




JETZT
NEU

Kalt-Warme Buffets Regional

UNSER PARTY HIGHLIGHT

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.


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.

SCHASCHLIK IM STRUKTURWANDEL

KALTES BUFFET

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 1,5,g,l  vegetarisch
- Mini-Schnitzel von der Pute a,c
- Party-Bierknacker aus dem Rauch 2,3,14,j
- Tessiner Kartoffelsalat c,g,j  vegetarisch
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k, f  vegan
dazu Apfelzwiebelschmalz g,k

WARMES BUFFET

- Hauseigener Schaschliktopf mit Zwiebeln, Paprika und Baconstreifen
- Chefkoch´s Currywurst a, g, l, 2
- Kroketten a,c  vegan

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 20,90 € 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

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

WARMES BUFFET

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

PREISE

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

KALTES BUFFET

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


WARMES BUFFET

- Zarte Schweinerückenschnitzel a,c (alternativ Pute oder Valess g (vegetarisch) möglich) dazu Jägersauce a,g,i
- Chefkoch´s Currywurst a,g,i
- Bratkartoffeln mit Speckzwiebelschmalz und Kräuter
- Kroketten a,g [☑ vegan](#)

PREISE

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

WARMES BUFFET

- Krustenbraten mit knuspriger Schwarte
- Deftiges Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln
- Knusprige Bratkartoffeln
- Hausgemachte Rinderrouladen in typischer Sauce a,i
- Rotkohl a
- Kartoffelklöße  vegan

DESSERT

- Mousse au Chocolat a,c,g

PREISE

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







**JETZT
NEU**





Kalt-Warme Buffets Regional

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

- 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,c
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 1,5,g,l [☑](#) **vegetarisch**
- Ketchup, Senf j,2
- Baguette und Party-Brötchensortiment a,k, f [☑](#) **vegan**
mit Kräuter-Frischkäse g [☑](#) **vegetarisch** und Kräuterbutter g [☑](#) **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce a,g,i,11
- Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Curry-Sauce a,g,i
- Langkornreis g [☑](#) **vegan**
- Kartoffelgratin g [☑](#) **vegetarisch**
- Gemüseplatte mit Brokkoli, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und gebratenen Champignons dazu Sauce Hollandaise g [☑](#) **vegetarisch**

DESSERT

- Mousse au Chocolat g
- Quark-Beeren-Dessert g,h [☑](#) **vegetarisch**

PREISE

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

mit Käseplatte, p. P. 32,90 € inkl. 7% MwSt.

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

- Pumpenickelcrème mit marinierten Kirschen a
- Eierlikörmousse c,11




PREISE

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

KALTES BUFFET

- Hähnchenbrust mit Früchten garniert
- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken
- Tomaten-Brot-Salat a  vegetarisch
- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
- Verschiedene Käsesorten mit Früchten garniert g  vegetarisch
- Baguette und Party-Brötchensortiment a,k, f  vegan
dazu Butter g  vegetarisch und Kräuterbutter g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Sauerbraten nach Rheinischer Art mit Rosinen und Mandelblättern a,h1,i
- Apfelrotkohl a
- Kartoffelklöße  vegan
- Hausgemachte Cordon-Bleu aus dem Schweinenacken mit Pfefferrahmsauce a,g,i,11,12
- Überbackene Blumenkohlröschen c,g  vegetarisch
- Country-Potatoes  vegan

DESSERT

- Herrencreme mit Amaretto g,11
- Kokos Pannacotta g,h

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 37,90 € 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

VORSUPPE

- Omas gute Rindfleischbrühe mit Gemüse und Nudeln a,c

HAUPTSPEISE

- Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce a,i,11
- Schweinelachsbraten aus dem Ofen in Waldpilzsauce a,g,i
- Hausgemachte Kartoffelklöße [vegan](#)
- Gedämpfte Salzkartoffeln g [vegan](#)
- Kohlrabi-Gemüse a
- Bohnen im Speckmantel

DESSERT

- Mousse au Chocolate a,c,g
- Rote Beeren-Grütze mit Vanillesauce g

ab 20 Personen, p. P. 26,90 € 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 Lupinerzeugnisse
- 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.