



*Kulinarisch*

**ESSEN**

„Wo gefeiert wird, da lasse dich nieder!“



Dieser alten Weisheit können wir nur beipflichten, eine Veranstaltung ist gerade so gut wie ihr Essen oder ihre Organisation.

In enger Abstimmung mit Ihnen gestalten wir individuell Ihr **Firmenjubiläum**, **Geburtstagsveranstaltung** oder Ihren **Empfang**.

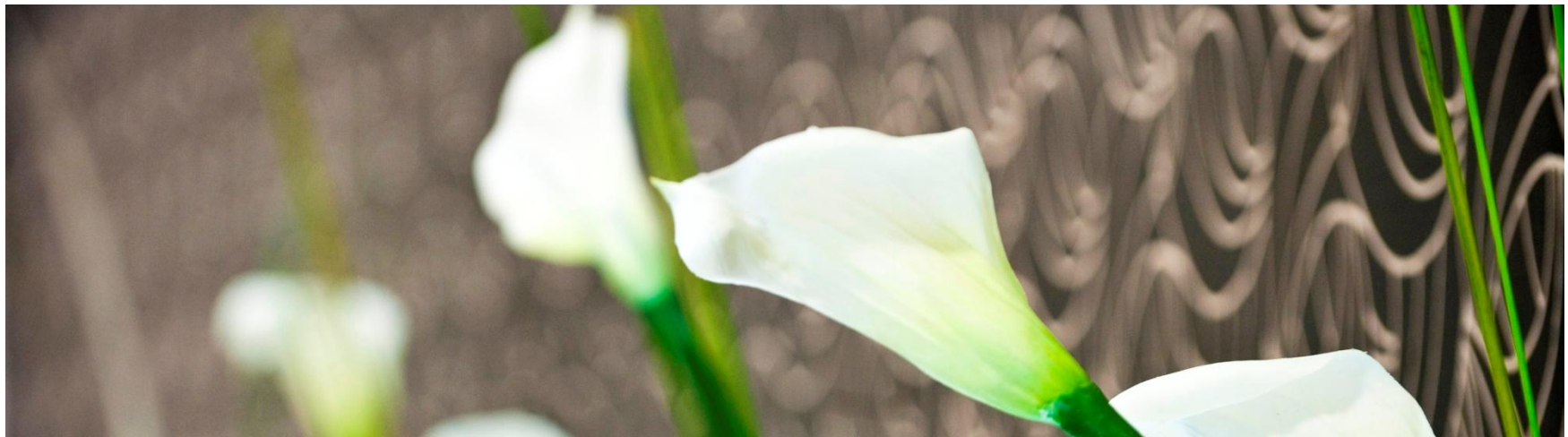
Wir legen Wert auf ein stimmiges Konzept, bei dem Speisen und Getränke ein harmonisches Miteinander eingehen.

Je nach Anlass organisieren wir außerdem die richtige Location, vermitteln Ihnen den passenden DJ, verzaubern Sie mit einem traumhaften Ambiente und bieten Ihnen natürlich ein außergewöhnliches Gastronomie-Erlebnis!

Hervorragender Cateringservice steht dabei im passenden Verhältnis zu Ihrem Budget.

Wir sichern Ihnen schon heute unsere volle Aufmerksamkeit zu und freuen uns auf Ihren Kontakt!

# Inhaltsverzeichnis



<b>Speisen</b>	<b>Seite</b>	<b>Buffetvariationen</b>	<b>Seite</b>
Belegte Brötchen & Stullen	4	Ruhrgebietsklassiker / Fingerfood	14
Herzhaftes Fingerfood	5	<b>Getränke</b>	<b>Seite</b>
Süßes Fingerfood	6	Softgetränke	15
Salate	7	Biere	15
Suppen & Eintöpfe	8	Weine	16
<b>Buffetvariationen</b>	<b>Seite</b>	<b>Sonstiges</b>	<b>Seite</b>
Vorspeisen / Pasta / Vegetarisch	9	Equipment	17
Fleisch / Fisch / Saisonprodukte	10	Mitarbeiter	18
Beilagen / Dessert	11	Allgemeine Geschäftsbedingungen	19
Grillbuffet	12		
Kulturbuffet „Europa“	13		

