

# Kommunionen & Konfirmationen



**Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline**

** 0800 – 85 700 90**

**[www.kwccatering.de](http://www.kwccatering.de)**

## Vorwort



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Party- und Cateringservice. Bei Ihnen steht demnächst eine Kommunion- oder Konfirmationsfeier an und wir möchten uns bei Ihnen als kompetenter Partner für die Bewirtung Ihrer Gäste empfehlen.

Durch unsere Niederlassungen Ruhrgebiet (Zentrale in Dortmund) und Rheinland (Düsseldorf) bieten wir unseren Service im gesamten Ruhrgebiet, Rheinland bis ins Münsterland an.

Auf den folgenden Seiten haben wir spezielle Buffets und Speisen, die genau auf die Ansprüche eines Kommunion- oder Konfirmationssessen ausgelegt sind, aufgeführt.

Selbstverständlich können diese Vorschläge noch individuell nach Ihren Wünschen abgeändert oder ergänzt werden. Sollte dennoch nicht das passende für Sie dabei sein, schauen Sie doch noch in unseren kompletten Partyserviceprospekt, der weitere zahlreiche Buffet- und Speisenvorschläge sowie sämtlich benötigtes Partyequipment sowie ein umfangreiches Getränkesortiment beinhaltet.

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

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

# 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	9,00 €
original westfälischer Pfefferpotthast von drei Sorten Pfeffer mit Semmelbrösel gebunden	9,00 €
Münsterländer Zwiebfleisch von der Semerrolle aromatisiert mit Senf und Weißweinessig	9,00 €
ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce	9,00 €
Rheinischer Sauerbraten an einer süßsauren Sauce von Printen, Rübenkraut und Rosinen	9,50 €
Zartes Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne	11,00 €
Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion	9,00 €
Klassischer Rindergulasch verfeinert mit Rotwein und Kümmel	9,00 €
Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel	9,50 €

### warme Gerichte vom Schwein

Pusztabraten gefüllt mit frischem Paprika, Zwiebeln und geriebenem Gouda an feiner Bratensauce	8,50 €
Dortmunder Grillschinken gepökelt in der Honig-Knoblauch-Knusperschwarte	7,50 €
Himmel & Ääd – gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	9,95 €
ofenfrischer Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce	7,50 €
Ungarisches Schweinegulasch mit frischem Paprika gewürzt mit Knoblauch, Majoran und Kümmel	8,00 €
Szegediner Gulasch mit Weinsauerkraut, verfeinert mit Rotwein und Schmand	8,50 €
Gefüllte Roulade vom Schweinenacken gefüllt mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons	8,50 €
Die echte Pottbratwurst mit pikant-fruchtiger Currysauce	3,00 €
Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Zwiebeln	9,50 €
Medaillons vom Schweinefilet an Pariser Cognac-Pfefferrahmsauce oder frischen Waldpilzen in Rahm	9,50 €
Zarte Spare Ribs in Smokey-Honey-Barbecue Marinade	7,50 €

### warme Hackfleischgerichte (halb und halb)

pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen aromatisiert mit frisch gebrühtem Kaffee	4,50 €
gefüllte Paprikaschote mit fruchtig-pikanter Tomatensauce	5,50 €
Lasagne mit Hackfleischbolognese, Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda	6,00 €
Geschmorte Wirsingroulade mit herzhafter Specksauce	6,50 €
Moussaka geschichtet mit Hackfleisch, Kartoffel und Aubergine, Sauce Béchamel und geriebenem Gouda	6,50 €
Königsberger Klopse an hausgemachter Kapernsauce	6,50 €
Spaghetti mit Hackfleischsauce a la Bolognese	6,50 €

### warme Gerichte vom Geflügel

Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an Käse- oder Tomatensauce	9,00 €
zartes Geschnetzeltes von der Pute in würziger Gorgonzola-Weißweinsauce	8,50 €
geschmorter Putenbraten in Honig-Chili-Ingwermarinade an gehaltvoller Geflügelsauce	8,50 €
geschnetzeltes African Chicken gegart in Orangen-Kokosmilch mit frischem Paprika und Chili	8,50 €
Hähnchenschenkel Coq au vin in Rotwein geschmort mit Schalotten, frischen Champignons und Speck	9,00 €
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in einer Rahmsauce von frischen Champignons	8,00 €
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm	8,00 €

