



Speisekarte



AS
Management
EVENTSERVICE[®]
seit 1988

INHALTSVERZEICHNIS

Informationen	3 - 4
kalte Buffets	5
Fingerfood Buffets	6 - 7
Fingerfood	8 - 9
Süßwaren	9
Desserts	10
Canapés & 1/2 Brötchen	11
Salate, Suppen & Eintöpfe	12
warme Gerichte	13
warme Buffets	14
warme & kalte Buffets	15 – 16
Backwaren	17
Outdoor Barbeque	17
Event Catering	18



INFORMATIONEN

- Der Mindestbestellwert liegt bei 300€ zzgl. MwSt./315€ inkl. MwSt. und die Mindestbestellmenge bei 30 Personen/20 Stück.
- Unsere Speisen werden auf/in dafür vorgesehenen Servierplatten/Warmhaltebehältern, mit dazugehörigem Vorlegebesteck und der jeweiligen Beschilderung angeliefert. Der Aufbau des Buffets ist im Preis enthalten.
- Für Bestellungen an Sonn- und Feiertagen, sowie vor 08:00 und nach 20:00 Uhr berechnen wir 10% auf den Auftragswert.
- Ab einem Bestellwert von 400€ zzgl. MwSt./420€ inkl. MwSt. liefern wir unsere Speisen bis zu einer Entfernung von 10 km ab unserem Standort kostenlos an (Messepreise können abweichen). Die Transportkosten für Ihren Lieferort teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.
- Für die Anlieferung ist es wichtig, dass ein zuständiger Ansprechpartner vor Ort ist, welcher über die örtlichen Gegebenheiten und die gewünschte Positionierung der Speisen informiert ist. Die entsprechende Person muss unterschiftsberechtigt sein.
- Sollten die Anfahrts-/Transportwege nicht bis zu der Buffet-Stellfläche befahrbar sein, bitten wir Sie uns im Vorfeld darüber bzw. über die Lieferbedingungen vor Ort zu informieren.
- Sollten Sie eine Reinigung des Buffetleergutes beauftragt haben (gegen Aufpreis auf Anfrage), darf dieses bei der Rückgabe keine Essensreste enthalten.
- Auf Geschirr- und Besteckbestellungen - passend zu den von uns gewählten Speisen - erhalten Sie 10% Rabatt.
- Für das Dessert in Verbindung mit einer Buffetzusammenstellung wird immer ein Dessert pro Person kalkuliert. Zusätzliche Desserts können gerne wahlweise dazu gebucht werden.
- Der Rechnungsbetrag muss einen Tag vor Anlieferung auf unserem Konto eingegangen sein, oder spätestens am Liefertag bar vor Ort bezahlt werden.
- Die linke Preisspalte beinhaltet den Nettopreis zzgl. 5% MwSt. Die rechte Preisspalte beinhaltet den Bruttopreis inkl. 5% MwSt.
- Preisänderungen behalten wir uns vor. Wir übernehmen keine Haftung für Druckfehler, Irrtümer und die Aktualität des Informationsangebotes.
- Preise gültig ab dem 01.07.2020.

Für weitere Informationen oder eine persönliche Beratung erreichen Sie uns unter:

0201 / 505040 oder info@as-management.com

AS-Management Eventservice GmbH, Zeche Katharina 1, 45307 Essen, www.as-management.com



Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Anfrage schon folgendes mit:

- **Zu welcher Uhrzeit möchten Sie das Buffet eröffnen bzw. die Speise servieren?**
- **Wo haben Sie vor die Speisen aufzubauen und ist dort genügend Stellfläche vorhanden?**
- **Benötigen Sie das passende Geschirr und Besteck zu den Speisen? (inkl. 10% Rabatt)**
- **Soll das Buffetleergut durch uns abgeholt und oder gereinigt werden?**

...nicht auf den Geschmack gekommen?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Buffetkonzept für Ihre Veranstaltung. Ob rustikale Buffets fürs lockere Beisammensein oder raffinierte Menüzusammenstellungen für den besonderen Abend. Wir gehen auf Ihre Wünsche ein und konzipieren Ihre ganz persönliche Speisenauswahl. Vielleicht möchten Sie Ihre Gäste aber auch mit Live-Cooking oder herzhaften Grillbuffets verwöhnen. Fragen Sie einfach nach unseren Angeboten für Outdoor-Catering.

Unser Team aus erfahrenen Köchen und Bankett-Managern berät Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

...nicht mehr alle Tassen im Schrank?

Sollten Sie im Rahmen Ihrer Speisenauswahl zusätzlich Porzellan, Besteck oder Gläser benötigen, informieren Sie sich einfach über unser umfangreiches Sortiment an Mietartikeln. Diese können Sie auch ganz einfach online unter: <http://www.as-management.com/artikel-katalog/> einsehen.

Von A wie Ankleidespiegel bis Z wie Zeltheizung! Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Event-Equipment aus den Bereichen Zeltbau, Mobiliar, Tischwäsche, Licht- und Tontechnik, Messe-Equipment, und vieles mehr.