## Belegte Brötchen & Stullen





<b>Klassisch belegt mit Käse, Salami, Schinken, Pute</b>	<b>Stück</b>
als halbes Brötchen	1,30 €
als halbes Körnerbrötchen	1,50 €
als halbes Roggenbrötchen	1,50 €
als Stulle	1,50 €
als ganzes Partybrötchen	1,60 €
<b>Klassisch belegt vegetarisch</b>	<b>Stück</b>
als halbes Brötchen	1,30 €
als halbes Körnerbrötchen	1,50 €
als halbes Roggenbrötchen	1,50 €
als Stulle	1,50 €
als ganzes Partybrötchen	1,60 €

<b>Exklusiv belegt mit Bressot, Braten, Roastbeef</b>	<b>Stück</b>
als halbes Brötchen	1,75 €
als halbes Körnerbrötchen	1,95 €
als halbes Roggenbrötchen	1,95 €
als Stulle	1,95 €
als ganzes Partybrötchen	2,00 €
<b>Exklusiv belegt mit Lachs, Krabben</b>	<b>Stück</b>
als halbes Brötchen	1,85 €
als halbes Körnerbrötchen	2,05 €
als halbes Roggenbrötchen	2,05 €
als Stulle	2,05 €
als ganzes Partybrötchen	2,15 €

# Herzhaftes Fingerfood



Klassische Canapees / Bruschettas	Stück
Mailänder Salami & Ruccola / Räucherschinken	2,05 €
Thunfisch & Zwiebeln / Hähnchenbrust & Krautsalat	2,05 €
franz. Weichkäse / Frischkäse & Schnittlauch / Käsecreme 	2,05 €
Wraps	Stück
Thunfisch / Schinken & Ruccola / Geflügelsalat / Salami & Ruccola	2,80 €
Tomate & Mozzarella / Mexikanisch 	2,60 €
Brot	Stück
Französisches Baguette	2,30 €
Ganzes Chiabatta	2,30 €
Gemischter Brotkorb, ab 10 Personen	1,50 €
Butter / Kräuterbutter	0,30 €

Minigläser / Portionen 2-3 Bissen groß	Stück
Krautsalat mit Minifrikadellen und Senfdip	1,30 €
Speckpfannkuchen mit Feldsalat	1,30 €
Kartoffelsalat mit Speckchip	1,30 €
Hirtensalat mit Oliven und Fetakäse 	1,30 €
Rustikale Klassiker	Stück
Minifrikadellen ca. 25 gr. mit Senfdip	0,60 €
Hähnchencrossis ca. 25 gr. mit Currydip	0,60 €
Partyschnitzel	1,30 €
Mettwürstchen	1,40 €
Mettigel, ab 10 Personen	1,80 €
Käsespieße mit Oliven oder Trauben 	1,20 €

 = rein vegetarisch



# Süßes Fingerfood




Kuchen / Teilchen	Stück
Muffins	1,80 €
Donuts	1,80 €
Blechkuchen	1,80 €
Mini – Blechkuchen	0,90 €
Mini – Süße Teilchen	0,95 €
Plunderteilchen	1,80 €
Obst	Portion
Obstsalat im Miniglas	1,00 €
Obstspieße pro Stück	1,20 €
Obstkorb pro Kilo	5,00 €


Minigläser / Portionen 2-3 Bissen groß	Stück
Joghurtspeise mit Früchten	1,00 €
Quarkspeise mit Früchten	1,00 €
Sonstiges	Stück
Teegebäck	2,00 €
Eiskonfekt (10 Stück)	3,00 €

# Salate



Angemachte Salate		je Kg
Kartoffelsalat klassisch		9,50 €
Kartoffelsalat mit Essig & Öl		9,50 €
Nudelsalat klassisch / Italienischer Nudelsalat		9,50 €
Krautsalat		9,50 €
Bayrischer Wurstsalat		16,50 €
Farmersalat		9,50 €
Geflügelsalat		16,50 €
Waldorfsalat		16,50 €
Göteborger Heringstopf – Gewürzgurke, rote Beete, grüner Pfeffer		13,50 €
Bremer Heringshappen – Sahnesoße, Apfelstücke		13,50 €
Scampi in Aioli		18,50 €


Rohkostsalate		je Kg
Salatplatte – Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten		12,50 €
Blattsalate – Eisberg, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radiccio		15,00 €
Dressings zu den Rohkostsalaten		
Essig & Öl, French, Joghurt, Cocktail, Balsamico		Inkl.
Brot		
Französisches Baguette		2,30 €
Ganzes Chiabatta		2,30 €
Gemischter Brotkorb		1,50 €
Butter / Kräuterbutter		0,30 €

