

Inhaltsverzeichnis

<i>Suppen und Eintöpfe</i>	<i>Seite 2</i>
<i>Baguettinis, Schnittchen & belegte Brötchen</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Sandwich, Schlemmerbrötchen, Quiche</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Fingerfood</i>	<i>Seite 5 – 7</i>
<i>Kalte Platten und frischer Fisch</i>	<i>Seite 8</i>
<i>Vegetarische und vegane Küche</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Junge Küche und Street Food</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Kalte Buffets</i>	<i>Seite 10</i>
<i>Salate</i>	<i>Seite 11</i>
<i>Deftige Küche</i>	<i>Seite 12</i>
<i>Partyküche</i>	<i>Seite 13</i>
<i>Internationale Küche</i>	<i>Seite 14 – 15</i>
<i>Festliche Küche</i>	<i>Seite 16 – 17</i>
<i>Süße Küche und Dessert</i>	<i>Seite 18</i>
<i>Grill und BBQ</i>	<i>Seite 19 – 22</i>
<i>Inhaltsstoffe</i>	<i>Seite 23</i>
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite 24</i>



*Benötigen Sie Veranstaltungsequipment oder Getränke?
Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot!*

Suppen & Eintöpfe

Hochzeitssuppen mit Einlage	pro Person	3,90 €
Gulaschsuppe, mit Paprika und Pilzen	pro Person	3,90 €
Pikante Käsesuppe mit Hackfleisch, Paprika, Lauch und Pilzen	pro Person	3,90 €
franz. Zwiebelsuppe	pro Person	3,90 €
Reitersuppe mit Hackfleisch, Gewürzgurken, Ananas und Paprika	pro Person	3,90 €
Gyrossuppe mit Gyrosfleisch und Paprika (* 1, 4)	pro Person	3,90 €
Spargelcremesuppe ** (* 1, 4)	pro Person	auf Anfrage
Tomatensuppe mit frischem Basilikum (* 1, 4)	pro Person	3,90 €
Kartoffelcremesuppe, dazu Schinkenstreifen (* 1, 4)	pro Person	3,90 €
Möhrencremesuppe, dazu Crème fraîche und frischer Schnittlauch (* 1, 4)	pro Person	3,90 €
Broccolicremesuppe (* 4)	pro Person	3,90 €
• Mit Räucherlachsstreifen Extra		0,60 €
• Mit Schinkenwürfeln Extra		0,40 €
Erbsensuppe mit Speck, Möhren, Lauch und Sellerie (* 1, 4)	pro Person	3,90 €
• Mit Wienerwürstchen Extra	Stück	1,20 €
• Mit Geflügelwiener Extra	Stück	1,20 €
Möhreneintopf mit Hackbällchen (* 1, 4)	pro Person	3,90 €
Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel (* 1, 4)	pro Person	3,90 €
Linseneintopf (* 1, 4)	pro Person	3,90 €

**= Saison



Wir kalkulieren 400 ml pro Person, dies entspricht in etwa zwei Suppentassen

Baguettinis

Minimum pro Gruppe 15 Stück

mit Bratenspezialitäten Geflügelbraten, roher Schinken	pro Stück	1,90 €
mit Käsespezialitäten Camembert oder Schnittkäsevariationen	pro Stück	2,10 €
mit Schweinemedallions	pro Stück	2,50 €
mit Roastbeef	pro Stück	2,50 €
mit mildem Räucherlachs	pro Stück	2,50 €
mit Forellenfilets	pro Stück	2,70 €
mit Fleischsalat	pro Stück	2,10 €
mit Tomate-Mozzarella	pro Stück	2,10 €



Wir empfehlen fünf Stück pro Person zum Sattessen

Brötchen & Schnittchen

Minimum pro Gruppe 15 Stück

1/2 belegtes Brötchen mit Schinken, Käse oder Braten, einschl. Dekoration	pro Stück	1,50 €
mit Räucherlachs, einschl. Dekoration	pro Stück	2,40 €
mit geräucherter Forelle, einschl. Dekoration	pro Stück	2,50 €



Wir empfehlen drei Stück pro Person zum Sattessen

belegtes Schnittchen mit Schinken, Käse oder Braten, einschl. Dekoration	pro Stück	1,10 €
mit Räucherlachs, einschl. Dekoration	pro Stück	2,00 €
mit geräucherter Forelle, einschl. Dekoration	pro Stück	2,10 €



Wir empfehlen vier Stück pro Person zum Sattessen

Sandwich

Minimum pro Person 10 Stück

Salami-Käse	pro Stück	2,50 €
Schinken-Ei	pro Stück	2,50 €
Thunfisch-Tomate	pro Stück	2,50 €
Vegetarisch	pro Stück	2,50 €



Wir empfehlen drei Stück pro Person zum Sattessen

Mini Schlemmerbrötchen

Minimum pro Person 10 Stück

Salami-Käse	pro Stück	2,20 €
Schinken-Käse	pro Stück	2,20 €
Käse	pro Stück	2,20 €



Wir empfehlen drei Stück pro Person zum Sattessen

Quiche

Minimum ab 10 Personen

Quiche Lorraine	pro Person	3,90 €
Zucchini-Quiche	pro Person	4,90 €
Quiche mit Lachs	pro Person	6,90 €

Fingerf[?]ds & mehr....