...darauf trinken wir!

Natürlich versorgen wir Sie auch mit Getränken und dem passenden Zubehör. Da es sich bei unseren Getränken um Kommissionsware handelt zahlen Sie nur das, was Sie auch wirklich verbrauchen.

Falls Sie der Meinung sind, dass bei einem geselligen Beisammensein ein „frisch Gezapftes“ nicht fehlen sollte liefern wir auch gerne Theken und Zapfanlagen in verschiedenen Ausführungen.

Für den besonderen Kaffeegenuss bieten wir professionelle Kaffeevollautomaten und erlesene Kaffeesorten an. Ein guter Wein darf zur herzhaften Käseplatte natürlich nicht fehlen. Wir verfügen schließlich auch über eine große Auswahl an Qualitätsweinen und Spirituosen.

...wie die Zeit vergeht!

Als Gastgeber sollten Sie die gemeinsame Zeit mit Ihren Gästen voll auskosten können. Denn viele davon sieht man leider nur selten. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie uns die Arbeit machen. Den Ausschank von Getränken, das Servieren von Speisen oder das Abräumen von Tischen. Unser geschultes Servicepersonal sieht die Arbeit sofort und erledigt diese stets mit einem Lächeln auf dem Gesicht.

...nicht nur eine fixe Idee!

Sollten Ihnen die Ideen zur Umsetzung Ihrer Veranstaltung fehlen, erstellen wir Ihnen gerne ein professionell ausgearbeitetes Veranstaltungskonzept. Ein koordinierter Ablauf, ein ansprechendes Unterhaltungsprogramm, ein einladendes Ambiente, sowie ein ausgewogenes Cateringangebot bilden die Erfolgsgarantie für Ihre Veranstaltung. Wir erarbeiten mit Ihnen zusammen ein speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Programm und sorgen für die fachgerechte Umsetzung. Qualifizierte und erfahrene Veranstaltungskaufleute kombinieren dafür eine kundenorientierte Planung mit einer ausgefeilten Logistik und sorgen für einen reibungslosen Ablauf Ihres ganz persönlichen Events.

...Zusatzstoffe und Allergene – Sind Sie betroffen?

Gerne beraten wir Sie im Bedarfsfall oder bei Fragen fachmännisch und individuell, um Ihnen geeignete Speisen anbieten zu können. Folgende Allergene könnten enthalten sein: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen und Weichtiere.

Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!

KALTE BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

Artnr. netto brutto

Gutsherren Buffet

1001003 16,33 € 17,15 €

gemischter Brot-/Brötchenkorb mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili, Chili-Schoko); rustikale Käseplatte; Schweinerücken auf Waldorfsalat; Spargel im Schinkenröllchen mit Remoulade; rustikale Fleischplatte mit Mini-Schnitzeln, Mini-Frikadellen & Mettwurstspießen mit grünen Oliven; Kartoffelsalat mit Schlangengurke ✓; pikanter Nudelsalat mit Ei, Zwiebel, Gewürzgurke, Paprika und Fleischwurst
rote Grütze mit Vanillesoße im Dessertglas

Frühstücksbuffet

1001978 16,19 € 17,00 €

gemischter Brotkorb; gemischte Frühstücksbrötchen; Naturbutter und Margarine; gemischte Aufschnitt- & Käseplatte; Lachsscheiben mit Meerrettich; fruchtige Marmelade; Honig; Müsli ✓; lockeres Kräuterrührei (warm) ✓, kross gebratener Bacon (warm); frische Vollmilch; Orangensaft; Gemüsesticks mit frischem Kräuterdip im Gläschen ✓; Tomate & Mozzarella auf Rucolasalat mit Balsamico Dressing ✓
Joghurtschaum mit Erdbeerragout

Schlemmer Buffet

1001005 24,43 € 25,65 €

gemischter Brot-/Brötchenkorb mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili, Chili-Schoko); Putenröllchen gefüllt mit Chili-Creme; Hähnchenfilet mit Sweet-Chili-Marinade; französische Käseauswahl mit Weintrauben ✓; Roastbeef auf Feldsalat mit Pinienkernen & Remouladensoße; Schweinefiletspieß mit Paprika, Bacon, Zwiebel & BBQ-Marinade; Lachs-Praline, bestreut mit Pesto, Pfeffer, Paprika, Sesam weiß/schwarz und Chili; Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas ✓; italienischer Nudelsalat mit Paprika, Zwiebel, Cocktailtomate und Basilikum ✓
Mousse au Chocolat im Dessertglas

Pâtisserie Buffet

1003765 17,62 € 18,50 €

7 Teile pro Person

Schwarzwälder Kirsch im Holzkorbchen
Latte-Macchiato-Schnitte mit Schokoladenglacage
Raffinelli mit Himbeeren (Kokosmousse mit Himbeerkern)
New York Brownie getränkt mit Cassismousse im Souffléförmchen
Kürbis-Brombeer-Schnitte (Brombeermousse auf Kürbiskern- & Schokobiskuit)
helle Powerschnitte (heller Biskuitriegel mit einem Müsli aus Kürbiskernen, Haselnüssen, Mandeln, Haferflocken & Preiselbeeren)
Pralinenmousse-Schnitte (Schokoladenmousse mit Nougat & karamellisierten Haselnüssen)

