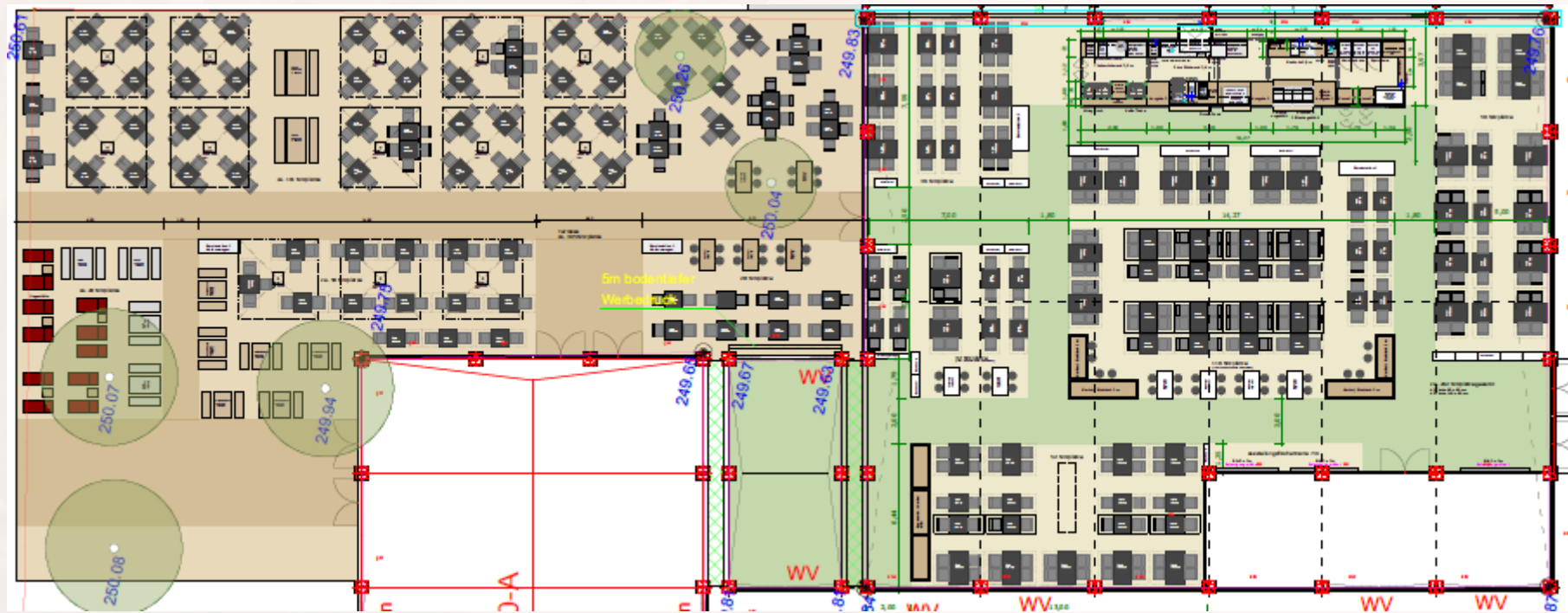


zu Nelles



GenussGarten

Nelles Hauptgastronomie mit voraussichtlichen 300 Sitzplätzen im Innenbereich & 300 Sitzplätzen auf der Außenterrasse.





FULDA 2.023

LANDESGARTENSCHAU
27. APRIL - 8. OKTOBER

Fulda verbindet...



