

Catering- & Veranstaltungs- Service mit Herz

Tagung, Firmenfeier oder private Events!



Mit hausgemachten Speisen,
freundlichem und individuellem Service
sowie unserem Live Cooking Angebot
verleihen wir Ihrem Event Persönlichkeit!

Catering mit Herz



Fingerfood, Pausensnacks, Business Lunch, Frühstück, Brunch,
Abendbuffet, Kuchen und Live Cooking Stationen –

Wir beraten Sie gern!

Fingerfood

Salate & Vegetarisches

Bunter Kartoffelsalat auf Rucolabett
Tomate-Mozzarella
mit hausgemachtem Petersilien-Basilikum Pesto
Hausgemachte Quiche verschiedene Sorten,
in handliche Stücke geschnitten
Kräuter-Champignons mit Balsamico
und würzigem Feta
Gemüsesticks der Saison mit hausgemachtem
Hummus und Schnittlauchquark
Gemüsefrikadellen mit Sweet Chili Dip
Bulgursalat mit Walnüssen, frischen Kräutern,
Cherrytomaten und würzigem Feta
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Paprika

Brot & Snacks

Melone mit mildem Rauchschinken am Spieß
Canapés mit Serranoschinken und Trauben
sowie Ziegenfrischkäse mit Preiselbeeren
Wraps mit hausgemachten Füllungen
in handliche Stücke geschnitten
Knusprige Grissini dazu zweierlei Dips
mit frischen Kräutern und Rote Bete-Meerrettich
Pumpnickeltaler mit Räucherlachs
und Sahnemeerrettich



Herzhaftes & Fisch

Hähnchen Satay Spieße in Yakitori Marinade
Pflaumen im Speckmantel
Garnelenspieße mit Sesam und Cocktailsauce
Hausgemachte Mini-Hackbällchen
auf Tomatensugo
Mediterrane Tramezzini mit Pesto, italienischer
Salami und Grana Padano
Hausgemachte Mini Frikadellen
mit Ketchup & Senf
Rote Bete Salat mit hausgemachtem Matjestatar
an Kräuterschmand

Desserts

Schokoladenmousse mit frischen Früchten
Handgemachte Petit Fours verschiedene Sorten
Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Stellen Sie sich Ihre
individuelle Auswahl zusammen:

5 Teile pro Person 10,50 €

7 Teile pro Person 14,00 €

9 Teile pro Person 17,00 €

***Gern stellen wir Ihnen bei individuellen Anfragen
ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen.***

Die angegebenen Preise gelten für eine Bestellung ab 15 Personen.

Pausen-Snacks

Snackplatte 1:

6,50 € pro Person

Halbe Weizen- & Körnerbrötchen verschieden belegt
Verschiedene Sorten Handobst der Saison
Süße Teilchen wie Croissants, Schokobrötchen,
Rosinenschnecken

Snackplatte 2:

11,50 € pro Person

Tramezzini-Auswahl mit italienischer Salami,
Thunfischcrème und Camembert-Preiselbeeren
Verschieden belegte Bagels mit Räucherlachs,
Serranoschinken und Kräuterfrischkäse
Obstspieße der Saison
Süße Teilchen wie Croissants, Schokobrötchen,
Rosinenschnecken
Handgemachte Petit Fours verschiedene Sorten

Die angegebenen Preise gelten für eine Bestellung ab 10 Personen.