FINGERFOOD BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

	Artnr.	netto	brutto
Variante 1			
8 Teile pro Person			
Käsespieß mit Olive & Weintraube 			
Spargel im Schinkenröllchen mit Remoulade ²			
Garnelen-Spieß mit Dill- & Knoblauchmarinade ^{2*}			
Gemügesticks im Gläschen mit frischem Kräuterdip 			
Lachs-Praline, bestreut mit Pesto; Pfeffer; Paprika; Sesam weiß/schwarz & Chili			
Mousse au Chocolat im Dessertglas 			
	1001004	14,38 €	15,10€

Variante 2			
10 Teile pro Person			
Hähnchenspieß Yakitori mit Chili-Marinade ^{2*}			
Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Weckglas  			
Blätterteigtasche gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas & Curry *			
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer *			
Schweinemedallions mit pikanter Chili-Kräutercreme im Pfännchen			
Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Gurken-Linsen-Boden im Weckglas 			
Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas  			
Couscous-Salat m. Berberitzen & Mandeln m. körnigem Paprika, Frischkäse & Kirschtomaten im Weckglas  			
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze im Weckglas 			
	1000976	19,71 €	20,70 €

Variante 3			
9 Teile pro Person			
Kokos-Couscous-Würfel mit Hähnchen			
Antipastispieß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive 			
Mini-Hähnchenroulade gefüllt mit Gemüsewürfeln & Farce mit Yuzu			
Wan Tan Basket gefüllt mit Tandoori-Hühnchen; Spinat-Koriander-Garnele & Lamm-Curry-Kokos*			
Teriyaki-Garnele mit Mango-Bulgur-Salat & Sesam im Holzkörbchen 			
Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip ^{2*} 			
Curryhähnchensalat mit Erdnussmousse & bunten Paprikawürfeln im Gläschen 			
New York Brownie getränkt mit Cassismousse im Souffléförmchen 			
	1003180	16,10 €	16,91 €

 vegetarisch;  vegan
 kleiner Löffel notwendig

Mit * markierte Speisen können warm oder kalt serviert werden. Sofern Sie uns Ihren Wunsch nicht gesondert mitteilen, servieren wir die Speisen automatisch kalt.

FINGERFOOD BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

	Artnr.	netto	brutto
Variante 4	1003759	23,10 €	24,26 €

8 Teile pro Person

Kokos-Couscous-Würfel mit Hähnchen
Wrap von der Pute mit Trockenfrüchten
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer *
Teriyaki -Garnele mit Mango-Bulgur -Salat & Sesam im Holzkorbchen 
Tomatenkompott und Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas 
Törtchen von Räucherforelle & grüne-Kräuter-Mousse mit Forellenkaviar in Safrangelee
geräucherte Entenbrust auf Schwarzwurzelpüree & karamellisierten Wallnüssen im Tässchen 
Latte-Macchiato-Schnitte mit Schokoladenglacage 

Flying Fingerfood Buffet

1003768 14,81€ 15,55 €

kalt serviert, angerichtet auf großen Servierplatten, bestecklos
9 Teile pro Person

Käsespieß mit Olive & Weintraube 
Kokos-Couscous-Würfel mit Hähnchen
Garnelen-Spieß mit Dill- & Knoblauchmarinade
Antipastispeiß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive 
Blätterteigtasche gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas & Curry
Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip 
Lachs-Praline, bestreut mit Pesto; Pfeffer; Paprika; Sesam weiß/schwarz & Chili
Wan Tan Basket gefüllt mit Tandoori-Hühnchen; Spinat-Koriander-Garnele & Lamm-Curry-Kokos
portugiesischer Mandelkuchen im Holzkorbchen

Veganes & vegetarisches Fingerfood Buffet   1003760 22,29 € 23,40 €
8 Teile pro Person

Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Weckglas 
Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip* 
Buchweizen-Kichererbsen-Praline auf Maiscreme mit Bergamot im Pfännchen 
Basilikum-Tofu-Praline auf Dinkelsalat mit Sonnenblumenkernen im Vertigoglas 
Tomatenkompott und Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas 
Quinoa-Spinat-Küchlein (veganes Küchlein mit Tofu & Sonnenblumenkernen) im Holzkorbchen 
portugiesischer Mandelkuchen im Holzkorbchen
Bananen-Chia-Creme-Törtchen, vegane Creme abgerundet mit Banane und Chia, auf Schokoladenboden, mit Nüssen und Orange verfeinert. 

 vegetarisch;  vegan
 kleiner Löffel notwendig

Mit * markierte Speisen können warm oder kalt serviert werden. Sofern Sie uns Ihren Wunsch nicht gesondert mitteilen, servieren wir die Speisen automatisch kalt.

