



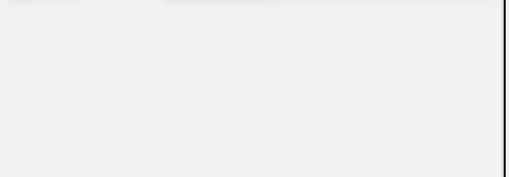
Speisekarte



AS
management
EVENTSERVICE[®]
seit 1988

INHALTSVERZEICHNIS

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



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.**
- 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 unterschreibungsberechtigt 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 Preise teilen wir grundsätzlich nur auf Anfrage mit.

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 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 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!

FINGERFOOD BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

Artnr.

Variante 1

1001004

7 Teile pro Person

- Käsespieß mit Olive & Weintraube 
- Gemüsesticks mit frischem Kräuterdip 
- Spargel im Schinkenröllchen mit Remoulade
- Garnelen-Spieß mit Dill- & Knoblauchmarinade *
- Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip * 
- Lachspraline mit Miso-Sesam; mit Pommery-Senf; mit Salzzitronen; mit Pfeffer-Mischung & mit Amarant

- Mousse au Chocolat im Dessertglas 

Variante 3

1003180

8 Teile pro Person

- Kokos-Couscous-Würfel mit Hähnchen
- Antipastispeiß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive 
- Buchweizen-Kichererbsen-Praline auf Maiscreme mit Bergamotte, im Pfännchen.  
- Teriyaki-Garnele mit Mango-Bulgur-Salat & Sesam im Holzkorbchen 
- Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip * 
- Curryhähnchensalat mit Erdnussmousse & bunten Paprikawürfeln im Gläschen 
- Wan Tan Basket gefüllt mit Tandoori-Hähnchen; Spinat-Koriander-Garnele & Lamm-Curry-Kokos *

- New York Brownie getränkt mit Cassismousse im Souffléförmchen 

Variante 4

1003759

7 Teile pro Person

- Hähnchenspieß Yakitori mit Ananas
- Kokos-Couscous-Würfel mit Hähnchen
- Hähnchenspieß Yakitori mit Chili-Marinade *
- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer *
- Teriyaki -Garnele mit Mango-Bulgur -Salat & Sesam im Holzkorbchen 
- Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas 

- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze im Weckglas 

 vegetarisch;  vegan;  kleiner Löffel notwendig

Mit * markierte Speisen können kalt (Standard) oder warm serviert werden.

FINGERFOOD BUFFETS

Flying Fingerfood Buffet

9 Teile pro Person

1003768

kalt serviert, angerichtet auf großen Servierplatten, bestecklos

- Käsespieß mit Olive & Weintraube 
 - Kokos-Couscous-Würfel mit Hähnchen
 - Garnelen-Spieß mit Dill- & Knoblauchmarinade
 - Antipastispeiß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive 
 - Blätterteigtasche gefüllt mit Hähnchenbrust, Ananas & Curry
 - Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip 
 - Lachspraline mit Miso-Sesam; mit Pommery-Senf; mit Salzzitronen; mit Pfeffer-Mischung & mit Amarant
 - Wan Tan Basket gefüllt mit Tandoori-Hähnchen; Spinat-Koriander-Garnele & Lamm-Curry-Kokos
-
- portugiesischer Mandelkuchen im Holzkörbchen

Veganes & vegetarisches Fingerfood Buffet 1003760

6 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 & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas 
-
- Sweet Vanilla feat. Apricot veganes Vanillemousse auf Aprikosenragout im Stölzle-Glas  

 vegetarisch;  vegan;  kleiner Löffel notwendig
Mit * markierte Speisen können kalt (Standard) oder warm serviert werden.

FINGERFOOD

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

Artnr.

