

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 – 6</i>
<i>Kalte Platten und frischer Fisch</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Vegetarische und vegane Küche</i>	<i>Seite 8</i>
<i>Junge Küche und Street Food</i>	<i>Seite 8</i>
<i>Kalte Buffets</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Salate</i>	<i>Seite 10</i>
<i>Deftige Küche</i>	<i>Seite 11-13</i>
<i>Partyküche</i>	<i>Seite 14</i>
<i>Internationale Küche</i>	<i>Seite 15 – 16</i>
<i>Festliche Küche</i>	<i>Seite 17 – 18</i>
<i>Süße Küche und Dessert</i>	<i>Seite 19</i>
<i>Grill und BBQ</i>	<i>Seite 20 – 23</i>
<i>Inhaltsstoffe</i>	<i>Seite 24</i>
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>Seite 25</i>



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

Suppen & Eintöpfe

Preise auf Anfrage

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

**= Saison



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

Baguettinis

ab 20 Personen
auf Anfrage

Klassische Baguettini Auswahl

- mit Bratenspezialitäten Geflügelbraten, roher Schinken
- mit Käsespezialitäten Camembert oder Schnittkäsevariationen

Exklusive Baguettini Auswahl

- mit Bratenspezialitäten Geflügelbraten, roher Schinken
- mit Käsespezialitäten Camembert oder Schnittkäsevariationen
- mit Roastbeef
- mit mildem Räucherlachs

Brötchen & Schnittchen

ab 20 Personen
auf Anfrage

1/2 belegtes Brötchen

Klassische Brötchen Auswahl

- mit Bratenspezialitäten Geflügelbraten, roher Schinken
- mit Käsespezialitäten

Exklusive Brötchen Auswahl

- mit Bratenspezialitäten Geflügelbraten, roher Schinken
- mit Käsespezialitäten
- mit Roastbeef
- mit mildem Räucherlachs

belegtes Schnittchen

Klassische Schnittchen Auswahl

- mit Bratenspezialitäten Geflügelbraten, roher Schinken
- mit Käsespezialitäten

Exklusive Schnittchen Auswahl

mit Bratenspezialitäten Geflügelbraten, roher Schinken

- mit Käsespezialitäten
- mit Roastbeef
- mit mildem Räucherlachs

Sandwich

ab 20 Personen
auf Anfrage

Unsere Sandwiches werden mit Weiß- und/oder wahlweise Vollkornbrot hergestellt.

- Salami-Käse | Salat | Remoulade | Gurke
- Schinken-Ei | Salat | Remoulade | Tomate
- Thunfisch-Tomate | Salat | Remoulade | Zwiebel
- Vegetarisch | Salat | Remoulade | Gurke | Tomate | Mozzarella



Wir empfehlen drei Stück pro Person zum Sattessen

Quiche

auf Anfrage

Unsere Quiche haben einen Durchmesser von 11 cm und wiegen ca. 150-200g.
Lauwarm und kalt genießbar.

- Quiche Lorraine
- Zucchini-Quiche
- Quiche mit Lachs
-

Mini Schlemmerbrötchen

auf Anfrage

-Salami-Käse

-Schinken-Käse

-Käse

Fingerfood „Deluxe“

*ab 30 Personen
auf Anfrage*

Fingerfood Buffet zum Saatesen

- *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*

- *Dessert im Einzelglas
Mousse au Chocolat
Tiramisu*

Fingerfood zum Sektempfang

*ab 20 Personen
auf Anfrage*

*Häppchen Ideal zum Sekt- oder Stehempfang
3 Stück pro Person*

zum Beispiel

- *Datteln im Speckmantel*
- *Tomate- Mozzarella Spieß*
- *Mini-Käsespieß*
- *Crêpesroulade mit Lachs*
- *Garnele mit Dip*
- *Mini Burger*
- *Baguettinis*

