

Weihnachtsprogramm Privatkunden



Gebührenfreie Beratung- & Bestellothline

 **0800 – 85 700 90**

www.kwcatering.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,

Die Tage werden kürzer und Weihnachten steht bald vor der Tür. Damit die Feiertage und die Vorweihnachtszeit für Sie wirklich stressfrei und besinnlich werden, möchten wir uns bei Ihnen als kompetenten Partner für die Bewirtung Ihrer Gäste empfehlen.

Durch unsere zentralen Niederlassungen bieten wir unseren Service im gesamten Ruhrgebiet, Rheinland bis ins Münsterland an.

In unserem Weihnachtsprogramm haben wir spezielle Buffets und Speisen, die genau auf die Ansprüche eines Weihnachtsessens ausgelegt sind, aufgeführt.

Die Buffetvorschläge aus unserem Weihnachtsprogramm **können für Feierlichkeiten ab dem 31.10. (Halloween) gebucht werden**. In der Vorweihnachtszeit können Sie selbstverständlich auch auf die Buffetvorschläge aus unserem regulären Partyserviceprospekt zugreifen. **An Heiligabend und den Feiertagen sind ausschließlich die Buffets aus dem Weihnachtsprogramm buchbar.**

Unsere Lieferzeiten am 24., 25. und 26.12. sind von 11.30 Uhr bis 16:30 Uhr.

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- & Bestellothline ☎ **0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer
Geschäftsführer
Cateringbetriebswirt

kalt / warme Buffets



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 0800 – 85 700 90

G E B Ü H R E N F R E I

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

29,95 €

Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12)

32,95 €

Weihnachtsbuffet No. 1 *Lieferbar ab 20 Personen*

Warmer Buffeteil:

Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel
 Zartes Putengeschnetzeltes
 zarte Schweinefiletspitzen in einer feinen Calvados-Rahmsöße mit frischem Apfel
 Bayerische Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie
 Spätzle in Butter geschwenkt
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
 Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
 In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie

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

Salate:

Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhren
 Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

Dessert

Lebkuchenmousse

Preis pro Person 24,95 €
 Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12) 27,45 €

Weihnachtsbuffet No. 2 *Lieferbar ab 20 Personen*

Warmer Buffeteil:

feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce
 Medaillons vom Schweinefilet an einer Cognac-Pfefferrahmsauce
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
 Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

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
 Kleine Käseauswahl
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Salate:

Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade
 Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

Dessert

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce
 Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person 25,95 €
 Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12) 28,50 €

Weihnachtsbuffet No. 3 *Lieferbar ab 30 Personen*

Warmer Buffeteil:

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce
 zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce
 geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
 Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiulachs 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
 Kleine Käseauswahl
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Salate:

Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade
 Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

Dessert

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce
 Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

Preis pro Person	27,95 €
Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12)	30,75 €

Buffets für die kleinen Weihnachtsfeiern



Beratungs- & Bestellhotline

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

Gänseessen *Lieferbar ab 10 Personen*

zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb

Dessert: Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person 23,90 €
Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12) 26,30 €

Entenessen *Lieferbar ab 10 Personen*

feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Dessert : Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Preis pro Person 23,90 €
Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12) 26,30 €

Weihnachtsplatte *Lieferbar ab 15 Personen*

Vorspeise: Schiffchen von der Sonnengereiften Honigmelone mit jamon de serrano

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce
zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce
geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Dessert : Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Preis pro Person 26,95 €
Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12) 29,65 €

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.