

K.W.
Catering und Events



Cateringprospekt Businesskunden



Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline



0800 – 85 700 90

www.kwccatering.de

Vorwort



Beratungs- & Bestellothline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I



Sehr geehrte Damen und Herren,

damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird sind wir Ihr idealer Partner, um Ihr Unternehmen, Ihr Institut oder Ihre Behörde gegenüber Geschäftspartnern, Kunden und Mitarbeitern optimal zu präsentieren. Wir verköstigen Sie bei Tagungen, Schulungen, Messen, Incentives und bei allen anfallenden Firmenfeierlichkeiten direkt vor Ort. Über unsere Niederlassungen in Dortmund (Ruhrgebiet), Düsseldorf (Rheinland) und Datteln (Münsterland) stehen wir Ihnen in ganz Nordrhein-Westfalen als erfahrener Cateringpartner zur Seite.

Hier beginnen wir mit der Organisation eines Kundenempfang, planen Ihr Sommerfest oder Ihre Weihnachtsfeier und bewirten Sie bei Ihrem Firmenjubiläum mit mehreren hundert oder tausend Gästen. Gerne begleiten wir Sie bei Produktpräsentationen und Roadshows auch über die Grenzen Nordrhein-Westfalens hinaus.

Selbstverständlich bieten wir auch ein Getränkevollsortiment an und unsere angegliederte Party-Rent Abteilung stellt zudem sicher, dass Sie auch sämtlich benötigtes Equipment von uns zur Verfügung gestellt bekommen. Zudem können wir Ihnen auf Wunsch geschultes Personal wie Servicekräfte, Köche, Barkeeper und Thekenkräfte zur Verfügung stellen.

Sie sehen, bei uns bekommen Sie Veranstaltungen aus einer Hand und mit einem Ansprechpartner. In diesem Cateringprospekt bekommen Sie erste Informationen über unser Angebot und unsere Dienstleistungen. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

Damit Sie von Anfang an die Kosten fest im Blick haben, empfehlen wir unsere All Inklusiv Angebote. Hier holen wir für jedes Budget - ob groß oder klein - das Optimum heraus (seite 35 + 36)

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer
Geschäftsführer
Cateringbetriebswirt

Inhalt

Vorwort	2
Inhalt / Referenzen	3
Canapés / Bruschetta / belegte Brötchen	4
Fingerfood	5 + 6
Fingerfoodbuffets	7 + 8
Frühstück / Brunch	9 + 10
Suppen / Salate	11
Warme Einzelgerichte	12 + 13
Beilagen	14
Desserts / Spanferkel / Grünkohl	15
Kleine warme Buffets	16 + 17
Kalte Buffets	18 + 19
Kalt / warme Buffets	20 – 24
Themenbuffets	25 – 29
Heimatbuffets (Ruhrgebiet / Rheinland / Münsterland)	
Bayerisches Buffet	
Italienisches Buffet	
Spanisches Buffet	
Karibisches Buffet	
Türkisches Buffet	
Winterliches Buffet	
BBQ-Buffets	30 – 33
Getränke	34
All Inklusiv Feiern - zum Festpreis -	35 + 36
Equipment / Personal	37
Allgemeine Geschäftsbedingungen	38 – 40

Impressum:

K.W. Catering & Eventmanagement UG
vertreten durch Herrn Tim Knauer

Referenzen



Mercedes-Benz
Niederlassung Dortmund

Canapés

Bruschetta / Crostini

Belegte Brötchen

Handschnittchen



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Canapés *Mindestabnahme 60 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte*
auf Weißbrot fein ausgarniert und exklusiv belegt mit:

rosa gebratenem Roastbeef, Cornichon und Sauce Remoulade	2,35 € / Stk
Riesengarnele und hausgemachtem Knoblauchdip	2,35 € / Stk
Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei	2,20 € / Stk
zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Sellerie Salat	2,20 € / Stk
Jamon Serrano und sonnengereifter Honigmelone	2,10 € / Stk
Mozzarella di bufala und frischer Feige	2,10 € / Stk
gebratenen Hähnchenbruststreifen in feiner Currymarinade	2,00 € / Stk
Cremiger Camembert und Weintraube	1,90 € / Stk
würziger Chorizo, Olive und Ei	1,90 € / Stk
Cherrytomate, Mozzarella und Basilikum	1,90 € / Stk

Bruschetta / Crostini *Mindestabnahme 60 Stück insgesamt / 15 Stück je Sorte*
angerichtet auf geröstetem Ciabatta belegt mit:

Rucola und prosciutto di parma	1,75 € / Stk
Thunfischcreme und Kapern	1,75 € / Stk
Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne	1,75 € / Stk
Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum	1,60 € / Stk

halbe belegte Brötchen

oder Handschnittchen *Mindestabnahme 50 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte*
mit Salat, fein ausgarniert und belegt mit:

Premium Räucherlachs	1,65 € / Stk
Thunfisch	1,65 € / Stk
Camembert	1,40 € / Stk
Maasdamer	1,35 € / Stk
Tomate und Mozzarella	1,35 € / Stk
Fleischsalat	1,35 € / Stk
geräucherter Bauernschinken	1,35 € / Stk
Hinterkochen	1,30 € / Stk
Delikatess Schweinebraten	1,30 € / Stk
Gegrillte Putenbrust	1,30 € / Stk
Gouda	1,30 € / Stk
Mett und Zwiebeln	1,30 € / Stk
gekochtes Ei	1,30 € / Stk
Kräuterfrischkäse	1,25 € / Stk
Salami	1,25 € / Stk

Fingerfood

Ob zum Empfang, als kleinen Imbiss oder als Flying Buffet, sind unsere kleinen raffinierten Köstlichkeiten, die wir gleichwohl warm oder kalt, rustikal, regional, mediterran oder als Gourmethappen anrichten können, das kulinarische Highlight auf Ihrer Veranstaltung. Unsere Fingerfoods sind immer einfach und ohne großen Aufwand zu essen und in der Zusammenstellung sehr flexibel.

Für einen kleinen Empfang empfehlen wir bis zu 5 Teile pro Person, als kleinen Zwischensnack bis zu 8 Teile und als sättigendes Buffet bis zu 15 Teile pro Person



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Individual Fingerfood *Mindestabnahme 80 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte*

Stellen Sie Ihre Fingerfoodauswahl selbst zusammen

Kaltes Fingerfood vegetarisch

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel	1,70 € / Stk	Veggie
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme	1,70 € / Stk	Veggie
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig	1,70 € / Stk	Veggie
Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum	1,50 € / Stk	Veggie
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse	1,50 € / Stk	Veggie
Spieß von drei Sorten frisch geschnittenem Saisonobst mit Schokoladensauce	1,30 € / Stk	Veggie
Indische Samosa-Curryteigtaschen gefüllt mit Kartoffel, Poree, Erbsen und Paprika	0,85 € / Stk	Veggie
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime	0,70 € / Stk	Veggie

Kaltes Fingerfood von Fisch und Krustentieren

Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei	2,50 € / Stk
Crepesröllchen gefüllt mit Dill gebeiztem Gravedlachs, Rucola und Honig-Senf-Sauce	2,25 € / Stk
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierten Ananas	1,90 € / Stk
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken	1,50 € / Stk

Kaltes Fingerfood vom Rind und Kalb

Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshälfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern	2,25 € / Stk
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade	2,10 € / Stk
Mini Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte und Sardellenfilet	1,90 € / Stk
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie	1,70 € / Stk

Kaltes Fingerfood vom Geflügel

Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart	1,70 € / Stk
Tranche von der Putenroulade gefüllt mit Blattspinat, Tomate und Pinienkerne	1,70 € / Stk
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur	1,60 € / Stk
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute	1,50 € / Stk
Marinierte Hähnchenbrustwürfel mit Ananas gespießt	1,50 € / Stk
Saftig gebratene Mini-Hähnchenbrustfilets in der Cornflakes-Knusperpanade	0,95 € / Stk
Pikant gewürzte Chicken Wings	0,85 € / Stk

Kaltes Fingerfood vom Schwein

Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano	2,10 € / Stk
Grissinistange ummantelt mit Prosciutto di Parma	1,70 € / Stk
Minifrikadelle klassisch gespießt mit Essigfrüchten	1,30 € / Stk
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo	1,30 € / Stk
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken	1,30 € / Stk
Datteln im Speckmantel	0,95 € / Stk
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken	0,95 € / Stk

Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion	4,80 € / Stk	
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm	4,35 € / Stk	
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney	3,90 € / Stk	
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini	3,30 € / Stk	<i>Veggie</i>
Vegetarische Süßkartoffelfritata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	3,30 € / Stk	<i>Veggie</i>

Mini-Salate im Gläschen

Superfoodsalat mit Rucola, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa an Honig-Senf-Dressing	3,00 € / Stk	<i>Veggie</i>
Feurig pikanter Rindfleischsalat „Diavolo“	3,00 € / Stk	
Farfallesalat mit Pesto Rosso, Rucola, gerösteten Pinienkernen und Schafskäse	3,00 € / Stk	<i>Veggie</i>
Orientalischer Bulgur-Gemüsesalat mit Kreuzkümmel und frischer Minze	2,60 € / Stk	<i>Veggie</i>
Thai-Curry-Reissalat mit frischer Ananas	2,60 € / Stk	<i>Veggie</i>
Mediterraner Nudelsalat tricolore mit Zucchini und Kirschtomate in klarem Dressing	2,60 € / Stk	<i>Veggie</i>
Melonensalat mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing	2,60 € / Stk	<i>Veggie</i>

Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	2,80 € / Stk
Mascarponecreme mit Erdbeermousse	2,60 € / Stk
Crème Brûlée mit braunem Zucker vor Ort gebläht	2,40 € / Stk
Herrencreme mit Schokoladensplitter und Jamaika-Rum	2,40 € / Stk
Frischer Obstsalat mit Marashino Likör und Vanillesauce	2,40 € / Stk
Panna Cotta mit Himbeersauce	2,40 € / Stk
Mousse au chocolat mit Vanillesauce	2,40 € / Stk
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,40 € / Stk

Fingerfood Buffets



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Rustikales Fingerfoodbuffet *Lieferbar ab 20 Personen*

In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse
 Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken
 Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie
 Pikant gewürzte Chicken Wings
 Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken
 Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken
 Canapés mit zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Selleriesalat
 Canapés mit cremigem Camembert und Weintraube
 Verschiedene Saucen und Dips

Veggie

Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)

9,40 €

Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)

12,00 €

Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)

17,70 €

Klassisches Fingerfoodbuffet *Lieferbar ab 20 Personen*

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum
 Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas
 Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart
 Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute
 Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo
 Datteln im Speckmantel
 Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum
 Canapés mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei
 Verschiedene Saucen und Dips

Veggie

Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)

11,40 €

Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)

13,70 €

Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)

20,00 €

Fingerfood Spanische Tapas *Lieferbar ab 20 Personen*

Albondiga (Hackfleischbällchen) Spieß mit Olive und Peperoni
 Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas
 Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würziger Chorizo
 Kirschtomate gespießt mit Mozzarella di bufala campana und Basilikum
 In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse
 Spieße vom Lachs in Soja mariniert mit geröstetem Sesam
 Crostini mit Rucola und Jamon Serrano
 Crostini mit Thunfischcreme und Kapern
 Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne
 Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig
 Verschiedene Saucen und Dips

Veggie

Veggie

Veggie

Veggie

Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)

13,00 €

Normale Menge (ca. 8 Teile pro Person)

17,30 €

Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)

25,00 €

exklusives Fingerfoodbuffet kalt Lieferbar ab 20 Personen

Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen
 Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel
 Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme
 Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei
 Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshülfe gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern
 Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade
 Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur
 Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano
 Melonensalat im Gläschen mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing

Veggie
Veggie
Veggie

Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)	13,80 €
Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)	18,20 €
Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)	25,80 €

exklusives Fingerfoodbuffet warm / kalt Lieferbar ab 40 Personen

enthält alle Komponenten des exklusiven Fingerfoodbuffet kalt, sowie folgende Komponenten:

Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion
 Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm
 Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney
 Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini

Veggie

Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria
 Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht
 Panna Cotta mit Himbeersauce

Kleine Menge (ca. 8 Teile pro Person)	22,90 €
Mittlere Menge (ca. 10 Teile pro Person)	27,80 €
Große Menge (ca. 14 Teile pro Person)	37,30 €

Frühstück Brunch



Beratungs- & Bestelloffline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Standardfrühstück *Lieferbar ab 20 Personen*

Unser fein ausgearbeitetes Standardfrühstück enthält folgende Komponenten:

Frische Mehrkorn- und Weizenbrötchen (2 Stück pro Person)
Ofenfrisches Landbrot (1 Scheibe pro Person)
Croissants (1 Stück pro Person)

Butter, Nutella, Marmelade und Konfitüre

Aufschnittplatte von geräuchertem Bauernschinken, Hinterkochen, Salami, delikates Schweinebraten und gegrillter Putenbrust

Käseplatte mit Gouda, Maasdamer, Camembert und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person

7,30 €

Möglich UPGRADES

Frisches Kräuterrührei

+ 1,30 € / Person

Nürnberger Bratwürstchen (Paar)

+ 1,00 € / Person

Joghurtcreme mit frischem Obst

+ 1,30 € / Person

Premium Räucherlachs

+ 1,60 € / Person

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

+ 1,70 € / Person

Premiumfrühstück *Lieferbar ab 20 Personen*

Unser fein ausgearbeitetes luxuriöses Premiumfrühstück enthält folgende Komponenten:

Frische Mehrkorn- und Weizenbrötchen (2 Stück pro Person)
Ofenfrisches Landbrot (1 Scheibe pro Person)
Croissants (1 Stück pro Person)

Butter, Nutella, Marmelade/Konfitüre und Honig

Aufschnittplatte von geräuchertem Bauernschinken, Hinterkochen, Salami, delikates Schweinebraten und gegrillter Putenbrust sowie Jamon Serrano und würzige Chorizo

Käseplatte mit Gouda, Maasdamer, Camembert und Kräuterfrischkäse sowie internationalen Käsespezialitäten

Joghurtcreme mit frisch geschnittenem Obst der Saison

Edelfischplatte mit Räucherlachs, wacholdergeräuchertem Forellenfilet und Gambas in Aioli

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Kräuterrührei, Bacon und Nürnberger Rostbratwürstchen

sonnengereifte Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum und Balsamicoreme

Preis pro Person

15,90 €

Brunchbuffet *Lieferbar ab 30 Personen*

Unser Brunchbuffet basiert wahlweise auf unserem Standardfrühstück oder unserem Premiumfrühstück und enthält zusätzlich folgende Brunchkomponenten:

Vorspeisen

Auswahl an italienischen Antipasti Spezialitäten
Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Warme Speisen

Geschnetzeltes von der Putenbrust in einer Rahmsauce von frischen Champignons
Medaillons vom Schweinefilet an einer Cognac-Pfefferrahmsauce
Butterspätzle mit leichter Muskatnote
Ausgesuchtes Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Salate

Mediterraner Nudelsalat mit glasierten Zucchini und Kirschtomaten in klarem Basilikumdressing
Superfoodsalat mit Eisberg, Babyspinat, Rucola, Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Dessert

Mousse au chocolate mit Vanillesauce

Preis pro Person inkl. dem Standardfrühstück

16,70 €

Preis pro Person inkl. dem Premiumfrühstück

21,00 €

Suppen Salate



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Suppen Lieferbar ab 20 Personen

	300ml	500ml	
Rinderkraftbrühe mit Einlage	2,90 €	4,60 €	
Hühnersuppe mit viel Huhn, Gemüse und Fadennudeln	2,90 €	4,60 €	
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	2,90 €	4,60 €	Veggie
Champignonrahmsüppchen mit Thymian und Knoblauch	2,90 €	4,60 €	Veggie
Italienische Minestrone tomatisiert, mit Fadennudeln	2,90 €	4,60 €	Veggie
Karotten-Ingwer-Suppe	2,90 €	4,60 €	Veggie
Curry-Kokossuppe mit Brokkoli und Karotten	2,90 €	4,60 €	Veggie
Kürbiscremesuppe mit Ingwer	3,00 €	4,70 €	SAISON
Zucchini-Pastinaken-Suppe	3,00 €	4,70 €	Veggie
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffel	3,00 €	4,70 €	
Serbische Bohnensuppe mit Paprika und Mettwurst	3,00 €	4,70 €	
Spargelcremesuppe	3,10 €	4,80 €	SAISON
Käse-Lauch-Süppchen mit Hackfleisch (halb und halb)	3,10 €	4,80 €	
Süßkartoffelsuppe mit frischem Basilikum	3,10 €	4,80 €	Veggie
Zucchini-cremesuppe mit Birne und Gorgonzola	3,30 €	5,40 €	Veggie
Büsumer Krabbensüppchen mit Riesling verfeinert	3,90 €	6,30 €	