 = rein vegetarisch

# Suppen & Eintöpfe



Suppen		Liter	Eintöpfe		Liter
Klare Hühnerbrühe – mit Einlage		7,50 €	Serbische Bohnensuppe		12,00 €
Klare Rindsbouillon – mit Einlage		8,00 €	Grünkohl mit Mettwurst (Okt. bis März)		15,00 €
Klare Gemüsebrühe		7,50 €	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch		15,00 €
Hochzeitssuppe – Rindsbouillon mit Gemüse, Klößen und Eierstich		10,00 €	Chilli con Carne		14,50 €
Erbsensuppe - mit Wursteinlage		10,00 €	Möhrengemüse bürgerlich		15,00 €
Linsensuppe – mit Wursteinlage		11,00 €	Brot		Stück
Kartoffelsuppe – mit Einlage		11,00 €	Französisches Baguette		2,30 €
Gulaschsuppe		12,00 €	Ganzes Chiabatta		2,30 €
Tomatencremesuppe		11,00 €	Gemischter Brotkorb für 10 Personen		1,50 €
Spargelcremesuppe (April bis Juni)		13,00 €	Butter / Kräuterbutter		0,30 €

 = rein vegetarisch

# Buffetvariation



Vorspeisen		Portion	Pasta – Spaghetti, Farfalle, Spirelli oder Linguine		Portion
Variation von Anti Pasti – gegrilltes, mariniertes Gemüse		3,50 €	Napoli		3,00 €
Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto		2,50 €	Bolognese		3,50 €
Bunte Fleischplatte – Kassler, Frikadellen, Mett, Hähnchenkeulen		3,00 €	Pesto		3,50 €
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Kapern und Thunfischsauce		7,50 €	Al tonno		4,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan		7,50 €	Gorgonzola		4,00 €
Roastbeefröllchen mit Remouladensauce		6,50 €	Carbonara		3,50 €
Geräucherter Lachs mit Honig-Dillsauce		4,50 €	Vegetarisch		Portion
Geräucherte Forellenfilets mit Sahne – Meerrettich		4,50 €	Bunte Gemüselasagne		4,00 €
Krabbencocktail		4,00 €	Schwäbische Käse – Spätzle mit Röstzwiebeln		4,50 €
			Gefüllt Paprikaschote mit Ratatouille		4,00 €
			Gemüse - Chilli mit Bulgur		5,50 €

 = rein vegetarisch



# Buffetvariation



Fleischhauptgänge	Portion
Geflügelcurry mit Pfirsichen	6,50 €
Gegrillte Entenbrust mit Orangensauce	8,00 €
Schnitzel nach Wiener Art	6,00 €
• Zigeunersauce, Pilzrahmsauce, Hollandaise	
Schinkenkrustenbraten in Biersauce	4,50 €
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“	6,50 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Paprika und Gurke	8,00 €
Zarter Rinderbraten in Pommery – Senfsauce	7,00 €
Kalbsmedaillons im Speckmantel	9,00 €
Geschmorte Lammkeule in kräftiger Sauce mit Rosmarin	8,00 €

Fischhauptgänge	Portion
Lachs - Lasagne mit Blattspinat	6,50 €
Paella mit Garnelen und Edelfischen	6,50 €
Pochierte Seezungenröllchen	7,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit eine Pfeffer-Senfsauce	8,50 €
Pangasiusfilet in Weißweinsauce	6,50 €

Saisonal	Portion
Hirschgulasch mit Preiselbeeren	Tagespreis
Schweinemedallions mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise	Tagespreis
Frische Pfifferlingspfanne	Tagespreis

 = rein vegetarisch



# Buffetvariation



Beilagen		Portion
Spätzle / Gnocchi / Semmelknödel		2,00 €
Salzkartoffeln / Petersilienkartoffeln / Rosmarinkartoffeln		2,00 €
Kartoffelrösti / Kroketten		2,00 €
Drillinge		2,00 €
Bratkartoffeln / Kartoffelgratin		2,00 €
Wildreis / Basmatireis		2,00 €
Gemüsebeilagen		Portion
Gemischtes Marktgemüse		2,50 €
Spitzkohl / Apfelrotkohl		2,50 €
Prinzessböhnchen		2,50 €
Asiatische Gemüsepfanne / Waldpilzragout		3,50 €

