

Catering Preisliste.



Business-Catering und
Gemeinschaftsverpflegung.

Kleinigkeiten.

1/2 Brötchen garniert,

Belegt mit geräuchertem Schinken, Bratenaufschnitt,
Salami, Gouda, Camembert, Ei, Putenbrust und Zwiebelmett

pro Stück 1,10 €

Mehrberechnung für Mehrkornbrötchen

pro Stück 0,10 €

Weißbrot- oder Mehrkorn-Schnittchen, garniert

Belegt mit Räucherlachs, Knochenschinken, Camembert
Kasseler-Aufschnitt, Gouda, Salami und Ei

pro Stück 0,90 €

1/2 Mini-Partybrötchen, garniert

Belegt mit Räucherlachs, gegrillter Hähnchenbrust, Gouda,
Tomate-Mozzarella, Bratenaufschnitt, geräuchertem Schinken
und Camembert

pro Stück 1,00 €

Canapés, aufwendig garniert

Belegt mit Räucherlachs, Serranoschinken, Forellenfilet,
Camembert, gegrillter Hähnchenbrust und Scampis

pro Stück 1,60 €

Obstkorb je nach Saison

pro Person 1,70 €

Fingerfood "Rustikal"

Drei garnierte Weißbrotschnittchen, gemischt belegt
Ein Hähnchen-Spieß-Yakitori mit Chili
Ein Hähnchen-Spieß-Yakitori mit Paprika und Olive
Ein Hackfleischspieß mit mariniertem Gemüse und Grilledipp
Zwei vegetarische Gemüsetäschchen mit Kräutercreme
Zwei gebackene Mini-Schnitzel mit Senf
Frisches Baguette und Kräuterquark
Zwei Obstspieße

pro Person 10,50 €

Fingerfood "Elegant" (ab 10 Portionen)

Drei aufwendig garnierte Canapés
Ein Rinderröllchen auf Erdäpfelsalat
Ein Hähnchen-Spieß-Yakitori mit Chili
Ein Hähnchen-Spieß-Yakitori mit Paprika und Olive
Ein gebackener Scampi in Reismudelpanade mit Asiadipp
Ein vegetarisches Gemüsetäschchen
Frisches Baguette und Kräuterfrischkäse
Kleine Dessertauswahl nach Saison

pro Person 18,00 €

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	0,40 l	3,00 €
Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage	0,40 l	3,00 €
Gyrossuppe mit Paprika u. Sahne verfeinert	0,40 l	3,50 €
Rindfleischsuppe nach Art einer Hochzeitssuppe	0,40 l	3,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	0,40 l	3,50 €
Kürbiscremesuppe mit Honig, Ingwer und Curry	0,30 l	3,00 €
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahn	0,30 l	3,00 €

Gartenfrische Salate

Blattsalate der Saison, Strauchtomaten, Gurken und Paprika
mit Joghurt- und Balsamicodressing

pro Portion 2,00 €

Dessert, im Weinglas angerichtet und garniert

pro Portion 2,00 €

Frischer Obstsalat, wahlweise mit Vanillecreme oder Sahnequark

pro Portion 1,80 €

Garniertes Schokoladenmousse

pro Portion 1,80 €

Ab zum Buffet.

Büffetvorschläge erstellen wir gerne individuell nach Ihren Wünschen, ob kalt oder warm, rustikal, exklusiv, italienisch oder asiatisch. . .

Folgend finden Sie als Beispiel eines unserer klassischen kalt-warmen Buffets:

Antipasti-Auswahl mit mariniertem Gemüse, Melone mit Knochenschinken, gefüllten Oliven und Peperoni mit Frischkäse, Räucherlachs und Forellenfilets mit Meerrettich, gartenfrische Salate mit Mozzarella, verschiedene Dressings.
Brotauswahl und Butter

Schweinefiletmedaillons mit frischen Rahmchampignons, Steaks aus der Hähnchenbrust mit frischer Ananas und Curry. Lachsfilet, im Ganzen gebraten auf Pernod-Buttersauce, Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle und Basmatireis, frisches Gemüse der Saison und eine Käseauswahl vom Brett.

