

..einfach gut geniessen!



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

Kommunion & Konfirmation



Preisliste ab 08.2018



Ein ganz besonders Fest

Die Kommunion oder die Konfirmation ist im Leben Ihrer Kinder ein ganz besonderer Tag. Gemeinsam mit der Familie wird dieses einmalige Ereignis traditionell gefeiert und der Höhepunkt ist das festliche Menü im Kreis der Familie.

Wir bieten Ihnen hier 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.

Wählen Sie aus folgenden Gerichten ganz nach Ihrem Geschmack

- 1 festliche Suppe als Vorspeise
- 2 Fleischgerichte nach Wahl
- 2 Hauptbeilagen nach Wahl
- 1 Gemüsebeilage nach Wahl
- 1 Salatbeilage
- 2 Desserts zum Abschluss

1. wählen Sie eine Vorsuppe

- Rinderkraftbrühe
mit Gemüsebrunoise, Eierstich, Markklößchen
- Waldpilz-Cremesuppe
mit gehobelten Pilzen
- Spargelcremesuppe
mit Spargelspitzen und feinem Schnittlauch
- Tomaten-Cremesuppe
mit Basilikumschaum

**Egal wie Sie kombinieren,
dieses Buffet kostet pro Person:**

21,95 € * ab 15 Personen.

19,95 € * ab 25 Personen.

18,95 € * ab 30 Personen.

zuzügl. Anlieferung & Abholung der Ausstattung

ab 5 km Anreise pauschal 15,00 €

ab 15 km Anreise pauschal 25,00 €

2. Fleischgerichte nach Wahl

...vom Schwein

- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
mit frischen Champignons in Rahmsauce
- Filetmedaillons
– in Pfeffer-Rahm / – oder in Champignonrahm
– mit Tomate-Mozzarella gratiniert

...vom Geflügel

- Putenmedaillons in fruchtiger Currysauce
– oder in Paprika Rahm Sauce
– oder im Speckmantel mit Kräuter-Rahm
- gebackene Hähnchenbrüstchen
– in Riesling-Kräuter Rahm, feinerer 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-Kräutersauce
mit Tomatenwürfeln
- *– in Pesto-Rahmsauce*
mit Pinienkernen

3. Hauptbeilagen nach Wahl

- köstliches Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- kleine Schmorkartoffeln
- gratinierte Kräuter-Sahnekartoffeln
- Butterspätzle
- Bandnudeln
- Wild- oder Butterreis

4. Gemüse & Salat nach Wahl

- Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Mandelbrokkoli und Bohnen
mit Speck & Zwiebeln
- Rahmwirsing
- mediterranes Pfannengemüse
- **...unser Beilagensalat**
- bunter gemischter Gartensalat
mit Joghurdressing & Vinaigrette

5. Dessert nach Wahl

- Mousse au Chocolat
- fruchtiger Erdbeerquark oder Erdbeercreme
- Herrencreme
mit Schokosplittern & Rum
- Straciatellecreme
- Panna Cotta
mit Erdbeermark
- Himbeer- oder Erdbeertraum
griechischer Joghurt auf frischen Früchten
mit Rohrzucker gesüßt

Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. *
(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen