

KALTES BUFFET

- Frische Salatplatte mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika, Eisbergsalat [vegan](#) mit Balsamico- 11 [vegan](#) und Joghurt- g Dressing [vegetarisch](#)
- Baguette a,k,11 und Party-Brötchensortiment a,f,g,h [vegan](#) mit hausgemachter Kräuterbutter g [vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- saftiger Braten aus dem Schweinelachs gefüllt mit Paprika und Mett an Teufelssauce a, i
- Hacksteaks a,c mit Röstzwiebeln a
- Zarte Schweinerückenschnitzel a,c (alternativ Pute a oder Valess g (vegetarisch) möglich) dazu Champignoncreme a,g,i,11
- Vegetarische Spätzle -Pfanne mit Paprika, Knoblauch, Gemüsezwiebeln und Gyros-Gewürz [vegetarisch](#) a,c
- Speckbratkartoffeln 2,3
- Rösti-Ecken [vegan](#)







PREISE

ab 20 Personen, p. P. 21,90 € inkl. 7% MwSt.


Die aufgeführten Preise enthalten die gültige MwSt. von 7 % für Speisen. Bei Zusatzleistungen wie z.B. Geschirr, Besteck, Personal, Equipment oder sonstigen Serviceleistungen müssen wir Ihnen 19 % MwSt. für alle Leistungen in Rechnung stellen.

JETZT
NEU

KALTES BUFFET

- Jalapeño Chilischote gefüllt mit Frischkäse g  vegetarisch
- Rinderhacksteaks gefüllt mit Gorgonzola a,c,g
- Mini-Wrap gefüllt mit Guacamole, Schafskäse und Putenbrust a
- Mini-Burger aus Sojabratlingen, BBQ-Dip, Romanasalat und Röstzwiebeln a,f  vegan
- Cole Slaw aus Weißkohlsalat, Möhren, Apfel, Joghurt, roten Zwiebeln und Mayonnaise c,g  vegetarisch
- Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Oliven und Schafskäse g,6  vegetarisch
- Baguette a,k,f  vegan und Briochebrötchen a,k,f  vegetarisch dazu Kartoffel-Knoblauchdip g und Kräuterbutter g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Pulled Pork (gesmokter und gezupfter Schweinenacken) mit BBQ Sauce 9
- **Wahlweise:** Putenschnitzel in Cornflakes Panade mit Sauce Bernaise g,c,i **oder** Chefkoch's Currywurst a,g,l,2 vom Schwein oder Pute
- Süßkartoffelscheiben  vegan
- Kroketten a,c  vegan
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika  vegan dazu Tomatenjüs a  vegan

DESSERT

- Apfel-Streusel-Dessert a mit Vanillesauce a  vegetarisch
- Nuss-Nougat-Mousse f,g,h  vegetarisch

PREISE

ab 20 Personen, p. P. ~~29,90€~~ inklusive 7% MwSt.



26,90€ inklusive 7% MwSt.

Aktionspreis zur EM 2024




Bei Bestellung im Aktionszeitraum bis einschließlich 13. Juli 2024.



KALTES BUFFET

- Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse a  vegan
- Hausgemachte Party-Rinderfrikadellen nach Papas Rezept a,c,j
- Party-Bierknacker 2,3,14,j
- Mini-Schnitzel vom Schwein a
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum g,l,1,11  vegetarisch
- Ketchup, Senf j,2
- Baguette a,k,11 und Party-Brötchensortiment a,f,g,k  vegan
mit Kräuter-Frischkäse g  vegetarisch und Kräuterbutter g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Zartes Schweinelachssteak an Pfefferrahmsauce a,g,i,11
- Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Curry-Sauce a,g
- Langkornreis  vegan
- Kartoffelgratin c,g  vegetarisch
- Gemüseplatte mit Brokkoli h, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und gebratenen Champignons dazu Sauce Hollandaise c,g,i  vegetarisch

DESSERT

- Mousse au Chocolat g
- Quark-Beeren-Dessert g  vegetarisch

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 29,90 € inkl. 7% MwSt.

mit Käseplatte, p. P. 31,90 € inkl. 7% MwSt.

UNSERE HYGIENE GARANTIE

Damit Ihre Gäste und Sie sich wohlfühlen sorgen wir für höchste Sauberkeit und Hygiene in unserem gesamten Catering-Sortiment. Wir sind EU-zertifiziert, d.h wir erfüllen die strengen EU-Hygiene-Richtlinien. Unsere EG-Nummer: D NW-90350 EG



KALTES BUFFET

- Hauseigene Rinderpartyfrikadelle nach Papas Rezept a,c,j
- Jalapeño Chilischote gefüllt mit Frischkäse a,g [☑ vegetarisch](#)
- Mini-Schnitzel von der Pute a
- Senf, Ketchup j,2
- Blattsalate der Saison mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika sowie Krautsalat [☑ vegan](#) dazu Balsamico 11 [☑ vegan](#) und Joghurt -Dressing g [☑ vegetarisch](#)
- Baguette a,k,11 und Party-Brötchensortiment a,f,g,k [☑ vegan](#) mit Kartoffel-Knoblauch-Dip c,j [☑ vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinerückenschnitzel a,c (alternativ Pute a oder Valess g (vegetarisch) möglich) dazu Jägersauce a,g,i,11
- Chefkochs Currywurst g,i,3,4,9
- Bratkartoffeln mit Speckzwiebelschmalz und Kräutern 2,3
- Kroketten a [☑ vegan](#)

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 22,90 € inkl. 7% MwSt.