Dessert	Portion
Obstspieße	1,20 €
Mousse – Variationen • Schokolade, Erdbeer, Vanille	2,50 €
Tiramisu / Himbeertiramisu	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
Kleine Apfelküchle	1,80 €
Panna cotta mit Himbeermark	2,00 €
Creme Catalan / Creme Brulee	2,00 €
Schokoladenbrunnen mit Früchten der Saison	Tagespreis
Gemischte Käseplatte mit Walnüssen und Trauben	Tagespreis

 = rein vegetarisch

# Fingerfood Buffet



## „ Ruhrgebietsklassiker „

Grüne Erbsensuppe mit Mettwurst  
Currywurst im Glas  
Mini Frikadellen mit Senfdip  
Himmel und Erde  
Pommes „Schranke“  
Schaschlik mit Zigeunersauce

**Alle Gerichte 2-3 Bissen groß, edel zubereitet**  
**Auf kleinen Tellern, Gläschen oder Schalen präsentiert**

15,00 € pro Person

## „ Flying Buffet „

Kartoffelsalat mit Speckchip  
Krautsalat mit Mini-Frikadellen und Senfdip  
Speckpfannkuchen mit Salat  
Lölli von Kirschtomate und Mozzarella mit Basilikum  
Hirtensalat mit Oliven und Fetakäse  
Brotauswahl mit Butter und div. Dips

**Alle Gerichte in Minigläsern edel angerichtet**

10,00 € pro Person

## Buffetvariation



Grillbuffet

Grüner Spargelsalat / mediterraner Pastasalat / gebratenes Gemüse in Balsamico Juis / marinierte Champignons / Tomate - Mozzarella mit Basilikum  
gemischter Brotkorb mit Butter/ Kräuterbutter und diversen Dips

### Frisch vom Grill

Thüringer Rostbratwürstchen / Currywurst / marinierte Hähnchenspieße / saftige Nackensteaks / kleine Rinderfrikadellen / Lachsfilet in der Folie mit Dill & Limone  
Gemüse Grill-Spieße / Maiskolben / Backkartoffeln mit Kräuterquark / Rosmarinkartoffeln,  
dazu diverse Grillsaucen

Pannacotta mit Himbeermark und Mousse au chocolat im Miniglas / Obstspieße

25,00 € pro Person

## Buffetvariationen



Kulturbuffet „Europa“

### Türkei

Gefüllte Weinblätter mit Feta / „Kiy mali Mercimek“ – Lammhackfleisch mit Linsen und Reis / Baklava

### Italien

Vitello Tonnato / Minestrone / Lasagne / Tiramisu

### Frankreich

Salat Nicoise / Putensteak „Cafe de Paris“ mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin / Mousse au chocolat

### Deutschland

Hühnerkraftbrühe mit Einlage / Scholle „Finkenwerder Art“ mit Röstkartoffeln und Blattsalat / Apfelküchle mit Vanillesauce

21,50 € pro Person

# Getränke



Alkoholfrei Getränke			Alkoholische Getränke		
Apollinaris Mineralwasser selection / silence	0,75l	3,50 €	Stauder Pils / Stauder alkoholfrei	0,33l	1,90 €
Coca Cola Softdrinks	1,00l	3,50 €	Stauder Pils vom Fass / exkl. Zapfanlage	30,00l	120,00 €
Fruchtsäfte	1,00l	4,00 €			
Bionade	0,33l	2,00 €	Spirituosen		Auf Anfrage
Alle Softgetränke ( außer Bionade )	0,2l	1,50 €			

# Sekt & Wein



Schaumwein		Besonderheiten	
2007er Rheingauer Riesling Sekt, Brut Schloss Vaux	22,50 €	2007er Oestricher Lenchen Riesling Erstes Gewächs Weingut Spreitzer / Rheingau	22,50 €
2007er Schloss Vaux Brut Rosè	22,50 €	2006er Cuveè „M“, Weingut Manz / Rheinhessen	22,50 €
Prosecco frizzante Colli Trevigiani „Balbinot“	12,50 €		
Weißwein		Rotwein	
2009er Colombard-Ugni blanc Vin de Pays des Cotes de Gascogne- Domaine Uby / Frankreich	9,50 €	2007er Merlot „Non Filtrè“ Domaine de Moulines, Languedoc / Frankreich	9,50 €
2008er Sauvignon bianco „Turriano“ Bosco del Merlo Venetien / Italien	12,50 €	2005er Rioja Crianza Bode Heredad Ugarte, Rioja Alta / Spanien	12,50 €
2009er Ruppertsberger Riesling, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf / Pfalz	15,50 €	2007er Valpolicella Superiore „Ripasso“ Tenuta Sant'Antonio, Venetien / Italien	15,50 €



