

*..einfach gut geniessen!*



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

*Let's Have a Party!*



Preisliste ab 08.2018

# Let's have a Party!



## Let`s have a Party..

ob schlicht und ergreifend, deftig und rustikal oder mal was neues, hier finden Sie eine umfangreiche Auswahl an kalten und warmen Speisen. Wir haben versucht für jeden Anlass etwas passendes aus unserem umfangreichen Sortiment anzubieten. Falls Sie jedoch eigene Vorstellungen haben, so können Sie natürlich jedes Gericht beliebig kombinieren oder uns Ihre eigenen Ideen vorschlagen. Wir beraten Sie gerne im persönlichen Gespräch.

### Haxenessen

- knusprig gebackene Schweinshaxe
- deftiges Sauerkraut & Kartoffelpüree
- dazu reichen wir Senf

Preis ab 10 Personen 9,50 €/Pers.\*

### Schinkenessen

- mild gepökelter Backschinken
- hausgemachtes Kartoffelgratin
- Krautsalat in sahniger Sauce
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Gurkensalat in feiner Vinaigrette

Preis ab 10 Personen 10,90 €/Pers.\*

### Spießbratenessen

- Spießbraten vom Schweinenacken, belegt mit frisch gebratenen Zwiebeln
- knusprige Schmorkartoffeln
- Krautsalat in Essig-Öl
- Bohnensalat „Prinzeß“
- Gurkensalat mit Dill in sahniger Sauce

Preis ab 10 Personen 10,90 €/Pers.\*

### Schaschlikessen

- pikanter Schaschlikspieß in Sauce, (wir kalkulieren 1,5 Spieße je Gast)
- kleine Schmorkartoffeln
- Krautsalat in Essig-Öl Sauce
- Partysalat mit Mais & Kidney Bohnen

Preis ab 10 Personen 9,80 €/Pers.\*

### Schnitzeessen

- knusprig gebratene Schweineschnitzel aus dem Schweinerücken (wir kalkulieren 1,5 Schnitzel je Gast)
- Jägersauce und Zigeunersauce
- Schmorkartoffeln
- bunt gemischter Gartensalat mit Vinaigrette

Preis ab 10 Personen 10,90 €/Pers.\*

### Das Niederrheinische

- Backschinken mit Cocktail-Dip
- Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
- Kartoffelgratin und Schmorkartoffeln
- gemischte Salatplatte bestehend aus:
  - Krautsalat in sahniger Sauce
  - Gurkensalat mit Essig-Öl
  - Tomatenvariation
  - Karotten-Apfel Salat
- Herrencreme mit Schokospittern

Preis ab 10 Personen 13,90 €/Pers.\*

### Das Bayrische

- Kasseler Lummerbraten in Honig Thymiansauce
- halbierte Schweinshaxe mit Senf
- feines Sauerkraut
- Kartoffelpüree
- Krautsalat mit Speckcroutons

Preis ab 10 Personen 11,90 €/Pers.\*

### Grünkohlessen

- Grünkohleintopf mit Speckcroutons, Zwiebeln, und einem Hauch Senf verfeinert
  - hausgemachte Mettwurstchen mild geräuchert
  - Kasseler Lummer, gebacken
  - mittelscharfer Senf
- Preis ab 10 Personen 9,80 €/Pers.\*  
alternativ auch mit Spießbraten geschmorten Rippchen oder Backschinken

### Abholpreise

die hier aufgeführten Preise verstehen sich als Abholpreise.

Bei Anlieferung berechnen wir je nach Auftragsvolumen und Anfahrtsweg eine kleine Liefergebühr.

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



## Klassische Gerichte für jeden Anlass

Hier finden Sie einige Vorschläge für Ihre Familienfeier die unser Küchenchef für Sie zusammengestellt hat. Natürlich können Sie unserer Buffets ganz individuell verändern und sich Ihr Menü selbst zusammenstellen.

Wir passen uns gerne Ihren Wünschen an.

