

CATERING- Angebote

VERANSTALTUNGEN AUSSER HAUS

Unser Angebot umfasst eine Auswahl an

- Suppen
- Canapés & Fingerfood
- Kalten und Warmen Kleinigkeiten und Snacks
- Warmen Kleinigkeiten
- Vorspeisen
- Hauptgerichten
- Desserts

Suppen

Consommé

4,80 €

Lauchcrèmesuppe Elsässer Art

6,50 €

Tomatensuppe

6,00 €

Kerbelsuppe

6,50 €

Kartoffelsuppe mit Croûtons und geräucherter Mettwurst

7,50 €

Minestrone mit gehobeltem Parmesan und Parmaschinkenraspel

8,00 €

.....etc.

Canapés & Fingerfood

auf Weißbrot, Pumpernickel, Ciabatta oder Brioche mit:

- geräuchertem Matjes mit Schalotten und Gurke
- geräucherter Entenbrust und Portweincreme
- angemachtem Käse mit Radieschen und Kresse
- Roastbeef mit Dijon- Senf
- italienischem Landschinken, Melone und Parmesan
- Brie de Meaux mit kandierter Walnuss und Birne
- geräuchertem Lachs, Wachtelei und Crème fraîche
- Garnelen und Limettenvinaigrette

pro Stück

3,80 €

.....etc.

Kalte und Warme Kleinigkeiten und Snacks

- Croutons mit Fenchelconfit
- Reisgebäck, Wasabi- Nüsse

- Baguette mit französischem Rohmilchkäse
- Baguette mit Oliventapenade und französischer Salami
- Verschieden gefüllte Wraps
- Frisch geschnittene Mango und Ananas
- Spieße von Kirschtomaten und Mozzarella
- Roulade von Bündner Fleisch mit Frischkäse und gerösteten Pinienkernen
- Gänseleberpatée mit Trüffeln
- Kleine Sandwiches mit mariniertem Hühnchen
- Gervais mit Radieschen auf Crackern
- Kornspitz mit Obazda und frischem Radi
- Gebratene Wurstspezialitäten aus Lyon mit Dijon- Senf
- Weißwürste mit süßem Senf und Brez´n
- Crepes mit Ahorn-Sirup

pro Stück

4,00 €

.....etc.

Vorspeisenplatten

z.B.

Gemischter französisch- mediterraner Vorspeisenteller
mit geräuchertem Bayonne Schinken, Salami aus Lyon, gebratenen
Garnelen, gegrilltem und mariniertem Gemüse, Kapern und Oliven
16,00 € pro Person

Gebratene Garnelen auf Tomatenmarmelade
mit Knoblauch, frischen Kräutern
14,00 € pro Person

Hauchzartes Carpaccio vom Rinderfilet mit Walnusstapenade, eingelegten
Kapernfrüchten und gerösteten Pinienkernen
und gehobeltem Parmesan
9,80 € pro Person

Bündner Fleisch- mit Silberzwiebeln, Gürkchen, Isigny Butter und Baguette
8,00 € pro Person
.....etc.

Hauptgerichte

z.B.

Elsässer Teller mit Sauerkraut, Schweinebauch und Speck,
Straßburger Würstchen, Kartoffeln und Senf
15,00 € pro Person

Gebratene Meerbrasse Royal mit Tomaten- Schalotten- Fondue
und Salzkartoffeln
19,00 € pro Person

Original Wiener Kalbschnitzel mit schwäbischem Kartoffelsalat
17,00 pro Person

Coq au vin mit Gemüse
18,00 € pro Person

Rindfleischschmortopf Burgunder Art mit kleinen Salzkartoffeln
18,00 € pro Person
.....etc.

Desserts 6,00 € bis 9,80 € pro Person

z.B.

Mousse au chocolat

Krapfen und Apfelkühle

Hausgemachtes Feingebäck

Tartelette mit Obst der Saison, Tarte au chocolat

Crème brûlée

Pannacotta

Tiramisu

Käsespezialitäten

.....etc.

Beispielhafte Catering Module
für ein Drei- Gänge- Menü

Vorspeise

Lauchcrèmesuppe Elsässer Art 6,50 € pro Person

Hauptgang

Elsässer Sauerkraut mit Bauchspeck und Straßburger Würstchen

15,00 € pro Person

Dessert

Caramellisierter Milchreis mit Früchten

6,00 € pro Person

LIEFERBEDINGUNGEN

VERLEIH / GEBÜHREN von Equipment / Materialien

Geschirrleihgebühr	0,60 € pro Stück
Besteck/Vorlegebesteck	0,30 € pro Stück
Glas	0,70 € pro Stück
Stelltisch	20,00 € pro Stück
Chafing dishes	18,00 € pro Stück

Servietten Duni, 33 x 33 cm	0,20 € pro Stück
Servietten Duni, 41 x 41 cm	0,30 € pro Stück

Rolle Dunilin Tischwäsche	pro Rolle 86,00 €
Stoffserviette	1,80 € Leihgebühr pro Stück
Stofftischdecke	8,00 € Leihgebühr pro Stück

Speisekarten DIN A5	1,20 € pro Stück
---------------------	------------------

Blumenarrangements nach Aufwand

Mitarbeiter

Servicemitarbeiter	25,00 € pro angefangene Stunde
Koch	32,00 € pro angefangene Stunde
Sous- chef	40,00 € pro angefangene Stunde

Transportkosten

Transport innerhalb Köln- Porz	Lieferung und Abholung 20,00 €
Auf- und Abbau	pro Stunde 20,00 €
Transporte ab 15 km	pro Fahrt 40,00 €
	jeder weitere Kilometer 3,00 €