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.	netto	brutto
Antipastispiß mit grüner Olive und Cherry-Bomb-Paprika 	1002514	1,57 €	1,65 €
Basilikum-Tofu-Praline auf Dinkelsalat mit Sonnenblumenkernen im Vertigoglas 	1003763	4,29 €	4,50 €
Blätterteigtasche gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas & Curry *	1003752	1,24 €	1,30 €
Couscous-Salat mit Berberitzen & Mandeln mit körnigem Paprika, Frischkäse & Kirschtomaten im Weckglas  	1003757	2,62 €	2,75 €
Curryhühnchensalat mit Erdnussmousse & bunten Paprikawürfeln im Gläschen 	1001054	3,90 €	4,10 €
Garnelen-Spieß mit Dill- und Knoblauchmarinade *	1000984	3,33 €	3,50 €
Gemügesticks mit Kräuterdip im Gläschen 	1001015	1,90 €	2,00 €
Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Weckglas  	1003758	2,90 €	3,05 €
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer *	1001213	1,05 €	1,10 €
Hähnchenspieß Yakitori mit Ananas *	1003769	1,05 €	1,10 €
Hähnchenspieß Yakitori mit Chili-Marinade *	1003755	0,95 €	1,00 €
Lachs-Praline bestreut mit Pesto; Pfeffer; Paprika; Sesam weiß/schwarz & Chili	1002294	1,00 €	1,05 €
Quinoa-Spinat-Küchlein mit Tofu & Sonnenblumenkernen im Holzkörbchen 	1003784	2,29 €	2,40 €
Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln und Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip * 	1002292	0,38 €	0,40 €
Sandwich-Dreieck belegt mit Pute oder Gouda  , Salat, Tomate, Gurke & Sandwichsoße	1001222	2,05 €	2,15 €
Süßkartoffel-Erdnuss-Creme mit Sojamaishähnchen & Cashewkernen im Pfännchen 	1003764	3,71 €	3,90 €

 vegetarisch;  vegan
 kleiner Löffel notwendig

Mit * markierte Speisen können warm oder kalt serviert werden. Sofern Sie uns Ihren Wunsch nicht gesondert mitteilen, servieren wir die Speisen automatisch kalt.

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.	netto	brutto
Teriyaki-Garnele mit Mango-Bulgur-Salat und Sesam im Holzkörbchen 	1000916	3,14 €	3,30 €
Tomate-Mozzarella-Spieß im Gläschen 	1001675	1,71 €	1,80 €
Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas  	1003762	2,67 €	2,80 €
Wan Tan Basket gefüllt mit Tandoori-Hühnchen; Spinat-Koriander-Garnele & Lamm-Curry-Kokos *	1002293	1,05 €	1,10 €

 vegetarisch;  vegan
 kleiner Löffel notwendig

Mit * markierte Speisen können warm oder kalt serviert werden. Sofern Sie uns Ihren Wunsch nicht gesondert mitteilen, servieren wir die Speisen automatisch kalt.

SÜßWAREN

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.	netto	brutto
Blechkuchenstück, klein, saisonale Sorten	1001355	1,38 €	1,45 €
Donut, 5 Sorten gemischt, Bestellung zu je 5 Stück möglich	1000942	4,76 €	5,00 €
Banane, weiße Vanille-Schoko, Schoko, weiße Zuckerglasur, pinke Zuckerglasur			
Donut mit Milka-Schokolade gefüllt, -Glasur & -Streusel	1002486	1,14 €	1,20 €
Latte Macchiato Schnitte mit Schokoladenglacage	1001896	1,76 €	1,85 €
Mini-Muffin Heidelbeere	1002822	0,95 €	1,00 €
Mini-Muffin Schokolade	1002030	0,67 €	0,70 €
Mini-Muffin Zitrone	1003582	0,86 €	0,90 €
Muffin mit Blaubeere	1000943	1,81 €	1,90 €
Muffin mit Milka-Schokolade-Glasur & -Streusel	1001857	1,43 €	1,50 €
Pfirsich-Lavendel-Küchlein	1001292	2,00 €	2,10 €
portugiesischer Mandelkuchen im Holzkörbchen	1002298	2,29 €	2,40 €
Schwarzwälder Kirsch im Holzkörbchen 	1002297	2,95 €	3,10 €

