

HAUSGEMACHT.

catering • buffets • finger food • live cooking

www.cateringhausgemacht.de mobil: 0152 – 24 20 25 11

Premium Buffetkatalog 2026

Warum HAUSGEMACHT.

Ein gelungenes Event lebt von Atmosphäre, guten Gesprächen – und von einem Catering, das Ihre Gäste begeistert.

Bei HAUSGEMACHT. verbinden wir frische Küche, sorgfältige Planung und langjährige Erfahrung aus zahlreichen Veranstaltungen.

Unsere Buffets entstehen aus hochwertigen Zutaten, werden mit viel Liebe zum Detail zubereitet und bewusst großzügig kalkuliert – damit Ihre Gäste jederzeit entspannt genießen können.

Ob Hochzeit, Firmenveranstaltung oder private Feier:

Wir begleiten Ihre Veranstaltung kulinarisch – zuverlässig, professionell und mit echter Leidenschaft für gutes Essen.

Bei uns stimmt nicht nur der Geschmack, sondern auch das Gesamtbild.

INKLUSIVE BUFFETS 2026

Im Preis sind die Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Servietten, Buffetkomponenten in ausreichender Menge inklusive, sowie die anschließende Endreinigung/ Reinigung.

Wir benötigen für das LIVE COOKING eine versiegelte, befestigte Stellfläche und einen 16 A Kraftstromanschluss (Optional 2 x 230 V Stromanschluss nach vorheriger Absprache).

Für das Buffet benötigen wir je nach Art des Buffets ausreichend geeignete Stellfläche (zum Beispiel 10 - 12 x Tisch Partyzeltgarnitur) und 2 x 230 V voneinander unabhängige Stromanschlüsse.

PARTY BUFFET

BEILAGEN/ SALATE, BROT & DIPS

DJUVEC REIS Tomatenreis mit Paprika, Erbsen, Butter u. Kräuter

KRAUTSALAT HAUSGEMACHT. aus Weißkohl

TZATZIKI aus Griechischem Joghurt, Knoblauch u. Gurke

BUNTE SALATAUSWAHL mit Dressing Sylter Art oder Kräuter- Honig- Senf

SALSA (HOT ODER MILD) aus Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Limette u. Chili

NACHOS

KNOBLAUCH DIP

BAGUETTE U. BROTAUSWAHL

HAUPTGERICHTE

PFANNENGYROS mit Zwiebeln u. mediterranen Gewürzen (optional aus Geflügelfleisch)

JÄGERPFANNE mit Champignons u. Zwiebeln

PARTY FRIKADELLEN in Kräuterrahm oder Pfeffersauce

CHILI CON CARNE (HOT ODER MILD) auch als Chili sin carne (vegetarisch) erhältlich

SCHASCHLIKTOPF in aromatischer Sauce, mit Paprika u. Zwiebeln

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

SOMMERBUFFET

VORSPEISEN/ ANTIPASTI

MINI PAPRIKA gefüllt mit Frischkäse HAUSGEMACHT.

CAPRESE aus Mozzarella, Tomate u. Basilikum Dressing

VARIATIONEN: Oliven Auswahl, Rotweinzwiebeln, Champignons in Balsamico, gefüllte Weinblätter

GRILLGEMÜSE aus Aubergine, Zucchini, Paprika u. geschmorten Tomaten

KÄSEAUSSWAHL verschiedene Käsesorten

SALAMIAUSSWAHL vom Schwein

MANGO CARPACCIO dazu Cremaskäse, Pinienkerne u. Kräuter Dressing

GARNELEN serviert mit Cocktail Dressing HAUSGEMACHT.

TABOULÉ (Bulgur, Tomate, Gurke, Petersilie u. Minze)

CAESARS SALAD (Römersalat, Hühnchen, Tomate, Parmesan)

NIZZA (Tomate, Grüne Bohne, Ei, Thunfisch, Sardelle, Paprika, Kartoffel, Zwiebel, Olive)

BUNTER SOMMERSALAT (verschiedene Blattsalate, Möhre, Mais, Gurke, Tomate, Früchte der Saison, dazu Dressing Sylter Art u. Honig- Senf- Kräuter)

HAUPTGERICHTE

LACHSFILET in einer Zitronensahnesauce mit mediterranen Kräutern

MAIALE ARROSTO Confiertes Schweinenacken dünn aufgeschnitten, in aromatischer Bratensauce

POLLO ALLA PUTTANESCA Hühnchen Oberkeulen in einem Sud mit Olive, Tomate, Sardelle, Knoblauch u. Kräuter

BEILAGEN

KRÄUTER REIS

MEDITERRANER KARTOFFELAUFLAUF mit Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Käse u. Sahne

BROT U. BAGUETTE AUSSWAHL

Sehr gerne können Sie sich zu diesem Buffet ein Live Cooking dazu buchen, wir berechnen Ihnen hierfür 450,00 € extra als Kostenpauschale, unabhängig von der Personenanzahl (siehe Bewirtungsbedingungen).
Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenanzahl auf Anfrage)

