



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

Traumhafte Buffets

Preisliste ab 01.2025

Ihre Hochzeit, unser Service

Liebes Brautpaar,

Ihr schönster Tag steht bevor und Sie legen Wert auf eine hochwertige Küche?

Wir, der Catering- und Eventservice Borghs bieten seit über 25 Jahren professionelles Catering zu den verschiedensten Anlässen an. Dabei legen wir einen besonderen Fokus auf Hochzeiten und eine hohe Expertise in diesem Bereich an den Tag.

Neben den Speisen sind wir auch Ihr Ansprechpartner für Getränke, Service, Mobiliar und Veranstaltungstechnik.

In der folgenden Broschüre finden Sie unsere Buffet Variationen, welche auf unterschiedlichen Themen basieren. Von deutscher, traditioneller Küche bis zu mediterranen Spezialitäten zaubern unsere Köche das Beste für Ihren schönsten Tag

Gut zu wissen:

Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte austauschen , und Ihr eigenes Wunschbuffet beliebig zusammenstellen.



Agenda

- 4** Fingerfood zum Empfang
- 5-17** Traumhafte Buffets
- 18** Dessertauswahl
- 19** Mitternachts-Snacks
- 21** Ihre Anfrage an uns



Fingerfood zum Empfang

- **Laugen-Minigebäck**
mit Frischkäse-Paprika Füllung
- **Crostini mit Tomatenragout**
geröstete Ciabatta Schnitte mit Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel und Parmesankäse
- **Mozzarella Spieß mit Kirschtomaten**
und hausgemachtem Pesto
- **Canapé**
 - mit Räucherlachs;
 - mit Roastbeef
 - mit Camembert
- **Mini Snack Gebäck**
verschiedene Sorten, ofenfrisch
- **Mini Donuts** – bunt gemischt
- **Wrap Röllchen**
mit Frischkäsefüllung am Spieß
- **Hähnchen Crossies** am Spieß
zwei Mini-Hähnchennuggets mit Früchten gespießt
- **Hackbällchen** am Spieß
zwei Minifrikadellen mit Cornichon gespießt
- **Käsespießchen** mit Obst
- **Blätterteigschnecken**
 - mit Hackfleischfüllung
 - mit Spinat-Käsefüllung
- **Mini-Quiche** Lorraine

Gut zu wissen:

Wählen Sie bei unter 40 Personen 3 Sorten
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6 Sorten

*Weitere Spezialitäten auf Anfrage
Mindestbestellmenge 15 Stück je Sorte – Preise auf Anfrage*



Traditionelle Hochzeit

Vorspeisenbuffet

- **Fischvariation** Räucherlachs, Forelle, Makrele mit Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce
- **Garnelencocktail** im Mini-Glas
- **Mini Mozzarella mit Pesto** an marinierten Kirschtomaten
- **Birnensalat** mit Sprossen & Sesamdressing
- **Rote Beete Carpaccio** mit Ziegen- Frischkäse und Nüssen
- **Roastbeef Röllchen** mit Remouladenfüllung
- **Schinken Röllchen** mit Spargel (Saison)
- **Tranchierte Hähnchenbrust** auf Eisbergsalat mit Orangenvinaigrette
- **Gartensalat bunt gemischt** dazu Vinaigrette & Joghurtdressing
- **Baguette Brot** mit Kräuterbutter & Aioli

Warme Hauptgerichte

- **Rinder-Burgunderbraten** in einer feinen, dunklen Burgundersauce
- **Filetmedaillons in Pfeffer-Cognacsauce** an feiner Bratenjus
- **Kleine Hähnchenschnitzel** in Knusperpanade mit fruchtiger Currysauce

Warme Beilagen

- **Kartoffelgratin**
- **Geröstete Kräuterspätzle**
- **Gemüse der Saison** bestehend aus Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Karotten, Speckbohnen und Mandelbrokkoli

Dessertauswahl

- **Himbeertraum** mit braunem Zucker
- **Mousse au Chocolat**
- **Schwarzwälder Vanillecreme** mit Kirschen und Schokosplittern

**Preis ab 60 Personen: 39,80 € / Person*

**Preis ab 100 Personen: 37,90 € / Person*

Gut zu wissen:

Unsere umfangreichen Buffetkreationen können Sie natürlich auch für kleinere Gesellschaften bestellen. Wir passen die Zusammenstellung dann ganz nach Ihren Wünschen an.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer



Figaros Hochzeit

Vorspeisenbuffet

- **Lachscarpaccio mit Ruccolaspitzen**
mariniert mit Zitronenvinaigrette
- **Tranchen vom Rinderfilet**
mit Kräuter Crème fraîche auf buntem Paprikasalat
- **Serrano Schinken auf Honigmelonen**
- **Datteln im Speckmantel**
- **Albondigas mit Salsa-Dip**
kleine Hackbällchen in pikanter Salsa mariniert
- **Spanische Tortilla**
spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse
- **Tomatenvariation mit Olivenöl**
eine Mischung verschiedener Tomatensorten an feiner Vinaigrette
- **Melonensalat**
mit Hirtenkäse & Minze
- **Ruccolasalat „sommerlich“**
mit frischen Erdbeeren, gerösteten Mandelstiften, Kernen und Parmesan, dazu Balsamico Vinaigrette
- **Baguette Brot**
mit Kräuterbutter & Aioli

Warme Hauptgerichte

- **Spanische Rouladen**
vom Weiderind, gefüllt mit Tomaten, Paprika und Serrano Schinken in einer dunklen Bratenjus mit Sherry verfeinert
- **Filetmedaillons im Kräutermantel**
vom Schwein an Portweinjus
- **Lachs & Zanderfilet**
auf buntem Pfannengemüse

Warme Beilagen

- **Gebackene Kartoffelspalten**
- **Tagliatelle mit Olivenöl**
- **Feines Röstgemüse**
Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons und Keniabohnen in Olivenöl geröstet

Dessertauswahl

- **Weißer Mousse**
auf süßen Erdbeeren
- **Crème Katalana**
mit Pistazien
- **Obstsalat**
mit Vanille Crème Fraîche

**Preis ab 60 Personen 39,90 €/Pers*

**Preis ab 100 Personen 38,50 €/Pers*

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Geschirr & Besteck

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich zu unseren Speisen Ihr gewünschtes Gedeck an.

Wählen Sie zwischen zahlreichen Varianten und Farben ganz nach Ihrem Geschmack.

Fragen Sie auch bei Ihrer Location nach, ob Geschirr und Besteck bereits in Ihrer Saalmiete inkludiert sind.

Gut zu wissen:

Wenn Ihre Location eigenes Geschirr und Besteck bereitstellt oder Sie dies selbst organisieren können, profitieren Sie von einem Steuervorteil.

In diesem Fall berechnen wir nur 7 % MwSt. statt 19 %.

Gerne beraten wir Sie zu diesem Thema.



Rheinische Hochzeitstafel

Vorspeisenbuffet

- **Lachs „Bellevue“**
im Ganzen gegarter Lachs, festlich garniert mit einer Senf-Dillsauce
- **Kalbstafelspitz**
mit einer Tomaten-Lauchvinaigrette mariniert
- **Roastbeef - Tranchen**
auf buntem Paprikasalat
- **Wrap-Röllchen**
mit einer Frischkäse-Gemüsefüllung
- **Tomatenvariation mit roten Zwiebeln**
eine Mischung verschiedener Tomatensorten in feiner Essig-Öl Marinade
- **Linsensalat mit Gemüsestreifen in Olivenöl**
- **Feldsalat** mit Kernen & Croutons, dazu Vinaigrette
- **Gartensalat** mit Gemüsestreifen mit Sprossen, Keimlingen, Vinaigrette & Joghurtdressing
- **Baguette Brot**
mit Kräuterbutter & Paprika-Frischkäse-Dip

Warme Hauptgerichte

- **Rinder Roulade**
gefüllt mit Hackfleisch, Speck und Zwiebeln in einer leckeren Bratensauce
- **Filet Medaillon**
mit Zwiebel-Senfkruste an feiner Bratenjus
- **Hähnchenbrustfilet auf Waldpilzragout**
mit Gouda gratiniert

Warme Beilagen

- **Geschmorte Kartoffeln**
- **Frische Spätzle**
- **Gemüse der Saison**
bestehend aus Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Karotten, Speckbohnen und Mandelbrokkoli

Dessertauswahl

- **Herrencreme**
mit Rum & Schoko Splittern
- **Frische Erdbeeren**
mit Vanille Creme
- **Blaubeer-Crumble**
mit Cheesecake Creme

**Preis ab 60 Personen 37,90€/Pers.*

**Preis ab 100 Personen 36,50€/Pers*

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer



Unser schönster Tag

Vorspeisenbuffet

- **Antipasti Variation**
gegrillte Zucchini, Paprikafilets, Champignons, Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chilischoten
- **Wrap Röllchen mit Lachs & Frischkäse**
auf frischem Kräutersalat mit Orangenvinaigrette
- **Spaghetti Nester**
mit Oliven & Peperoni an fruchtiger Tomatenvinaigrette
- **Hähnchenbrust in Tranchen**
auf Tomaten-Paprikasalat mit Pesto
- **Apfel Chicorée Salat mit Walnüssen**
- **Bulgur Salat**
mit knackigem Gemüse & Olivenöl
- **Ruccolasalat**
verfeinert mit frischen Erdbeeren, Melone, karamellisierten Nüssen und Kernen dazu Balsamico Vinaigrette
- **Cesar´s Salad**
Römersalat mit Brotcroutons, Parmesan, dazu Vinaigrette Cesar
- **Baguette Brot**