 kleiner Löffel notwendig

DESSERTS

angerichtet und dekoriert im Dessertglas oder Souffléförmchen

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, Preise pro Stück/Person

	Artnr.	netto	brutto
Baileys-Creme	1001044	2,50 €	2,63 €
Bananen-Chia-Creme-Törtchen vegane Crème abgerundet mit Banane und Chia, auf Schokoladenboden 	1003917	2,38 €	2,50 €
Creme Brule�	1003783	2,86 €	3,00 €
Erdbeerquark - nur saisonal -	1001073	Preis auf Anfrage	
Joghurtschaum mit Erdbeerragout	1002101	2,67 €	2,80 €
Kokosmousse und Ananas	1002307	2,71 €	2,85 €
Mandarinenquark	1001074	2,57 €	2,70 €
Mascarponecreme und Aprikosenragout	1002308	2,81 €	2,95 €
Mousse au Chocolat	1001068	2,52 €	2,65 €
Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz, Mirabelle & Nougatso�e	1002950	2,67 €	2,80 €
New York Brownie getränkt mit Cassismousse	1003767	2,90 €	3,05 €
Obstkorb mit Früchten der Saison, ab 20 Personen	1003503	Preis auf Anfrage	
Obstsalat der Saison mit Maraschinolik�r	1001070	2,81 €	2,95 €
Obstspie� der Saison	1001659	1,43 €	1,50 €
rote Grütze mit Vanillesoße	1001071	2,38 €	2,50 €
Schokoladen-Ingwermousse	1002099	2,67 €	2,80 €
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze	1003772	2,00 €	2,10 €
Sweet Chocolate feat. Cherry veganes Schokoladenmousse auf Kirschgrütze mit Thymian 	1003915	4,57 €	4,80 €
Sweet Vanilla feat. Apricot veganes Vanillemousse auf Aprikosenragout 	1003916	4,52 €	4,75 €
Zitronenmousse	1001067	2,52 €	2,65 €

 vegan

CANAPÉS

gebuttert und garniert auf Weizenbaguettes, belegt mit:

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.	netto	brutto
Camembert 	1001198	2,43 €	2,55 €
Chili-Frischkäse 	1001201	2,10 €	2,21 €
Forellenfilet	1001190	3,24 €	3,40 €
Kräuter-Frischkäse 	1001202	2,10 €	2,20 €
Putenmedaillon	1001196	2,62 €	2,75 €
Räucherlachs	1001188	3,24 €	3,40 €
Roastbeef	1001501	3,05 €	3,20 €
Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto 	1001199	2,33 €	2,45 €

 vegetarisch

½ BRÖTCHEN

gebuttert und garniert auf Weizenbrötchen, belegt mit:

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.	netto	brutto
Camembert 	1001210	1,67 €	1,75 €
dreierlei Salami-Sorten	1001206	1,67 €	1,75 €
gekochtem Schinken	1001214	1,67 €	1,75 €
Gouda 	1002978	1,81 €	1,90 €
Hähnchenwurstaufschnitt	1002382	1,81 €	1,90 €
Kräuter-Frischkäse 	1001216	1,67 €	1,75 €
Paprika-Mortadella	1001708	1,67 €	1,75 €
Aufpreis für Körnerbrötchen	1003297	0,29 €	0,30 €

 vegetarisch

SALATE

angerichtet und garniert in Servierschüsseln, ca. 150 g pro Portion

Mindestbestellmenge: 30 Portionen pro Sorte, Preise pro Portion

	Artnr.	netto	brutto
griechischer Bauernsalat  mit Olive, Zwiebel, Paprika, Fetakäse & Tomate	1001026	3,43 €	3,60 €
grüner Kartoffelsalat mit Rucola & Lachsstreifen	1003004	3,33 €	3,50 €
italienischer Nudelsalat  mit Paprika, Zwiebel, Cocktailtomate & Basilikum	1001041	3,05 €	3,20 €
Kartoffelsalat mit Paprika, Fleischwurst, Gewürzgurke, Apfel & Zwiebel	1001027	3,14 €	3,30 €
Kartoffelsalat mit Schlangengurke 	1001271	2,38 €	2,50 €
Krautsalat mit grünen Paprikastreifen, Essig & Öl 	1001031	1,43 €	1,50 €
pikanter Nudelsalat mit Ei, Zwiebel, Gewürzgurke, Paprika & Fleischwurst	1001033	2,86 €	3,00 €
Salatplatte  mit Tomate, Gurke, grünem Salat der Saison, Mais, Krautsalat & Paprika dazu wahlweise 2 Dressings Italien-; Joghurt-; French-; Honig-Senf- oder Chili-Tomate-Dressing	1001036	3,57 €	3,75 €

 vegetarisch



Tipp! Sehen Sie sich auch unsere Fingerfood-Salate und Appetitanreger an (Seite 8-9)

Suppen & Eintöpfe

(ca. 300 ml/Port.)

(ca. 500 ml/Port.)