### Buffet „Gourmet“

- Filetspieß „Balkan“ an pikanter Pfeffersauce
- Hähnchenfilet auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce
- gratinierte Kräuterkartoffeln
- Bandnudeln
- gemischter Gartensalat mit Vinaigrette & Joghurdressing
- Tiramisu
- Panna Cotta auf Beerenfrüchten

Preis ab 10 Personen 15,90 €/Pers.\*

### „Das Bürgerliche“

- gefüllte Rinderrouladen in feiner Bratenjus
- Filetmedaillons auf Rahmchampignons
- frische, gebutterte Eierspätzle
- geschmorte Kartoffeln
- Gemüseauswahl der Saison
- gemischter Gartensalat mit Vinaigrette & Joghurdressing

Preis ab 10 Personen 15,90 €/Pers.\*

### „Der Braumeister“

- rustikaler Zwiebelrostbraten vom Rind in dunkler Zwiebelsauce
- Filetspieß „Tournedo“ in Pfeffersauce - zwei Schweinefilets im Speckmantel
- feines Kartoffelgratin
- Bandnudeln in gesalzener Butter
- Gemüsevariation „Gärtnerin“
- gemischter Gartensalat mit Vinaigrette & Joghurdressing

Preis ab 10 Personen 16,90 €/Pers.\*

### „Das Feine“

- Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Rahmchampignons
- Putenmedaillons im Speckmantel auf sahnigem Gemüsebett
- Kartoffelgratin
- frische, gebutterte Eierspätzle
- gemischter Gartensalat mit Vinaigrette & Joghurdressing
- Mascarponecreme mit Amarenakirschen

Preis ab 10 Personen 14,90 €/Pers.\*

### „Das Herzhafte“

- Kasseler Braten mit Honig mariniert an dunkler Thymiansauce
- Krustenschinken in feiner Bratenjus
- hausgemachte Semmelknödel
- geschmorte Kartoffeln
- Rahmwirsing mit Speckcroutons
- Krautsalat in sahniger Sauce
- Gurkensalat in Dill-Vinaigrette
- Farmersalat

Preis ab 10 Personen 13,90 €/Pers.\*

### Buffet „Ratsherren“

- Filetspieß „Tournedo“ in Pfeffer-Cognacsauce
- Minischnitzel, dazu Paprika-Rahmsauce
- gratinierte Kräuterkartoffeln
- Bandnudeln
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Krautsalat in sahniger Sauce
- gemischter Gartensalat mit Vinaigrette & Joghurdressing
- bunter Obstsalat aus frischen Früchten

Preis ab 10 Personen 16,90 €/Pers.\*

### Das sollten Sie wissen...

Sie können unsere Buffets beliebig kombinieren und nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Gerne ergänzen wir die Buffets um weitere Speisen. Aufgrund der vielfältigen Möglichkeiten unseres Buffetservices können wir hier nur einen Teil unseres Sortimentes darstellen. Vereinbaren Sie einen Beratungstermin mit uns.

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



## klassische Gerichte für jeden Anlass

Hier finden Sie einige Vorschläge für Ihre Familienfeier die unser Küchenchef für Sie zusammengestellt hat. Natürlich können Sie unserer Buffets ganz individuell verändern und sich Ihr Menü selbst zusammenstellen. Falls Sie kein Dessert wünschen, können diese Menüs auch ohne Nachspeise bestellt werden.

Wir passen uns gerne Ihren Wünschen an.

### Buffet „Familienfeier“

- rheinischer Sauerbraten in delikater Sauce, verfeinert mit Rübenkraut und Rosinen
- Hähnchenbrust mit Nusskruste an Portwein Jus
- gekochte Petersilienkartoffeln
- frische, gebutterte Eierspätzle
- Apfelrotkohl
- mit Preiselbeeren gefüllte Birnenspalten
- Feldsalat mit Speckcroutons

Preis ab 15 Personen 16,90 €/Pers.\*

### Buffet „Feinschmecker“

- Filetmedaillons mit Zwiebel-Senfkruste *an dunkler Barolojus*
- Kalbschnitzel aus der Hüfte *natur gebraten in Marsallasauce*
- Rosmarinkartoffeln
- gebutterte Bandnudeln
- mediterranes Pfannengemüse *mit Tomate und Knoblauch verfeinert*
- bunter Gartensalat „Mediterran“ mit Champignons, Kernen & Parmesan
- Mandel Panna Cotta auf Waldbeerkompott

