



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

Festliche Buffets

Preisliste ab 01.2023

Ein ganz besonderes Fest

Egal ob Familienfeier, Kommunion, Konfirmation oder Geburtstag – es steht ein ganz besonderer Tag bevor, den Sie mit Ihrer Familie feiern möchten. Gemeinsam mit der Familie wird dieses einmalige Ereignis traditionell gefeiert und der Höhepunkt ist das festliche Menü im Kreis der Familie.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich Ihr festliches Menü selbst zusammenzustellen.

Ab 15 Personen liefern wir diese Gerichte am Festtag pünktlich zu Ihnen ins Haus. Die Belieferung erfolgt ohne Geschirr und weitere Dienstleistungen.



Stellen Sie Ihr Buffet zusammen

Wählen Sie aus folgenden Gerichten ganz nach Ihrem Geschmack:

Vorspeise

1 festliche Suppe

Hauptspeise

2 Fleischgerichte

2 Hauptbeilagen

1 Gemüsebeilage

1 Salatbeilage

Nachspeise

2 Desserts



1. Wählen Sie eine Vorsuppe

- Rinderkraftbrühe
mit Gemüse Brunoise, Eierstich, Markklößchen
- Spargelcremesuppe
mit Spargelspitzen und feinem Schnittlauch
- Tomaten-Cremesuppe
mit Basilikumschaum

2. Fleischgerichte nach Wahl

Vom Schwein

- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
mit frischen Champignons in Rahmsauce
- Filetmedaillons
in Pfeffer- oder in Champignonrahmsauce
mit Tomate-Mozzarella gratiniert

Vom Geflügel

- Putenmedaillons in fruchtiger Currysauce
- in Paprika Rahm Sauce
- im Speckmantel mit Kräuter-Rahm
- Gebackene Hähnchenbrüstchen
in Riesling-Kräuter Rahm, feiner Orangensauce
oder auf Champignonragout

Vom Rind & Kalb

- Rinder-Schmorbraten
mit kräftiger Zwiebelsauce
- Rinder-Burgunderbraten
in feiner Sauce
- Rinderroulade – pikant gefüllt
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Wiener Kalbsbraten

Vom Fisch

- Lachssteak auf Blattspinat
an Gorgonzolasauce
- Lachs- & Zanderfilet
- in Riesling-Käutersauce
- in Basilikum - Rahmsauce

3. Hauptbeilagen nach Wahl

- Köstliches Kartoffelgratin
- Petersilienkartoffeln
- Schmorkartoffeln
- Gratinierte Kräuter-Sahnekartoffeln
- Geröstete Spätzle
- Bandnudeln
- Wild- oder Butterreis

4. Gemüse & Salat nach Wahl

- Gemüse der Saison mit Hollandaise
Mandelbrokkoli und Bohnen mit Speck & Zwiebeln
- Rahmwirsing
- Mediterranes Pfannengemüse

Unser Beilagen Salat

- Bunter gemischter Gartensalat
mit Joghurtdressing & Vinaigrette

5. Dessert nach Wahl

- Mousse au Chocolat
- Fruchtiger Erdbeerquark oder Erdbeercreme
- Herrencreme
mit Schokosplittern & Rum
- Straciatellacreme
- Panna Cotta mit Erdbeermark
- Himbeer- oder Erdbeertraum
- Griechischer Joghurt
auf frischen Früchten mit Rohrzucker gesüßt

*Preis ab 15 Personen: 33,90 € / Person

*Preis ab 25 Personen: 31,90 € / Person

*Preis ab 35 Personen: 29,90 € / Person

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Unser Eventservice

Ab 50 Personen

Auf Wunsch können wir die gesamte Abwicklung Ihrer Veranstaltung für Sie übernehmen.

Als Event-Caterer sind wir in der Lage, Ihnen von A-Z alle Leistungen rund um Ihre Hochzeit anzubieten.

- Beratungs- & Planungsgespräche
- Erstellung von Zelt- & Bestuhlungsplänen
- Abwicklung des gesamten Projektes
- Projektleitung während der Veranstaltung
- Lieferung und Aufbau der Ausstattung
- Full-Catering ohne Kompromisse
- Künstlervermittlung
- Sound und Licht
- Servicepersonal
- Getränkeservice



Interesse geweckt?

Schicken Sie uns eine Anfrage an info@catering-borghs.de oder nutzen Sie unser [Anfrageformular](#) auf unserer [Website](#).

Gerne beraten wir Sie auch in einem persönlichen Gespräch. Bei Ihrer Anfrage benötigen wir bitte folgende Daten:

- Ihre vollständige Adresse
- E-Mail und Telefonnummer
- Datum und Uhrzeit
- Ungefähre Personenzahl
- Lieferadresse, falls abweichend

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