Minimum pr[?]S[?]rte 10 Stück

Fisch

<i>Crêpesroulade mit Räucherlachs</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Partygarnele auf Knoblauchdip</i>	<i>pro Stück</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Matjestatar mit Pumpernickel</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Garnelencocktail</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,10 €</i>

Fleisch

<i>Partyfrikadelle auf Salat</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Mini Cheese- oder Hamburger</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Schweinemedallions auf Mango-Chutney</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Putenspieß mit herzhaftem Dip</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Roastbeef auf Waldorfsalat</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,70 €</i>

Käse

<i>Goudawürfel mit Trauben</i>	<i>pro Stück</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Tomate-Mozzarellaspieß</i>	<i>pro Stück</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Frischkäsecreme auf Vollkornbrot</i>	<i>pro Stück</i>	<i>1,90 €</i>

Vegetarisch

<i>Gemüsesticks mit Joghurdip</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Hirtensalat</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Gebratene Polenta mit Gemüse</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Nudelsticks mit Sesam</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,20 €</i>

Dessert im Einzelglas

<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mascaponecreme auf Frucht</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Buttermilchschaum mit Himbeersauce</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Herrencreme</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,00 €</i>

Fingerfood „Deluxe“ für anspruchsvolle Gäste

Flying Buffet

Möhren-Kartoffelsuppe

dazu Crème fraîche, frischer Schnittlauch und Baguette

Partygarnele auf Knoblauchdip

Crêpesroulade mit Räucherlachs

Tomate-Mozarellaspieß

verschiedene Käsespieße

Partyfrikadelle auf Salat

Hähnchenfiletspieß mit Teriyaki Marinade

Mini Burger mit Tomate und Salat

Baguettinis, verschieden belegt

Mousse au Chocolat

Tiramisu

pro Person 20,95 €

ab 20 Personen

Fingerfood zum Sektempfang

3 Teile pro Person

Fingerfood zum Sektempfang

zum Beispiel

– Datteln im Speckmantel

– Würstchen im Schlafrock

– Mini-Käsespieß

– Crêpesroulade mit Lachs

– Garnele mit Dip

– Mini Burger

– Baguettinis

pro Person 5,50 €

ab 50 Personen

Fingerfood „Imbiss“

6 – 7 Teile pro Person

Der kleine Snack für den kleinen Hunger

gemischte Auswahl an herzhaften Häppchen z.B.

Partygarnele auf Knoblauchdip

Tomate-Mozarellaspieß

verschiedene Käsespieße

marinierte Nudelsticks

Partyfrikadelle auf Salat

Hähnchenfiletspieß mit Teriyaki Marinade

Bulgurbällchen mit Tomatensugo

Mini Burger mit Tomate und Salat

pro Person 13,90 €

ab 20 Personen

Fingerfood „Flying Dinner“

ab 25 Personen

Die angesagteste Form des kulinarischen Get-Togethers

Das Flying Dinner bietet sich besonders für Veranstaltungen in lockerer Atmosphäre an, bei denen die Kommunikation im Vordergrund steht. Bei dieser Variante werden dem Gast fortwährend hochwertige Speisen in kleinen Portionen serviert.

Ihr Wunschmenü stellen wir mit Ihnen gemeinsam zusammen. Hier ist unser Beispiel...

Vorspeisen

Ital. Caprese mit Pesto

gebratene Gamba mit Linsenragout

Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette

Suppe

Ochschwanzbouillon mit Einlage

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust auf Teriyakinudeln

geschmortes Rinderragout mit Kartoffelklößchen

gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Buttermilchschaum mit Himbeeren und Minze

lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanillesauce

Preis auf Anfrage

kalte Platten

ab 10 Personen

internationale Käseplatte

mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten,
ca. 125g pro Portion

pro Person 4,00 €

Aufschnittplatte

mit Braten, gekochtem Schinken, rohem Schinken und Fleischwurstaufschnitt,
ca. 125g pro Person

pro Person 5,00 €

Schinkenplatte

mit gekochtem Schinken, rohem geräucherten und
luftgetrockneten Schinken (z.B. Parma- und Serranoschinken),
ca. 100g pro Portion