mit Kräuterbutter & Frischkäse-Dip

Warme Hauptgerichte

- **Züricher Kalbsgeschnetzeltes**
mit frischen Champignons
- **Schweinefilet mit Zwiebel-Senfkruste**
- **Kabeljaufilet**
mit Nuss-Bärlauch Kruste auf Kräuter-Riesling Sauce

Warme Beilagen

- **Kartoffelgratin**
mit Knoblauch verfeinert und gratiniert mit Gouda
- **Tagliatelle**
handgemachte Frischnudel mit Ei
- **Mandel-Brokkoli**
mit Sauce Hollandaise
- **Glasierte Karotten**
mit gedünsteten Zwiebeln

Dessertauswahl

- **Apple Crumble**
mit Cheesecake Creme und Mandeln
- **Panna Cotta**
mit Holunderblüten & Pistazien
- **Stracciatella Creme**
mit Schokosplittern (ohne Alkohol)

**Preis ab 60 Personen 37,90€/Pers.
Preis ab 100 Personen 36,90€/Pers.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer



Romeo & Julia

Vorspeisenbuffet

- Garnelen mit Tomatenjulienne
mit bunten Gemüsestreifen in Olivenöl
- Lachscarpaccio
mit Wildkräutersalat und Vinaigrette
- Hähnchenfilet an Orangenvinaigrette
auf Eisbergsalat
- Roastbeefröllchen
mit grünem Spargel
- Antipasti Variation
gegrillte Zucchini, Paprikafilets, Champignons,
Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chilischoten
- Tomate Mozzarella
mit Basilikum & Pesto
- Wrap Röllchen mit Frischkäsefüllung
- Ceasar´s Salad
Römersalat mit Brotcroutons, Parmesan,
dazu Vinaigrette Ceasar
- Ruccolasalat
mit Birnen, Trauben und Feigen, Walnüsse, Parmesan
dazu Himbeervinaigrette

- Baguette Brot
mit Kräuterbutter & Aioli

Warme Hauptgerichte

- Saltim Bocca vom Kalb
Kalbsschnitzel ummantelt mit Parmaschinken
und Salbei an Barolojus
- Gefülltes Schweinefilet
mit einer Farce aus Pilzen und Kräutern
- Piccata aus der Hähnchenbrust
kleine Hähnchenschnitzel in Käse-Ei Hülle
an einer hellen Pesto-Rahmsauce

Warme Beilagen

- Gratinierte Kräuterkartoffeln
mit Gouda gratiniert
- Kartoffelplätzchen
mit Speck und Zwiebeln
- Mediterranes Pfannengemüse
mit Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebeln,
Champignons & Kräutern

Dessertauswahl

- Spaghettieis-Creme
mit Erdbeermark und weißer Schokolade
- Champagner Mousse
mit Trauben
- Fruchtige Zitronencreme

**Preis ab 60 Personen 38,90€/Pers.
Preis ab 100 Personen 37,90€/Pers.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich
Mehrwertsteuer

Unser Eventservice

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 Veranstaltung anzubieten.

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

Gut zu wissen:

Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Beratungstermin mit uns und reservieren sich Ihren Wunschtermin.



Mediterrane Hochzeit

Vorspeisenbuffet

- **Antipasti Variation**
gegrillte Zucchini, Paprikafilets, Champignons, Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chilischoten
- **Parmaschinken auf Melonencarpaccio**
- **Vitello Tonnato mit Thunfisch-Dip**
- **Marinierte Garnelen mit Tomatenfilets**
- **Zucchini Röllchen**
mit Ricotta gefüllt
- **Tomate Mozzarella**
mit Basilikum & Pesto
- **Cesar´s Salad**
Römersalat mit Brotcroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Caesar
- **Gartensalat „Mediterran“**
bunte Salatmischung mit Kernen, gehobelten Champignons und geriebenem Mozzarella belegt dazu Vinaigrette & Joghurtdressing
- **Baguette Brot**
mit Tomaten-Basilikumbutter & Aioli

Warme Hauptgerichte

- **Filetmedaillons „Mailänder Art“**
Filetmedaillons vom Schwein mit Tomatenwürfeln, Bratenjus & Mozzarella gratiniert
- **Hähnchenbrust „Saltim Bocca“**
mit Parmaschinken und Salbeiblatt an dunkler Portweinjus
- **Ravioli mit Steinpilzfüllung**
in Olivenöl geröstet mit Pinienkernen, konfierten Kirschtomaten und gezupftem Rucola