Eintöpfe Lieferbar ab 20 Personen

Curry-Linseneintopf mit Backpflaumen	3,90 €	Veggie
Linseneintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln	4,00 €	
Erbseintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln	4,00 €	
Klassische Kartoffelsuppe mit Bockwursttaler	4,20 €	
Russischer Borschtsch mit Rindfleisch und Smetana	4,35 €	
Deftiger Thekentopf mit Rindfleisch, Mais, Bohnen, Champignons, Silberzwiebeln und Paprika	4,80 €	

Salate

	je kg	
Orientalischer Bulgur-Gemüse-Salat mit Tomate, Basilikum und geriebenem Grana Padano	11,75 €	Veggie
Superfoodsalat, grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senf dressing	16,95 €	Veggie
Quinoasalat mit Rucola, Paprika, Mais und Avocado, aromatisiert mit Kreuzkümmel, Limette und Honig	16,95 €	Veggie
Melonensalat, grüne Salate mit Honig- und Wassermelone, Ziegenkäse und Apfel-Rosmarindressing	16,95 €	Veggie
Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven	13,50 €	Veggie
Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade	15,90 €	
Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikum dressing	12,60 €	Veggie
Farfallesalat Pesto Rosso mit Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella bambinis und frischem Paprika	14,35 €	Veggie
Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhren	10,95 €	Veggie
Wakame-Algensalat mit Sesam	19,50 €	Veggie
Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat	9,15 €	Veggie
Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonaisedressing	9,15 €	Veggie
Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise	9,15 €	Veggie
Schwäbischer Kartoffelsalat von frisch gekochten Kartoffeln mit Zwiebeln in einem Essig-Öl Dressing	10,50 €	
Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise	13,50 €	
Thai-Curry Reissalat	9,15 €	Veggie
Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing	9,15 €	Veggie
Pikanter Weißkrautsalat	8,50 €	Veggie
Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurd dressing	11,75 €	
Capresesalat – Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme	13,50 €	
Salat von grünem und weißem Spargel mit Rucola, frischen Erdbeeren in Apfel-Honig-Rosmarindressing	Tagespreis	SAISON

warme Speisen



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Warme Gerichte *Lieferbar ab 15 Personen* **frisch für Sie zubereitet**

warme Gerichte vom Rind und Kalb

	<u>Portion</u>
zarter Tafelspitz an einer herzhaften Meerrettichrahmsauce	7,80 €
original westfälischer Pfefferpotthast von drei Sorten Pfeffer mit Semmelbrösel gebunden	7,80 €
Münsterländer Zwiebelfleisch von der Semerrolle aromatisiert mit Senf und Weißweinessig	7,80 €
ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce	7,80 €
Rheinischer Sauerbraten an einer süßsauren Sauce von Printen, Rübenkraut und Rosinen	8,30 €
Zartes Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne	9,50 €
Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion	7,80 €
Klassischer Rindergulasch verfeinert mit Rotwein und Kümmel	7,80 €
Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel	8,30 €

warme Gerichte vom Schwein

Pusztabraten gefüllt mit frischem Paprika, Zwiebeln und geriebenem Gouda an feiner Bratensauce	7,40 €
Dortmunder Grillschinken gepökelt in der Honig-Knoblauch-Knusperschwarte	6,50 €
Himmel & Ääd – gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	8,65 €
ofenfrischer Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce	6,50 €
Ungarisches Schweinegulasch mit frischem Paprika gewürzt mit Knoblauch, Majoran und Kümmel	6,95 €
Szegediner Gulasch mit Weinsauerkraut, verfeinert mit Rotwein und Schmand	7,40 €
Gefüllte Roulade vom Schweinenacken gefüllt mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons	7,40 €
Die echte Pottbratwurst mit pikant-fruchtiger Currysauce	2,60 €
Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Zwiebeln	8,20 €
Medaillons vom Schweinefilet an Pariser Cognac-Pfefferrahmsauce oder frischen Waldpilzen in Rahm	8,20 €
Zarte Spare Ribs in Smokey-Honey-Barbecue Marinade	6,50 €

warme Hackfleischgerichte (halb und halb)

pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen aromatisiert mit frisch gebrühtem Kaffee	3,90 €
gefüllte Paprikaschote mit fruchtig-pikanter Tomatensauce	4,60 €
Lasagne mit Hackfleischbolognese, Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda	5,60 €
Geschmorte Wirsingroulade mit herzhafter Specksauce	5,60 €
Moussaka geschichtet mit Hackfleisch, Kartoffel und Aubergine, Sauce Béchamel und geriebenem Gouda	5,60 €
Königsberger Klopse an hausgemachter Kapernsauce	5,60 €
Spaghetti mit Hackfleischsauce a la Bolognese	5,20 €

warme Gerichte vom Geflügel

Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an Käse- oder Tomatensauce	7,80 €
zartes Geschnetzeltes von der Pute in würziger Gorgonzola-Weißweinsauce	7,40 €
geschmorter Putenbraten in Honig-Chili-Ingwermarinade an gehaltvoller Geflügelsauce	7,40 €
geschnetzeltes African Chicken gegart in Orangen-Kokosmilch mit frischem Paprika und Chili	7,40 €
Hähnchenschenkel Coq au vin in Rotwein geschmort mit Schalotten, frischen Champignons und Speck	7,80 €
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in einer Rahmsauce von frischen Champignons	6,95 €
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm	6,95 €

warme Gerichte vom Wild, Wildgeflügel und Lamm

geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce	7,80 €
zarter Wildgulasch mit Pfifferlingen und Speck, aromatisiert mit Rotwein, Thymian, Majoran und Lorbeer	9,15 €
ausgelöste Lammkeule herzhaft geschmort mit frischem Rosmarin an Knoblauch-Thymiansauce	9,15 €
zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce	Tagespreis
feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce	Tagespreis

warme Gerichte von Fisch und Miesmuscheln

frischer Heilbutt gebraten mit Rosmarien im Speckmantel an leichter Weißweinsauce	10,90 €
meliertes Zanderfilet gebraten an feiner Dijon-Senf-Sauce	10,00 €
gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce	9,50 €
zartes Pangasiusfilet an einer Honig-Senf-Dillsauce	6,95 €
frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in säurebetontem Weißweinsud	12,50 €
frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in feurig-pikantem Rotweinsud	12,50 €

SAISON
SAISON

warme Vegetarische Gerichte

Kürbis-Tomaten-Lasagne mit Sauce Béchamel und gratiniert mit Gouda	5,60 €	Veggie
Auberginen Reispfanne mit Harissa gewürzt, verfeinert mit Kichererbsen, frischer Minze und Schafskäse	5,60 €	Veggie
Rote-Bete-Polenta-Auflauf mit Gorgonzola und Mascarpone aromatisiert mit Kapern	7,50 €	Veggie
Rucola-Semmelknödel mit Rahmpilzragout	6,50 €	Veggie
Zucchini-Spinat-Canneloni mit pikant-fruchtiger Tomatensauce, gratiniert mit Gouda	6,50 €	Veggie
Tortelini mit Spinat-Ricottafüllung an Tomaten-Mozzarella-Sauce mit frischem Basilikum	6,50 €	Veggie
Blätterteigquiche mit würzigem Blattspinat, Schafskäse und Creme fraiche	6,50 €	Veggie
Gelbes Blumenkohlcurry in Kokosmilch gegart mit kleinen Kartoffeln, frischer Paprika und Zuckerschoten	6,50 €	Veggie
Süßkartoffel-Wok mit Austernpilzen, Lauch und Ingwer in süßer Chilisauce	6,50 €	Veggie
Pasta Salvia in einer Sauce von getrockneten Tomaten und Salbei mit Schafskäse	6,50 €	Veggie

Beilagen



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Sättigungsbeilagen

	<u>Portion</u>	
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano	2,60 €	<i>Veggie</i>
Geröstete Süßkartoffeltaler mit Rosmarin	2,60 €	<i>Veggie</i>
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian	2,35 €	<i>Veggie</i>
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten	2,35 €	
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb	2,35 €	<i>Veggie</i>
Bayerische Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie	2,35 €	<i>Veggie</i>
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote	2,35 €	<i>Veggie</i>
Dicke Backkartoffeln mit hausgemachtem Dill-Sauerrahm	2,35 €	<i>Veggie</i>
Kleine gebackene Herzoginkartoffeln	2,35 €	<i>Veggie</i>
Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie	2,35 €	<i>Veggie</i>
Würzige Potato Wedges	2,35 €	<i>Veggie</i>
Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt	2,35 €	<i>Veggie</i>
In Butter geschwenkte Salzkartoffeln	2,20 €	<i>Veggie</i>
Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise	2,20 €	<i>Veggie</i>