pro Person 5,00 €

Schinkenröllchen mit Spargel 20/2, auf der Platte dekoriert

pro Platte 13,50 €

gefüllte Eier 14/2 auf der Platte dekoriert

pro Platte 12,50 €

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, ca. 150g pro Portion

pro Person 3,50 €

Anti Pasti

getrocknete Tomaten, Zucchini, Paprika,
eingelegte Champignons, Oliven, Peperoni
u. v. m., ca. 200g Portion

pro Person 8,90 €

Unsere Fischauswahl

ab 500g

Räucherlachs

1 kg Tagespreis

Graved Lachs

1 kg Tagespreis

geräucherte Forelle

1 kg Tagespreis

geräucherter Aal

1 kg Tagespreis

Riesengarnelen in Knoblauchöl

1 kg Tagespreis

Garnelensalat

1 kg Tagespreis

Meeresfrüchtesalat

1 kg Tagespreis

Vegetarische & Vegane Gerichte

ab 10 Personen

Curry-Reispfanne mit Gemüse (Vegan)	pro Person 4,95 €
Penne Arrabiata	pro Person 4,50 €
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese	pro Person 4,50 €
Pilzragout mit Semmelklöße	pro Person 6,95 €
Gefüllte Zucchini mit Cous Cous und Mozzarella	pro Person 6,95 €
Gebratene Polenta mit Pilzen oder Gemüse	pro Person 4,95 €
Pikante Bulgurbällchen mit Tomatenragout (Vegan)	pro Person 3,95 €
Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt	pro Person 5,95 €

Junge Küche & Street Food

ab 25 Personen / Stück

Hot Dog 1 Hot Dog Softbrötchen, 1 Hot Dog Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürz Gurken, Ketchup, Senf und Hot Dog Sauce (*1,4,5)	pro Stück 2,50 €
Ham- & Cheeseburger 1 Hamburger Bun, 100g Rindfleisch Burger, Röstzwiebeln, Gewürz Gurken, Cheddar Käse, Ketchup und Hamburger Sauce (*1,4,5)	pro Stück 3,25 €
Falaffelburger 1 Briochebrötchen mit Falaffelpaddy, Joghurtsauce, frischem Salat, Tomate, Gurke	pro Stück 3,50 €
Schlemmer-Brötchen 1 Brötchen mit Burgunder Schinkenbraten, Tzatziki und Krautsalat (*2,4,5)	pro Stück 2,75 €
Pita-Brötchen 1 Fladenbrötchen mit Pfannengyros, Krautsalat und Tzatziki (*2,4)	pro Stück 4,25 €
Schnitzel-Brötchen 1 frisches Brötchen, 1 Schweineschnitzel (ca. 140 g) dazu Senf und Ketchup	pro Stück 2,75 €
Chili con Carne mit Baguettebrot und Crème fraîche (*1,3,4)	pro Person 4,95 €
Currywurstpfanne 1,5 Rostbratwurst mit Sauce und Baguette (*1,4,5)	pro Person 2,50 €

Kaltes Buffet Klassik

ab 20 Personen

Fleisch kalt

Schnitzel aus der Karbonade,
Hähnchenkeulen,
Partyfrikadellen (kalt auf Platte dekoriert)

Fleisch warm

gefüllter Zwiebelbraten (warm mit Sauce)

Salate

Kraut-, Kartoffel- und Nudelsalat, Tomate-Mozzarella

Brot

Brotkorb und Butterteller

pro Person 14,50 €

Kaltes Buffet Spezial

ab 20 Personen

Fleisch kalt

Hähnchenbrustfilet mit Früchten dekoriert,
Schweinemedallions mit Preisselbeersahne,
Partyfrikadellen

Fleisch warm

Zwiebelkrustenbraten (warm mit Sauce),
Kartoffelgratin (warm)

Salate

gemischter Rohkostsalat mit Joghurtdressing,
Schinkenröllchen mit Spargel, Tomate-Mozzarella

Käsebrett

internationale Käsespezialitäten

Brote

Brotkorb und Butterteller mit Kräuterbutter

pro Person 21,00 €

Kaltes Buffet "Mediterran"

ab 20 Personen

Fleisch kalt

Mini Schnitzel mit Tomate und Käse überbacken,
Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan,
Hähnchen Saltim-Bocca,
Vitello Tonato

