
EVENT-Catering

-Saisonale Angebote-

RESTAURANT

EVENT

➔ Saison Frühling & Sommer 2017

Catering-Saison Frühling & Sommer 2017

Die Karte Catering Saisonale Angebote ist speziell für die Jahreszeiten entwickelt und immer aktuell. Im Herbst und Winter möchten Sie andere Speisen als im Frühjahr und Sommer?

Sehr gerne mit dieser Karte.

Gerne stellen wir auch nach Ihren Wünschen ein individuelles Catering Angebot zusammen. Fragen Sie bitte unser EVENT-Team.



Alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzlichen MwSt.) angegeben.
Alle Angebote sind ab dem 01.09.2016 gültig.

#1 Frühling- / Sommerhit

Hauptgang Buffet ab 20 Personen

Spießbraten unter geschmorten Zwiebeln in Sauce oder Pulled Pork aus dem Schweinekamm
(12Std. bei 92° gegart)

Zartes Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Frucht- Curryrahmsoße

Kleine Schwenkkartoffeln mit Rosmarin, selbstgemachte Butterspätzle

Bunte Salatplatte, verschieden belegt

ab 20 Personen: 17,90 €/ Person

ab 40 Personen: 15,90 €/ Person

#2 Frühling- / Sommerhit

Hauptgang Buffet ab 20 Personen

Hähnchenbrustfiletmedaillons direkt vom Lavasteingrill, überbacken mit Tomate- &
Mozzarella, dazu Basilikumsauce

Mild gepökelter Krustenbraten mit Rahmsoße

Selbstgemachtes Kartoffelgratin, in Butter geschwenkte Schupfnudeln

Bunte Salatplatte, verschieden belegt

ab 20 Personen: 19,90 €/ Person

ab 40 Personen: 17,90 €/ Person



#3 Frühling- / Sommerhit

2 Gang Buffet ab 15 Personen

Hauptspeisen:

Schweinefilet direkt vom Lavasteingrill in Pfefferrahmsoße

Zart geschmorte Rinderhüftsteaks in dunkler Schwarzbier Soße

Selbstgemachter Kartoffelstampf mit Lauchzwiebeln, Bandnudeln

Ratatouille Gemüsepfanne

Bunte Salatplatte, verschieden belegt

Dessert in kleinen Gläschen:

Joghurt- Mascarponecreme auf Himbeermark

Mousse au Chocolat

ab 15 Personen: 25,90 €/ Person

ab 40 Personen: 23,90 €/ Person

#4 Frühling- / Sommerhit

3 Gang Buffet ab 15 Personen

Vorspeise:

Couscous Salat mit gebratenen Garnelen

Wassermelonensalat mit roten Zwiebeln und Oliven

Frischer Rucolasalat mit Schafskäse und frischen Himbeeren

Hauptspeisen:

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat und Kirschtomaten, in Cassissoße

Doradenfilets auf einem Bett aus Blattspinat, dazu eine 7- Kräutersoße

Süßkartoffelpüree , in Butter geschwenkte Schupfnudeln

knackig gebratenes Sommergemüse, Senf- Lauchgemüse mit geschmolzenen Tomaten

Bunte Salatplatte, verschieden belegt

Dessert in kleinen Gläschen:

Limettentiramisu

Erdbeer Panna Cotta

Schoko-Kokosmousse

ab 15 Personen: 32,90 €/ Person

ab 40 Personen: 29,90 €/ Person

#5 Frühling- / Sommerhit

ab 60 Personen

Live Barbecue (vor Ort gegrillt) *coming soon in 2018*

Schweinerücken- und Schweinenackensteaks, Putensteaks, Rinderhüftsteaks,
Grillwürstchen und Krakauer

Vegetarische Beilage vom Grill:

bunte Gemüsespieße, Folienkartoffeln, Maiskolben

Salate und Beilagen:

Broccolisalat mit Cranberries

Nudelsalat (klassisch oder mediterran)

Salat der Saison mit Fetakäse und Croutons

gemischter Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Tomatenbutter

verschiedene Dips und Grillsoßen

Inkl. Barbecue Leistungen und Equipment:

- **Grillpavillon**
- **Grill**
- **Buffettische inklusive Tischwäsche**
- **Personal für den Grill**
- **Lieferung, Aufbau und Abholung**



ab 60. Personen: **29,90 €/ Person**

Unsere inkl. Leistungen für alle Catering-Hits :

- **Kostenlose Lieferung und Abholung***
- **Bereitstellung der Vorlegebestecke und Chafings**

*Die kostenlose Lieferung und Abholung ist vom Auftragsvolumen und der Entfernung abhängig

Teller und Besteckservice: Preis auf Anfrage

→ Ihr Vorteil: Den Transport und das Spülen übernehmen wir für Sie.