Mindestbestellmenge: 30 Portionen pro Sorte, Preise pro Portion

	Artnr.	netto	brutto
Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse und Nudeln	1000961	3,33 €	3,50 €
Gemüsesuppe 	1000956	2,38 €	2,50 €
Kartoffelsuppe 	1002914	2,76 €	2,90 €
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	1000960	3,33 €	3,50 €
Käse-Lauchcremesuppe 	1002178	2,38 €	2,50 €
Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	1003587	3,19 €	3,35 €
Pizzasuppe mit Paprika, Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Gouda & Hackfleisch	1003766	3,62 €	3,80 €
Spargelcremesuppe - saisonal - 	1000953	Preis auf Anfrage	
Tomatensuppe Toskana 	1000952	2,67 €	2,80 €
ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Peperoni, Champignon, Kartoffel & Rindfleisch	1000949	4,29 €	4,50 €
Erbsensuppe mit Fleischwurst	1000950	3,62 €	3,80 €
Grünkohl mit Mettwurst oder Kasseler - nur saisonal -	1000962	Preis auf Anfrage	
Möhreneintopf 	1000882	3,71 €	3,90 €
Möhreneintopf mit Mettbällchen oder Mettwurst	1000963	4,57 €	4,80 €

 vegetarisch

WARME GERICHTE

Mindestbestellmenge: 30 Portionen, Preise pro Portion

	Artnr.	netto	brutto
asiatische Gemüsepfanne mit Maiskolben, gelben Karotten, Pilzen, Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln, Nudeln & Sweet-Chili-Soße 	1001447	4,29 €	4,50 €
asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchen, Maiskolben, gelben Karotten, Pilzen, Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln, Nudeln, & Sweet-Chili-Soße	1001125	4,95 €	5,20 €
Chili con Carne mit Hackfleisch, Mais, Kidney Bohne, Zwiebel & Chili	1000973	5,33 €	5,60 €
Currywurstpfanne je 1½ Bratwürstchen pro Portion	1001283	3,05 €	3,20 €
Currywurstpfanne je 1½ Geflügel-Bratwürstchen pro Portion	1003782	2,52 €	2,65 €
Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße dazu Curryreis, Gemüsebukett & Sauce Hollandaise	1000983	11,43 €	12,00 €
Lachsfilet mit Kräuter- oder Limonensoße dazu Wildreis & Rosmarinkartoffeln	1000992	13,81 €	14,50 €
Penne mit Hähnchenfiletstreifen & Blattspinat in Kräutersahnesoße	1003698	6,86 €	7,20 €
Penne mit Lachstreifen & Blattspinat in Kräutersahnesoße	1002194	8,10 €	8,51 €
Penne mit Zucchini, Tomate, Champignons und Paprika in Kräuter-Tomatensoße 	1003848	4,62 €	4,85 €
Pulled pork oder turkey mit klassischem Zaziki und Krautsalat	1003729	6,67 €	7,00 €
Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße dazu Penne, Gemüsebukett & Sauce Hollandaise	1000981	11,43 €	12,00 €
Putenroulade, gefüllt mit Blattspinat in Paprikarahmsoße dazu Tagliatelle	1002169	11,43 €	12,00 €
Schweinemedallion in Pfefferrahmsoße dazu Kartoffelgratin, Gemüsebukett & Sauce Hollandaise	1000982	15,14 €	15,90 €
Spaghetti mit frischen Tomaten, Mozzarella & Basilikum 	1000995	4,29 €	4,50 €
Tagliatelle mit Tomaten-Ricotta Soße 	1000997	5,24 €	5,50 €
Tagliatelle mit Broccoli & Hähnchenfiletstreifen in Kräuter-Tomatensoße	1002196	6,86 €	7,20 €
Thai-Red-Curry mit Hähnchenbrustfilet; Zucchini; Paprika; Zwiebeln; Bohnen und Kokos dazu gebratener Reis (leicht scharf)	1003847	5,00 €	5,25 €

 vegetarisch

WARME BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

	Artnr.	netto	brutto
Variante 1	1001001	20,00 €	21,00 €
<ul style="list-style-type: none">- Rinderfiletstreifen in Cognacsauce; Putenrouladen mit Blattspinat in Paprikarahmsoße- Tagliatelle; Herzoginkartoffeln & Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise ✓- Crème Brûlée im Souffléförmchen			
Variante 2	1001000	15,52 €	16,30 €
<ul style="list-style-type: none">- Salatplatte mit Tomate, Gurke, grünem Salat der Saison, Mais, Krautsalat & Paprika, dazu wahlweise 2 Dressings (Italien-; Joghurt-; French-; Honig-Senf- oder Chili-Tomate) ✓- Fleischspieße in Salsasoße; Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße- Kroketten & Rosmarinkartoffeln ✓- Mousse au Chocolat im Dessertglas			
Variante 3	1000933	17,29 €	18,15 €
<ul style="list-style-type: none">- Salatplatte mit Tomate, Gurke, grünem Salat der Saison, Mais; Krautsalat & Paprika, dazu wahlweise 2 Dressings (Italien-; Joghurt-; French-; Honig-Senf- oder Chili-Tomate) ✓- Hähnchenbrustfilet in Thai-Curry-Soße; kleine Schnitzel mit frischen angerösteten Champignons und Zwiebeln; Spießbraten in pikanter Teufelsoße mit Paprika, Zwiebel, Peperoni und Knoblauch- Kroketten & Farfalle ✓- New York Brownie getränkt mit Cassismousse im Souffléförmchen			
Variante 4	1000881	10,48 €	11,00 €
<ul style="list-style-type: none">- Krautsalat ✓- gepökelter Grillschinken dazu Senf und auf Wunsch zusätzlich Rahmsoße (+ 0,60€ zzgl. MwSt.); warmer bayerischer Speckkartoffelsalat oder hausgemachtes Kartoffelpüree ✓; Ananaskraut ✓- Rote-Beeren-Grütze mit Vanillesoße im Kompottglas			
Festtagsbuffet Variante 1	1001115	18,10 €	19,01 €
<ul style="list-style-type: none">- Broccolicremesuppe ✓- Schweinefilet in Chili-Béarnaise-Soße; Putenmedallions in Curry-Kokos-Soße- Herzoginkartoffeln, Tagliatelle, Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise ✓- Joghurtschaum mit Erdbeerragout im Dessertglas			
Festtagsbuffet Variante 2	1001116	21,90 €	23,00 €
<ul style="list-style-type: none">- Tomatensuppe ✓- Rinderfiletmedallions in Cognacsoße- Broccoliröschen auf gerösteten Mandelblättchen, Rosmarinkartoffeln ✓- Baileys-Creme im Dessertglas			
Festtagsbuffet Variante 3	1002600	15,24 €	16,00 €
<ul style="list-style-type: none">- Gemüsesuppe ✓- Hähnchenbrustfiletstreifen in Curry-Sahne-Soße; Schweinebraten mit frischen Kräutern in Weißweinsoße- Tagliatelle; Petersilienkartoffeln ✓- Mousse au Chocolat im Dessertglas			

