



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

Traumhafte Buffets

Preisliste ab 12.2022

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 20 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** 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**
auf einer mit Balsamico Creme gefüllten
Pipette gespießt
- **Canapé** mit Räucherlachs
- **Canapé** mit Roastbeef
- **Canapé** mit Camembert
- **Wrap Röllchen**
mit Frischkäsefüllung am Spieß mit Garnitur
- **Hähnchencrossies** am Spieß
zwei Mini-Hähnchennuggets mit Früchten gespießt
- **Hackbällchen** am Spieß
zwei Minifrikadellen mit Cornichon gespießt
- **Käsespießchen** mit Obst
- **Blätterteigschnecken** mit Hackfleischfüllung
- **Blätterteigschnecken** mit Spinat-Käsefüllung
- **Mini-Quiche** Lorraine

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 30 Personen: 37,90 € / Person*

**Preis ab 60 Personen: 35,40 € / Person*

*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 30 Personen 37,90 €/Pers
Preis ab 60 Personen 34,90 €/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.



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
- **Grillage Torte im Glas**
verfeinert mit Nüssen und zartbitter Schokolade

**Preis ab 30 Personen 36,90€/Pers.*

**Preis ab 60 Personen 33,90€/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
- **Gartensalat mit Gemüsestreifen**
mit Sprossen, Keimlingen,
Vinaigrette & Joghurtdressing

- **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**
- **Seeteufel-Medaillon**
in Nuss-Bärlauch Kruste auf buntem Schwenkgemüse

Warme Beilagen

- **Kartoffelgratin**
mit Knoblauch verfeinert und gratiniert mit Gouda
- **Tagliatelle**
handgemachte Frischnudel mit Ei
- **Mandel-Brokkoli mit Hollandaise**
- **Feines Röstgemüse**
Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons und
Keniabohnen in Olivenöl geröstet

Dessertauswahl

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

**Preis ab 30 Personen 36,90€/Pers.*

**Preis ab 60 Personen 33,90€/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**
- **Cesar´s Salad**
Römersalat mit Brotcroustons, Parmesan, dazu Vinaigrette Caesar
- **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 30 Personen 36,90€/Pers.*

**Preis ab 60 Personen 34,90€/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 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



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 Cesar
- **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 30 Personen 35,50€/Pers.*

**Preis ab 60 Personen 32,90€/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 30 Personen 35,90€/Pers.*

**Preis ab 60 Personen 32,90€/Pers.*

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Dessert im Glas

Auf Wunsch erhalten Sie fast alle Desserts auch in kleinen Gläsern

- Herrencreme
- Mousse au Chocolat
- Cappuccino Creme mit Orangenfilet
- Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
- Erdbeer-, Himbeer- oder Waldbeertraum
Joghurtcreme mit
- Mandel Panna Cotta
mit Waldbeerkompott
- Panna Cotta
mit Fruchtsaucen: Erdbeer, Himbeer, Waldbeer, Maracuja
- Zitronen Joghurt Mousse
- Mango Lassi Joghurtdrink
mit Minze auf Mango-Pürree
- Obstsalat
auf Wunsch mit Vanille Creme Fraiche
- Weiße Mousse auf süßen Erdbeeren
- Erdbeercreme
- Tiramisu
- Schwarzwälder Kirsch mit Vanillepudding
- Zimt Mousse mit Ananasspalten

Weitere Spezialitäten gerne auf Anfrage

** Desserts ab 2,49€ je Glas*

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Mitternachts-Snacks

Warme Spezialitäten

- **Currywurst geschnitten** in pikanter Sauce
auf Wunsch auch mit Sauce Arrabiata oder Sauce Sansibar
- **Chili con Carne**
mit Baguette Brot
- **Gulaschsuppe**
mit Baguette Brot

Kalte Spezialitäten

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

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 und Uhrzeit
- Ungefähre Personenzahl
- Lieferadresse, falls abweichend

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