Warme Beilagen

- **Rosmarinkartoffeln**
- **Tagliatelle**
handgemachte Frischnudel mit Ei
- **Mediterranes Pfannengemüse**
mit Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebeln Champignons & Kräutern

Dessertauswahl

- **Waldbeer-Crumble**
- **Mascarponecreme**
mit Amarena Kirschen
- **Organgen-Joghurt Mousse**

**Preis ab 60 Personen 37,90€/Pers.*

**Preis ab 100 Personen 36,50€/Pers.*

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer



Vegetarisches Hochzeitsbuffet

Vorspeisenbuffet

- **Antipasti Variation**
gegrillte Zucchini, Paprikafilets, Champignons, Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chilischoten
- **Tomate Mozzarella**
mit Basilikum & Pesto
- **Crostini mit Tomatenragout & Parmesan**
- **Blätterteighappen**
mit Gemüse-Käsefüllung und Sour Cream
- **Zucchini Röllchen**
mit Ricotta gefüllt
- **Parmesanplätzchen**
mit Ziegenkäse & Pesto
- **Rote Bete Salat**
mit Apfel, Lauch & Walnüssen an Zitrusvinaigrette
- **Bulgursalat**
mit knackigem Gemüse & Olivenöl
- **Cesar's Salad**
Römersalat, mit Brotcroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Caesar

- **Baguette Brot**
mit Kräuterbutter & Aioli

Warme Hauptgerichte

- **Ravioli mit Steinpilzfüllung**
in Olivenöl geröstet, mit Pinienkernen, konfierten Kirschtomaten und gezupftem Rucola
- **Gemüsestrudel**
auf fruchtiger Tomatensauce
- **Gefüllte Paprika auf Tomatensauce**
mit Gemüse Cous Cous

Warme Beilagen

- **Rosmarinkartoffeln**
mit Sour Cream
- **Feines Röstgemüse**
Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champions und Keniabohnen in Olivenöl geröstet

Dessertauswahl

- **Tiramisu**
- **Erdbeertraum**
Joghurtcreme auf Erdbeeren mit braunem Zucker
- **Panna Cotta**
mit Holunderblüten & Pistazien

**Preis ab 60 Personen 36,90€/Pers.*

**Preis ab 100 Personen 35,90€/Pers.*

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Dessert-Highlights

- **Herrencreme** mit Rum und Schokosplittern
- **Mousse au Chocolat**
- **Cheesecake Crumble Creme**
mit Erdbeeren, Blaubeeren oder Apfel
- **Vanillecreme** mit Rum und Schokosplittern
- **Erdbeere-, Himbeere oder Waldbeertraum**
Joghurtcreme auf frischen Früchten
- **Cheesecake Crumble Creme**
mit Erdbeeren, Blaubeeren oder Apfel
- **Panna Cotta Variationen**
mit Fruchtsaucen aus: Erdbeeren, Himbeeren,
Waldbeeren oder Maracuja
- **Zitronen oder Orangen Joghurt Mousse**
- **Obstsalat**
auf Wunsch mit Vanille Crème fraîche
- **Weißer Mousse** auf süßen Erdbeeren
- **Tiramisu**
- **Schwarzwälder Kirsch**
mit Vanillepudding
- **Spaghetti Creme**
mit weißer Schokolade und Erdbeermark

**Preis je nach Sorte ab 2,98 € / Glas*

Gut zu wissen:

Unsere Desserts können Sie auch in großen, dekorativen Schüsseln erhalten. Sprechen Sie uns einfach an.

Weitere Dessertspezialitäten gerne auf Anfrage.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Mitternachts-Snacks

Warme Spezialitäten

- Currywurst geschnitten
in pikanter Sauce
- Chili con Carne
mit Baguette Brot
- Gulaschsuppe
mit Baguette Brot

Kalte Spezialitäten

- Käsevariation
- Schinken oder Jausenplatten
- Fischplatten
- Frisches Schweinemett mit Zwiebeln und Brot
- Hackbällchen am Spieß
- Pfefferbeißer am Spieß

Gut zu wissen:

Vegetarische Varianten gerne
auf Anfrage.



Gerne setzen wir auch Ihre eigenen Ideen um!

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 / angedachte Uhrzeit
- Angedachte Personenzahl (mind. 15 Pax.)
- Lieferadresse, falls abweichend

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Sie erreichen uns von:

Mo-Fr. von 9:00 Uhr – 16:00 Uhr

Borghs GmbH & Co. KG, Zeppelinstr. 40, 47638 Straelen
Telefon: 02834/94 30 830

