Inhaltsverzeichnis

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

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

Suppen & Eintöpfe

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*
Tomatensuppe mit frischem Basilikum (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*
Broccolicremesuppe (4)*	*pro Person*	*auf Anfrage*
• Mit Räucherlachsstreifen Extra		*auf Anfrage*
• Mit Schinkenwürfeln Extra		*auf Anfrage*
Erbsensuppe mit Speck, Möhren, Lauch und Sellerie (1, 4)*	*pro Person*	*auf Anfrage*
• Mit Wienerwürstchen Extra	*Stück*	*auf Anfrage*
• Mit Geflügelwiener Extra	*Stück*	*auf Anfrage*
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

Minimum pro Sorte 15 Stück

mit Bratenspezialitäten Geflügelbraten, roher Schinken	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit Käsespezialitäten Camembert oder Schnittkäsevariationen	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit Schweinemedaillons	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit Roastbeef	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit mildem Räucherlachs	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit Forellenfilets	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit Fleischsalat	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit Tomate-Mozzarella	*pro Stück*	*auf Anfrage*

Wir empfehlen fünf Stück pro Person zum Sattessen

Brötchen & Schnittchen

Minimum pro Sorte 15 Stück

***1/2 belegtes Brötchen** mit Schinken, Käse oder Braten, einschl. Dekoration*	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit Räucherlachs, einschl. Dekoration	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit geräucherter Forelle, einschl. Dekoration	*pro Stück*	*auf Anfrage*

Wir empfehlen drei Stück pro Person zum Sattessen

***belegtes Schnittchen** mit Schinken, Käse oder Braten, einschl. Dekoration*	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit Räucherlachs, einschl. Dekoration	*pro Stück*	*auf Anfrage*
mit geräucherter Forelle, einschl. Dekoration	*pro Stück*	*auf Anfrage*

Wir empfehlen vier Stück pro Person zum Sattessen

Sandwich

Minimum pro Sorte 10 Stück

Salami-Käse	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Schinken-Ei	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Thunfisch-Tomate	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Vegetarisch	*pro Stück*	*auf Anfrage*

Wir empfehlen drei Stück pro Person zum Sattessen

Mini Schlemmerbrötchen

Minimum pro Sorte 10 Stück

Salami-Käse	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Schinken-Käse	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Käse	*pro Stück*	*auf Anfrage*

Wir empfehlen drei Stück pro Person zum Sattessen

Quiche

Minimum ab 10 Personen

Quiche Lorraine	*pro Person*	*auf Anfrage*
Zucchini-Quiche	*pro Person*	*auf Anfrage*
Quiche mit Lachs	*pro Person*	*auf Anfrage*

Fingerfoods & mehr....

Minimum pro Sorte 10 Stück

Fisch		
Crêpesroulade mit Räucherlachs	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Partygarnele auf Knoblauchdip	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Matjestatar mit Pumpernickel	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Garnelencocktail	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Fleisch		
Partyfrikadelle auf Salat	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Mini Cheese- oder Hamburger	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Schweinemedaillons auf Mango-Chutney	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Putenspieß mit herzhaftem Dip	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Roastbeef auf Waldorfsalat	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Käse		
Goudawürfel mit Trauben	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Tomate-Mozzarellaspieß	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Frischkäsecreme auf Vollkornbrot	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Vegetarisch		
Gemüsesticks mit Joghurtdip	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Hirtensalat	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Gebratene Polenta mit Gemüse	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Nudelsticks mit Sesam	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Dessert im Einzelglas		
Mousse au Chocolat	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Tiramisu	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Mascaponecreme auf Frucht	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Buttermilchschaum mit Himbeersauce	*pro Stück*	*auf Anfrage*
Herrencreme	*pro Stück*	*auf Anfrage*

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

auf Anfrage
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

auf Anfrage
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

auf Anfrage
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
Ochsenschwanzbouillon 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*	*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*
geräuchter 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*
Canneloni mit Spinat und Riccotta gefüllt	*auf Anfrage*

Junge Küche & Street Food

ab 25 Portion / Stück

Hot Dog
*1 Hot Dog Softbrötchen, 1 Hot Dog Würstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Ketchup, Senf und Hot Dog Sauce (*1,4,5)* — *auf Anfrage*

Ham- & Cheeseburger
*1 Hamburger Bun, 100g Rindfleisch Burger, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Cheddarkäse, 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,
Schweinemedaillons 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*

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*
Broccolischinken Salat	*1 kg*	*auf Anfrage*
Poreesalat *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

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

Deftige Küche

ab 20 Personen

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

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

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)* *auf Anfrage*

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)* *auf Anfrage*

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

Rind & Hähnchen
Gekochtes Rindfleisch und Hähnchenbrust mit Meerrettich- und Zwiebelsauce
dazu Salzkartoffeln und Butterreis, Karotten im Rahm und Mandel-Brokkoli
auf Anfrage

Feines vom Ochsen
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rahm-Wirsing und gebratenen Schupfnudeln
Zarte Ochsenschulter mit kräftiger Rotwein Jus dazu Apfel Rotkohl und Serviettenknödel
auf Anfrage