Preis ab 15 Personen 18,90 €/Pers.\*

### Buffet „Gänseschmaus“

- Gänsebraten tranchiert *aus der Brust & Keule in Rotweinjus mit kandierten Maronen*
- Kartoffelknödel mit brauner Butter
- Spätzle, leicht angeröstet
- Apfelrotkohl
- Feldsalat mit Speck oder Croutons
- Bratapfel mit Vanillesauce

Preis ab 15 Personen 21,90 €/Pers.\*

### Buffet „Das Kulinarische“

- Rindergeschnetzeltes „Burgund“ mit Champignons und Zwiebeln
- Filetmedaillons mit Zwiebel-Senfkruste *an dunkler Bratenjus*
- Kartoffelplätzchen
- gebutterte Bandnudeln
- Gemüsevariation „Niederrhein“ *Mandelbrokkolie, glasierte Karotten, Kohlrabi in feiner Veloutè, Bohnen mit Speck*
- Bohnensalat „Prinzeß“
- Feldsalat mit Croutons & Kernen
- weiße Moussè auf süßen Erdbeeren

Preis ab 15 Personen 17,90 €/Pers.\*

### Buffet „Exklusiv“

- Saltim Bocca vom Kalb in Salbeijus
- Hähnchenbrustfilet *gefüllt mit Brokkoliefarce an Weißwein Veloutè*
- Lachs & Zanderfilet *auf mediterranem Pfannengemüse*
- Kartoffelplätzchen
- grün-weiße Bandnudeln
- Tomatenvariation in feiner Vinaigrette
- griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- gemischter Gartensalat *mit Sprossen & Keimlingen belegt dazu Vinaigrette & Joghurt dressing*
- Tiramisu

Preis ab 15 Personen 19,80 €/Pers.\*

### Buffet „Das Familienfest“

- Rinder Tafelspitz „Emsländer Art“ *in heller Zwiebelsauce serviert*
- Zanderfilet auf der Haut gebraten *in feiner Safransauce mit Nordseekrabben*
- gebutterte Bandnudeln
- Petersilienkartoffeln
- Mandelbrokkolie und glasierte Karotten
- feiner Gurkensalat in Dillvinaigrette
- gemischter Gartensalat mit Vinaigrette & Joghurt dressing

Preis ab 15 Personen 18,90 €/Pers.\*

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



## Spanferkel - ein ganz besonderer Genuss

Etwas außergewöhnliches kann aus jeder geselligen Runde, ob mit der Familie oder Freunden, ein besonderes Erlebnis machen. Unsere knusprig gebackenen Spanferkel sind dafür besonders geeignet. Wir bereiten diese tranchierfertig für Sie zu, so dass Sie selbst diese leckere Spezialität vor Ihren Gästen aufschneiden können. Optional bieten wir selbstverständlich auch den Buffetservice an.

### Spanferkel „Rustikal“

- ganzes gebackenes Spanferkel
- dazu Cocktail - Dip & Senf
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat „Gärtnerin“
- Krautsalat in Essig-Öl
- Lauchsalat mit Früchten
- Gartensalat mit Vinaigrette
- Baguette Brot mit Griebenschmalz & Kräuterbutter

Preis ab 30 Personen 13,90 €/Pers.\*

### Spanferkel „Niederrhein“

- ganzes gebackenes Spanferkel
- dazu Cocktail - Dip & Senf
- hausgemachtes Kartoffelgratin
- warmer Kartoffelsalat mit Speck & Frühlingzwiebeln
- Krautsalat in sahniger Sauce
- Gurkensalat in Vinaigrette
- Gartensalat mit Joghurtdressing
- Baguette Brot mit Griebenschmalz & Kräuterbutter

Preis ab 30 Personen 14,90 €/Pers.\*

### Spanferkel „Feinschmecker“

- ganzes gebackenes Spanferkel mit Cocktail-Dip und Senf
- auf der Karkasse gebackene Putenbrust dazu reichen wir feinen Bratenjus
- Kartoffelgratin
- Schmorkartoffeln
- Farmersalat
- Prinzeß-Bohnsensalat mit Joghurt
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Gartensalat mit Vinaigrette
- Baguette Brot mit Griebenschmalz & Kräuterbutter