Gemüsebeilagen

Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel	3,00 €	
Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian	2,60 €	<i>Veggie</i>
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise	2,60 €	<i>Veggie</i>
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote	2,35 €	<i>Veggie</i>
Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert	2,35 €	<i>Veggie</i>
Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert	2,35 €	<i>Veggie</i>
Kohlrabistreifen in frischem Rahm	2,35 €	<i>Veggie</i>
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie	2,35 €	
Cremiges Wirsinggemüse mit leichter Muskatnote	2,35 €	<i>Veggie</i>
gegrillte Buttermaiskolben	2,20 €	<i>Veggie</i>
Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter	Tagespreis	SAISON
Frischer grüner Stangenspargel aus Deutschland gebraten mit Sojasauce und Blütenhonig	Tagespreis	SAISON

Desserts

Spanferkel

Grünkohl



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Desserts Lieferbar ab 15 Personen (Preis je Portion)

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	2,80 €	2,60 €
Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse	2,80 €	2,60 €
fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce	2,50 €	2,30 €
klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce	2,70 €	2,50 €
weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree	2,80 €	2,60 €
Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum	2,60 €	2,40 €
Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce	2,60 €	2,40 €
Crème brûlée – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker	2,60 €	2,40 €
Griechischer Yoghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen	2,60 €	2,40 €
Mango-Joghurt-Mousse	2,60 €	2,40 €
Frischer Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Balsamico	Tagespreis	Tagespreis

Gläserchen

Schüssel

2,80 €	2,60 €
2,80 €	2,60 €
2,50 €	2,30 €
2,70 €	2,50 €
2,80 €	2,60 €
2,60 €	2,40 €
2,60 €	2,40 €
2,60 €	2,40 €
2,60 €	2,40 €
2,60 €	2,40 €
Tagespreis	Tagespreis

SAISON

Spanferkel im Ganzen Lieferbar ab 20 Personen

Eine Spezialität unseres Hauses wird Ihnen auf einer Bankettplatte mit Holzbrett serviert, dekoriert mit Obst- und Gemüsespießen

dazu können Sie sich zwei Beilagen nach Wunsch aussuchen:

- Weinsauerkraut, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Bauernsalat mit Schafskäse oder Krautsalat
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Kräuterdrillinge oder Landbrot

Außerdem reichen wir Senf und kräftige Bratensauce

12,95 € / Pers

Grünkohlessen Lieferbar ab 15 Personen

Herzhafter Grünkohl verfeinert mit Düsseldorfer Mostert dazu geräucherte westfälische Mettenden und Kasselerbraten sowie rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten und in Butter geschwenkte Salzkartoffeln

9,95 € / Pers

SAISON

kleine warme Buffets



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Klassische Braten Buffet Lieferbar ab 15 Personen

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce
fruchtiges Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
In Butter geschwenkte Salzkartoffeln
marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurdressing

12,95 € / Pers

Kleine Traditionsbuffet Lieferbar ab 20 Personen

Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel
Pusztabraten gefüllt mit frischer Paprika, Zwiebeln und geriebenem Gouda an feiner Bratensauce
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in einer Rahmsauce von frischen Champignons
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
fruchtiges Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurdressing

14,95 € / Pers

Buffet Made in the USA Lieferbar ab 20 Personen

Zarte Spare Ribs in Smokey-Honey-Barbecue Marinade
Hausgemachtes Pulled Pork niedertemperaturgegart in Orangen-Cola-Chili-Knoblauch Marinade
Gegrillte Buttermaiskolben
Würzige Potato Wedges
Dicke Backkartoffeln mit hausgemachter Sour Cream
Cole Slaw von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter und verschiedenen BBQ Dips

12,95 € / Pers

Pasta Buffet No.1 Lieferbar ab 25 Personen

Lasagne mit blanchiertem Blattspinat und Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda
Spaghetti mit hausgemachter Hackfleischsauce a la Bolognese
Tortellini gefüllt mit Hackfleisch in einer Schinken-Sahnesauce
Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurdressing
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

11,50 € / Pers

Pasta Buffet No.2 Lieferbar ab 25 Personen

Tagliatelle alla Salvia in einer Sauce von getrockneten Tomaten und Salbei mit Schafskäse
Penne Pollo Picante mit Hähnchenbruststreifen, frischem Paprika und Pak-Choi in einer Orangen-Chilisauce
Lasagne mit Hackfleischbolognese (halb und halb) und Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda
Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurdressing
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

12,50 € / Pers

Schnitzelbuffet No.1 Lieferbar ab 20 Personen

Pro Person zwei panierte Schnitzel vom Schweinelachs goldgelb gebraten mit:

- Jägersauce
- Zigeunersauce
- Überbacken mit Hinterkochen, Ananas und geriebenem Gouda

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten

marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

12,95 € / Pers

Schnitzelbuffet No.2 Lieferbar ab 20 Personen

Pro Person zwei panierte Schnitzel goldgelb gebraten

Schnitzel Cordon Bleu gefüllt mit Hinterkochen und Gouda

Paniertes Schweinelachsschnitzel überbacken mit Tomate, frischen Champignons, Camembert und Sauce Hollandaise

Paniertes Hähnchenbrustschnitzel „Südsee“ mit Früchten in Curry-Vanille-Rahm

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten

marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

14,70 € / Pers

Vegetarisches Buffet Lieferbar ab 20 Personen

Blätterteigquiche mit würzigem Blattspinat, Schafskäse und Creme fraiche

Süßkartoffel-Wok mit Austernpilzen, Lauch und Ingwer in süßer Chilisauce

Pasta Salvia in einer Sauce von getrockneten Tomaten und Salbei mit Schafskäse

Orientalischer Bulgur-Gemüse-Salat mit Tomate, Basilikum und geriebenem Grana Padano

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Baguette und Kräuterbutter

11,50 € / Pers

Spargelbuffet Lieferbar ab 20 Personen

Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Frischer grüner Stangenspargel aus Deutschland gebraten mit Sojasauce und Blütenhonig

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce

panierte Schnitzel vom Schweinelachs goldgelb gebraten

zarte Medaillons vom Schweinefilet

Schinkenplatte (kalt) von Hinterkochen, luftgetrocknetem Bauernschinken und Lachsschinken

Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt

Salat von grünem und weißem Spargel mit Rucola, frischen Erdbeeren in Apfel-Honig-Rosmarindressing Tagespreis

SAISON

kalte Buffets

Nun zeigen wir Ihnen eine Auswahl an kalten Buffets.

Die kleine kalte Platte *Lieferbar ab 10 Personen*

Bestens geeignet für ganz kleine Feiern
oder zur Ergänzung eines warmen Essens

Geräucherter Premium Edellachs
Tranchen vom Schweinefilet mit Farmersalat auf rustikalem Brot
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochenfleisch gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Baguette, Butter und Kräuterbutter
Ein Salat nach Wahl (Seite 11)

Preis für 10 Personen	135,00 €
Preis für 11 Personen	147,00 €
Preis für 12 Personen	158,00 €
Preis für 13 Personen	169,00 €
Preis für 14 Personen	180,00 €
Preis für 15 Personen	192,00 €

Standard-Buffer *Lieferbar ab 15 Personen*

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochenfleisch gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen
Baguette, Butter und Kräuterbutter
Ein Salat nach Wahl (Seite 11)
Ein Dessert nach Wahl (Seite 15)

Preis pro Person	13,90 €
Preis pro Person ohne Dessert	12,60 €

Rustikales Buffet „Westfalen“ *Lieferbar ab 20 Personen*

Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig
Schweinebraten in der Senf-Thymian Kruste
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochenfleisch gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Mettenden aus dem Buchenholzrauch
Pumpnickeltaler mit Frischkäsecreme und Streifen vom westfälischem Knochenschinken
Verschiedene Brotsorten mit Griebenschmalz und Butter
Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person	13,90 €
Preis pro Person ohne Dessert	12,60 €



