

K.W.
Catering und Events



Fingerfood Privatkunden



Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

www.kwccatering.de

Vorwort



Beratungs- & Bestellhotline
☎ **0800 – 85 700 90**
G E B Ü H R E N F R E I

Sehr geehrte Damen und Herren,

Voll im Trend mit unseren Fingerfoodspezialitäten und passend zu jeder Veranstaltung.

Ob zum Empfang als kleinen Imbiss oder als Flying Buffet bei Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen, Kommunionen und Konfirmationen sind unseren kleinen raffinierten Köstlichkeiten, die wir gleichwohl warm oder kalt, rustikal, regional, mediterran oder als Gourmethappen anrichten können, das kulinarische Highlight auf Ihrer Veranstaltung.

Unser Fingerfood ist 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. Eine Detaillierte Übersicht über unser Fingerfood finden Sie in diesem Prospekt.

Aber nun lassen Sie sich erstmal von unseren Vorschlägen inspirieren. Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 21.00 Uhr unter unserer gebührenfreien Beratungs- & Bestellhotline ☎ **0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer
Geschäftsführer
Cateringbetriebswirt

Canapés

Bruschetta / Crostini

Belegte Brötchen

Handschnittchen



Beratungs- & Bestelloffline

☎ 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	2,70 € / Stk
Riesengarnele und hausgemachtem Knoblauchdip	2,70 € / Stk
Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei	2,50 € / Stk
zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Sellerie Salat	2,50 € / Stk
Jamon Serrano und sonnengereifter Honigmelone	2,40 € / Stk
Mozzarella di bufala und frischer Feige	2,40 € / Stk
gebratenen Hähnchenbruststreifen in feiner Currymarinade	2,30 € / Stk
Cremiger Camembert und Weintraube	2,20 € / Stk
würziger Chorizo, Olive und Ei	2,20 € / Stk
Cherrytomate, Mozzarella und Basilikum	2,20 € / Stk

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

Rucola und prosciutto di parma	2,00 € / Stk
Thunfischcreme und Kapern	2,00 € / Stk
Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne	2,00 € / Stk
Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum	1,80 € / Stk

halbe belegte Brötchen

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

Premium Räucherlachs	1,90 € / Stk
Thunfisch	1,90 € / Stk
Camembert	1,60 € / Stk
Maasdamer	1,50 € / Stk
Tomate und Mozzarella	1,50 € / Stk
Fleischsalat	1,50 € / Stk
geräucherter Bauernschinken	1,50 € / Stk
Hinterkochschinken	1,40 € / Stk
Delikatess Schweinebraten	1,40 € / Stk
Gegrillte Putenbrust	1,40 € / Stk
Gouda	1,40 € / Stk
Mett und Zwiebeln	1,40 € / Stk
gekochtes Ei	1,40 € / Stk
Kräuterfrischkäse	1,30 € / Stk
Salami	1,30 € / 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

GEBÜHRENFREI

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	1,95 € / Stk	Veggie
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme	1,95 € / Stk	Veggie
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig	1,95 € / Stk	Veggie
Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum	1,70 € / Stk	Veggie
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse	1,70 € / Stk	Veggie
Spieß von drei Sorten frisch geschnittenem Saisonobst mit Schokoladensauce	1,50 € / Stk	Veggie
Indische Samosa-Curryteigtaschen gefüllt mit Kartoffel, Poree, Erbsen und Paprika	0,95 € / Stk	Veggie
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime	0,80 € / Stk	Veggie

Kaltes Fingerfood von Fisch und Krustentieren

Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei	2,90 € / Stk
Crepesröllchen gefüllt mit Dill gebeiztem Gravedlachs, Rucola und Honig-Senf-Sauce	2,60 € / Stk
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellierter Ananas	2,20 € / Stk
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken	1,70 € / Stk

Kaltes Fingerfood vom Rind und Kalb

Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshälfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern	2,60 € / Stk
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade	2,40 € / Stk
Mini Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte und Sardellenfilet	2,20 € / Stk
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie	1,95 € / Stk

Kaltes Fingerfood vom Geflügel

Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart	1,95 € / Stk
Tranche von der Putenroulade gefüllt mit Blattspinat, Tomate und Pinienkerne	1,95 € / Stk
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur	1,80 € / Stk
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute	1,70 € / Stk
Marinierte Hähnchenbrustwürfel mit Ananas gespießt	1,70 € / Stk
Saftig gebratene Mini-Hähnchenbrustfilets in der Cornflakes-Knusperpanade	1,10 € / Stk
Pikant gewürzte Chicken Wings	0,95 € / Stk