SPANISCHES EVENT BUFFET

VORSPEISEN/ TAPAS IM BUFFET

ALBONDIGAS Hackfleischbällchen in Tomatensauce
GERÖSTETER GRÜNER SPARGEL in Landschinken gewickelt
GEBRATENE GARNELEN im Knoblauch- Fenchel Sud
OLIVEN verschiedene Variationen
GEBRATENE CHORIZO in Kräuteröl/ in einer Rotweinsauce serviert
DICKE BOHNEN dazu Serrano Schinken
TORTILLA WÜRFEL fein gewürzt, mit Gemüse gefüllt
GERÖSTETE TOMATEN & KNOBLAUCH dazu rustikales Baguette

HAUPTGERICHTE

PAELLA mit Riesengarnelen, Hähnchenfleisch, Gemüse, Reis
MAURISCHE FLEISCHSPIEBE Schweinefleisch, Zitrone, Knoblauch
GEGRILLTE CHORIZO WÜRSTE pikant würzig, aus Schweinefleisch
GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN mit einer aromatischen Reis Füllung
PATATAS BRAVAS Kartoffeln mit Paprika und Knoblauch

SALATE UND MEHR

TABOULÉ (Bulgur Tomate, Gurke, Petersilie, Minze, Zitrone)
KICHERERBSEN frisch angemacht, mit Zwiebeln und Chorizo
FENCHEL mariniert, unter Orangenfilets
RUCOLA & HIRTENKÄSE dazu Tomaten und unser HAUSGEMACHTES Honig- Senf Dressing
AUBERGINEN- PAPRIKA DIP
BROT & BAGUETTE AUSWAHL
RÖSTKNOBLAUCH DIP

AIOLI

Sehr gerne können Sie sich zu diesem Buffet ein Live Cooking dazu buchen, wir berechnen Ihnen hierfür 450,00 € extra als Kostenpauschale, unabhängig von der Personenanzahl (siehe Bewirtungsbedingungen).
Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

BELLA ITALIA .VIVI E LASCIA VIVERE.

VORSPEISEN/ ANTIPASTI IM BUFFET

VITELLO TONNATO dünne Fleischscheiben mit HAUSGEMACHTER Sauce

BÜFFELMOZZARELLA zart schmelzender Käse, Tomaten, Basilikum Pesto

FOCCACIA frisch gebackenes Brot, Oliven, Kräuter u. Liebe

RIESEN GARNELEN in Kräuteröl, mit Zitronen

ANTIPASTI Gemüse der Saison, typisch italienisch zubereitet

HAUPTGERICHTE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA gebratenes Schweinefleisch mit Salbei u. Parmesan

POLLO HAUSGEMACHT. Hähnchenfleisch auf weißen Bohnen, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln

LASAGNE BOLOGNESE auch als vegetarische Variante erhältlich

OSSOBUCO MIT WURZELGEMÜSE geschmorte Rinderbeinscheibe in aromatischer Sauce

SALATE UND MEHR

ZIEGENKÄSETALER mit Bacon umwickelt, dazu Balsamico Dressing

MEERESFRÜCHTE SALAT Miesmuscheln, Garnelen, Meeresfrüchte der Saison, fein abgeschmeckt

TORTELLINI SALAT (gefüllt mit Ricotta u. Spinat) mediterran gewürzt

BUNTE SALATAUSWAHL verschiedene Salate u. Honig- Senf Dressing

BROT & BAGUETTE AUSWAHL

Sehr gerne können Sie sich zu diesem Buffet ein Live Cooking dazu buchen, wir berechnen Ihnen hierfür 450,00 € extra als Kostenpauschale, unabhängig von der Personenanzahl (siehe Bewirtungsbedingungen).
Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenanzahl auf Anfrage)

NICE FOOD EVENT BUFFET

Bei diesem Angebot dreht sich alles um vegetarische und vegane Speisen. Es soll an nichts mangeln und es wird sicher fast nicht auffallen, dass kein Fleisch verarbeitet wurde. Wir verwenden KEINE künstlichen Fleisch- oder Käse Imitationen, keine Pülverchen- wir nutzen unsere Kochkenntnisse.