Kuchen

Hausgemachte Blechkuchenvariation der Saison:

5,50 € pro Person (3 Stücke)

ab 10 Personen 2 Sorten

ab 20 Personen 3 Sorten

ab 50 Personen 4 Sorten



*Gern erstellen wir Ihnen bei individuellen Anfragen
ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen.*

Business Lunch

Vorspeisen:

Marinierter Gurkensalat
mit frischem Dill und würzigem Feta
Cous Cous Salat mit Kernen und Tomaten
Bauernsalat mit bunten Bohnen und Mais
Möhrensalat mit Rosinen und Walnüssen
Gemischte Blattsalate
mit hausgemachtem Honig-Senf Dressing
Bunter Nudelsalat mit Olivenöl
und frischen Kräutern
Tomate-Mozzarella Salat
mit hausgemachtem Pesto
Brokkoli Salat mit Mais und Mandeln
Asiatischer Glasnudelsalat
mit Soja und Sesam



Desserts:

Hausgemachte Panna Cotta
mit Fruchtspiegel
Frischer Obstsalat der Saison
Schokoladenmousse mit frischen Früchten
Joghurt mit frischen Beeren und Müsli
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce



Hauptgänge:

Hackfleischbällchen in Tomatensauce
mit frischem Gemüse und Drillingen
Gnocchi in Käse-Sahnesauce mit gebratenem Schinken
Hausgemachte Senfeier mit Kartoffelstampf und Rote Bete
Gefüllte Tortellini in Spinat-Frischkäsesauce mit Cherrytomaten
Hausgemachte Frikadellen mit Erbsen-Möhren Gemüse
und Petersilienkartoffeln
Mediterrane Gnocchi in Tomatensauce
mit Zuckerschoten und bunter Zucchini
Hamburger Pannfisch mit Dijon Senfsauce,
Blattspinat und Kartoffelstampf
Thaicurry mit asiatischem Gemüse und gebratenen Garnelen
Hähnchen-Reis-Eintopf mit Paprika, Zucchini
und Champignons
Pasta mit hausgemachter Paprikasauce,
buntem Paprikagemüse und Hackbällchen
Hausgemachte Enchiladas mit buntem Grillgemüse
und würzigem Feta
Gebratene Schweinemedallions mit Champignons in Rahm
und Butterspätzle
Hausgemachte Königsberger Klopse
mit Kapern, Duftreis und Rote Bete
Überbackene Aubergine gefüllt mit buntem Wokgemüse
an pikanter Tomatensauce
Piccata Milanese mit Pasta und Basilikum-Tomatensauce
Maccaroni-Lauch Auflauf mit Mais und Brokkoli

Hauptgericht im Chafing Dish ab 7,50 €
inklusive Buffetbesteck, Beschilderung und Brennpaste
Vorspeise zusätzlich 4,00 € pro Portion
Dessert zusätzlich 3,50 € pro Portion

***Gern erstellen wir Ihnen bei individuellen Anfragen
ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen.***

Die angegebenen Preise gelten für eine Bestellung ab 15 Personen.

Hausgemachte Suppen und Eintöpfe der Saison

Kürbissuppe, Paprikasuppe, Erbseneintopf mit Speck, Chili con carne, Kartoffelsuppe mit Würstchen, Erbsen-Minz Suppe, Möhren-Ingwer Suppe, Kohlrabisuppe, Linseneintopf, Tomatensuppe und vieles mehr

Unsere Suppen werden mit frischem Brot oder hausgemachten Croûtons serviert

ab 5,00 € pro Person



Frühstück

Basis Frühstück:

10,50 € pro Person

Brötchen- & Brotauswahl
Butter & hausgemachte Marmelade
Süße Aufstriche
Wurstvariation
Schnitt- & Weichkäseauswahl
Joghurt mit Früchtemüsli oder Nüssen
Schinken-Zwiebel-Mett
Hausgemachter Eiersalat
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Weitere Extras können individuell dazu bestellt werden:

Räucherlachs mit Meerrettich
Marinierter Obstsalat der Saison
Fleischsalat mit Gurken
Krabbensalat mit Radieschen und Dill
Hausgemachtes Hummus
Eierspeisen



Gern erstellen wir Ihnen bei individuellen Anfragen ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Die angegebenen Preise gelten für eine Bestellung ab 10 Personen.

