



Speisekarte



as
management
EVENTSERVICE®
seit 1988

INHALTSVERZEICHNIS

Informationen

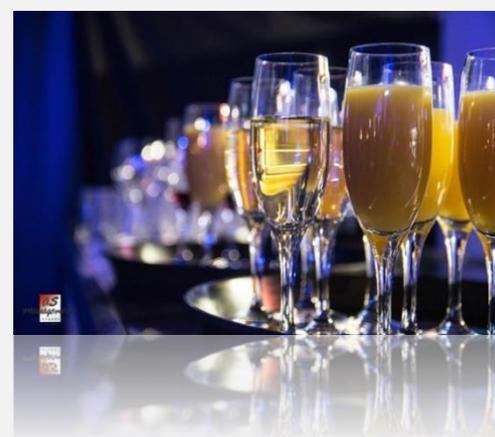
3 – 4

Winterbuffets

5

Event Catering

6



INFORMATIONEN

- **Achtung! Bitte beachten Sie, dass die Preise und Speisen aufgrund der aktuell extrem schwankenden Preis- / Wirtschaftslage nur unter Vorbehalt angeboten werden. Eine Kalkulation erfolgt sodann erneut bei Angebots- / Auftragerstellung mit ggf. abweichenden Preisen. Teilweise können Speisen auch nach der Bestellung nicht lieferbar sein. Hierzu würden Sie sodann eine dementsprechende Information und nach Absprache einen gleichwertigen Ersatz erhalten. Wir bitten um Ihr Verständnis für die Umstände.**
- Auf Geschirr- & Besteck - passend zu den von uns gewählten Speisen - erhalten Sie **10 % Rabatt**.
- Der Mindestbestellwert liegt bei 300 € zzgl. MwSt. / 321 € inkl. MwSt. und die Mindestbestellmenge bei 30 Personen / 30 Portionen / 30 Stücken.
- 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 einen Zuschlag von 10 % auf den Auftragswert.
- Ab einem Bestellwert von 400 € zzgl. MwSt. / 428 € 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.
- Die Reinigung des Buffetleergutes erfolgt grundsätzlich durch uns (gegen Aufpreis). Das Buffetleergut muss bei der Rückgabe / Abholung demnach nur vollständig von Essensresten befreit sein.
- Für das Dessert in Verbindung mit einer Buffetzusammenstellung wird immer ein Dessert pro Person kalkuliert. Zusätzliche Desserts können gerne wahlweise dazu gebucht werden.
- Preisänderungen behalten wir uns vor. Wir übernehmen keine Haftung für Druckfehler, Irrtümer und die Aktualität des Informationsangebotes.
- Die linke Preisspalte beinhaltet den Nettopreis zzgl. 7 % MwSt. Die rechte Preisspalte beinhaltet den Bruttobetrag inkl. 7 % MwSt. Preise gültig ab dem 01.12.2021

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 zu Ihrer Anfrage schon folgendes mit:

- Zu welcher Uhrzeit möchten Sie das Buffet eröffnen bzw. die Speisen 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 werden oder möchten Sie dieses selbst zurückbringen?

...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!

WINTER BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

Artnr. netto brutto

Variante 1

1000269 - auf Anfrage -

- Käsespezialitäten mit Ananas 
- Garnelen-Spieß mit Dill- & Knoblauchmarinade
- Curryhühnchensalat mit Erdnussmousse & bunten Paprikawürfeln im Gläschen
- Süßkartoffel-Erdnuss-Creme mit Sojamaishähchen & Cashewkernen im Pfännchen
- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit Natur- & Kräuterbutter, wahlweise Knoblauch-, Chili-, Chili-Schoko-Butter

- Rinderfilet in Cognac-Sahnesoße
- Lachsfilet mit Curry-Kokos- oder Limonensoße

- Herzoginkartoffeln, Wildreis & Kartoffelgratin 

- Latte-Macchiatoschnitte mit Schokoladenglacage
- Käsekuchencreme mit Käsekuchenwürfeln, Limonengel, Streuseln & Nougatsteinen im Spherglas

Variante 2

1000231 - auf Anfrage -

- französische Käseauswahl mit Weintrauben 
- Antipastispieß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive 
- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Weckglas 
- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit Natur- & Kräuterbutter, wahlweise Knoblauch-, Chili-, Chili-Schoko-Butter

- Schweinefilet in Calvados-Soße
- Kalbsrouladen mit Bacon & Zwiebeln in Weißweinsauce

- Rosmarinkartoffeln; Kroketten & Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise 

- Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz, Mirabelle & Nougatsoße überzogen im Gläschen

Variante 3

1003781 - auf Anfrage -

- Käsehäppchen mit Weintrauben & Ananas 
- Hack-Bällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer
- Teriyaki-Garnele mit Mango-Bulgursalat & Sesam im Holzkörbchen
- Tomatenkompott und Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas 
- Wan Tan Baskets gefüllt mit Tandoori-Hühnchen; Spinat-Koriander-Garnele & Lamm-Curry-Kokos
- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit Natur- & Kräuterbutter, wahlweise Knoblauch-, Chili-, Chili-Schoko-Butter

- pikanter Hirschgulasch mit Pfifferlingen
- Putenrouladen gefüllt mit frischem Blattspinat in Paprikarahmsauce

- grüne Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise & Rotkohl 

- Baileys Creme im Dessertglas
- Mousse au Chocolat im Dessertglas

 vegetarisch;  vegan

EVENT CATERING

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise auf Anfrage

To take away & auf der Hand

- Folienkartoffel mit Kräuterbutter, Kartoffelcreme- oder Sauerrahmdip ✓
- Garnelen-Spieß mit Dip; Gemüsespieß 🍴
- hausgemachte Currywurst (Schwein und / oder Pute)
- Hot dog (Pute/Schwein); Pommes frites ✓

im Brötchen

- Bockwurst (Pute/Schwein); Bratwurst (Pute / Schwein); Krakauer
- Grillschinken; Leberkäse; Nackensteak; Hähnchen- / Putenbrust; Schweine- / Putenschnitzel
- pulled turkey oder pork mit Krautsalat & Zaziki oder Dressing

Pfannengerichte, frisch vor Ort zubereitet

- asiatische Gemüsepfanne mit Maiskolben, gelben Karotten, Pilzen, Paprika, Bambussprossen, Mungobohnen Zwiebeln, Nudeln & Sweet-Chili-Soße ✓ optional mit Hähnchen oder Garnelen
- Champignonpfanne mit Zwiebeln & Knoblauchdip ✓
- Garnelenpfanne mit frischem Knoblauch in Dillpaste mit Kräuterdip
- Räuberfleischpfanne mit Schweinefleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln & Peperoni

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