Kaltes Fingerfood vom Schwein

Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano	2,40 € / Stk
Grissinistange ummantelt mit Prosciutto di Parma	1,95 € / Stk
Minifrikadelle klassisch gespießt mit Essigfrüchten	1,50 € / Stk
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo	1,50 € / Stk
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken	1,50 € / Stk
Datteln im Speckmantel	1,10 € / Stk
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken	1,10 € / Stk

Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion	5,50 € / Stk	
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm	5,00 € / Stk	
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney	4,50 € / Stk	
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini	3,80 € / Stk	<i>Veggie</i>
Vegetarische Süßkartoffelfritata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	3,80 € / Stk	<i>Veggie</i>

Mini-Salate im Gläschen

Superfoodsalat mit Rucola, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa an Honig-Senf-Dressing	3,50 € / Stk	<i>Veggie</i>
Feurig pikanter Rindfleischsalat „Diavolo“	3,50 € / Stk	
Farfallesalat mit Pesto Rosso, Rucola, gerösteten Pinienkernen und Schafskäse	3,50 € / Stk	<i>Veggie</i>
Orientalischer Bulgur-Gemüsesalat mit Kreuzkümmel und frischer Minze	3,00 € / Stk	<i>Veggie</i>
Thai-Curry-Reissalat mit frischer Ananas	3,00 € / Stk	<i>Veggie</i>
Mediterraner Nudelsalat tricolore mit Zucchini und Kirschtomate in klarem Dressing	3,00 € / Stk	<i>Veggie</i>
Melonensalat mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing	3,00 € / Stk	<i>Veggie</i>

Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	3,20 € / Stk
Mascarponecreme mit Erdbeermousse	3,00 € / Stk
Crème Brûlée mit braunem Zucker vor Ort gebläht	2,80 € / Stk
Herrencreme mit Schokoladensplitter und Jamaika-Rum	2,80 € / Stk
Frischer Obstsalat mit Marashino Likör und Vanillesauce	2,80 € / Stk
Panna Cotta mit Himbeersauce	2,80 € / Stk
Mousse au chocolat mit Vanillesauce	2,80 € / Stk
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,80 € / 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)

10,50 €

Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)

13,80 €

Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)

20,40 €

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)

11,90 €

Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)

15,80 €

Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)

23,20 €

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)

15,00 €

Normale Menge (ca. 8 Teile pro Person)

19,90 €

Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)

28,80 €

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)	15,90 €
Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)	20,90 €
Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)	29,50 €

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)	26,40 €
Mittlere Menge (ca. 10 Teile pro Person)	32,00 €
Große Menge (ca. 14 Teile pro Person)	42,90 €

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	1,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	2,30 €
Festzeltgarnitur komplett	10,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	24,00 €
Stehtisch, 80cm DM	9,50 €
Stehtischhuse Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	14,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	5,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	14,50 €
Polsterstuhl	4,50 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	9,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	35,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	70,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	140,00 €
Kühltruhe	28,00 €
Mehrzweckglas „Stange“ 0,2l	0,25 €
Weinglas „All in One“	0,35 €
Sektglas	0,30 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,50 €
Terrassenheizstrahler	30,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	19,00 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	199,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	169,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	550,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

Weiteres Equipment & Zelte auf Anfrage

Personal

Koch	pro Person / Stunde	26,00 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	26,00 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	26,00 €
Grilhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	20,00 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	24,00 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	19,50 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	19,50 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen der K.W. Catering & Eventmanagement UG haftungsbeschränkt

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen der K.W. Catering & Eventmanagement UG haftungsbeschränkt (KWC UG) und Privatkunden über die Nutzung unserer Catering- und Partyservicedienstleistungen.
Privatkunde (Verbraucher) ist jede natürliche Person, die den Vertrag zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Die Lieferungen und Leistungen der KWC UG erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGB.
2. Der Vertrag kommt durch Annahme der Kundenbestellung durch die KWC UG zustande. Vertragspartner ist in jedem Fall unsere Unternehmenszentrale,
3. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste (10/2018) verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten für Anlieferung- und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Bei unzumutbar weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeit, Fußwege über 50m, Treppen über 2 Etagen ohne funktionierenden Fahrstühle etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 15,00 € je halbe Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen höherer Gewalt ist die KWC UG für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und / oder Mängelrügen sind schriftlich auf dem Lieferschein zu vermerken oder unverzüglich telefonisch unter 0800 – 85 700 90 (gebührenfrei) anzuzeigen. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine kostenfreie Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung. Bei späteren Stornierungen erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 25% des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 € Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 50% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, bei Lieferung in bar.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird der KWC UG gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zu vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
15. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist der jeweilige Sitz der Niederlassung.