Preis ab 30 Personen 16,90 €/Pers.\*

Bei diesem Buffet empfehlen wir unseren Tranchierservice vor Ort

### Spanferkel „Mediterran“

- ganzes gebackenes Spanferkel mit Cocktail - Dip und Aioli
- Hähnchenbrustfilet an Orangensauce
- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream
- Anti Pasti Variation
- Spaghettinester mit Tomatenvinaigrette
- Ruccolasalat mit Himbeervinaigrette belegt mit Trauben, Feigen, Walnüssen und Parmesankäse
- griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Ceasar Salad mit Brotcroutons & Parmesandressing
- Baguette Brot mit Griebenschmalz & Kräuterbutter

Preis ab 30 Personen 15,90 €/Pers.\*

Ab 30 Personen backen wir Ihnen ganze Spanferkel. Mild gepökelt und pikant gewürzt ist dieses magere, saftige und zarte Fleisch ein kulinarischer Genuss für Ihre Gäste. Wir liefern das Spanferkel im Thermobehälter, inkl. Chafing Dish, Schneidbrett und Tranchiermesser. Da wir schon vor dem Backen den größten Teil der Knochen entfernen kann jeder Hobbykoch ohne Probleme das Fleisch selbst tranchieren.

*Buffet & Tranchierservice können Sie optional gegen Aufpreis zubuchen. Beachten Sie hierbei, dass dann der Gesamtauftrag mit 19 % MwSt. abgerechnet wird.*

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



## Kalte & Warme Buffets für jeden Anlass

Bei der Fertigung unserer Buffets legen wir besonders großen Wert auf eine liebevolle Dekoration der kalten Platten. Aufgrund der vielfältigen Möglichkeiten in der Buffetzusammenstellung empfehlen wir Ihnen unseren Beratungsservice.

### Kalt-Warm No. 1

#### kalte Speisen

- Wrap-Röllchen  
*mit Frischkäse und Lachs gefüllt*
- Roastbeef - & Spargelröllchen  
*mit feiner Remoulade*
- marinierte Cherrytomaten  
*mit Mini-Mozzarella*
- Lauchsalat mit frischen Äpfeln
- Feldsalat  
*mit Kernen & Croutons*
- Gartensalat mit Sprossen & Keimlingen
- Baguette mit Kräuterbutter

#### warme Speisen

- Züricher Kalbsgeschnetzeltes  
*mit frischen Champignons*
- Hähnchenbrustfilet  
*an Riesling-Kräutersauce*
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle

#### Dessert

- feine Erdbeercreme
- Mousse au Chocolat

Preis ab 20 Personen 21,90 €/Pers.\*

### Kalt-Warm „Mediterran“

#### kalte Speisen

- Carpaccio vom Rinderfilet
- Garnelen mit Tomatenjulienne in Olivenöl
- Melonencarpaccio mit Parmaschinken
- Tomato-Mozzarella mit Basilikum
- Antipastiplatte - bunt belegt
- Ruccolasalat  
*mit Kirschtomaten und Parmesan*
- Wrap Röllchen mit Frischkäsefüllung
- Gartensalat „Mediterran“
- dazu reichen wir ofenfrisches Baguette  
*mit Kräuterbutter & Aioli*

#### warme Speisen

- Filetmedaillons „Mailänder Art“  
*mit Tomaten und Mozzarella gratinert*
- Piccata aus der Hähnchenbrust  
*an Pesto-Rahmsauce*
- Linguine mit konfierten Tomaten  
*mit Knoblauchöl und Kernen & Parmesan*
- gratinierten Kräuterkartoffeln

#### Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis ab 25 Personen 23,90 €/Pers.\*

### Kalt-Warm „Der Niederrhein“

#### kalte Speisen

- Fischvariation mit Sahneneerrettich
- Melonenspalten  
*mit luftgetrocknetem Schinken*
- Kalbstafelspitz  
*mit Tomaten-Lauch Vinaigrette*
- Wrap Röllchen mit Frischkäsefüllung
- Tomatenvariation mit feiner Vinaigrette
- Ruccolasalat mit Birnen, Trauben,  
*Walnüssen, roten Zwiebeln*  
*mit Him beerdressing*
- dazu reichen wir ofenfrisches Baguette  
*mit Kräuterbutter & Aioli*