### warme Gerichte vom Wild, Wildgeflügel und Lamm

geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce	9,00 €
zarter Wildgulasch mit Pfifferlingen und Speck, aromatisiert mit Rotwein, Thymian, Majoran und Lorbeer	10,50 €
ausgelöste Lammkeule herzhaft geschmort mit frischem Rosmarin an Knoblauch-Thymiansauce	10,50 €
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	12,50 €
meliertes Zanderfilet gebraten an feiner Dijon-Senf-Sauce	11,50 €
gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce	11,00 €
zartes Pangasiusfilet an einer Honig-Senf-Dillsauce	8,00 €
frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in säurebetontem Weißweinsud	14,50 €
frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in feurig-pikantem Rotweinsud	14,50 €

**SAISON**  
**SAISON**

### warme Vegetarische Gerichte

Kürbis-Tomaten-Lasagne mit Sauce Béchamel und gratiniert mit Gouda	7,00 €	<b>Veggie</b>
Auberginen Reispfanne mit Harissa gewürzt, verfeinert mit Kichererbsen, frischer Minze und Schafskäse	6,50 €	<b>Veggie</b>
Rote-Bete-Polenta-Auflauf mit Gorgonzola und Mascarpone aromatisiert mit Kapern	8,50 €	<b>Veggie</b>
Rucola-Semmelknödel mit Rahmpilzragout	7,50 €	<b>Veggie</b>
Zucchini-Spinat-Canneloni mit pikant-fruchtiger Tomatensauce, gratiniert mit Gouda	7,50 €	<b>Veggie</b>
Tortelini mit Spinat-Ricottafüllung an Tomaten-Mozzarella-Sauce mit frischem Basilikum	7,50 €	<b>Veggie</b>
Blätterteigquiche mit würzigem Blattspinat, Schafskäse und Creme fraiche	7,50 €	<b>Veggie</b>
Gelbes Blumenkohlcurry in Kokosmilch gegart mit kleinen Kartoffeln, frischer Paprika und Zuckerschoten	7,50 €	<b>Veggie</b>
Süßkartoffel-Wok mit Austernpilzen, Lauch und Ingwer in süßer Chilisauce	7,50 €	<b>Veggie</b>
Pasta Salvia in einer Sauce von getrockneten Tomaten und Salbei mit Schafskäse	7,50 €	<b>Veggie</b>

# 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	3,00 €	<i>Veggie</i>
Geröstete Süßkartoffeltaler mit Rosmarin	3,00 €	<i>Veggie</i>
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian	2,70 €	<i>Veggie</i>
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten	2,70 €	
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb	2,70 €	<i>Veggie</i>
Bayerische Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie	2,70 €	<i>Veggie</i>
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote	2,70 €	<i>Veggie</i>
Dicke Backkartoffeln mit hausgemachtem Dill-Sauerrahm	2,70 €	<i>Veggie</i>
Kleine gebackene Herzoginkartoffeln	2,70 €	<i>Veggie</i>
Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie	2,70 €	<i>Veggie</i>
Würzige Potato Wedges	2,70 €	<i>Veggie</i>
Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt	2,70 €	<i>Veggie</i>
In Butter geschwenkte Salzkartoffeln	2,50 €	<i>Veggie</i>
Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise	2,50 €	<i>Veggie</i>

## Gemüsebeilagen

Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel	3,50 €	
Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian	3,00 €	<i>Veggie</i>
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise	3,00 €	<i>Veggie</i>
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote	2,70 €	<i>Veggie</i>
Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert	2,70 €	<i>Veggie</i>
Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert	2,70 €	<i>Veggie</i>
Kohlrabistreifen in frischem Rahm	2,70 €	<i>Veggie</i>
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie	2,70 €	
Cremiges Wirsinggemüse mit leichter Muskatnote	2,70 €	<i>Veggie</i>
gegrillte Buttermaiskolben	2,50 €	<i>Veggie</i>
Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter	Tagespreis	<b>SAISON</b>
Frischer grüner Stangenspargel aus Deutschland gebraten mit Sojasauce und Blütenhonig	Tagespreis	<b>SAISON</b>

# kleine warme Buffets



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**  
**GEBÜHREN FREI**

## **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

14,95 € / 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

17,30 € / 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

14,95 € / 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

12,95 € / 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

13,95 € / 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

14,95 € / 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

16,95 € / 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

14,95 € / Pers

# 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	155,00 €
Preis für 11 Personen	169,00 €
Preis für 12 Personen	182,00 €
Preis für 13 Personen	194,00 €
Preis für 14 Personen	208,00 €
Preis für 15 Personen	221,00 €