Dessertbuffet mit frischem Obstsalat und Sahnequark, Tiramisu, Creme brûlée und Hamburger Rote Grütze. pro Person 28,00 €

Der Preis versteht sich inklusive Anlieferung, Aufbau und Leihgeschirr inklusive Reinigung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Kanne Jacobs Kaffee mit Gebäck 7 Tassen 7,00 €

Kuchenplatte mit Butter-, Apfelbutter- und Streuselkuchen pro Stück 0,80 €

Bunte Kuchenplatte mit Obst-, Joghurt- und Sahneteilchen pro Stück 1,20 €

Bunte Kuchenplatte mit Obst-, Joghurt- und Sahneteilchen - Ministücke pro Stück 0,90 €

Mineralwasser Fl. 0,25 l 0,90 €

Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola Fl. 0,20 l 1,00 €

Rieslingsekt trocken, Weingut Metzger/Pfalz Fl. 0,70 l 14,00 €

Spanischer Sekt Freixenet, trocken Fl. 0,70 l 10,50 €

Chardonnay trocken, Weingut Metzger/Pfalz Fl. 0,70 l 11,50 €

Sangre de Toro, trockener Rotwein, Spanien Fl. 0,70 l 11,50 €

Dornfelder Rotwein trocken, Weingut Metzger/Pfalz Fl. 0,70 l 9,00 €

Weitere Weine und Prosecco bieten wir Ihnen auf Anfrage gerne an.

Schulungen & Seminare.

Mittagstisch gern gewählt für Schulungen und Seminare

Zwei Partyfrikadellen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	je Portion	5,00 €
Zwei Bockwürstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	je Portion	5,00 €
Paniertes Kotelette mit hausgemachtem Kartoffelsalat	je Portion	5,50 €
Vegetarische Nudelpfanne mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika und Feta dazu Tomatencreme	je Portion	6,50 €
Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Räucherlachs	je Portion	7,00 €
Chili con Carne mit gehacktem Rind- und Schweinefleisch, mit Paprika, Zwiebeln und roten Bohnen, dazu Butterreis	je Portion	7,50 €
Magerer Kasselerrücken auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	je Portion	8,50 €
Gefüllter Spießbraten mit pikanter Paprikasauce, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat	je Portion	9,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahm, Kroketten und feinem Gemüse	je Portion	9,00 €
Geschnetzeltes aus der Putenbrust "Züricher Art", mit Butterspätzle und frischem Salat	je Portion	9,00 €
Gebratenes Seelachsfilet auf asiatischer Gemüsemischung und Butterreis	je Portion	9,00 €
Zwei magere Steaks aus dem Schweinerücken mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Speckböhnchen	je Portion	10,00 €
Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella, dazu Tomatensauce, Barilla-Nudeln und frischer Salat	je Portion	10,00 €
Gebratenes Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Buttersauce und Dampfkartoffeln	je Portion	10,00 €
Zwei kleine Rinderrouladen in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	je Portion	11,00 €
Schweinefiletmedaillons "Försterin" auf Waldpilzsauce mit frischem Gemüse der Saison und Kräuterspätzle	je Portion	12,50 €

Alle warmen Speisen werden in Chafing Dishes und mit Leihgeschirr geliefert.

Info`s

Stehtische mit weißen Hussen, leihweise	Stück 13,50 €
Bankettische 1,30m x 1,80m, mit Tischwäsche, leihweise	Stück 12,00 €
Servicekräfte, Stundenverrechnungssatz	je Mitarbeiter 17,50 €

Weiteres Equipment bieten wir Ihnen auf Anfrage gerne an.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Die Anlieferung und Abholung im Stadtgebiet sowie benötigtes Leihgeschirr sind im Preis enthalten.

Der Mindestauftragswert beträgt mit Ausnahme von Brötchenlieferungen 100,00 €.
Wir bitten Bestellungen mindestens zwei Werktage vor Lieferdatum aufzugeben.

Diese Preisliste ist gültig ab dem 01.07.2011, alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.



Business-Catering und
Gemeinschaftsverpflegung.