Ital. Klassiker

Anti Pasti, Tomate-Mozzarella,
Honigmelone mit Schinken

Salate

italienischer Nudelsalat,
Bauernsalat

Brote

dazu Ciabatta, Fladenbrot und Baguette

pro Person 23,00 €

Salate

ab 1 kg pr. Sorte

Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl	1 kg 8,90 €
Kartoffelsalat (*1,3)	1 kg 9,25 €
Möhrensalat (*1,3)	1 kg 7,90 €
Nudelsalat (*1)	1 kg 9,25 €
Krautsalat	1 kg 7,90 €
Paprikasalat	1 kg 10,50 €
Gurkensalat	1 kg 10,50 €
Bohnensalat (*3)	1 kg 8,90 €
Tomatensalat	1 kg 10,50 €
Tortellini Salat	1 kg 12,50 €
Spitzkohlsalat mit Speck	1 kg 10,50 €
Mexikosalat mit Mais und Kidneybohnen	1 kg 10,50 €
Hirtensalat mit Salatkäse	1 kg 14,50 €
Broccolischinken Salat	1 kg 13,90 €
Poreesalat mit Joghurt	1 kg 10,90 €
Italienischer Nudelsalat mit frischem Ruccula und Balsamico	1 kg 14,50 €
Griechischer Nudelsalat mit Kritharáki-Nudeln und Salatkäse	1 kg 14,50 €

Rohkost-Salate

ab 10 Personen

Rohkostsalat mit Dressing Ihrer Wahl	Portion 2,25 €
Salatbar gem. Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais, Paprika dazu Joghurt- oder Kräuterdressing (* 1)	Portion 3,00 €
zur Ergänzung der Salatbar: Thunfisch, Salatkäse, Oliven * 6, Peperoni	Portion 1,50 €

Deftige Küche

ab 20 Personen

Herbstmenü

Kasseler-Braten, gegrillte Rippchen, frische Bratwurst
mit Grünkohl und Bratkartoffel, dazu Senf (* 1, 2, 4, 8)

pro Person 10,95 €

Westfälischer Grünkohl

Grünkohl mit Salzkartoffeln und frischer Bratwurst
geräucherte Mettwurst, Kasseler Braten, dazu Senf (* 1, 2, 4)

pro Person 10,95 €

Seppelteller

Mini-Schweinehaxe o. Schwarte, Schinkenkrustenbraten mit saftiger Kruste
Spitzkohlsalat, Apfelrotkohl, Semmelknödel, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln,
süßer Senf und Salzbrezel (* 1, 2, 3, 4, 5, 8)

pro Person 12,50 €

Bayrischer Abend

Mini-Schweinehaxe knusprig gegrillt, Hähnchenkeule, Fleischkäse,
Sauerkraut nach Hausfrauen Art, hausmacher Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
bayrischer Kartoffelsalat, süßer Senf und Salzbrezel (* 1, 2, 4, 5, 8)

pro Person 12,90 €

Deftig Rustikal

Schweinekrustenbraten mit herzhafter Biersauce,
Ochsenbraten vom Nacken mit Zwiebelsauce, Kartoffelklöße,
Kartoffelpüree, Apfelrotkohl, Rahmkohlrabi (* 1, 3, 4)

pro Person 12,00 €

Rind & Hähnchen

Gekochtes Rindfleisch und Hähnchenbrust mit Meerrettich- und Zwiebelsauce
dazu Salzkartoffeln und Butterreis, Karotten im Rahm und Mandel-Brokkoli

pro Person 11,50 €

Feines vom Ochsen

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rahm-Wirsing und gebratenen Schupfnudeln
Zarte Ochsenschulter mit kräftiger Rotwein Jus dazu Apfel Rotkohl und Serviettenknödel

pro Person 14,50 €

Westfälischer Pfefferpotthast „Unser Geheimtipp und ein echter Klassiker“

Würziges Rindfleisch Ragout mit Zwiebeln und Cayenne-Pfeffer dazu Salzkartoffeln,
Gewürzgurken und feinem Schmorgemüse

pro Person 13,90 €

Party Küche

ab 30 Personen

Schnitzeljagd

Schweineschnitzel mit Jäger- und Zigeunersauce
Hähnchenschnitzel mit Curry-Früchte Sauce
Kartoffelgratin
Butterreis
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

pro Person 12,00 €

Pasta Party

Spiral Nudeln mit Bolognese, Gemüsebolognese
und Carbonara Sauce
Lasagne
Gemischte Rohkostsalat mit Joghurtdressing

pro Person 10,00 €

Pizza oder Flammkuchen als live Event

Elsässer Art, Tomate-Mozzarella, Lauch-Speck und weitere Varianten

Portion 6,50 €

zusätzlich benötigen Sie:

1x Profi Pizaofen
Servicekraft

Stück 50,00 €
Stunde 29,50 €

Imbisswagen

ab 50 Personen

Mieten Sie unseren mobilen Imbisswagen für Ihre Veranstaltung

Bratwurst, Currywurst, Pommes frites
inkl. Ketchup, Mayonnaise und Senf
Veranstaltungszeitfenster 3-Stunden
inkl. Servicemitarbeiter

pro Person 10,00 €
Pauschal 125,00 €
Pauschal 25,00 €

Endreinigung
Logistikkosten

Auf Wunsch können auch verschiedene Themenessen gebucht werden
z.B. Hamburger, Gyros, Schaschlik u. v. m.