Beratungs- & Bestellhotline
☎ **0800 – 85 700 90**
GEBÜHRENFREI

Mediterranes Buffet *Lieferbar ab 20 Personen*

Premium Räucherlachs
 Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin
 Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano
 Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen
 Sonnengereifte Honigmelone mit Prosciutto di Parma
 Bruschetta auf klassischem Crosti mit frischer Tomate, Basilikum und Zwiebeln
 Auswahl an verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse
 Capresesalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme
 Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuterbutter
 Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbiscuit und Tia Maria

Preis pro Person	20,85 €
Preis pro Person ohne Dessert	18,85 €

Gourmetbuffet *Lieferbar ab 20 Personen*

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Jungbullerostbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
 Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne
 Tranchen von der Flugentenbrust rosa gebraten mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen
 Grissinistangen ummantelt mit Prosciutto di Parma
 Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel
 Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen
 Frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel
 Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter
 Melonensalat grüne Salate mit Honig- und Wassermelone, Ziegenkäse und Apfel-Rosmarindressing
 Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise
 Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker
 klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person	24,00 €
Preis pro Person ohne Dessert	22,00 €

kalt / warme Buffets



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

VEGGIE UPGRADE BEI ALLEN KALT / WARMEN BUFFETS MÖGLICH

**Sie können alle unsere warm / kalten Buffets um eine
warme vegetarische Komponente nach Wahl (Seite 13) ergänzen.
+ 3,00 € pro Person**

Buffet "Youngstar" Lieferbar ab 20 Personen

Unser Buffet « Youngstar » ist speziell für eine junge Zielgruppe konzipiert

Kalter Buffeteil:

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinerücken
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen aromatisiert mit frisch gebrühtem Kaffee
Penne Pollo Picante mit Hähnchenbruststreifen, frischem Paprika und Pak-Choi in einer Orangen-Chillisauce

Salate:

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat

Dessert:

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person
ab 80 Personen

16,50 €
15,60 €

Klassikbuffet *Lieferbar ab 30 Personen*

Kalter Buffeteil:

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
 Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen
 Käsesticks von Gouda und Brie mit Traube und Mixed Pickles
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm
 Panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit frischen Champignons in Rahm
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven
 Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise

Desserts:

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen
 klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person
 ab 80 Personen

22,50 €
 21,80 €

Grand Buffet *Lieferbar ab 30 Personen*

Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiumlachs und der Bachforelle
 Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
 Mini-Kalbsschnitzel auf Tessiner Kartoffelsalat
 Sonnengereifte Honigmelone mit Jamon Serrano
 Kleine Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit Waldorffsalat
 Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel
 Arrangement internationaler Käsespezialitäten
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce
 Medaillons vom Schweinefilet an Pariser Cognac-Pfefferrahmsauce **oder** frischen Waldpilzen in Rahm
 Putenroulade gefüllt mit frischer Tomate, Blattspinat und Pinienkernen an fruchtiger Tomatensauce
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel
 Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing
 Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade

Desserts:

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse
 Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

Preis pro Person
 ab 80 Personen

24,30 €
 23,30 €

exklusive Gourmetbuffet Lieferbar ab 40 Personen

Das kulinarische Highlight unseres Hauses - Ein Buffet der Spitzenklasse

Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- Nordseekrabencocktail im Sektglas

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano

Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne

Tranchen von der Flugentenbrust rosa gebraten mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen

Sonnengereifte Honigmelone mit Jamon Serrano

Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen

Frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

frischer Heilbutt gebraten mit Rosmarin im Speckmantel an leichter Weißweinsauce

Zartes Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne

Tranchen vom Iberico Schweinefilet an einer Dijon-Senfsauce

Coq au vin in Rotwein geschmort mit Schalotten, frischen Champignons und Speck

Cremeriger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade

Desserts:

Crème brûlée – vor Ort geblämt mit braunem Rohrzucker

weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree

Frisches Obstbouquet

Preis pro Person

39,95 €

ab 80 Personen

36,95 €

Buffet „Aus Tradition“ *Lieferbar ab 30 Personen*

Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiumlachs und der Bachforelle
 Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
 Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
 Hähnchenbrustfilet in einer feinen Käse-Lauchrahmsauce
 Medaillons vom Schweinefilet in einer Cognac-Pfefferrahmsauce
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
 Kohlrabistreifen in frischem Rahm

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
 Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise
 Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Desserts:

Mango-Joghurt-Mousse
 klassische Mousse au chocolat
 Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce

Preis pro Person	23,40 €
ab 80 Personen	22,40 €

Buffet „Lifestyle““ Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Kleine panierte Schnitzelchen vom Kalb

Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel

Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Weißweinsauce mit Dill

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Feine Bandnudeln mit blanchiertem Blattspinat in Rahm

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse

Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker

Preis pro Person
ab 80 Personen

27,95 €
26,95 €

Themenbuffets



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90
G E B Ü H R E N F R E I

Heimatbuffet *Lieferbar ab 30 Personen*

Unser Heimatbuffet besteht aus einem festen rheinisch-westfälischem kalten Buffeteil und einem wählbaren warmen Buffeteil aus einem unserer regionalen Standorte

Kalter Buffeteil:

Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig
Schweinebraten in der Senf-Thymian Kruste
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Mettenden aus dem Buchenholzrauch
Pumpnickeltaler mit Frischkäsecreme und Streifen vom westfälischem Knochenschinken
Verschiedene rustikale Brotsorten mit Griebenschmalz und Butter

Salat:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
würzige Gurkenhappen

Heimatbuffet „Ruhrgebiet“

Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:

warmer Buffeteil:

Pfefferpotthast nach Originalrezept von drei Sorten Pfeffer mit Semmelbrösel gebunden
Grillschinken gepökelt in der Honig-Knoblauch-Knusperschwarte
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote

Dessert:

Westfälische Götterspeise mit Pumpnickel, Vanillecreme, Kirschen und Schokoraspele

Preis pro Person
ab 80 Personen

19,95 €
18,95 €

Heimatbuffet „Rheinland“

Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:

warmer Buffeteil:

Rheinischer Sauerbraten an einer süßsauren Sauce von Printen, Rübenkraut und Rosinen
Himmel & Ääd – gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person
ab 50 Personen

20,95 €
19,95 €

Heimatbuffet „Münsterland“

Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:

warmer Buffeteil:

Zwiebelfleisch von der Semerrolle aromatisiert mit Senf und Weißweinessig
 Münsterländer Grillschinken mit Pumpernickelkruste
 Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote
 Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten
 Salzkartoffeln in Butter geschwenkt

Dessert:

Stippmilch mit frischen Früchten

Preis pro Person	19,95 €
ab 50 Personen	18,95 €

Bayerisches Schmankerlnbuffet *Lieferbar ab 30 Personen*

Kalter Buffeteil:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich
 Hausgemachte Fleischpflanzerl mit angeschwitzten Zwiebeln, Gurke und Petersilie
 Mettenden aus dem Buchenrauch
 Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig
 Angemachter Radi
 Rustikale Brotauswahl mit Kräuterquark und Griebenschmalz
 Obazda – bayerische Käsespezialität
 Laugenbrezeln

Warmer Buffeteil:

Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce
 Bayerischer Leberkäs mit süßem Senf
 Original Nürnberger Rostbratwürstchen
 Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie
 Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten
 Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote
 Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert

Salate:

Schwäbischer Kartoffelsalat von frisch gekochten Kartoffeln mit Zwiebeln in einem Essig-Öl Dressing
 Münchener Wurstsalat mit Zwiebel, Gurke und Käse in klarem Dressing
 Pikanter Weißkrautsalat

Dessert:

Bayerische Vanillecreme mit Waldbeeren

Preis pro Person	19,95 €
ab 80 Personen	18,95 €

Italienisches Buffet „Piccolino“ Lieferbar ab 15 Personen

Kalter Buffeteil:

Buchenholzgeräucherter Premiumlachs
 Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Prosciutto di Parma
 Bruschetta von Tomate, frischem Basilikum, Knoblauch, Zwiebel und Olivenöl auf Crostini
 Mailänder Salami luftgetrocknet und dünn aufgeschnitten
 Cipolline Borettane all Aceto Balsamico (eingelegte Zwiebeln in Balsamico)
 Mix von grünen und schwarzen Oliven
 Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Piccata di Pollo – dünn geklopftes Hähnchenbrustfilet aromatisiert mit Thymian und Limette in der Parmesan-Ei.Hülle
 Pasta Patate – Spaghettigericht mit Kartoffeln und Tomate, Sellerie, Lorbeer und geriebenem Grana Padano

Salate:

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
 Capresesalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person	23,95 €
ab 40 Personen	21,95 €
ab 80 Personen	19,95 €

Italienisches Buffet „La dolce vita“ Lieferbar ab 30 Personen

besteht aus dem italienischem Buffet „Piccolino“ sowie:

Zusätzlich kalter Buffeteil:

Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin
 Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano
 Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen
 Arrangement von Italienischen Käsespezialitäten

Zusätzlich Warmer Buffeteil:

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion
 In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Zusätzlicher Salat:

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Zusätzliches Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbiscuit und Tia Maria

Preis pro Person	25,95 €
ab 60 Personen	24,95 €
ab 100 Personen	23,95 €

Spanisches Buffet „Viva Espana“ Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Jamon Serrano mit Honigmelone
 Marinierte Zwiebelchen mit Sherry
 Weisse Riesenbohnen mit Kreuzkümmel und Chilisauce
 Gemischte marinierte spanische Oliven
 Boquerones al lavinagreta: eingelegte Sardellen
 Escavilada: Auberginen und Paprika geröstet, serviert mit Chili und Olivenöl
 Gambas al ajillo: Garnelen gebraten mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl
 Pulpo a la gallega: Oktopussalat nach galizischer Art
 Cous-Coussalat mit Kichererbsen und Gemüsewürfeln
 Romanasalat mit Kirschtomaten und Avocado
 Weissbrot und hausgemachte Aioli
 Manchegokäse mit frischen Feigen

Warmer Buffeteil:

Albondigas: Fleischbällchen in Knoblauch-Tomatensauce
 Tortilla gallega mit Paprika
 Champignons al ajillo: Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian
 Paella Valenciana mit Gambas, Muscheln, Tintenfisch, Huhn, Gemüse und Safran

Dessert:

Crema Catalana

Preis pro Person	22,95 €
ab 60 Personen	23,95 €
ab 100 Personen	22,95 €

Buffet „Fluch der Karibik“ Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Garnelen im Kokosmantel mit Chilidip
 Würzige Fleischbällchen mit Mangochutney
 Spicy Chicken Wings
 Chicken Pineapple Sticks
 Pieminto asados (eingelegte Paprika)
 Weißbrot und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Red Snapperfilet an Kokos-Ingwer-Sauce
 Karibische Hähnchenpfanne mit frischem Paprika, Kochbanane, Limette und Chili
 Jamaican Jerk Pork
 Süßkartoffelgratin mit Salbei
 Basmatireis mit Zitronengras
 Gegrillte Buttermaiskolben

Salate:

Kreolischer Spinatsalat mit Schalotten und gerösteten Cashewkernen
 Feuriger Mangosalat mit Tomate, Knoblauch, Chili, Ingwer und Limette

Desserts:

Vanillecreme mit Schokoraspel und Jamaika Rum
 Mango-Joghurt-Mousse
 Frisches Obstbouquet

Preis pro Person	23,50 €
ab 60 Personen	22,50 €
ab 100 Personen	21,50 €

Türkisches Buffet *Lieferbar ab 30 Personen*

Kalter Buffeteil:

Sarma – gefüllte Weinblätter
 Çiğ Köfte – kräftig gewürzte Bulgur Klößchen
 yeşil ve siyah zeytin – grüne und schwarze Oliven
 Pide – Fladenbrot
 Cacık - Tzaziki
 Acılı Ezme – scharfe Tomatenpaste

Warmer Buffeteil:

biber dolması – mit Rinderhackfleisch gefüllte Paprikaschote mit feuriger Tomatensauce
 tatlı tavuk sote – Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Datteln und Aprikosen
 Mantı – türkische Tortellini mit Knoblauch-Yoghurt
 yeşil biber – gebratene grüne Pepperoni
 karışık sebze tava – gemischte Gemüsepfanne
 Şehriyeli Pilav – türkischer Reis mit Nudeln

Salate:

Kısır – Bulgursalat mit Tomate, Petersilie und Minze
 karışık salata – gemischter Salat mit Joghurtdressing und Essig/Öl

Desserts:

Baklava – Blätterteiggebäck mit gehackten Nüssen und Sirup
 İrmik tatlısı - Grießdessert

Preis pro Person	15,95 €
ab 100 Personen	14,95 €
ab 200 Personen	13,95 €

winterliches Buffet *Lieferbar ab 30 Personen*

Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiümlachs und der Bachforelle
 Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
 Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne
 Entenbrust rosa gebraten mit Sauce Cumberland
 Kleine panierte Schnitzel vom Schweinelachs mit Zitronenspalten
 Arrangement internationaler Käsespezialitäten
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce
 Zarter Wildgulasch mit Pfifferlingen und Speck, aromatisiert mit Rotwein, Thymian, Majoran und Lorbeer
 Medaillons vom Schweinefilet an Cognac-Pfefferrahmsauce
 Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
 Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
 In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
 Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise

Desserts:

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce
 Lebkuchenmousse

Preis pro Person	25,95 €
ab 60 Personen	24,95 €
ab 100 Personen	23,95 €

Barbecue Buffets



BBQ No.1 Lieferbar ab 20 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart
 Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika
 Hähnchenbrustfilets „Indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade
 Würzig marinierte Nackensteaks
 Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenfanne
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
 Pikanter Weißkrautsalat

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen

Preis pro Person	17,95 €*
ab 50 Personen	16,95 €*
ab 100 Personen	15,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 33 + 36

BBQ No.2 Lieferbar ab 30 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs auf Wokgemüse in der Folie gegart
 Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade
 Hähnchenbrustfilet in einer Chili-Karamell-Marinade
 Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
 Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenfanne
 Buttermaiskolben
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
 Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven
 Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing

Dessert:

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person	22,95 €*
ab 50 Personen	21,95 €*
ab 100 Personen	20,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 33 + 36

Beratungs- & Bestellhotline
☎ 0800 – 85 700 90
GEBÜHRENFREI

BBQ No.3 *Lieferbar ab 30 Personen*

Appetizer:

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs mit Ananas und geriebener Kokosnuss in der Folie gegart

Würzige Rib-Eye Steaks mit Ancho-Kruste

Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade

Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert

Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne

Buttermaiskolben

Backkartoffeln mit Kräuterquark

Baguette Kräuterbutter

Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing

Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Desserts:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person

23,95 €*

ab 50 Personen

22,95 €*

ab 100 Personen

21,95 €*

* **zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 33 + 36**

BBQ No.4 *Lieferbar ab 40 Personen*

Appetizer:

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel
 Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme

Vom Holzkohlegrill:

Duftende Thunfischsteaks in Limetten-Knoblauch-Koriandermarinade
 Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade
 Garnelen-Ananas-Spieße mit Honigglasur
 Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin
 Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse
 Schweinefilet Chinatown im Ganzen gegart mit Hoisin-Sauce

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
 Buttermaiskolben
 Backkartoffeln mit Kräuterquark
 Baguette Kräuterbutter
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senf dressing
 Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikum dressing
 Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamico creme

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria
 Weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree

Preis pro Person	25,95 €*
ab 60 Personen	24,95 €*
ab 100 Personen	23,95 €*

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 33 + 36

Getränke



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Biere (Hausmarken)

Warsteiner	30 / 50l	3,75 €/l
Frankenheim Alt	30 / 50l	3,75 €/l
Früh Kölsch	30 / 50l	4,20 €/l
Warsteiner alkoholfrei	24 x 0,33l	1,20 €/Fl.
König Ludwig Hefeweizen	20 x 0,5l	1,70 €/Fl.
König Ludwig Weizen alkoholfrei	20 x 0,5l	1,70 €/Fl.

weitere Biere

Krombacher	30 / 50l	3,90 €/l
Veltins	30 / 50l	3,90 €/l
Brinkhoffs No. 1	30 / 50l	3,90 €/l
Bitburger	30 / 50l	3,90 €/l
Füchschen Alt	10 / 30 / 50l	4,80 €/l

alkoholfreie Getränke

Externsteiner Mineralwasser	12 x 1l	1,70 €/l
Selters Gourmet Mineralwasser	12 x 0,75l	2,00 €/Fl.
Coca-Cola / Zero	12 x 1l	2,30 €/l
Fanta / Sprite	12 x 1l	2,30 €/l
Orangen- / Apfelsaft	6 x 1l	2,60 €/l
Bitter Lemon / Tonic Water	6 x 1l	2,60 €/l

Schaumweine

Sekt Hausmarke	0,75l	7,50 €/Fl.
Sekt Mumm dry	0,75l	8,50 €/Fl.
Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,75l	10,00 €/Fl.
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	10,00 €/Fl.
Champagne Moët & Chandon	0,75l	59,00 €/Fl.