Antipastispiß mit grüner Olive & Cherry-Bomb-Paprika 	1002514
Basilikum-Tofu-Praline auf Dinkelsalat mit Sonnenblumenkernen im Vertigoglas 	1003763
Blätterteigtasche gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas & Curry *	1003752
Couscous-Salat mit Berberitzen & Mandeln mit körnigem Paprika, Frischkäse & Kirschtomaten im Weckglas  	1003757
Curryhühnchensalat mit Erdnussmousse & bunten Paprikawürfeln im Gläschen 	1001054
Garnelen-Spieß mit Dill- & Knoblauchmarinade *	1000984
Gemügesticks mit Kräuterdip 	1001015
Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Weckglas  	1003758
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer *	1001213
Hähnchenspieß Yakitori mit Ananas *	1003769
Hähnchenspieß Yakitori mit Chili-Marinade *	1003755
Lachspraline mit Miso-Sesam; mit Pommery-Senf; mit Salzzitronen; mit Pfeffer-Mischung & mit Amarant	1002294
Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip * 	1002292
Süßkartoffel-Erdnuss-Creme mit Sojamaishähnchen & Cashewkernen im Pfännchen 	1003764
Teriyaki-Garnele mit Mango-Bulgur-Salat & Sesam im Holzkorbchen 	1000916
Tomate & Mozzarella mit Balsamico-Dressing im Gläschen 	1001675
Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas  	1003762
Wan Tan Basket gefüllt mit Tandoori-Hühnchen; Spinat-Koriander-Garnele & Lamm-Curry-Kokos *	1002293

 vegetarisch;  vegan;  kleiner Löffel notwendig

 Mit * markierte Speisen können kalt (Standard) oder warm serviert werden.

BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

Artnr.

Variante 1 (nur kalte Speisen)

1001005

- 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
 - Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas ✓
 - italienischer Nudelsalat mit Paprika, Zwiebel, Cocktailtomate & Basilikum im Gläschen ✓
 - Lachspraline mit Miso-Sesam; mit Pommery-Senf; mit Salzzitronen; mit Pfeffer-Mischung & mit Amarant
 - gemischter Brot-/Brötchenkorb mit Natur- & Kräuterbutter, wahlweise Knoblauch-, Chili-, Chili-Schoko-Butter
-
- Mousse au Chocolat im Dessertglas

Variante 2

1001000

- Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße
 - Putenroulade mit Blattspinat in Paprikarahmsoße
-
- Kroketten & Rosmarinkartoffeln ✓
-
- Mousse au Chocolat im Dessertglas

Variante 3

1000933

- kleine Schnitzel mit frischen angerösteten Champignons & Zwiebeln
 - Spießbraten in pikanter Teufelsoße mit Paprika, Zwiebel, Peperoni & Knoblauch
 - Thai-Red-Curry mit Hähnchenbrustfilet; Zucchini; Paprika; Zwiebeln; Bohnen & Kokos dazu gebratener Reis (leicht scharf)
-
- Kroketten & Farfalle ✓
-
- New York Brownie getränkt mit Cassismousse im Souffléförmchen

Variante 4

1000881

- gepökelter Grillschinken dazu Senf & Krautsalat
-
- Sauerkraut mit Ananasstücken ✓
 - warmer bayerischer Speckkartoffelsalat
-
- Rote-Beeren-Grütze mit Vanillesoße im Kompottglas

BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

Artnr.

Variante 5

1001115

- Käse-Lauchcremesuppe ✓
- Schweinefilet in Chili-Béarnaise-Soße
- Putengeschnetzeltes in Curry-Kokos-Soße
- Herzoginkartoffeln, Tagliatelle, Gemüsebouquet mit Sauce Hollandaise ✓
- Joghurtschaum mit Erdbeerragout im Dessertglas

Variante 6

1002600

- Gemüsesuppe ✓
- Hähnchenbrustfiletstreifen in Curry-Sahne-Soße
- Schweinebraten mit frischen Kräutern in Weißweinsoße
- Tagliatelle; Petersilienkartoffeln ✓
- Mousse au Chocolat im Dessertglas

Variante 7

1001111

- verschiedene Käsesorten mit Weintrauben ✓
- Räucherlachs & Forellenfilet mit Honig-Senf-Dressing
- gebratene Roastbeefscheiben mit delikatem Eiersalat
- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer
- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit Natur- & Kräuterbutter, wahlweise Knoblauch-, Chili-, Chili-Schoko-Butter
- Rinderfiletmedaillons in Cognac-Pfeffer-Soße
- Schweinefilet in Champignonrahmsoße alternativ in Pfifferlingsoße
- Herzoginkartoffeln; Tagliatelle & Gemüsebouquet mit Sauce Hollandaise ✓
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze im Weckglas
- Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz & Mirabelle mit Nougatsoße überzogen im Gläschen

BUFFETS

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preise pro Person

Artnr.