Internationale Küche

ab 20 Personen

Western-Bufferet

Fleischgerichte:

Baby Back BBQ Spareripps,
Buffalo Chicken-Wings
und saftige Schweinenackensteaks in würziger Westernsauce,
dazu pikante und scharfe Dips

Beilagen:

Grüne Bohnen mit Speck, gebratene Champignons,
feurige Kartoffelecken, Bratkartoffeln

Salat und Brot:

gemischter Rohkostsalat mit Joghurtdressing
dazu frisches Baguette, Kräuterbutter

pro Person 12,95 €

Auf Wunsch Smoker als Live Event buchbar



Spanischer Abend

Fleischgerichte: (* 1, 2, 3, 4, 6)

Hähnchenbrustfilet auf Orangensauce,
Schweinefilet auf Sahne-Pfeffersauce,
gebratenes Seelachsfilet auf Kräutervelouté

Beilagen:

herzhaftes Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Pilze, Zwiebeln, Tomaten),
Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln

Salat und Brot

Bunter Salat mit Shrimps und Serranoschinken
dazu frisches Baguette

Dazu empfehlen wir:

Cremé Catalana, spanischer Mandelkuchen mit Aprikosenkompott
(3,00 € Aufpreis pro Person)

pro Person 14,50 €



Internationale Küche

ab 20 Personen

Griechischer Abend

Fleischgerichte:

Gyros in Rahmsauce mit Metaxa,
Bifteki (Hackbällchen),
Souvlaki-Spieße mit Paprika und Zwiebeln

Beilagen:

Tomatenreis mit Oliven und Knoblauch, Zitronenkartoffeln,
gegrilltes Gemüse mit Salatkäse

Salat und Brot:

Krautsalat, Tzatziki, Baguette und Fladenbrot

Dazu empfehlen wir:

griechischer Joghurt mit Honig, Obstplatte
(2,75 € Aufpreis pro Person)

pro Person 13,95 €



Auf Wunsch Gyros Drehspeiß als Live Event buchbar

Italienischer Abend

Fleischgerichte:

Schweinelachsbraten auf Tomaten-Knoblauchsugo,
Hähnchenbrustfilet natur mit Orangensauce

Beilagen:

Bandnudeln, Kartoffelgratin,
italienisches Ofengemüse

Salat und Brot

gemischter Rohkostsalat mit italienischem Dressing,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
frisches Baguette Brot und Ciabatta



Dazu empfehlen wir:

Tiramisu, Pana Cotta mit Frucht
(2,75 € Aufpreis pro Person)

pro Person 13,95 €

Festliche Küche

ab 40 Personen

Gala (*1, 3, 4, 6)

Vorspeise:

Antipasti, Tomate-Mozzarella, Rohkostsalat-Bufferet
und frisches Baguette, dazu Kräuterbutter

Hauptgang:

Roastbeef "medium", mit Pfeffersahnesauce
Saltimbocca mit Parmaschinken und frischem Salbei
Lachsfilet im Salzteig

Gemüsebeilage:

grüne Bohnen, Ofengemüse italienische Art

Beilage:

Gnocchi in Salzeibutter geschwenkt,
Rosmarinkartoffeln, helle Bandnudeln

Dessert:

Mousse au Chocolat
Buttermilchschaum mit frischer Minze und Himbeersauce

pro Person 29,50 €

Feinschmecker-Bufferet (*1, 2, 3, 4, 6)

Vorspeise:

kalte Fischplatte aus verschiedenen Räucherfischsorten
Salatbufferet Blattsalate, Gurke,
Tomate, Mais, Kidneybohnen, Thunfisch, Salatkäse,
Oliven, dazu Joghurt- oder Kräuterdressing,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Hauptgang:

Hähnchenbrustfilet auf Zitronensauce
Roulade vom Schwein, gefüllt mit Salatkäse und Oliven auf Tomaten-Sugo
Schweinefilet in milder Pfefferrahmsauce mit rosa Beeren und Pfifferlingen

Beilagen:

Gnocchi in Salzeibutter geschwenkt, Bandnudeln,
Kartoffelgratin

Gemüsebeilagen:

herzhaftes Ofengemüse (Paprika, Pilze, Zucchini, Zwiebeln, Tomate)
und Mandelbroccoli

Dessert:

italienische Mascarponecreme auf Pfirsichspalten,
Tiramisu

pro Person 26,00 €

Festliche Küche

ab 40 Personen

Hochzeitsmenü "Classic"

Vorspeise:

Hochzeitssuppe mit Einlage, am Buffet
(in Terrinen serviert am Tisch Aufpreis 2,00 €)

Hauptgang:

Filet vom Schwein auf Champignonrahmsauce
Rinder-Rouladen gefüllt nach Hausfrauen Art
Hähnchenbrustfilet, Natur gebraten mit Orangensauce