Weine

Grauer Burgunder, trocken	0,75l	7,50 €/Fl.
Riesling, halbtrocken	0,75l	8,50 €/Fl.
Pinot Grigio, trocken	0,75l	9,50 €/Fl.
Chardonnay, trocken	0,75l	10,00 €/Fl.
Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,75l	7,50 €/Fl.
Spätburgunder, trocken	0,75l	9,00 €/Fl.
Dornfelder, halbtrocken	0,75l	8,50 €/Fl.
Chianti Classico, trocken	0,75l	10,00 €/Fl.
Cabernet-Sauvignon, trocken	0,75l	10,00 €/Fl.

Spirituosen

Wodka Gorbatschow	0,7l	14,00 €/Fl.
Beefeater Gin	0,7l	17,00 €/Fl.
Maltaser	0,7l	18,00 €/Fl.
Bacardi Rum	0,7l	18,00 €/Fl.
Kleiner Feigling	0,02l	0,85 €/Fl.
Baileys	0,7l	19,00 €/Fl.
Jägermeister	0,7l	16,00 €/Fl.
Ramazotti	0,7l	16,00 €/Fl.
Fernet Branca	0,7l	16,00 €/Fl.
Grappa	0,7l	19,00 €/Fl.
Johnnie Walker	0,7l	19,00 €/Fl.

Kommissionsware – Rücknahme von ungeöffneten Fässern und vollständigen Gebinden.

Feiern zum Festpreis „All Inklusiv“



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**. Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 2,00 € berechnet. Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen.

Fehlt Ihnen ein passender Veranstaltungsort, helfen wir Ihnen gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten. Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Pauschale 1	Pauschale 2
Buffet aus diesem Prospekt	bis 15,95 €* *	bis 18,95 €* *	bis 20,95 €* *	bis 23,95 €* *
Getränke	Warsteiner Pils Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft	Warsteiner Pils Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke	Warsteiner Pils Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Rotwein Hausmarke Weißwein Hausmarke Roséwein Hausmarke	Warsteiner Pils Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Rafale Chardonnay Rafale Merlot Weißherbst
Spirituosen	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Wodka Krumme Kirsch Jägermeister	Wodka Krumme Kirsch Jägermeister Mariacron	Wodka Krumme Kirsch Jägermeister Mariacron Baileys
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja	Ja	Ja	Ja
Gläser	Ja	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal	Ja	Ja	Ja	Ja
Sonstige Dienstleistungen	Eindecken einfache Papierservietten Abbau	Eindecken Vasen mit Blume Papierservietten Abbau	Eindecken Vasen mit Blume Papierservietten Abbau	Eindecken Blumengesteck Papierservietten edel Abbau
Pauschalpreis Pro Person	49,00 €	52,00 €	54,00 €	58,00 €

	Pauschale 3	Pauschale 4	Premium Pauschale	Luxus Pauschale
Buffet aus diesem Prospekt	bis 25,95 €*	bis 27,95 €*	bis 30,95 €*	bis 35,95 €*
Getränke**	Warsteiner Pils Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Rafale Chardonnay Rafale Merlot Weißherbst	Warsteiner Pils Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Chianti Classico Pinot Grigio Weißherbst	Warsteiner Pils Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Chianti Classico Pinot Grigio Weißherbst	Warsteiner Pils Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Cremant Chianti Classico Pinot Grigio Weißherbst
Spirituosen	Wodka Krumme Kirsch Ramazotti Mariacron Baileys Bacardi	Wodka Krumme Kirsch Ramazotti Remy Martin V.S. Baileys Bacardi Malteser	Wodka Ramazotti Remy Martin V.S. Baileys Bacardi Malteser Obstler Johnny Walker	Wodka Ramazotti Remy Martin V.S. Baileys Bacardi Malteser Obstler Johnny Walker
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee Cappuccino, Espresso	Kaffee, Tee Cappuccino, Espresso
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja	Ja,	Ja	Ja
Gläser	Ja	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal	Ja	Ja	Ja	Ja
Sonstige Dienstleistungen	Eindecken Blumengesteck Papierservietten edel Abbau	Eindecken Blumengesteck Tuchservietten Abbau	Eindecken Blumengesteck Tuchservietten Tischbänder Abbau	Eindecken Blumengesteck Tuchservietten Platzteller Abbau
Pauschalpreis Pro Person	60,00 €	65,00 €	69,00 €	75,00 €

* Frei Buffetauswahl aus diesem Prospekt bis zur angegebenen Buffetpreisgrenze

** Das Getränkesortiment kann gegen Aufpreis individuell abgeändert werden.

Equipment



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	1,90 €
Festzeltgarnitur komplett	9,50 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	19,50 €
Stehtisch, 80cm DM	8,50 €
Stehtischhuse Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	11,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	12,50 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	8,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	29,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	59,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	35,00 €
Kühlanhänger	128,00 €
Kühltruhe	25,00 €
Mehrzweckglas „Stange“ 0,2l	0,20 €
Weinglas „All in One“	0,30 €
Sektglas	0,25 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,45 €
Terrassenheizstrahler	25,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	16,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	165,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	139,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	480,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

Personal

Koch	pro Person / Stunde	22,50 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	22,50 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	22,50 €
Grilhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	17,50 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	21,00 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	21,00 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	17,50 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der K.W. Catering & Eventmanagement UG (haftungsbeschränkt) für Firmenkunden

I. Geltungsbereich

- (1) Für alle unsere Lieferungen und Leistungen sowie alle vertraglichen, vor- und/oder quasivertraglichen Rechtsbeziehungen zu Kunden, Dienstleistern, Lieferanten und/oder sonstigen Geschäftspartnern gelten ausschließlich die nachstehenden Bedingungen, es sei denn, wir haben mit Ihnen ausdrücklich und schriftlich Abweichendes vereinbart.
- (2) Andere als die von uns verwandten allgemeinen Geschäftsbedingungen können wir leider nur anerkennen, wenn wir ihre Einbeziehungen in unsere Geschäftsbeziehungen ausdrücklich und schriftlich anerkannt haben. In diesem Fall regeln die einbezogenen Geschäftsbedingungen das jeweilige Geschäftsverhältnis, allerdings jeweils nur im konkreten Fall und nicht für die Zukunft.
- (3) Mit der Auftragserteilung an uns, spätestens jedoch mit der Entgegennahme von Lieferungen und/oder Leistungen erkennen Sie diese Geschäftsbedingungen an. Dies gilt im Verkehr mit Kaufleuten auch dann, wenn unsere Geschäftsbedingungen nicht übersandt oder sonst zur Kenntnis gebracht wurden, es sei denn, wir haben eine Aufforderung um Übersendung oder sonstige Mitteilung nicht oder nicht zeitgerecht erfüllt.

II. Zustandekommen des Vertrages

- (1) Mündliche oder fernmündliche Angebote unsererseits gelten nur, wenn sie von uns unverzüglich schriftlich bestätigt werden.
- (2) Unsere Angebote können nur wirksam angenommen werden, wenn sie innerhalb einer Frist von fünfzehn Werktagen nach ihrem Zugang bei Ihnen unter Einschluss dieser Geschäftsbedingungen unmittelbar uns gegenüber schriftlich angenommen werden.
- (3) Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist. Gleiches gilt für die Zollformalitäten bei Lieferungen ins Ausland.
- (4) Angebote, Planungen, Beschreibungen von Konzepten usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nichts anderes vereinbart ist, mit allen Rechten Eigentum der K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt). Der Auftraggeber verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in sämtlichen Formen zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung und die Weitergabe an Dritte sowie die Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung der K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt). Bei Zuwiderhandlungen wird eine vom zuständigen Gericht zu bestimmende Vertragsstrafe fällig.
- (5) Abweichende Regelungen zu unserem Angebot und/oder diesen Geschäftsbedingungen bedürfen unserer ausdrücklichen schriftlichen Bestätigung. Dies gilt auch für einen etwaigen Verzicht auf dieses Schriftformerfordernis selbst.

