

# Inhaltsverzeichnis

---

<i>Suppen und Eintöpfe</i>	<i>Seite 2</i>
<i>Baguettinis, Schnittchen &amp; 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

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

## Junge Küche & Street Food

ab 25 Portion / Stück

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

## 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

---

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

## Rohkost-Salate

ab 10 Personen  
**auf Anfrage**

---

<b>Rohkostsalat mit Dressing Ihrer Wahl</b>	Portion
<b>Salatbar</b> gem. Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais, Paprika dazu Joghurt- oder Kräuterdressing (* 1)	Portion
<b>zur Ergänzung der Salatbar:</b> 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-Bufferet

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

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

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

## **Fisch**

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

## **Gemüse und Beilagen**

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

## Grillzubehör

---

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

Alle Mietpreise inkl. Endreinigung

## Grillservice

---

<b>Grillmeister</b>	Stunde
<b>Servicekraft</b>	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