Beilage:

Butterreis, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin

Gemüsebeilage:

Apfelrotkohl, herzhaftes Ofengemüse
Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhrenscheiben und Sauce Hollandaise)

Salate und Brot:

Salatbar (gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais, Paprika), dazu Joghurtdressing
Partykorb mit Brötchen und Baguette

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce, Schokoladencreme,
Herrencreme

pro Person 21,50 €

Gourmet-Buffer (mindestens 50 Personen) (* 1, 2, 3, 4, 6)

Vorspeise:

kalte Platten mit Fisch- und Fleischvariationen,
Mini-Pasteten und Wraps,
Anti Pasti Spieß, herzhaftes Cremes und Mousses,
Baguette und Kräuterbutter

Hauptgang:

Zanderfilet mit Weißwein-Velouté
Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Madras

Beilagen:

Wildreismischung, Röstkartoffeln mit Rosmarin

Gemüsebeilagen:

buntes Paprikagemüse,
Gemüseallerlei (Romanesco, Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Kaiserschoten)

Dessert:

Champagnermousse mit Cassis,
Orangen-Quark mit frischen Orangenfilets,
Lyoner-Nussbrownie mit Vanille

pro Person 37,50 €

Süße Küche

ab 10 Personen

Herrencreme mit Rum und Schokolade (*1)	Portion	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce (*1, 3)	Portion	2,50 €
Karamellcreme (*1)	Portion	2,50 €
Schokoladencreme (*1)	Portion	2,50 €
Zitronencreme (*1, 3)	Portion	2,50 €
Götterspeise mit Vanillesauce (*1)	Portion	1,75 €
Vanillequark mit Früchtecocktail	Portion	2,50 €
Mousse au Chocolat	Portion	3,00 €
Mousse au Vanille	Portion	3,00 €
Frischer Obstsalat mit verschiedenen Früchten	Portion	3,75 €
ital. Mascarponecreme mit Pfirsichspalten	Portion	3,00 €
Tiramisu nach italienischem Rezept	Portion	3,25 €
Panna-Cotta mit Fruchtmark	Portion	3,00 €
Crème Brûlée	Portion	3,00 €
Buttermilchschaum mit Himbeermark	Portion	3,00 €
<i>weitere Desserts und Süßspeisen auf Anfrage</i>		
Crêpe als live Event		
<i>Mit z.B. Nutella, Apfelmus, Zimt-Zucker</i>	Portion	3,00 €
zusätzlich benötigen Sie:		
<i>1x Profi Crêpe Eisen</i>	Stück	50,00 €
<i>Servicekraft</i>	Stunde	29,50 €

Grill Küche / BBQ

ab 20 Personen

Grillabend „Klassik“*

verschiedene Steaks :

marinierte Nackensteaks, Minutensteaks,
Hacksteaks, Bauchfleischscheiben
magere Hähnchenbrustfilets und Rostbratwurst

Dips und Saucen:

verschiedene Dips, Grillsaucen und Tzatziki

hausgemachte Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Möhrensalat

Beilagen:

Partykorb mit Baguette und Partybrötchen dazu Kräuterbutter

pro Person 12,50 €

Grillabend II*

verschiedene Steaks:

marinierte Nackensteaks, Minutensteaks,
magere Grilltaschen gefüllt mit Tomate-Mozzarella,
mageres Hähnchenfilet, saftiger Schweinebauch und Rostbratwurst

Dips und Saucen:

verschiedene Dips, Grillsaucen und Tzatziki

hausgemachte Salate:

Gemischter Rohkostsalat (Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika und Mais) dazu Joghurtdressing
Kartoffelsalat, Ital. Nudelsalat, Spitzkohlsalat, Möhrensalat

Beilagen:

Partykorb mit Baguette und Partybrötchen dazu Kräuterbutter

pro Person 15,00 €

Grillabend III*

verschiedene Steaks:

marinierte Rinderhüftsteaks, Lammkoteletts,
magere Grilltaschen, magere Hähnchenfilets,
Rinderroastbeef „natur“ und Rostbratwurst

Fisch:

Garnelen- Gemüsespieße

Dips und Saucen:

verschiedene Dips, Grillsaucen und Tzatziki

hausgemachte Salate:

Ital. Nudelsalat, Spitzkohlsalat

warme Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Champignons

Brot:

Partykorb mit Baguette und Partybrötchen dazu Kräuterbutter

pro Person 25,00 €

Grill Küche / BBQ

ab 20 Personen

Grillabend „Exklusiv“* ab 50 Personen

Vorspeise:

Salatbuffet mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Kidneybohnen, Thunfisch, Salatkäse, Oliven, dazu Joghurt oder Kräuter dressing, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

verschiedene Steaks:

marinierte Nackensteaks, Minutensteaks, magere Grilltaschen verschieden gefüllt, saftige Rinderhüftsteaks mariniert, magere Hähnchenbrustfilets und Rostbratwurst