Variante 8

1001112

- französische Käseauswahl 
- Garnelen-Spieß mit Dill- & Knoblauchmarinade
- Antipastispeiß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive 
- Tomate & Mozzarella mit Balsamico-Dressing im Gläschen 
- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit Natur- & Kräuterbutter, wahlweise Knoblauch-, Chili-, Chili-Schoko-Butter

- Lachsfilet mit Limonensoße
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße

- Kartoffelgratin, Wildreis & Gemüsebouquet mit Sauce Hollandaise 

- Käsekuchencreme mit Käsekuchenwürfeln, Limonengel, Streuseln & Nougatsteinen im Spherglas

Variante 9

1001751

- pikante Knusperstange 
- Hähnchenspieß Yakitori mit Chili-Marinade
- Samosa Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln & Glasnudeln mit Sweet-Chili-Dip 
- Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss, Chili & Ingwer

- Currywurst
- pulled pork oder turkey mit klassischem Zaziki & Krautsalat

- Kroketten 

- New York Brownie getränkt mit Cassismousse im Souffléförmchen

Variante 10

1001113

- Antipastispeiß mit Cherry-Bomb-Paprika & grüner Olive 
- Tomate & Mozzarella auf Rucolasalat mit Balsamico Dressing 
- mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Cocktailtomaten, Champignons, Spinat & Pinienkernen im Gläschen 
- gemischter Brot-/Brötchenkorb mit Natur- & Kräuterbutter, wahlweise Knoblauch-, Chili-, Chili-Schoko-Butter

- Penne mit frischem Lachsfilet & Blattspinat in Kräutersahnesoße
- Putengeschnetzeltes mit Fetakäse, Tomaten & schwarzen Oliven

- Kräuterreis 

- Tiramisu aus Biskuit mit Mascarpone, Kaffee & Kakao verfeinert im großen Weckglas

 vegetarisch

DESSERTS

angerichtet & dekoriert im Dessertglas

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.
Baileys-Creme	1001044
Erdbeerquark - nur saisonal -	1001073
Joghurtschaum mit Erdbeerragout	1002101
Käsekuchencreme mit Käsekuchenwürfeln, Limonengel & Nougatsteinen	1003963
Latte Macchiato Schnitte mit Schokoladenglacage	1001896
Mascarponecreme & Aprikosenragout	1002308
Mousse au Chocolat	1001068
Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz, Mirabelle & Nougatsoße	1002950
New York Brownie getränkt mit Cassismousse	1003767
Obstkorb mit Früchten der Saison, ab 20 Personen	1003503
Obstsalat der Saison mit Bottega Limoncio di Sicilia Likör	1001070
Obstspieß der Saison	1001659
rote Beeren-Grütze mit Vanillesoße	1001071
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze	1003772
Sweet Vanilla feat. Apricot veganes Vanillemousse auf Aprikosenragout 🌿	1003916
Tiramisu aus Biskuit mit Mascarpone, Kaffee & Kakao verfeinert	1003964

🌿 vegan

SÜßWAREN

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.
Blechkuchenstück, klein, saisonale Sorten	1001355
Donut mit Milka-Schokolade gefüllt, -Glasuren & -Streusel	1002486
Mini-Muffin Heidelbeere	1002822
Mini-Muffin Schokolade	1002030
Mini-Muffin Zitrone	1003582
Muffin mit Blaubeere	1000943
Muffin mit Milka-Schokolade-Glasuren & -Streusel	1001857
portugiesischer Mandelkuchen im Holzkörbchen	1002298

CANAPÉS

gebuttert & garniert auf Weizenbaguettes, belegt mit:
Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.
Camembert ✓	1001198
Chili-Frischkäse ✓	1001201
Forellenfilet	1001190
Kräuter-Frischkäse ✓	1001202
Putenmedaillon	1001196
Räucherlachs	1001188
Roastbeef	1001501
Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto ✓	1001199

✓ vegetarisch

½ BRÖTCHEN

gebuttert & garniert auf Weizenbrötchen, belegt mit:
Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

	Artnr.
Camembert ✓	1001210
dreierlei Salami-Sorten	1001206
gekochtem Schinken	1001214
Gouda ✓	1002978
Putenwurstaufschnitt	1002382
Kräuter-Frischkäse ✓	1001216
Paprika-Mortadella	1001708
Aufpreis für Körnerbrötchen	1003297

✓ vegetarisch

SALATE

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

Mindestbestellmenge: 30 Portionen pro Sorte, Preise pro Portion

Artnr.