Westfälischer Pfefferpotthast *„Unser Geheimtipp und ein echter Klassiker“*
Würziges Rindfleisch Ragout mit Zwiebeln und Cayenne-Pfeffer dazu Salzkartoffeln,
Gewürzgurken und feinem Schmorgemüse
auf Anfrage

Party Küche

ab 30 Personen

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

auf Anfrage

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

auf Anfrage

Pizza oder Flammkuchen als live Event

Elsässer Art, Tomate-Mozzarella, Lauch-Speck und weitere Varianten	*auf Anfrage*
zusätzlich benötigen Sie:	
1x Profi Pizzaofen	*auf Anfrage*
Servicekraft	*auf Anfrage*

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

auf Anfrage

Endreinigung	*auf Anfrage*
Logistikkosten	*auf Anfrage €*

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

Internationale Küche

ab 20 Personen

Western-Buffet

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

auf Anfrage

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
(Aufpreis pro Person)

auf Anfrage

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)

auf Anfrage

Auf Wunsch Gyros Drehspieß 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)

auf Anfrage

Festliche Küche

ab 40 Personen

Gala *(*1, 3, 4, 6)*

Vorspeise:
Antipasti, Tomate-Mozzarella, Rohkostsalat-Buffet
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 Salbeibutter geschwenkt,
Rosmarinkartoffeln, helle Bandnudeln
Dessert:
Mousse au Chocolat
Buttermilchschaum mit frischer Minze und Himbeersauce

auf Anfrage

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

Vorspeise:
kalte Fischplatte aus verschiedenen Räucherfischsorten
Salatbuffet 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 Salbeibutter 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

auf Anfrage

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

Vorspeise:

kalte Platten mit Fisch- und Fleischvariationen,

Mini-Pasteten und Wraps,

Anti Pasti Spieß, herzhafte 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

Herrencreme mit Rum und Schokolade *(*1)*	*Portion*	*auf Anfrage*
Rote Grütze mit Vanillesauce *(*1, 3)*	*Portion*	*auf Anfrage*
Karamellcreme *(*1)*	*Portion*	*auf Anfrage*
Schokoladencreme *(*1)*	*Portion*	*auf Anfrage*
Zitronencreme *(*1, 3)*	*Portion*	*auf Anfrage*
Götterspeise mit Vanillesauce *(*1)*	*Portion*	*auf Anfrage*
Vanillequark mit Früchtecocktail	*Portion*	*auf Anfrage*
Mousse au Chocolat	*Portion*	*auf Anfrage*
Mousse au Vanille	*Portion*	*auf Anfrage*
Frischer Obstsalat mit verschiedenen Früchten	*Portion*	*auf Anfrage*
ital. Mascarponecreme mit Pfirsichspalten	*Portion*	*auf Anfrage*
Tiramisu nach italienischem Rezept	*Portion*	*auf Anfrage*
Panna-Cotta mit Fruchtmark	*Portion*	*auf Anfrage*
Crème Brûlee	*Portion*	*auf Anfrage*
Buttermilchschaum mit Himbeermark	*Portion*	*auf Anfrage*
weitere Desserts und Süßspeisen auf Anfrage		

Crêpe als live Event		
Mit z.B. Nutella, Apfelmus, Zimt-Zucker	*Portion*	*auf Anfrage*

zusätzlich benötigen Sie:		
1x Profi Crêpe Eisen	*Stück*	*auf Anfrage*
Servicekraft	*Stunde*	*auf Anfrage*

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 Holzkohlengrill

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 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 — *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*	*auf Anfrage*
Rinderfilets *grillfertig mariniert*	*100g*	*auf Anfrage*
Rinderhüftsteaks *grillfertig mariniert*	*100g*	*auf Anfrage*
Lammtornedo *in herzhafter Knoblauchmarinade*	*100g*	*auf Anfrage*
Schweinefilet *(Kaiserlendchen mit Mett gefüllt) (* 4)*	*100g*	*auf Anfrage*
Schweinefilet *(im Speckmantel)*	*100g*	*auf Anfrage*
Fisch		
Lachssteaks *an Gräte*	*100g*	*auf Anfrage*
Lachsfilet *in Zitronenbutter (125g Stück in Aluschiffchen)*	*Stück*	*auf Anfrage*
Garnelenspieße	*Stück*	*auf Anfrage*
Gemüse und Beilagen		
Kartoffelecken *(200g Port.) (* 1, 4)*	*pro Portion*	*auf Anfrage*
Rosmarinkartoffeln *(200g Port.) (* 1, 4)*	*pro Portion*	*auf Anfrage*
frische Champignons *(300g Port.)*	*pro Portion*	*auf Anfrage*
Gemüsespieße	*pro Portion*	*auf Anfrage*
Vegetariische Wraps	*pro Portion*	*auf Anfrage*

Grillzubehör

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

Alle Mietpreise inkl. Endreinigung

Grillservice

Grillmeister	*Stunde*	*auf Anfrage*
Servicekraft	*Stunde*	*auf Anfrage*

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