

..einfach gut geniessen!



Ihr Catering & Eventpartner für den Niederrhein

Let's Have a Party!



Preisliste ab 08.2019



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 9,80 €/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 11,90 €/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 Bayerische

- 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 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 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 16,90 €/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 14,90 €/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 17,90 €/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 17,90 €/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 10 Personen 17,90 €/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 10 Personen 23,90 €/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 10 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 & Joghurd dressing*
- Tiramisu

Preis ab 10 Personen 20,90 €/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 & Joghurd dressing

Preis ab 10 Personen 19,90 €/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 14,90 €/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 15,90 €/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 17,90 €/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
- Caesar Salad mit Brotcroutons & Parmesandressing
- Baguette Brot mit Griebenschmalz & Kräuterbutter

Preis ab 30 Personen 16,90 €/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 22,90 €/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 24,90 €/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 22,90 €/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 15,90 €/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 Joghurdressing
- Spaghettinester mit Tomatenvinaigrette
- griechischer Salat mit Oliven & Schafskäse
- dazu reichen wir Baguette
Aioli und Kräuterbutter

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



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

- Tomate 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 Marsalasauc
- Involtini aus der Pute an feinem Bratenjus
- grün-weiße Bandnudeln
- geschmorte Rosmarinkartoffeln
- mediterranes Pfannengemüse

Dessert

- Tiramisu – hausgemacht
- Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis ab 20 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 20 Personen 20,90 €/Pers.*

Buffet „Partykracher“

für die lockere Geburtstagsparty

- Pulled Pork gesmokter Schweinenacken, vorgezupft
- Chicken Crispy Hähnchenbrust im Corn Flakes gebraten in Tranchen geschnitten
- 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 20 Personen 18,90 €/Pers.*

festliche Hochzeitbuffets

In unserer Broschüre „Traumhafte Buffet“ 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 23,90 €/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
- warmer Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebel
- Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln

Salatauswahl

- Bayrischer Weißkrautsalat
- Rotkrautsalat mit Apfelspalten
- würziger Lauchsalat mit Früchten

Dessert

- Grießflammerie mit Apfelspalten
- Bayrisch Creme mit Waldfrüchten

Preis ab 25 Personen 20,90 €/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-Semmelknödeln
- Datteln im Speckmantel
- Feldsalat mit Croutons & Vinaigrette
- Ruccolasalat mit Feigen und Birnen
verfeinert mit Nüssen & Himbeerdressing
- Baguette mit Kräuterbutter & Aioli

warme Speisen

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

Dessert

- Mandelpannacotta mit Waldbeerkompott
- Himbeertraum
Joghurt mit frischen Himbeeren
- Cappucinocreme mit Orangenfilets

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
- Hähnchenbrust „Supremè“
auf Blattspinat mit feiner Weißweinsauce
- Schmorkartoffeln mit Speckcroutons
- Bandnudeln gebuttert

zum Abschluß

- internationale Käsevariation
dazu reichen wir Partybrötchen

Preis ab 30 Personen 21



kalte Spezialitäten

- Currywurst geschnitten in pikanter Sauce
auf Wunsch auch mit Sauce Arrabiata oder Sauce Sansibar
- Gyrosgeschnetzeltes
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
Joghurt drink 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
- Zimt moussé mit Ananasspalten

Desserts können wir auch in kleinen Gläsern anfertigen





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.