III. Preise, Zahlungsbedingungen

- (1) Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO ohne gesetzliche Steuern und Abgaben und ohne sonstige, eventuell anfallende öffentlich-rechtlichen Nebenabgaben.
- (2) Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- (3) Verzögert sich der Beginn oder Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht von der KW Catering UG (haftungsbeschränkt) zu vertreten sind, so ist sie berechtigt, den hierdurch eingetretenen Mehraufwand gesondert zu berechnen. Maßgebend sind dann die am Tage der Ausführung gültigen Berechnungssätze.
- (4) Im Angebot nicht veranschlagte Leistungen, die auf Verlangen des Auftraggebers ausgeführt werden oder aber Mehraufwendungen, die bedingt sind durch unrichtige Angaben des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, durch unverschuldete Transportverzögerungen, nicht termin- oder fachgerechte Vorleistungen des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, soweit diese nicht Erfüllungsgehilfen der K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt) sind, werden dem Auftraggeber zusätzlich in Rechnung gestellt. Dies gilt insbesondere auch für Kosten und Gebühren zur Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Konzessionen.
- (5) Alle Preise und Preisangaben gelten ausschließlich für die im Angebot benannten Größenangaben oder Mengen und die dort beschriebenen Lieferzeiträume und –wege.
- (6) Sofern sich aus unserem Angebot nichts anderes ergibt, gelten unsere Preise ab Werk. Etwaige Transport- und Logistikkosten werden Ihnen auf Anfrage gerne mitgeteilt.
- (7) Die K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt) ist berechtigt, jede einzelne Leistung sofort nach deren Erbringung in Rechnung zu stellen.

- (8) Rechnungsbeträge sind, soweit nichts anderes vereinbart wird, zehn Bankarbeitsage nach Rechnungsstellung zur Zahlung fällig.
- (9) Der Auftraggeber teilt der Die K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt) 5 Werktage vor Veranstaltung die definitive Personenzahl mit.
- (10) Bei Zahlungsverzug ist die Die K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt) berechtigt, unbeschadet weitergehender Ansprüche Verzugsschadenersatz in Höhe der üblichen Mindestsollzinsen und Provisionen der Großbanken zu verlangen (mindestens jedoch 8 % über dem Basiszinssatz der EZB). Dem Kunden bleibt der Nachweis eines geringeren Schadens unbenommen.
- (11) Eine Aufrechnung gegen unsere Zahlungsansprüche ist nur mit von uns ausdrücklich und schriftlich anerkannten Gegenforderungen oder solchen Forderungen möglich, die gerichtlich festgestellt sind.

In gleicher Weise sind unsere Kunden, Auftraggeber oder sind Dritte nicht berechtigt, an von uns leih-, mietoder

- (12) in sonstiger Weise zur Verfügung gestellten Gegenständen ein Zurückbehaltungsrecht auszuüben.

IV. Stornierung

- (1) Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt.
- (2) Kündigt bzw. storniert der Auftraggeber den Vertrag, ohne dass die KW Catering UG (haftungsbeschränkt) hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat die KW Catering UG (haftungsbeschränkt) Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt:
Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt) sich die Geltendmachung einer Entschädigung im Höhe von 10 % der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gilt:
bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn
20 % der Vergütung
bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn
40 % der Vergütung
bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn
50 % der Vergütung
danach
75 % der Vergütung

V. Beschaffenheiten und Qualitäten

- (1) Differieren unsere Angebotsangaben zu unseren Produktbeschreibungen, unseren Mustern oder zu unseren Präsentationen, so sind allein die Angaben und Beschreibungen (Qualitäten) unseres Angebotes verbindlich.
- (2) Bei den von uns verarbeiteten Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch oder sonstiger Beschaffenheit unvermeidlich. Die Schwankungen müssen daher von unseren Kunden und/oder Auftraggebern im Rahmen des branchenüblichen toleriert werden.

VI. Lieferzeit

- (1) Geraten wir in Verzug, so ist unsere Schadensersatzpflicht im Falle leichter Fahrlässigkeit auf einen Betrag von 30 % des vorhersehbaren Schadens begrenzt. Weitergehende Schadensersatzansprüche bestehen nur, wenn der Verzug auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht.
- (2) Die Einhaltung unserer Lieferverpflichtungen setzt die rechtszeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtung des Bestellers voraus.
- (3) Eine durch Ablaufstörungen, die wir nicht zu vertreten haben, sowie alle Ablauf- und Betriebsstörungen, die auf höherer Gewalt beruhen (z.B. Streik, Aussperrung, Naturkatastrophen, Gewalttaten oder Anschlägen), herbeigeführte Überschreitung unserer Lieferzeiten oder –fristen berechtigt unsere Kunden nur dann zum Rücktritt vom Vertrag, wenn dieses Abstandnehmen vom Vertrag den Grundsätzen vom Wegfall der Geschäftsgrundlage entspricht.
- (4) Kommen wir mit unserer Leistung nur unwesentlich in Verzug, so sind Ansprüche unserer Kunden hieraus – gleich welcher Art – ausgeschlossen.

VII. Mängelrüge

- (1) Sie sind mit unseren Leistungen oder Lieferungen nicht zufrieden, so haben sie die festgestellten Mängel detailliert und – soweit möglich – schriftlich unverzüglich zu rügen und uns auf Aufforderung den dargelegten Mangel einer Dienstleistung oder eines Produktes – ggf. unter Beifügung eines Musters oder einer Dokumentation – vorzulegen. Anderenfalls gilt unsere Leistung als vertragsgerecht erbracht.
- (2) Ist eine unverzügliche schriftliche Mängelrüge in Anbetracht der Umstände nicht oder nur mit unverhältnismäßigem Aufwand möglich, so ist sie nachzuholen, soweit das jeweilige Hindernis für eine schriftliche Benachrichtigung ausgeräumt ist.

VIII. Gewährleistung

- (1) Liegt ein von uns zu vertretender Mangel vor, so sind wir nach unserer Wahl zur Beseitigung des Mangels oder zur Ersatzlieferung verpflichtet. Im Falle der Beseitigung des Mangels sind wir verpflichtet, alle zum Zweck der Mangelbeseitigung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, dass die Leistung an einem anderen Ort als dem Erfüllungsort erbracht wird.
- (2) Schlägt die Mangelbeseitigung fehl, oder sind wir zur Mangelbeseitigung oder Ersatzlieferung nicht bereit oder nicht in der Lage, oder verzögert sich diese über angemessene Fristen hinaus, aus Gründen, die wir zu vertreten haben, so ist der Kunde berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder eine Herabsetzung des Kaufpreises zu verlangen.
- (3) Darüber hinausgehende Ansprüche des Bestellers/Kunden, insbesondere Schadensersatzansprüche einschließlich entgangenem Gewinn oder wegen sonstiger Vermögensschäden des Bestellers/Kunden sind ausgeschlossen.
- (4) Vorstehende Haftungseinschränkung gilt nicht, soweit die Schadensursache auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht. Sie gilt auch dann nicht, wenn der Besteller/Kunde wegen des Fehlens seiner zugesicherten Eigenschaft Schadensersatz geltend macht.
- (5) Wird eine vertragswesentliche Pflicht fahrlässig verletzt, so ist unsere Haftung auf den vorhersehbaren Schaden begrenzt.

IX. Ausstattungszubehör

- (1) Alle von der KW Catering UG (haftungsbeschränkt) angelieferten Materialien und Gegenständen mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt) und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.
- (2) Solchermaßen leih- bzw. mietweise überlassene Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und dergleichen), hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben. Für beschädigte, zerstörte oder verloren gegangene Gegenstände hat der Auftraggeber vollen Ersatz in Höhe der Wiederherstellungskosten (bei Beschädigungen) bzw. in Höhe der Neuanschaffungskosten (bei Zerstörung oder Verlust) zu leisten.
- (3) Rückgabebestätigungen der K.W. Catering UG (haftungsbeschränkt) erfolgen stets nur unter Vorbehalt einer konkreten Überprüfung.
- (4) Mietgebühren werden nach Kalendertagen berechnet. Als Mietbeginn gilt der Tag der Übernahme, als Mietende der Tag der Rückgabe der Mietsache. Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Mietgebühr eines Tages geschuldet.

X. Erfüllungsort, Gerichtsstand, anzuwendendes Recht

- (1) Erfüllungsort ist unser Geschäftssitz, Dortmund
- (2) Gerichtsstand für alle Auseinandersetzungen aus oder im Zusammenhang mit unseren Lieferungen und/oder Leistungen ist im vollkaufmännischen Verkehr Recklinghausen.
- (3) Unsere Vereinbarungen mit Kunden, Lieferanten oder sonstigen Geschäftspartnern unterliegen ausschließlich deutschem Recht, soweit nicht zwingendes anderes Recht vorgeht