Dips und Saucen:

verschiedene Dips und Grillsaucen

hausgemachte Salate:

Kartoffelsalat, Krautsalat

Beilagen:

frische Champignons, Rosmarinkartoffeln, Partykorb mit Baguette und Partybrötchen dazu Kräuterbutter

Dessert:

Herrencreme, Joghurtcreme mit Früchtecocktail

pro Person 20,00 €

Grillabend „Homemade Burger“*

Burger:

100% Rindfleisch Burger

- 1) Ital. Style mit Rucola, Balsamico und Parmesan
- 2) Barbecue Bacon Burger mit würziger BBQ Sauce
- 3) Jalapeno- Cheese Burger mit kräftigem Cheddarkäse

Salate:

Gemischter Rohkostsalat mit Gurke, Tomate, Paprika und Mais dazu Joghurtdressing

Beilage:

Frische Kartoffel-Wedges

Dips:

BBQ Sauce, Salsa, Tomatenketchup und Mayonnaise

pro Person 15,00 €

*** zusätzlich benötigen Sie:**

1 x Holzkohlengrill

1 x Grillmeister

1 x Service (Pilzpfanne) nur bei warmer Beilage

1 x Riesenpfanne nur bei warmer Beilage

Grill Küche / BBQ

ab 20 Personen

Fleischpaket 1

magere Nackensteaks,
gefüllte Zwiebeltasche oder Feta Tasche,
Minutensteaks, Bratwurst und Hähnchenbrustfilets
alles grillfertig gewürzt

pro Person 7,50 €

Fleischpaket 2

magere Nackensteaks,
gefüllte Feta Oliventasche,
mariniertes Lachsfilet,
Rinderhüftsteaks und Hähnchenbrustfilets
alles grillfertig gewürzt

pro Person 8,50 €

Fleisch

Zuckerstangen (Bauchspeck auf dem Holzspieß gerollt) (* 4)	100g	1,50 €
Rinderfilets grillfertig mariniert	100g	5,50 €
Rinderhüftsteaks grillfertig mariniert	100g	2,50 €
Lammtornado in herzhafter Knoblauchmarinade	100g	2,50 €
Schweinefilet (Kaiserlendchen mit Mett gefüllt) (* 4)	100g	2,50 €
Schweinefilet (im Speckmantel)	100g	2,50 €

Fisch

Lachssteaks an Gräte	100g	Tagespreis
Lachsfilet in Zitronenbutter (125g Stück in Aluschiffchen)	Stück	Tagespreis
Garnelenspieße	Stück	2,50 €

Gemüse und Beilagen

Kartoffelecken (200g Port.) (* 1, 4)	pro Portion	2,50 €
Rosmarinkartoffeln (200g Port.) (* 1, 4)	pro Portion	2,50 €
frische Champignons (300g Port.)	pro Portion	3,50 €
Gemüsespieße	Stück	2,50 €

Grillzubehör

Holzkohlengrill 117 x 51 cm	<i>pauschal</i>	40,00 €
Holzkohle	2,5 kg	3,50 €
Holzkohlebriketts	2,5 kg	3,50 €
Napoleon LEX730 Gasgrill		
<i>Grillfläche 102 x 46 cm doppelwandige Drehhaube</i>	<i>pauschal</i>	120,00 €
Riesenpfanne geteilt 80cm	<i>pauschal</i>	40,00 €
Gasgrill mit verschiedenen Aufsätzen, Grill oder Pfanne	<i>pauschal</i>	25,00 €
Gasfüllung Abrechnung nach Verbrauch	<i>pro kg</i>	3,50 €
Quick-Zelt rot (3 x 3 m)	<i>Stück</i>	40,00 €
Quick-Zelt rot (4,50 x 3 m)	<i>Stück</i>	65,00 €

Alle Mietpreise inkl. Endreinigung

Grillservice

Grillmeister	<i>Stunde</i>	35,00 €
Servicekraft	<i>Stunde</i>	29,50 €

Inhaltsstoffe

1) Farbstoff

Zugelassene Farbstoffe sind in Deutschland auf Lebensmittel beschränkt, die nicht zu den Grundnahrungsmitteln gehören. Natürliche stammen aus z. B. Rote Beete oder Spinat. Andere sind naturidentisch, d. h. sie kommen in der Natur vor, und sind nur identisch nachgebaut worden. Rein synthetische Farbstoffe sind ausschließlich Ergebnis chemischer Forschung.

2) Konservierungsstoffe

Nicht alle Lebensmittel lassen sich durch Hitze oder Kälte haltbar machen, in solchen Fällen finden Konservierungsstoffe Verwendung und schützen vor Schimmel und Bakterienbildung.

