

---

# EVENT-Catering

## -Saisonale Angebote-

---

RESTAURANT

EVENT

---

➔ Saison Herbst & Winter 2018 / 2019

---

## Catering-Saison Herbst & Winter 2018 / 2019

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 01.07.2017 gültig.

## #1 Herbst- / Winterhit

---

### 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

Broccoli und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

**ab 20 Personen: 17,90 € / Person**

**ab 40 Personen: 15,90 € / Person**

## #2 Herbst- / Winterhit

---

### Hauptgang Buffet ab 15 Personen

Hähnchenbrustfilets, direkt vom Lavasteingrill, in Tomaten- Basilikumsoße

Mild gepökelter Krustenbraten mit Rahmsoße

Selbstgemachtes Kartoffelgratin, in Butter geschwenkte Schupfnudeln

Rosenkohl mit Speckwürfeln

Bunte Salatplatte, verschieden belegt

**ab 15 Personen: 19,90 € / Person**

**ab 40 Personen: 17,90 € / Person**

## #3 Herbst- / Winterhit

---

### 2 Gang Buffet ab 15 Personen

#### Hauptspeisen:

Schweinefilet, direkt vom Lavasteingrill in Pfefferrahmsöße

Zart geschmorte Rinderhüftsteaks in dunkler Schwarzbier Soße

Hausgemachter Kartoffelstampf mit Lauchzwiebeln, Bandnudeln

Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln

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 Herbst- / Winterhit

---

### 3 Gang Buffet ab 15 Personen

#### Vorspeise:

Bunt gemischte frische Antipasti Variationen

Handverlesener frischer Feldsalat mit frischen Himbeeren und karamellisierten Walnüssen

#### Hauptspeisen:

Hirsch-Kalbsragout in Burgunderpreiselbeersoße

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

Süßkartoffelpüree , in Butter geschwenkte Schupfnudeln

Selbstgemachter Apfelrotkohl , Senf- Lauchgemüse mit geschmolzenen Tomaten

#### Dessert in kleinen Gläschen:

Apfel- Zimt Mousse

Walnusstiramisu

**ab 15 Personen: 28,90 € / Person**

**ab 40 Personen: 26,90 € / Person**

Köstlicher Winter- Weihnachtsschmaus: eine ganze Gans knusprig und duftend - mit köstlichem Innenleben, direkt aus dem Ofen mit selbstgemachtem Rotkohl und Knödeln oder Gänsebrust oder -keule



ab 4 Personen: 20,90 € / Person

ab 12 Personen: 18,90€ / Person

---

**Unsere inkl. Leistungen :**

- **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.

---

RESTAURANT



## Restaurant & Catering

[www.restaurant-event.de](http://www.restaurant-event.de)

In der Spilset 5

65618 Selters-Eisenbach

Tel.: 06483-804671

## Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag **17:00** Uhr - **23:00** Uhr

Samstag **11:00** - **14:30** Uhr & **17:00** - **23:00** Uhr

Sonntag & Feiertage **11:00** Uhr-**23:00** Uhr **durchgehend**

**Montag & Dienstag Ruhetag**

**Reservierungen im Restaurant, Catering und  
Veranstaltungen auch Außerhalb der Geschäftszeiten,  
nach Vereinbarung**