Fingerfood „Imbiss“

*ab 20 Personen
auf Anfrage*

Häppchen für den kleinen Hunger

7 -8 Teile pro Person

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

kalte Platten

ab 10 Personen

internationale Käseplatte

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

auf Anfrage

Aufschnittplatte

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

auf Anfrage

Schinkenplatte

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

auf Anfrage

Schinkenröllchen mit Spargel 20/2, auf der Platte dekoriert

auf Anfrage

gefüllte Eier 14/2 auf der Platte dekoriert

auf Anfrage

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

auf Anfrage

Anti Pasti

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

auf Anfrage

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)	auf Anfrage
Penne Arrabiata	auf Anfrage
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese	auf Anfrage
Pilzragout mit Semmelklöße	auf Anfrage
Gefüllte Zucchini mit Cous Cous und Mozzarella	auf Anfrage
Gebratene Polenta mit Pilzen oder Gemüse	auf Anfrage
Pikante Bulgurbällchen mit Tomatenragout (Vegan)	auf Anfrage
Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt	auf Anfrage

Junge Küche & Street Food

ab 25 Portion / Stück

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

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

auf Anfrage

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

auf Anfrage

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 auf Anfrage

auf Anfrage

Salate

ab 1 kg pro Sorte

Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl	1 kg - auf Anfrage
Kartoffelsalat (*1,3)	1 kg - auf Anfrage
Möhrensalat (*1,3)	1 kg - auf Anfrage
Nudelsalat (*1)	1 kg - auf Anfrage
Krautsalat	1 kg - auf Anfrage
Paprikasalat	1 kg - auf Anfrage
Gurkensalat	1 kg - auf Anfrage
Bohnensalat (*3)	1 kg - auf Anfrage
Tomatensalat	1 kg - auf Anfrage
Tortellini Salat	1 kg - auf Anfrage
Spitzkohlsalat mit Speck	1 kg - auf Anfrage
Mexikosalat mit Mais und Kidneybohnen	1 kg - auf Anfrage
Hirtensalat mit Salatkäse	1 kg - auf Anfrage
Brokkoli Schinken Salat	1 kg - auf Anfrage
Porree Salat mit Joghurt	1 kg - auf Anfrage
Italienischer Nudelsalat mit frischem Ruccula und Balsamico	1 kg - auf Anfrage
Griechischer Nudelsalat mit Kritharáki-Nudeln und Salatkäse	1 kg - auf Anfrage

Rohkost-Salate

ab 10 Personen
auf Anfrage

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

Deftige Küche

ab 20 Personen

Herbstmenü (* 1, 2, 4, 8)

auf Anfrage

Fleischgerichte

Kasseler-Braten

gegrillte Rippchen & frische Bratwurst

Gemüse

Deftiger Grünkohl dazu Senf

Beilage

Bratkartoffeln

Westfälischer Grünkohleintopf

auf Anfrage

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

Seppelteller

auf Anfrage

Fleischgerichte

Mini-Schweinehaxe o. Schwarte

Schinkenkrustenbraten mit saftiger Kruste

Gemüse

Spitzkohlsalat

Apfelrotkohl

Beilagen

Semmelknödel

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

dazu süßer Senf und Salzbrezel (* 1, 2, 3, 4, 5, 8)

Deftige Küche

Bayrischer Abend

auf Anfrage

Fleischgerichte

Mini-Schweinehaxe knusprig gegrillt
Hähnchenkeule
Fleischkäse

Beilage

Sauerkraut nach Hausfrauen Art
Hausmacher Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Bayrischer Kartoffelsalat
süßer Senf und Salzbretzel (* 1, 2, 4, 5, 8)

Deftig Rustikal

auf Anfrage

Fleischgerichte

Schweinekrustenbraten mit herzhafter Biersauce
Ochsenbraten mit Zwiebelsauce

Beilagen

Kartoffelklöße
Kartoffelpüree

Gemüse

Apfelrotkohl
Rahmkohlrabi (* 1, 3, 4)

Rind & Hähnchen

auf Anfrage

Fleischgerichte

Gekochtes Rindfleisch und Hähnchenbrust mit Meerrettich- und Zwiebelsauce

Beilagen

Salzkartoffeln
Butterreis

Gemüse

Karotten im Rahm
Mandel-Brokkoli

Feines vom Ochs

auf Anfrage

Fleischgerichte

Geschmortes Ochs**en**bäckchen
zarte Ochsenschulter mit kräftiger Rotweinjus

Beilagen

Serviettenknödel
gebratenen Schupfnudeln

Gemüse

Rahmwirsing
Apfelrotkohl

Westfälischer Pfefferpotthast

auf Anfrage

"Unser Geheimtipp und ein echter Klassiker"