#### warme Speisen

- Filetmedaillons im Kräutermantel  
*an dunkler Rotweinsauce*
- Mini-Hähnchenschnitzel in Knusperpanade  
*dazu reichen wir eine fruchtige Currysauce*
- Schmorkartoffeln
- Bandnudeln gebuttert
- Gemüse der Saison  
*Blumenkohl, Erbsen und Karotten,*  
*Brokkolie mit Mandeln, Bohnen mit Speck*

Preis ab 20 Personen 21,90 €/Pers.\*



## Kalte Buffets für Ihre Party

Kalte Buffets sind die beste Alternative, wenn Sie keine feste Speisezeit festlegen möchten. Essen Sie die ganze Nacht, wann immer Sie wollen.

Das lockert die Atmosphäre am Abend auf und Ihre Gäste können sich immer wieder am Buffet stärken. Der Buffetaufbau kann ganz entspannt abgewickelt werden, bevor die Gäste kommen.

### Kaltes Buffet „Rustikal“

#### kalte Fleisch-Spezialitäten

- Party-Frikadellen
- Mini Schnitzel vom Schweinerücken
- Hähnchen Knusper Schnitzel
- Putenschnitzel in Mandelpanade
- Barbecue-Dip & Curry- Dip

#### Salatauswahl

- Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln
- Nudelsalat Gärtnerin
- Krautsalat in Vinaigrette
- Partysalat mit Mais & Kidney Bohnen
- Farmersalat in sahniger Sauce

dazu reichen wir Baguette und Kräuterbutter

Preis ab 15 Personen 10,90€/Pers.\*

#### Kulinarische Vielfalt...

Sie können sich nicht entscheiden oder wollen ein paar Details zu unseren Buffets erfragen, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

#### Nutzen Sie unser Anfrageformular

Auf unserer Homepage können Sie uns ganz einfach Ihre Wünsche mitteilen, Ihre Anfrage wird automatisch verarbeitet und Sie erhalten kurzfristig eine Mitteilung von uns.

### Kaltes Buffet „Party Time“

#### kalte Fleisch-Spezialitäten

- Party Hackbällchen
- Mini Schnitzel vom Schweinerücken
- Hähnchen Knusper Schnitzel
- Putenschnitzel in Mandelpanade
- Tranchen vom Schweinefilet mit Obst
- Mini-Pfefferbeißer
- Barbecue & Curry Dip

#### kalte vegetarische Spezialitäten

- Wrap-Röllchen mit Frischkäse Dip
- Ruccolasalat mit marinierten Champignons
- marinierte Cherrytomaten  
mit Mini-Mozzarella

#### Salatauswahl

- Kartoffelsalat traditionell
- Nudelsalat Gärtnerin
- griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- Krautsalat in sahniger Sauce

dazu reichen wir Baguette und Kräuterbutter

Preis ab 15 Personen 14,90 €/Pers.\*

### Kaltes Buffet „Exklusiv“

#### kalte Fleisch & Fisch-Spezialitäten

- Fischvariation  
Räucherlachs, Forellenfilets, Makrelen  
Matjes, dazu Senf-Dillsauce & Meerrettich
- Bratenplatte „Rustikal“  
*belegt mit Hackbällchen, Minischnitzel,  
Knusper Schnitzel, Mandelschnitzel,  
Filetmedaillons vom Schwein mit Früchten*
- dazu Barbecue & Cocktail-Dip
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Geflügelsalat „Madras“

#### Salatauswahl & vegetarische Spezialitäten

- Waldorfsalat mit Mandarinen
- Ceasar Salad  
*mit Brotcroutons & Parmesandressing*
- Antipasti-Variation
- Tomatenvariation mit feiner Vinaigrette
- Ruccolasalat mit Birnen, Trauben,  
*Walnüssen, roten Zwiebeln  
mit Himbeerdressing*
- Pellkartoffel Salat mit Staudensellerie  
*an leichtem Joghurt dressing*
- Spaghettinester mit Tomatenvinaigrette
- griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- dazu reichen wir Baguette  
*Aioli und Kräuterbutter*

Preis ab 15 Personen 17,90 €/Pers.\*

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



## Geben Sie Ihrer Party ein Motto

Ganz egal, welches Thema Sie Ihrem Anlass geben, unserem Küchenteam fällt immer etwas ein, das zu Ihrem Motto passt. Flexibilität ist unserer Stärke, lassen Sie sich von unseren Ideen begeistern. Mottopartys bieten den kreativen Spielraum, der es uns erlaubt unsere Spezialitäten richtig in Szene zu setzen.