 vegetarisch

WARME & KALTE BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

Artnr. netto brutto

Genießer-Buffet

1001111 33,33 € 35,00 €

- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili, Chili-Schoko); verschiedene Käsesorten mit Weintrauben ; Hähnchenbrustfilet mit gerösteten Mandelblättchen; gebratene Roastbeefscheiben mit delikatem Eiersalat; Räucherlachs & Forellenfilet mit Honig-Senf-Soße
- Rinderfiletmedaillons in Cognac-Pfeffer-Soße; Schweinefilet in Pfifferling- oder Champignonrahmsoße
- Herzoginkartoffeln; Tagliatelle & Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise 
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze im Weckglas; Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz & Mirabelle mit Nougatsoße überzogen im Gläschen

Feinschmecker-Buffet

1001112 26,67 € 28,00 €

- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili, Chili-Schoko); französische Käseauswahl ; verschiedene Gemüsesticks mit Chili-Dip ; Garnelen-Spieß mit Dill- & Knoblauchmarinade; Antipastispieß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive 
- Lachsfilet mit Limonensoße; Schweinemedallions in Pfeffer- oder Champignonrahmsoße
- Kroketten, Wildreis & Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise 
- Mousse au Chocolat im Dessertglas

Young Star Buffet Variante 1

1001751 15,24 € 16,00 €

- Hähnchenspieß Yakitori mit Chili-Marinade; Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip ; Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer
- Pizzasuppe; Currywurstpfanne
- Kroketten
- Mousse au Chocolat im Dessertglas

Young Star Buffet Variante 2

1003181 15,71 € 16,50 €

- Tomate-Mozzarella-Spieß ; Blätterteigtasche gefüllt mit Hähnchenbrust, Ananas & Curry *
- Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße; pulled pork oder turkey mit klassischem Zaziki und Krautsalat
- Kroketten
- New York Brownie getränkt mit Cassismousse im Souffléförmchen

 vegetarisch;  vegan

WARME & KALTE BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

Artnr.

netto

brutto

mediterranes Buffet

1001113

25,24 €

26,50 €

- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili, Chili-Schoko); Antipastispiß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive ✓; Tomate & Mozzarella auf Rucolasalat mit Balsamico Dressing ✓; Mini-Hähnchenroulade gefüllt mit Gemüsewürfel & Farce mit Yuzu; mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Cocktailtomaten, Champignons, Spinat & Pinienkernen ✓
- Penne mit frischem Lachsfilet und Blattspinat in Kräutersahnesoße; Putengeschnetzeltes mit Fetakäse, Tomaten & schwarzen Oliven
- Tagliatelle oder Kräuterreis ✓
- Ricottacreme mit Hagebutten & Streuseln im Dessertglas

Grand Buffet

1001108

21,90 €

23,00 €

- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili, Chili-Schoko); Krautsalat mit Essig & Öl ✓; geräucherter Mettwurstspieß mit Olive; Spargel im Schinkenröllchen mit Remoulade; Käsespiß mit grüner Olive & Weintraube ✓; pikanter Nudelsalat mit Ei, Zwiebel & Paprika ✓; Matjesröllchen-Spiß mit Gewürzgurke & Zwiebel; Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer; Kartoffelsalat mit Paprika, Fleischwurst, Gewürzgurke, Apfel & Zwiebel
- Spießbraten in pikanter Chili-Soße; gepökelter Grillschinken mit Zwiebel-Pfeffer-Soße
- Kroketten ✓ & bayerischer Speckkartoffelsalat oder hausgemachtes Sahnepüree ✓
- Mousse au Chocolat im Dessertglas

