

Kleinigkeiten.

1/2 Brötchen garniert,

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

pro Stück 1,00 €

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 €

Fingerfood "Rustikal"

Drei garnierte Weißbrotschnittchen und
Zwei Hähnchenfleischspieße mit Ananas und süß-scharfem Asiadipp
Zwei Hackfleischspieße mit mariniertem Gemüse, Senf und Grilldipp
Zwei Goudaspieße mit Früchten
Zwei gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung
Zwei Obstspieße

pro Person 9,50 €

Fingerfood "Elegant"

Drei aufwendig garnierte Canapés
Broccoli-Lachssalat mit gerösteten Pinienkernen
Mini-Wrap mit Hähnchen-Gemüsesalat
Ein Vospeisenlöffel mit Scampi und Dill-Remoulade
Ein Cherytomatenspieß mit Mozzarella und Basilikum
Ein Hähnchenfleischspieß mit Ananas und süß-scharfem Asiadipp
Ein Camembertspieß mit Früchten
Ein mariniertes Gemüsespieß mit Sauerrahmdipp
Kleine Dessertauswahl nach Saison

pro Person 14,50 €

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

0,40 l 3,00 €

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 Sahne

0,30 l 3,00 €

Zu allen Suppen liefern wir frisches Baguette

Mittagstisch.

Mediterrane Nudelpfanne mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika und Feta dazu Tomatencreme - vegetarisch	pro Portion 5,50 €
Gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Räucherlachs	pro Portion 6,50 €
Gebratenes Hähnchenfilet mit Strauchtomaten und Mozzarella gratiniert, dazu Tomatencreme und Rosmarinkartoffeln	pro Portion 8,50 €
Schweinefiletmedaillons auf Pfefferrahm mit Bohnenbouquet und Kartoffelgratin	pro Portion 12,50 €
Gartenfrische Salate Blattsalate der Saison, Strauchtomaten, Gurken und Paprika mit Joghurt- und Balsamicodressing	pro Portion 2,00 €
Dessert, im Weinglas angerichtet und garniert Frischer Obstsalat, wahlweise mit Vanillecreme oder Sahnequark	pro Portion 2,00 €
Hamburger Rote Grütze mit Rahm	pro Portion 1,80 €
Garniertes Schokoladenmousse	pro Portion 1,80 €

Getränke und süße Snacks

Kanne Jacobs Kaffee mit Gebäck, 7 Tassen eine Teeauswahl wird zu jeder Kaffeebestellung ohne Berechnung mitgeliefert!	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 €

Ab zum Buffet.

Buffetvorschläge 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
Käseauswahl vom Brett
Dessertbuffet mit frischem Obstsalat und Sahnequark,
Tiramisu, Creme brûlée und Hamburger Rote Grütze

pro Person 28,50 €

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

Sonstiges

Stehtische mit weißen Hussen, leihweise

Stück 13,50 Euro

Bankettische 1,30 m x 1,80 m, mit Tischwäsche, leihweise

Stück 12,00 Euro

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 01.09.2010, alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.



Business-Catering
und Gemeinschaftsverpflegung.

Fautz Catering | Bramscher Str. 125 | 49088 Osnabrück | Tel.: 0541-684148

www.fautz-catering.de | info@fautz-catering.de