### Buffet „Viva Italia“

#### kalte Speisen

- Tomato Mozzarella mit Basilikum
- Vitello Tonnato - mit Thunfischsauce
- Anti Pasti Variationen
- San Daniele Schinken auf Melonencarpaccio
- marinierte Riesengarnelen mit Pesto
- Gartensalat „mediterran“
- Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- Ceasarsalat mit Brotroutons und Parmesandressing
- Baguettebrot mit Kräuterbutter & Aioli

#### warme Speisen

- zarte Kalbsschnitzel in Marsalasauce
- Involtini aus der Pute an feinem Bratenjus
- grün-weiße Bandnudeln
- geschmorte Rosmarinkartoffeln
- mediterranes Pfannengemüse

#### Dessert

- Tiramisu – hausgemacht
- Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis ab 30 Personen 23,90 €/Pers.\*

### Buffet „Schlager-Party“

#### warme Speisen

- Schweinefilet an pikanter Pfefferrahmsauce
- Mini Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahmsauce
- Gemüsestrudel auf Tomatensauce
- Kartoffel - Lauchgratin
- Schmorkartoffeln

#### Salatauswahl und kalte Spezialitäten

- Hähnchenbrust auf Eisbergsalat mit Orangenvinaigrette
  - Linsensalat mit knackigem Gemüse
  - Blätterteighappen mit Spinat & Schafskäsefüllung
  - Spätzlesalat mit Gartenkräutern & Pfifferlingen
  - Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
  - Partysalat mit Mais & Kidney Bohnen
  - Gartensalat mit Sprossen & Keimlingen
- dazu reichen wir Baguette und Kräuterbutter

#### Dessert

- Herrencreme
- Erdbeertraum Joghurt auf süßen Erdbeeren mit braunem Zucker

Preis ab 25 Personen 19,90 €/Pers.\*

### Buffet „Partykracher“

#### für die lockere Geburtstagsparty

- Pulled Pork gesmokter Schweinenacken, vorgezupft
- Chicken Crispy Hähnchenbrust im Corn Flakes gebraten
- Barbecue-Dips - Smoked, Hot & Mango
- Mini Baked Potato mit Sour Cream
- Cole Slaw - amerikanischer Krautsalat
- Ceasar Salad mit Croutons & Parmesandressing
- Currywurst „Sansi Bar“ in fruchtig-pikanter Currysauce dazu reichen wir rustikales Baguett & Kräuterbutter
- marinierte Hackbällchen in Salsa Dip
- Wrap Röllchen mit Frischkäsefüllung

Preis ab 25 Personen 18,90 €/Pers.\*

## festliche Hochzeitbuffets

In unserer Broschüre „Festliche Buffets“ haben wir für Sie unsere besonders hochwertigen und exklusiven Buffets für Sie zusammengestellt.

Lassen Sie sich verführen und genießen Sie die besonderen Momente mit unserem Cateringservice

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





## Geben Sie Ihrer Party ein Motto

Ganz egal, welches Thema Sie Ihrem Anlass geben, unserem Küchenteam fällt immer etwas ein, das zu Ihrem Motto passt. Flexibilität ist unserer Stärke, lassen Sie sich von unseren Ideen begeistern. Mottopartys bieten den kreativen Spielraum, der es uns erlaubt unsere Spezialitäten richtig in Szene zu setzen.