Buffetvorschläge

Leicht und Lecker:

24,90 € pro Person

Tomate-Mozzarella
mit hausgemachtem Basilikum-Petersilien Pesto
Anti Pasti verschiedene Sorten
Frische Gemüsesticks der Saison und Brotvariation
Hausgemachte Dips Hummus und Rucola-Frischkäse
Gebratenes Zanderfilet mit buntem Paprikagemüse
und Röstkartoffeln
Piccata Milanese mit Pasta
und Basilikum-Tomatensauce
Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Mango-Salat mit frischer Minze

Aus deutscher Küche:

26,90 € pro Person

Hausgemachter Gurkensalat in leichter
Schmandmarinade und frischem Dill
Bayrischer Weißwurstsalat mit süßem Senf
Kleines Vesper Brett
mit gesalzener Butter und Gewürzgurken
Hamburger Pannfisch mit Dijonsenfauce,
Blattspinat und hausgemachtem Kartoffelstampf
Hausgemachter geschmorter Gulasch
mit Butterspätzle
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Hausgemachter klassischer Käsekuchen



Herzhaft und selbst gemacht: 29,90 € pro Person

Hausgemachte Cole Slaw Salat
Westernsalat mit Kidneybohnen, bunter Paprika und Mais
Brotvariation mit hausgemachter Kräuterbutter, Guacamole und BBQ Sauce
Mixed Pickles und marinierte Maiskölbchen
Gefüllte Tomaten mit pikanter Kräuterfrischkäsecreme

Selbst gemachter Pulled Pork Burger:

Unser Pulled Pork wird mit viel Liebe zum Detail selbst hergestellt.

Die Zubereitung dauert insgesamt 2 Tage und macht das Fleisch besonders zart und saftig.

Dazu können Sie sich Ihren Burger mit frischen Zutaten selbst nach Wunsch belegen.

Als vegetarische Alternative zum Pulled Pork bieten wir Ihnen gern Gemüsefrikadellen an.

Hausgemachte Chocolate Chip Brownies

Marinierter Obstsalat mit frischer Minze

***Gern erstellen wir Ihnen bei individuellen Anfragen
ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen.***

Die angegebenen Preise gelten für eine Bestellung ab 20 Personen.

Grillbuffet

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Petersilien Pesto
Anti Pasti verschiedene Sorten
Blattsalate mit verschiedenen Toppings und hausgemachtem Honig-Senf Dressing
Brot- und Brötchenauswahl
Senf, Ketchup, hausgemachte Kräuterbutter und BBQ Sauce

Mariniertes Hähnchen mit Sojasauce
Rostbratwurst
BBQ Spareribs
Fischfilets mit Zitrone in Folie gegrillt
Marinierte Nackensteaks
Mediterraner Feta in Folie gegrillt

Klassischer Kartoffelsalat
Mediterraner Nudelsalat
Hausgemachter Cole Slaw Salat
Backkartoffeln mit hausgemachter Sour cream

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Hausgemachter Schokoladen-Kirschkuchen

Live vor Ort frisch mit eigenem Equipment gegrillt

ab 23,50 € pro Person



*Gern erstellen wir Ihnen bei individuellen Anfragen
ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen.*

Die angegebenen Preise gelten für eine Bestellung ab 20 Personen.

Equipment & Service

Servicepersonal – Buffet- & Gästebetreuung

Tischwäsche

Buffettische

Mobile Getränke- oder Cocktailstation

Stehtische mit Hussen

Besteck

Geschirr

Gläser und Tassen

Servietten

Grillstation

Live Cooking Station

zum Beispiel für Burger, Pasta, Hot Dogs, Wraps, Finger Food und vieles mehr



Die Preisen richten sich je nach Anfrage.

Gern haben wir Ihnen hiermit einen kleinen Einblick
in unsere Vielfalt gegeben.

Für Ihr individuelles Event
ist selbstverständlich noch vieles mehr möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!