**JETZT
NEU**





Geburtstags-Catering

DAS WESTFÄLISCHE

KALTES BUFFET

- Party-Frikadellen vom Rind nach Papa's Rezept a,c,j
- Pfefferbeißer mit Dijon-Senf j,2,3,14
- Sauergemüse aus eingelegten Gürkchen und Zwiebeln i,2,3,11 
vegetarisch
- Salatplatte mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten  **vegan** mit zweierlei Dressing  **vegetarisch**
- Baguette und Partybrötchen a,k,f  **vegan**
dazu hausgemachte Kräuterbutter g  **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Streifen von der Putenbrust an Honig-Senf-Sauce a,g,j
- Knuspriger Grillschinken mit Pfefferrahm a,g,i,j
- Gedämpfter Romanesco  **vegan**
- Champignonpfanne mit gebratenen Zwiebeln  **vegan**
- Wildkräuterreis  **vegan**
- Heimische Salzkartoffeln g  **vegan**

DESSERT

- Bayrisch Crème g

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 23,90€ inklusive 7% MwSt.

KALTES BUFFET

- Marinierte Paprikaschoten l,1,3,11 [vegan](#)
- Eingelegte Champignons mit Rosmarin l,1,3,11 [vegan](#)
- Trilogie vom Lachs: Graved-, Räucher und Stremellachs mit Honig-Senf-Dip d,j
- Grissini-Stangen mit Mailänder Salami a,g
- Tranchiertes Schweinefilet an Orangenvinaigrette 11
- Schafskäse mit Kräutern g [vegetarisch](#)
- Oliven- und Ciabattabaguette a,k,11 [vegan](#)
dazu Aioli c [vegetarisch](#) und Butter g [vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- Gefüllte Hähnchenbrust mit Basilikum und Schinken c,g,h
an Tomaten-Mozzarella-Sauce a,g [vegetarisch](#)
- Grüne Tagliatelle a,c [vegetarisch](#)
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce a,g,i,11
- Rosmarinkartoffeln [vegan](#)
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika
an Tomatenjus a [vegan](#)

DESSERT IM GLAS

- Hauseigenes Tiramisu a,c,g,10,11
- Prosecco-Creme g,11

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 31,90 € inkl. 7% MwSt.



UNSER SPÜLSERVICE

Machen Sie sich nicht die Hände schmutzig – wir erledigen das. Sie können in Ruhe Ihre Party oder Event genießen und sich den Gästen widmen. Alle weiteren Informationen finden Sie unter #3 in unseren AGB's

**JETZT
NEU**

Geburtstags-Catering

DAS FESTBUFFET

KALTES BUFFET

- Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich d,g
- Dünne Scheiben vom marinierten Tafelspitz mit Petersiliensalsa und glasierten Cherrytomaten i,2
- Fenchelsalami j,2,14
- Knackige Peperoni gefüllt mit Frischkäsecreme g [vegetarisch](#)
- Feldmarker Kartoffelsalat mit Essig und Öl [vegan](#)
- Spalten von der Cantaloupe Melone mit Chili-Landschinken
- Hausgemachter Weißkrautsalat i [vegan](#)
- Baguette und Partybrötchen a,k,f [vegan](#)
dazu Schafskäsecreme g und Kräuterbutter g [vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- Geschmorter Rinderbraten in klassischer Sauce a,i,11
- Zander unter einem Kartoffel-Kräuterpuffer mit leichtem Dill-Rahm a,g,i,j
- Mais-Hähnchen am Knochen gegart mit Paprika-Rahmsauce a,g
- Schupfnudeln a,c [vegetarisch](#)
- Kartoffelgratin mit Käsehaube g [vegetarisch](#)
- Zweierlei sautierte, karamellierte Karotten [vegan](#)
- Bohnen im Speckmantel

DESSERT

- Pumpernickelcrème mit marinierten Kirschen a
- Eierlikörmousse c,11

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 36,90€ inklusive 7% MwSt.

KALTES BUFFET

- Grüner Spargel im Lachsmantel d
- „Vitello Tonnato“-Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce c,d,g
- Medaillon vom Schweinefilet mit Kräuter-Käse-Haube g
- Hauseigene Rinderhackbällchen mit Schnittlauch und Pinienkernen a,c,h
- Internationale Käsespezialitäten vom Brett g [vegetarisch](#)
- Bunter Cherry-Tomaten-Salat mit geröstetem Pumpernickel a [vegan](#)
- Paprika-Reis-Salat [vegan](#)
- Mediterranes Baguette [vegan](#) a,k,11 und
- Party-Brötchen-Sortiment a,f,g,h [vegan](#) dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip c,j, Kräuterbutter g und Aioli c [vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Sauce a,i,11
- Zarte Poulardenbrust auf milder Bratpeperoni mit Oliven 6 und getrockneten Tomaten an Tomaten-Mozzarella-Sauce a,g
- Bacon-Kartoffel(Kartoffel im Bacon-Mantel mit Frischkäse) g,2,3,8
- mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini und Aubergine c,g [vegetarisch](#)
- schmackhaft veredeltes Pfannengemüse aus Paprika und Zucchini [vegan](#)
- Bandnudeln mit Rucola und Cherry-Tomaten a,c [vegetarisch](#)

DESSERT IM GLAS

- Amaretto-Creme mit Mandelsplitter e,g,h,11
- Erdbeer-Joghurt-Mousse g

PREISE

ab 30 Personen, p. P. 42,90 € inkl. 7% MwSt.

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoff (konserviert)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 koffeinhaltig
- 11 Alkohol
- 12 Formfleisch
- 13 mit Milchprodukt zubereitet
- 14 mit Nitritpökelsalz
- 15 mit Nitrat
- 16 enthält eine Phenylalaninquelle
- 17 chininhaltig
- 18 mit Azofarbstoff(en)

ALLERGENE

- a enthält Gluten
- b enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg,l
- m enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.