## **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	15,95 €
Preis pro Person ohne Dessert	14,50 €

## **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	15,95 €
Preis pro Person ohne Dessert	14,50 €



**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	23,95 €
Preis pro Person ohne Dessert	21,50 €

### **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	27,95 €
Preis pro Person ohne Dessert	25,50 €

## kalt / warme Buffets



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**  
**GEBÜHRENFREI**

### VEGGIE UPGRADE BEI ALLEN KALT / WARMEN BUFFETS MÖGLICH

**Sie können alle unsere warm / kalten Buffets um eine  
warme vegetarische Komponente nach Wahl (Seite 4) ergänzen.  
+ 3,00 € pro Person**

### **Buffet "Youngstar" Lieferbar ab 20 Personen**

Unser Buffet « Youngstar » ist speziell für junge Kunden konzipiert und eignet sich besonders gut für Geburtstage, Abi-Partys oder Junggesellen/innen Abschiede.

#### **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-Chilisauce

#### **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 50 Personen

18,95 €  
17,95 €

## **Familienbuffet** *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 50 Personen

25,95 €  
 24,95 €

## **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 50 Personen

27,95 €  
 26,95 €

## **Kommunions- und Konfirmationsbuffet** Lieferbar ab 30 Personen

### **Kalter Buffeteil:**

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
 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  
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

ofenfrischer Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce  
 Hähnchenbrustfilet in einer feinen Curry-Früchtesauce  
 Lasagne mit Hackfleischbolognese, Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda  
 Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote  
 Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

### **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:**

klassische Mousse au chocolat  
 Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce

Preis pro Person 24,95 €  
 ab 50 Personen 23,95 €

## **Desserts** Lieferbar ab 15 Personen (Preis je Portion)

	<b><u>Gläserchen</u></b>	<b><u>Schüssel</u></b>
Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	3,20 €	3,00 €
Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse	3,20 €	3,00 €
fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce	2,90 €	2,70 €
klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce	3,10 €	2,90 €
weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree	3,20 €	3,00 €
Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum	3,00 €	2,80 €
Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce	3,00 €	2,80 €
Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker	3,00 €	2,80 €
Griechischer Yoghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen	3,00 €	2,80 €
Mango-Joghurt-Mousse	3,00 €	2,80 €

# 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	20,95 €*
ab 50 Personen	19,95 €*
ab 90 Personen	18,95 €*

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 14 + 15

## 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	25,95 €*
ab 50 Personen	24,95 €*
ab 90 Personen	23,95 €*

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 14 + 15

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

## **All American BBQ** Lieferbar ab 30 Personen

### **Vom Holzkohlegrill:**

Hausgemachte Rindfleischburger zum selber belegen mit:

- Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat, Ketchup und Snackdressing

Rib-Eye Steaks in Chili-Knoblauch-Sojamarinade

Hähnchenbrust im Baconmantel

Smoky Spare Ribs with BBQ Sauce

Honey-Chili Chicken Wings

### **Beilagen:**

Baked Beans

Rustikales Western Gemüse aus der Riesenpfanne

Buttermaiskolben

Baked Potatoes with homemade Sour Cream

Baguette, Butter & Kräuterbutter

Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### **Salate:**

Cole Slaw – Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing

Caesar Salad – Römersalat mit Caesar Dressing und gehobeltem Grana Padano

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

### **Desserts:**

Marshmallow-Obstspieße mit Schokoladensauce

Brownies mit gehackten Nüssen

Preis pro Person

ab 50 Personen

ab 90 Personen

24,95 €\*

23,95 €\*

22,95 €\*

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 14 + 15

## **Unsere Grillstation**



Unsere Grillstation bauen wir bei jedem Wetter und an jedem Ort auf. Je nach Gästeanzahl hat unsere Station eine Größe von 3x3m (bis ca. 80 Gäste) oder 3x6m (ab 80 bis 150 Gäste). Für Größere Veranstaltungen halten wir auch noch 4x8m und 4x10m Stationen bereit.

Unsere Grillstationen enthalten immer:

- Einen Grillpavillon zur Überdachung des/der Grills & des Buffets
- Buffettische mit Tischdecken
- Einen oder mehrere Profigrills inkl. Holzkohle
- Eine Riesenpfanne inklusive Gasbrenner
- Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes

Für die Grillstation inklusive Auf- und Abbau berechnen wir pro Veranstaltung eine Pauschale in Höhe von

**75,00 €**

# 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.