3) Antioxidationsmittel

Das sind Stoffe, die das Ranzigwerden von Fetten und die Zerstörung luftempfindlicher Vitamine und Aromastoffe verhindern. Die wichtigsten sind Vitamin E und C (Ascorbinsäure).

4) Geschmacksverstärker

Sie steigern die Geschmackswirkung anderer Stoffe, bekannt ist z. B. das Glutamat das oft Brühen, Suppen oder Saucen zugesetzt wird.

5) geschwefelt

Zur Haltbarmachung werden z.B. Trockenfrüchte wie Rosinen und Äpfel geschwefelt.

6) geschwärzt

Diese Kenntlichmachung gilt nur für Oliven, sie werden wegen des besseren Aussehens schwarz gefärbt.

7) gewachst

Zur Verhinderung des Austrocknens können frische Äpfel, Birnen, Zitrusfrüchte u. s. w. mit Wachsen überzogen werden.

8) mit Phosphat

Phosphate werden zur Strukturverbesserung eingesetzt, hauptsächlich bei Fleischerzeugnissen.

9) mit Süßungsmitteln

Künstliche Süßstoffe werden hauptsächlich bei der Kalorienreduzierung eingesetzt (z. B. Aspartam), Zuckeraustauschstoffe sind für Diabetiker eine Alternative zum herkömmlichen Zucker, haben jedoch einen Kaloriengehalt (z. B. Sorbit).

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie folgende Hinweise und Bedingungen, die das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und die Sie mit Ihrer Bestellung anerkennen.

Angebote und Preise

Unsere schriftlichen Angebote (ohne fixen Veranstaltungstermin) sind freibleibend. Für Leistungsangebote ohne Preisabsprachen gelten die Preise des gültigen Hausprospektes. Mündliche Absprachen sind bis zu Ihrer schriftlichen Bestätigung unverbindlich.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Unsere Preise sind grundsätzlich Abholpreise inkl. der MwSt. Die Zustellung erfolgt nach Vereinbarung und ist kilometerabhängig. Bei der Anlieferung muss eine Toleranz von 30 min. einkalkuliert werden. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferung. Die Abholung muss gesondert in Auftrag gegeben werden. Bei verschmutzter Rückgabe des Leihgeschirrs wird eine Reinigungspauschale nach Aufwand in Rechnung gestellt.

Haftung

Der Veranstalter haftet für alle Beschädigungen oder bei Verlust des gelieferten Materials, die durch seine Erfüllungsgehilfen, Veranstaltungsteilnehmer, Lieferanten oder sonstige Dritte verursacht werden ohne Verschuldensnachweis. Der Veranstalter haftet nicht, wenn er nachweist, dass er die Schadenszufügung nicht zu vertreten hat. Die für die Veranstaltung erforderlichen behördlichen Genehmigungen sind vom Veranstalter selbst rechtzeitig einzuholen. Eine eventuelle Versagung berechtigt nicht zum Rücktritt vom Vertrag. Fehlendes oder zu Bruch gegangenes Leihmaterial wird mit dem zurzeit gültigen Wiederbeschaffungswert abgerechnet. Bei Beschädigungen an Mietgegenständen werden die entstandenen Reparaturkosten berechnet.

Beanstandungen

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Sollte der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter nicht bei der Anlieferung anwesend sein, so erkennt der Auftraggeber die ordnungsgemäße und

Rücktritt

Eine Änderung der Personenzahl für die Lieferung muss spätestens 5 Werktage vor Lieferung mitgeteilt werden. Für Bestellungen gelten folgende Stornierungsfristen (Kulanzregelung)

bis 21 Tage vor dem Veranstaltungstermin (Kostenfrei)

ab 20 Tage vor dem Veranstaltungstermin (20% des Auftragsvolumens).

Ausgenommen von dieser Regelung sind Sach- und Dienstleistungen, die Schürmann Catering und Eventmanagement

(B. Schürmann GmbH) auf speziellen Kundenwunsch von Dritten bestellt oder gekauft hat.

Hier werden wir die uns entstandenen Kosten weiterberechnen.

Zahlung

Bei Auftragsbestätigung ist 3 Tage vor der Lieferung 50% des Rechnungsbetrages in Bar oder per Bankanweisung fällig. Der zu zahlende Restbetrag der Rechnung ist ohne Abzug von Skonto innerhalb von 14 Tagen fällig.

KSK Steinfurt Konto Nr.: 90 20 181, BLZ 40351060, IBAN DE16403510600009020181

Gerichtsstandort

Amtsgericht Ibbenbüren

Gültigkeit des der Preisliste

Diese Speisekarte ist gültig ab 01-01-2020. Änderungen vorbehalten.

Alle vorherigen Preis- und Sortimentsinformationen verlieren ab diesem Termin Ihre Gültigkeit