griechischer Bauernsalat 	1001026
mit Olive, Zwiebel, Paprika, Fetakäse & Tomate	
italienischer Nudelsalat 	1001041
mit Paprika, Zwiebel, Cocktailtomate & Basilikum	
Kartoffelsalat	1001027
mit Paprika, Fleischwurst, Gewürzgurke, Apfel & Zwiebel	
Krautsalat mit grünen Paprikastreifen, Essig & Öl 	1001031
pikanter Nudelsalat mit Ei, Zwiebel, Gewürzgurke, Paprika & Fleischwurst	1001033
Salatplatte 	1001036
mit Tomate, Gurke, grünem Salat der Saison, Mais, Krautsalat & Paprika dazu Italien- & Joghurtdressing, wahlweise auch French- & Honig-Senf-Dressing	

 vegetarisch



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

Suppen (ca. 300 ml/Port.) & Eintöpfe (ca. 500 ml/Port.)

Mindestbestellmenge: 30 Portionen pro Sorte, Preise pro Portion

Artnr.

Gemüsesuppe 	1000956
Kartoffelsuppe 	1002914
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	1000960
Käse-Lauchcremesuppe 	1002178
Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	1003587
Spargelcremesuppe - saisonal - 	1000953
Tomatensuppe Toskana 	1000952
ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Peperoni, Champignon, Kartoffel & Rindfleisch	1000949
Erbsensuppe mit Fleischwurst	1000950
Grünkohl mit Mettwurst oder Kasseler - nur saisonal -	1000962
Möhreneintopf 	1000882
Möhreneintopf mit Mettbällchen oder Mettwurst	1000963

 vegetarisch

WARMER GERICHTE

Mindestbestellmenge: 30 Portionen, Preise pro Portion

Artnr.

asiatische Gemüsepfanne mit Maiskolben, gelben Karotten, Pilzen, Paprika
Bambussprossen, Mungobohnen, Zwiebeln, Nudeln & Sweet-Chili-Soße ✓

1001447

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

1001125

Chili con Carne mit Hackfleisch, Mais, Kidney Bohne, Zwiebel & Chili

1000973

Currywurst je 1½ Bratwürstchen pro Portion

1001283

Currywurst je 1½ Geflügel-Bratwürstchen pro Portion

1003782

Penne mit Hähnchenfiletstreifen & Blattspinat in Kräutersahnesoße

1003698

Penne mit Lachsstreifen & Blattspinat in Kräutersahnesoße

1002194

Penne mit Zucchini, Tomate, Champignons & Paprika
in Kräuter-Tomatensoße ✓

1003848

Pulled pork oder turkey mit klassischem Zaziki & Krautsalat

1003729

Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce

1000981

dazu Penne, Gemüsebouquet & Sauce Hollandaise

Spaghetti mit frischen Tomaten, Mozzarella & Basilikum ✓

1000995

Tagliatelle mit Tomaten-Ricotta Soße ✓

1000997

✓ vegetarisch

BACKWAREN

Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte, Preise pro Stück

Artnr.

Brötchen

1001358

Brötchenkonfekt, verschiedene Sorten

1002023

gemischter Brot-/Brötchenkorb, pro Person

1001745

Laugenbrezel

1000944

Laugenstange

1001658

pikante Knusperstange, klein

1003603



verschiedene Butter-Sorten auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich

OUTDOOR BARBEQUE

Mindestbestellmenge: 30 Personen, Preis pro Person

Artnr.

1003923

- pikante Knusperstange 
- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Weckglas  
- Antipastispeiß mit grüner Olive & Cherry-Bomb-Paprika 
- Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas  

frisch vom Grill:

- mariniertes Hähnchenbrustfilet
- mariniertes Schweinerückensteak
- Grillwürstchen (vom Schwein)
dazu Ketchup, Senf, Barbeque- und Chili-Soße
- Garnelen-Spieß mit Cocktaildip
- Folienkartoffel mit Kartoffelcremedip 

- Joghurtschaum mit Erdbeerragout im Dessertglas
- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze im Weckglas

optional oder alternativ auf Anfrage:

Rinderfiletmedaillons; Gemüsespieße ; Steaks (verschiedene Ausführungen); Lachsfilet

Der Preis gilt inkl. aller notwendigen Gerätschaften für die Zubereitung zzgl. Gas; Personalkosten für die Zubereitung (ab 230€); Fahrtkosten; Transport- & Reinigungskosten; zzgl. Überdachung; Kühlmöglichkeiten & 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 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