# Equipment



Gedeckpauschalen		Mobilier & Zubehör	
Gedeck für Frühstück / Kaffeetafel / Seminar	1,50 €	Stehtisch	10,00 €
• Kaffeetasse, Untertasse, Kuchenteller, Besteck, Servietten		Stehtischhuse weiss, Strech	15,00 €
Gedeck für Fingerfood, Getränke	2,50 €	Buffettisch 130 x 80 cm	10,00 €
• Porzellan, Besteck, Servietten, Gläser		Buffetverkleidung, Skirting 4 m	35,00 €
Gedeck für Buffet, Getränke	3,50 €	Tischdecke	8,00 €
• Porzellan, Besteck, Servietten, Gläser		Biertisch	10,00 €
		Bierbank	5,00 €
		Biertisch – Huse	18,00 €
		Bierbank – Huse	12,00 €
		Zapfanlage	50,00 €

# Unser Team



Leitung	
Veranstaltungsleiter	65,00 €
Oberkellner	38,00 €
Küchenleiter	38,00 €

Service	
Servicefachkraft	26,50 €
Servicehilfe	23,50 €

Küche	
Koch	26,50 €
Küchenhilfe	23,50 €

Sonstiges	
Spülkraft	19,50 €
Fahrer	23,50 €

Die Preise verstehen sich pro angefangener Stunde  
Arbeitszeit mind. 4 Stunden

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir liefern ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn Sie im Einzelfall ausdrücklich mit uns schriftlich vereinbart wurden.

## Preise – Zahlung – Inkasso – Gültigkeit

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Sofern keine gesonderten Einzelabsprachen getroffen wurden, gelten die Preise und AGB's unserer Liste neuesten Datums.

Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich die dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und der Lieferung an den Kunden mehr als 3 Monate verstrichen sind.

## Termine

Selbstverständlich bemühen wir uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt und dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein.

## Stornierung

Bei der Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir: - 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%, - 1 Tag vor dem vereinbarten Liefertermin 50%.

Bei Stornierung am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

## Änderungen

Geringfügige Änderungen in unserem Büffet- und Speisenangebot können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

## Mindestbestellwert

Der Mindestspeisenbestellwert für jeden Auftrag beträgt 20,- €, die Mindestpersonenzahl 2 Gäste.

## Transport und Haftung

Versenden wir Ware oder sonstigen Mietgegenstand außerhalb unseres Firmensitzes geht die Haftung an den Kunden über, sobald wir die Ware dem Kurier, Frachtführer oder sonstigen Dritten übergeben haben. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Gefahrtragung mit dem Zeitpunkt der Fahrzeugankunft am Bestimmungsort über.

## Mängel

Bitte prüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese sofort an.

Sollte keine Beanstandung der Ware nach Eintreffen stattfinden, gilt der Mietgegenstand als angenommen und ist zur vollen Zahlung gültig.

## Schadensersatzpflicht

Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadensersatz verpflichtet, wenn uns oder einem leitenden Mitarbeiter Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit an der Entstehung des Schadens nachgewiesen werden können. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadensersatz verpflichtet. Ferner muss der Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde.

## Mietpreis – Übergabe/Rückgabe

Alle aufgeführten Mietpreise beziehen sich auf eine Mieteinheit von drei Werktagen.

Die Abholtage (Lieferung und Rückgabe) gelten als jeweils einen ganzen Tag. Nimmt der Kunde die Ware über eine Mieteinheit hinaus in Anspruch, sind wir berechtigt, eine Gebühr in voller Höhe zu erheben. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mieteinheit verpflichtet. Ansonsten muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

## Vertragszweck

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am selben Ort benutzen

## Pflichten des Kunden

Der Kunde ist, sofern keine Gegenabsprache getroffen wurde, verpflichtet:

- den Mietgegenstand auf eigene Kosten gegen alle Risiken zu versichern
- uns sofort zu informieren, wenn der Mietgegenstand beschädigt/repauraturbedürftig ist
- alle erforderlichen behördlichen Genehmigungen für die Benutzung des Mietobjektes auf seine Kosten einzuholen.

Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seine Erhaltung zu treffen, sofern die Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht.

## Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

## Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferungen, Übergabe und Zahlung ist Essen.

Gerichtsstand ist Essen.