GenussGarten Nelles Gastronomie neben der Parkbühne, an der Blumenhalle. Foto aus KW 9



FULDA 2.023

LANDESGARTENSCHAU
27. APRIL - 8. OKTOBER



GenussGarten Nelles Gastronomie neben der Parkbühne, an der Blumenhalle. Foto aus KW 9



WasserGarten

Direkt am Haupteingang der Landesgartenschau, im „WasserGarten“, befindet sich unsere **Eventfläche** bestehend aus mehreren **Kuppelzelten**. Diese exklusive Location wird **nur temporär geöffnet** sein und bietet im geschlossenen Zelt Platz für **150 Sitzplätze**. Durch Öffnen der Wände und eine Mischbestuhlung kann die Kapazität der Gäste natürlich erhöht werden. Anfragen für Ihr Event nehmen wir gerne entgegen: [lgs2023\(at\)catering-nelles.de](mailto:lgs2023(at)catering-nelles.de)



Kuppelzelte als Beispiel für die Eventfläche von Nelles Event im „WasserGarten“ auf der Landesgartenschau 2023 in Fulda

Beispiele für unser Catering im WasserGarten auf der Eventfläche

LECKER

ab 80 Personen
Vorspeise & Dessert eingedeckt auf den
Tischen, Hauptspeise vom „Buffer“

ab 53,50 €
pro Person*

EINGESETZT AUF DEN TISCHEN

KLEINER BROTKORB

mit verschiedenen Aufstrichen (z. B. Aioli, geschlagene Butter, mediterraner Hummus),
Meersalzflocken & Olivenöl –

zzgl. 3,50 € pro Person

VORSPEISEN

HAUSEGEMACHTE ANTI PASTI

z. B. Paprika, Zucchini, Aubergine & Champignons

AVOCADO | TOMATE | BURATA

PARMASCHINKEN

mit Honigmelone & Rauke

GARNELENPFANNCHEN

Riesengarnelen „seawater Qualität“ mit Olivenöl,
frischen Kräutern & Zitrone –



zzgl. 4,50 € pro Person

PARMESANRAD-STATION

frisch für Ihre Gäste zubereitet

STROZZAPRETI

die Umudel aus dem nördlichen Italien, im 12 Monate
gereiftem Grana Padano – mit getrockneten Tomaten,
Rucola, Pinienkernen, Basilikumpesto & Olivenöl

PASSEND DAZU

SÜDTIROLER SCHINKEN – zzgl. 3,00 € pro Person

HAUPTSPESIEN

AUS DEM KUGELGRILL –

live vor Ihren Gästen aufgeschnitten

RINDERNACKEN

mit Pfeffersoße und Gremolata

FRISCH AM OFYR GEGRILLT

MAISHÄHNCHENBRUST CAPRESE

mit Basilikumpesto

LACHSFILET

mit Blumenkohlrisotto & Schnittlauchöl



DESSERT

PANNA COTTA

mit frischen Früchten

PINA COLADA CREME

MOUSSE AU CHOCOLAT



BEILAGEN

GRILLGEMÜSE DER SAISON

BIMI

BERGKÄSKNÖDEL

BUNTE BLATTSALATE

mit Wiesenkräutern, Blutampfer &
zweierlei Dressing

GEMISCHTER BROTKORB

Nelles

EVENT



LOCKER

ab 80 Personen
alles vom „Buffer“

ab 46,50 €
pro Person*

EINGESETZT AUF DEN TISCHEN

KLEINER BROTKORB

mit verschiedenen Aufstrichen (z. B. geschlagene Nussbutter, geschlagene Butter, Frischkäse),
Meersalzflocken & Olivenöl –

zzgl. 3,50 € pro Person

VORSPEISEN

HAUSEGEMACHTE ANTI PASTI

z. B. Paprika, Zucchini, Aubergine & Champignons

TOMATE-MOZZARELLA-SPIES

mariniert mit Basilikumpesto

VITELLO TONNATO

mit Thunfischsoße & Kapernäpfeln

COPPA DI PARMA

mit Parmesan

BUNTE BLATTSALATE

mit Wiesenkräutern, Blutampfer & zweierlei Dressing

GEMISCHTER BROTKORB

HAUPTSPESIEN

AUS DEM KUGELGRILL –

live vor Ihren Gästen aufgeschnitten

KALBSTAFELSPITZ

mit Meerrettichsoße

FRISCH AM OFYR GEGRILLT

ZITRONENHÄHNCHEN

vom Kikok-Maishähnchen mit Joghurt Dip

BEILAGEN

ZITRONEN-ROSMARIN-KARTOFFELN

mit Honig-Senf-Marinade

GRILLGEMÜSE „RATATOUILLE“

mit Cocktailtomaten (Paprika, Zucchini, Aubergine &
Zwiebeln)