Fleischgericht

würziges Rindfleisch Ragout mit Zwiebeln und Cayenne-Pfeffer

Beilagen

dazu Salzkartoffeln
Gewürzgurken und Schmorgemüse

Party Küche

ab 30 Personen

Schnitzeljagd

auf Anfrage

Fleischgerichte

Schweineschnitzel mit Jäger- oder Zigeunersauce

Hähnchenschnitzel mit Curry-Früchte Sauce

Beilagen

Kartoffelgratin

Butterreis

Gemüse

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Pasta Party

auf Anfrage

Nudelgerichte

Spiral Nudeln oder Lasagne

Saucen

Bolognese und Carbonara Sauce oder Gemüsebolognese

dazu

gehobelten Parmesan

Gemischte Rohkostsalat mit Joghurtdressing

Ham- und Cheeseburger

auf Anfrage

Burger

100g Rindfleisch Paddy und 90g Falafel Paddy

Burger Bun

12cm rustikales Weizenbrötchen (vorgeschnitten)

Zum belegen

Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebeln, Cheddar Käse,

Burgersauce und Tomatenketchup

Beilagen

Kartoffel Wedges

Internationale Küche

ab 30 Personen

Western-Buffet

auf Anfrage

Fleischgerichte:

Baby Back BBQ Spareribs
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



Auf Wunsch Smoker als Live-Event buchbar

Spanischer Abend

auf Anfrage

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
dazu frisches Baguette

Internationale Küche

ab 20 Personen

Griechischer Abend

auf Anfrage

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

Italienischer Abend

auf Anfrage

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

Festliche Küche

ab 40 Personen

Gala (*1, 3, 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

auf Anfrage

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

auf Anfrage

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

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme
Herrencreme mit Rum und Schokoflocken

auf Anfrage

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

auf Anfrage

Süße Küche

ab 10 Personen - auf Anfrage

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

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

auf Anfrage

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, Spitzkohlsalat, Möhrensalat

Beilagen:

Partykorb mit Baguette und Partybrötchen dazu Kräuterbutter

auf Anfrage

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

auf Anfrage

Grill Küche / BBQ

ab 20 Personen

Grillabend „Exklusiv“* ab 50 Personen

Vom Holzkohlegrill

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

Aus der Riesenbratpfanne:

frische Champignons, Rosmarinkartoffeln,

Dips und Saucen:

verschiedene Dips und Grillsaucen

hausgemachte Salate:

Salatbar mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Kidneybohnen,
Thunfisch, Salatkäse, Oliven, dazu Joghurt oder Kräuterdressing,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Kartoffelsalat, Krautsalat
Partykorb mit Baguette und Partybrötchen dazu Kräuterbutter

Dessert:

Herrencreme, Joghurtcreme mit Früchtecocktail

auf Anfrage

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

auf Anfrage

*** zusätzlich benötigen Sie:**

1 x Holzkohlegrill
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

auf Anfrage

Fleischpaket 2

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

auf Anfrage

Fleisch

Zuckerstangen (Bauchspeck auf dem Holzspieß gerollt) (* 4)	100g
Rinderfilets grillfertig mariniert	100g
Rinderhüftsteaks grillfertig mariniert	100g
Lammtonedo in herzhafter Knoblauchmarinade	100g
Schweinefilet (Kaiserlendchen mit Mett gefüllt) (* 4)	100g
Schweinefilet (im Speckmantel)	100g

Fisch

Lachssteaks an Gräte	100g	auf Anfrage
Lachsfilet in Zitronenbutter (125g Stück in Aluschiffchen)	Stück	auf Anfrage
Garnelenspieße	Stück	

Gemüse und Beilagen

Kartoffelecken (200g Port.) (* 1, 4)	pro Portion
Rosmarinkartoffeln (200g Port.) (* 1, 4)	pro Portion
frische Champignons (300g Port.)	pro Portion
Gemüsespieße	Stück
Vegetarische Wraps	Stück

Grillzubehör

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

Alle Mietpreise inkl. Endreinigung

Grillservice

Grillmeister	Stunde
Servicekraft	Stunde

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 Leitungsangebote 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 01-10-2021. Änderungen vorbehalten.

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