Der Klassiker

1002665

27,14 €

28,50 €

- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili oder Chili-Schoko); internationale Käsespezialitäten ✓; Garnelen-Spiß mit Dill- und Knoblauchmarinade; Antipastispiß mit grüner Olive & Cherry-Bomb-Paprika ✓; Tomate & Mozzarella auf Rucolasalat mit Balsamico-Dressing ✓
- Lachsfilet mit Kräutersoße; Schweinemedallions in Pfeffer- oder Champignonrahmssoße
- Wildreis; Kartoffelgratin & Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise ✓
- Mousse au Chocolat im Dessertglas

✓ vegetarisch

BACKWAREN

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.	netto	brutto
Brötchen	1001358	0,42 €	0,44 €
Brötchenkonfekt, verschiedene Sorten	1002023	0,46 €	0,48 €
Brotkranz mit 15 bestreuten Stücken (Bestellung stückweise möglich)	1000945	10,48 €	11,00 €
Brotkranz mit 30 bestreuten Stücken (Bestellung stückweise möglich)	1000839	15,62 €	16,40 €
gemischter Brotkorb, pro Person	1001745	2,14 €	2,25 €
Laugenbrezel	1000944	1,05 €	1,10 €
Laugenstange	1001658	1,05 €	1,10 €
pikante Knusperstange, klein	1003603	0,86 €	0,90 €



verschiedene Butter-Sorten auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich

OUTDOOR BARBEQUE

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preis pro Person

Artnr.	netto	brutto
1003923	23,10 €	24,25 €

gemischte Baguettestangen mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili, Chili-Schoko)
Ketchup, Senf, Barbeque- & Chilisoße

Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Weckglas ✓

Antipastispieß mit grüner Olive & Cherry-Bomb-Paprika ✓

Erbsencreme mit Olivenerde und Rote-Beete-Kaviar im Weckglas 🍴

Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas ✓ 🍴

frisch vom Grill:

mariniertes Hähnchenbrustfilet ca. 150g; mariniertes Schweinerückensteak ca. 120g; mariniertes Bauchfleisch;
1,5 Grillwürstchen (vom Schwein) ca. 120 g; Garnelen-Spieß mit Cocktaildip ca. 100 g; Folienkartoffel mit
Kartoffelcremedip ✓

Obstspieß der Saison

Mascarponecreme und Aprikosenragout im Dessertglas 🍴

optional oder alternativ auf Anfrage (inkl. MwSt.): Rinderfiletmedaillons ca. 100 g (+ 6,80€); Maiskolben ✓;
Gemüsespieße ✓ (+ 1,50€); Steaks (ca. 180 g, verschiedene Ausführungen, ab 10,45€); Lachsfilet ca. 100 g (+ 3,70€)

Der Preis gilt inkl. aller notwendigen Gerätschaften für die Zubereitung zzgl. Gas; Personalkosten für die
Zubereitung (ab 230€); Fahrtkosten; Transport- und Reinigungskosten; zzgl. Überdachung; Kühlmöglichkeiten und
Mobiliar (Arbeitsfläche), sofern nicht vorhanden (Preise auf Anfrage).

✓ vegetarisch; 🍴 vegan
🍴 kleiner Löffel notwendig

EVENT CATERING

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise auf Anfrage

To take away & auf der Hand

Folienkartoffel mit Heringsstipp, Kräuterbutter  oder Kartoffelcremedip 

Garnelen-Spieß mit Dip

Gemüsespieß 

Grillfackel (Bauchfleisch)

hausgemachte Currywurst

Hot dog (Pute/Schwein)

Pommes frites 

Reibekuchen mit Apfelmus  oder Lachs

im Brötchen

Bockwurst (Pute/Schwein); Bratwurst (Pute/Schwein); Grillschinken; Krakauer; Leberkäse; mariniertes Nackensteak; marinierte Hähnchen- oder Putenbrust; Schnitzel (Pute/Schwein)

pulled turkey oder pork mit Krautsalat und Zaziki oder Dressing

Pfannengerichte, frisch vor Ort zubereitet

asiatische Gemüsepfanne mit Maiskolben, gelben Karotten, Pilzen, Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln, Nudeln & Sweet-Chili-Soße  optional mit Hähnchen oder Garnelen

Champignonpfanne mit Zwiebeln und Knoblauchdip 

Garnelenpfanne mit frischem Knoblauch in Dillpaste mit Kräuterdip

Räuberfleischpfanne mit Schweinefleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln und Peperoni

Paella de Luxe mit Garnelen, Hähnchenbrust und Edelfischen

Süßigkeiten für Naschkatzen

gebrannte Mandeln

Liebes- / Paradiesäpfel

Popcorn süß oder salzig

Frische Herzchen-Waffeln mit Puderzucker oder
Waffel am Stiel mit Puderzucker oder Schokoladenglasur

Eis am Stiel oder
frisches Eis im Becher/Hörnchen von einem traditionellen Eiscafé

 vegetarisch