PARMESANRAD-STATION

frisch für Ihre Gäste zubereitet

STROZZAPRETI

die Umudel aus dem nördlichen Italien, im 12 Monate
gereiftem Grana Padano – mit getrockneten Tomaten,
Rucola, Pinienkernen, Basilikumpesto & Olivenöl

PASSEND DAZU

RIESENGARNELEN „seawater Qualität“

gebraten mit Meersalzflocken, frischen Kräutern
& Zitrone –

DESSERT

Drei zur Wahl

JOGHURT-LIMETTEN-MOUSSE

CREME BRULEE

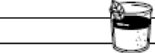
VEGANE MATCHA-PANNA-COTTA

CAIPI-MOUSSE

ALTERNATIV

KLEINE PFANNKUCHEN VOM OFYR

mit frischem Obst –



zzgl. 3,00 € pro Person

LUXUS – TISCHBUFFET

ab 80 Personen;
Die Speisen werden
nach und nach auf den
Tischen eingesetzt.

ab 62,50 €
pro Person*

EINGESETZT AUF DEN TISCHEN

KLEINER BROTKORB

mit verschiedenen Aufstrichen (z. B. Hummus, geschlagene Butter, Anti-Pasti-Frischkäse),
Meersalzflocken, frischer Kresse & Olivenöl –

3,50 € pro Person

VORSPEISEN KALT & WARM

COPPA DI PARMA

mit Parmesan

CEVICHE VOM LACHS

vegetarisch gefüllt

SOMMERROLLE

vegetarisch gefüllt

VARIATIONEN VON ANTI PASTI

BUNTE BLATTSALATE

mit Kresse und Dressing

GEMISCHTER BROTKORB

FRISCH AM OFYR GEGRILLT

GEGRILLTE AVOCADO

mit Tomatensalsa & Burrata

GARNELENPFANNCHEN

Riesengarnelen „seawater Qualität“ mit Olivenöl,
frischen Kräutern & Zitrone

HAUPTSPESIEN

AUS DEM KUGELGRILL –

live vor Ihren Gästen aufgeschnitten

ROASTBEEF

rosa gegrillt mit Kräuterkruste,
dazu Gremolata und Pfeffersoße

ZITRONEN-ROSMARIN-KARTOFFELN

mit Honig-Senf-Marinade

FRISCH AM OFYR GEGRILLT

GEGRILLTE PAPRIKA

HÄHNCHENFILETSPIS „TANDORRI“

mit Joghurt Dip

RISOTTO

mit frischen Pilzen, Schnittlauchöl & Crunch

DESSERT

TONKABOHNEN-PANNA-COTTA

TIRAMISU

MANGO-MASCARPONE-CREME



Feiern Sie mit uns, getreu dem Motto der diesjährigen Landesgartenschau 2023 „Fulda verbindet“.

Wir verbinden Ihr Event individuell mit unseren gastronomischen Möglichkeiten.

Live-Grillevent mit unserem OFYR-Grill

Street Food aus unserem Food Truck

Picknick mit Bollerwagen auf dem Gelände

Hochzeitscatering am „Himmelszelt“ oder der „Grünen Aussicht“

Gruppenverpflegung

Individuelle Buffets im abgesperrten Bereich

Empfänge mit Fingerfood

Kaffee & Kuchen Pauschale

und vieles mehr...



zu Nelles

Nelles Event GmbH & Co. KG
Bürgermeister-Ebert-Straße 11
36124 Eichenzell

Maximilian M. von Bredow
Projektleiter by Nelles

0151 277 88 111

m.von-bredow@catering-nelles.de
lgs2023@catering-nelles.de

<https://nelles-catering.de>

Instagram [nelles_catering](#)