### Buffet „70er Jahre“

#### kalte Spezialitäten

- halbierte gefüllte Senfeier
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Fliegenpilz  
*Ei mit Tomatenhaube & Mayonnaise*
- Mettigel mit Zwiebel
- Geflügelsalat „ Madras
- Hackbällchen--Picker
- Geflügelspezialitäten auf Platte garniert  
*Hähnchenkeule, Putenschnitzel mit Mandel  
Hähnchen-Knusperschnitzel, Putenbrust  
geräuchert, dazu Preiselbeersahne*
- Käsepicker mit Obst

#### Salatauswahl

- traditioneller Kartoffelsalat
- klassischer Schichtsalat
- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln
- Gurkensalat mit Dill-Sahne

#### warme Speisen

- Tafelspitz mit Remouladensauce
- Schaschliktopf in pikanter Sauce
- Schmorkartoffeln
- Bechamelkartoffeln

#### Dessert

- Vanillecreme „ Schwarzwälder Art“
- Grießflammerie auf Waldbeerkompott
- Topfenocken „Pfirsich Melba“  
mit Pfirsichen und Himbeersauce

Preis ab 40 Personen 21,50 €/Pers.\*

### Buffet „Oktoberfest“

#### kalte Speisen

- geräucherte Forellenfilets  
mit Apfelmeerrettich
- Bayrischer Wurstsalat mit Käsestreifen
- Laugengebäck mit Obatzda

#### warme Speisen

- Fleischkäse mit gerösteten Zwiebeln
- gegrillte halbierte Schweinshaxen
- Nürnberger Rostbratwürstel auf Sauerkraut
- Krustenbraten an dunkler Sauce
- hausgemachte Semmelknödel
- warmer Kartoffelsalat mit Frühlingzwiebel
- Rotkohl mit Apfelspalten
- Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln

#### Salatauswahl

- Bayrischer Weißkrautsalat
- Rohkostsalat mit Joghurt dressing

#### Dessert

- Grießflammerie mit Apfelspalten
- Bayrisch Creme mit Waldfrüchten
- Apfelküchlein mit Vanillesauce

Preis ab 25 Personen 19,80 €/Pers.\*

### Buffet „Weihnachtsfeier“

#### kalte Speisen

- Carpaccio vom Lachs & Heilbutt  
*mit Ruccolaspitzen & Parmesan*
- Garnelencocktail im Mini-Glas
- tranchen vom Roastbeef  
*auf Apfel-Selleriesalat*
- Entenbrust „Rosè“ mit Cumberlandsauce
- Tomatenscheiben, belegt mit  
*Creme Fraiche & Spinat-Semmelknödel*
- Datteln im Speckmantel
- Bohnensalat „Prinzeß“
- Ruccolasalat mit Feigen und Birnen  
*verfeinert mit Nüssen & Himbeerdressing*
- Baguette mit Kräuterbutter & Aioli

#### warme Speisen

- Filetmedaillons mit Zwiebel-Senfkruste  
*an dunkler Bratenjus*
- Gänsekeulen mit Maronen  
*an Burgundersauce*
- Spätzle mit Pfifferlingragout  
mit frischen Gartenkräutern
- Schmorkartoffeln
- Kartoffelklöße
- winterliches Gemüse  
Rosenkohl, Rahmwirsing, Apfelrotkohl

#### Dessert

- Mandelpannacotta mit Waldbeerkompott
- Himbeertraum  
*Joghurt mit frischen Himbeeren*
- Zimtmoussè mit Ananasspalten

Preis ab 30 Personen 28,90 €/Pers.\*

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



## Unsere Party-Hits

Für die große Sause reicht manchmal auch eine kleine Speisenauswahl.

„Klein aber fein, so sollte es sein.“

Hier finden Sie eine Auswahl an verschiedener „Party-Hits“, die Sie ganz nach Ihrem Gusto zusammenstellen können.

## Mein runder Geburtstag

### kalte Spezialitäten

- Bratenplatte „Rustikal“  
*Partyfrikadellen, Minischnitzel vom Schwein, Hähnchen und Pute, Filetmedaillons dazu Barbecue & Curry-Dip*
- Wrap-Röllchen mit Lachs & Frischkäse
- Forellenfilets mit Apfelmeerrettich
- griechischer Salat mit Schafskäse & Oliven
- Farmersalat mit Ananas
- Tomatenvariation in Vinaigrette
- Ceasar´s Salad  
*Römersalat, mit Brotcroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Ceasar*
- Baguette Brot mit Kräuterbutter & Aioli

### warme Hauptgerichte

- Filetmedaillons „Madagaskar“  
*in pikanter Pfeffersauce*
- Düsseldorfer Senfbraten  
*aus dem Schweinenacken an pikanter Zwiebelsauce*
- Schmorkartoffeln mit Speckcroutons
- Bandnudeln gebuttert

### zum Abschluß

- internationale Käsevariation  
dazu reichen wir Partybrötchen

*Preis ab 30 Personen 19,90 €/Pers.  
zuzüglich gesetzlicher Mwst.*

### kalte Spezialitäten

- Currywurst geschnitten in pikanter Sauce  
*auf Wunsch auch mit Sauce Arrabiata oder Sauce Sansibar*
- Gyrosgeschnetztes  
mit Fladenbrot & Tzatziki
- Chili con Carne  
mit Baguette Brot
- Make Your Own Burger  
wir liefern Ihnen alle Zutaten, die Burger brauchen Sie nur noch grillen und Ihre Gäste können sich die Hamburger selber zusammenstellen.
- Burrito Fajita  
Hähnchen-Gemüsepfanne, pikant gewürzt dazu reichen wir Tortillas, Sour Cream und Salat, Ihre Gäste stellen sich die Wraps selbst zusammen.
- Fingerfood Spezialitäten
- pikante Partysuppen
- Grill & BBQ Buffets
- Knackwurst mit Kartoffelsalat

In unseren Broschüren finden Sie weitere Informationen zum Thema:

- Buffets für jeden Anlass
- Hochzeitsbuffets vom Feinsten
- Fingerfood Spezialitäten
- pikante Partysuppen
- Grill & BBQ Buffets

### Dessertspezialitäten im Glas

- Herrencreme
- Mousse au Chocolat
- Cappuccino Creme mit Orangenfilet
- Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
- Erdbeer-, Himbeer- oder Waldbeertraum
- Mandel Panna Cotta mit Waldbeerkompott
- Panna Cotto mit Fruchtsaucen  
*Erdbeer, Himbeer, Waldbeer, Maracuja*
- Zitronen Joghurt Moussé
- Mango Lassi  
*Joghurtdrink mit Minze auf Mangopürree*
- Obstsalat  
*auf Wunsch mit Vanille Creme Fraiche*
- weiße Moussé auf süßen Erdbeeren
- Mandel Panna Cotta mit Waldbeerkompott
- Zitronen-Joghurt Mousse
- Erdbeercreme
- Tiramisu im Glas
- Schwarzwälder Kirsch mit Vanillepudding
- Zimtmoussé mit Ananasspalten

Grundsätzlich können wir alle Desserts auch in kleinen Gläsern anbieten

Let's have a Party!



## vom Geschirr bis zum Festzelt

Bei uns erhalten Sie auf Wunsch alles aus einer Hand. Vom Geschirr über die benötigten Möbel bis zum Festzelt und der dazugehörigen Technik. Getränke- und Personalservice runden unser Angebot ab. Genießen Sie Ihre Veranstaltung mit unserem rundum Service.

## Veranstaltungs- & Eventplanung

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung in der Organisation und Abwicklung von Veranstaltungen jeder Größenordnung, haben Sie mit uns einen kompetenten Partner an Ihrer Seite. Wir realisieren Ihre Vorstellungen von einem gelungenen Event als zuverlässiger Dienstleister.

### Planung & Organisation

- Planung & Abwicklung nach Ihren Maßgaben
- Locationvermittlung für jeden Anlass
- Festzelte, Pagoden und Eventausstattung
- 3D Raumplanung inkl Bestuhlungs- & Geländeplan
- Künstler & DJ Vermittlung

### Gastronomie

- kalte & warme Buffets inkl. Geschirr und Besteck
- Fingerfood & Flying Buffet
- Grillbuffets & Frontcooking
- geschultes Bedienungs- und Servicepersonal
- Getränketechnik & Service

### Ausstattung & Interieur

- Bestuhlung & Tische
- Dekoration und Blumenschmuck
- Bereitstellung von Strom- und Wasserversorgung
- Vermietung von Hygienetechnik
- Licht-, Ton-, und Bühnentechnik
- Bereitstellung Medien- und Telekommunikation

Wir beraten Sie gerne in allen Fragen rund um Ihre Veranstaltung.  
Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin mit uns, gerne beraten wir Sie auch persönlich.