VOR- UND HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN mit Goldhirse und regionalem Cremaskäse

RATATOUILLE GEMÜSE aus Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate, mit mediterranen Kräutern gewürzt

KARTOFFELPFANNE fein abgeschmeckt, mit Sauerrahm Dip

TORTILLA aus Ei und Gemüse der Saison

LINSENCURRY mit Kokosmilch und Gemüse

GEMÜSE KÖTTBULLAR, dazu ein frischer Dip

MANGO CARPACCIO frische Mangoscheiben, HAUSGEMACHTES Dressing, Rucola u. Ziegenkäse

CHILI SIN CARNE mild oder scharf, dazu Nachos und Joghurt- Limetten Dip

LASAGNE mit vegetarischer Bolognese, Gemüse u. Bechamel

LINSENSALAT mit frischen Kräutern

TABOULÉ (Bulgur, Tomate, Gurke, Petersilie, Minze, Zitrone)

RÄUCHERTOFU im Salat angerichtet, mit Ebly, Tomate, Hirtenkäse

BROTSALAT geröstetes Landbrot, Knoblauch, Tomate, rote Zwiebeln, Kapern, Basilikum

FENCHEL mariniert, dazu Orangenfilets

BUNTER SOMMERSALAT typisch nach HAUSGEMACHTER Art: bunt, frisch, mit Früchten u. Kräuter- Senf Dressing

PAPRIKA- AUBERGINEN DIP

RÖSTKNOBLAUCH DIP

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER

OLIVEN TAPENADE

BROT & BAGUETTE AUSWAHL

Sehr gerne können Sie sich zu diesem Buffet ein Live Cooking dazu buchen, wir berechnen Ihnen hierfür 450,00 € extra als Kostenpauschale, unabhängig von der Personenanzahl (siehe Bewirtungsbedingungen).
Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

OSTFRIESEN BBQ INKL. LIVE COOKING EVENT

IM LIVE COOKING

OSTFRIESEN BURGER Soft Bun/ Schweinehack Patty/ Schmorzwiebeln/ Coleslaw/ Sauce

OSTFRIESEN SANDWICH Soft Bun/ Saftiger Schweinebraten/ Schmorzwiebeln/ Coleslaw/ Sauce

IM BUFFET SERVIERT

DEFTGER SCHWEINEFLEISCH TOPF SNIRTJE ART mit Zwiebeln u. aromatischer Sauce (auch mit Rahm möglich)

GEGARTE SCHWEINERIPPCHEN dazu pikant gewürztes Kraut aus Weißkohl

RÖSTKARTOFFELN mit Speck u. Zwiebeln

KARTOFFELAUFLAUF mit Sahne u. Käse überbacken

SCHMORKOHL aus frischem Weißkohl

DEFTIG GEWÜRZTE BRATENSAUCE natürlich HAUSGEMACHT.

HAUSGEMACHTE BBQ SAUCE

ETWAS FEINES DAZU

ROTE BETE CARPACCIO mit Ostfriesischem Hirtenkäse u. Orangendressing

MATJESVARIATIONEN Sherry Matjes/ Matjes u. Zwiebeln/ Kräuter Matjes/

dazu hiesiges Schwarzbrot u. aufgeschäumte Butter

MATJESBRÖTCHEN zum selbst belegen, mit Salat, Zwiebeln u. Dressing

BUNTE SALATAUSWAHL MIT FRÜCHTEN dazu unser Honig- Senf Dressing

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

FEINE DEUTSCHE KÜCHE BUFFET

VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT DER SAISON mit unserem Sylter Dressing

MATJESVARIATIONEN dazu Hausfrauensauce, Zwiebeln, Butter, Schwarzbrot/ Vollkornbrot

GURKENSALAT Norddeutsche Art

HAUPTGERICHTE

SCHWEINELENDCHEN in feiner Zwiebelrahmsauce

HÜHNERFRIKASSE 2.0 Hähnchenkeulenfleisch in Rahm, mit Spargel, Erbsen, Champignons u. Kräuter

JÄGERFRIKADELLEN in Rahmsauce HAUSGEMACHT. mit Speck, Zwiebeln u. Champignons

GEDÜNSTETER KABELJAU dazu unsere Senfsauce

BEILAGEN

SOMMERGEMÜSE in Butter geschwenkt

KARTOFFELAUFLAUF mit Sahne u. Käse überbacken

SALZKARTOFFELN mit frischer Petersilie

REIS mit Kräutern verfeinert

BROT & BAGUETTE AUSWAHL

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

WALTRAUT'S SCHNITZEL BUFFET INKL. LIVE COOKING

HAUPTDARSTELLER IM BUFFET & IM LIVE COOKING

SCHWEINESCHNITZEL Wiener Art, mit Senf u. Zitrone

HÜHNCHENSCHNITZEL Wiener Art, mit Senf u. Zitrone

VEGGIESCHNITZEL Wiener Art, mit Senf u. Zitrone

CORDON BLEU vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse

SAUCEN/ TOPPINGS

CHAMPIGNONRAHMSAUCE mit Zwiebeln, Sahne u. frischen Champignons

PAPRIKASPECKSAUCE zubereitet mit Tomaten, Paprika, Speck u. frischen Champignons

PFEFFERRAHMSAUCE natürlich HAUSGEMACHT.

SCHMORZWIEBELN

BEILAGEN

KARTOFFELAUFLAUF mit Sahne u. Käse überbacken

SOMMERGEMÜSE in Butter geschwenkt

NUDELSALAT 80-er Style

KARTOFFELSALAT natürlich HAUSGEMACHT. mit Lioyer, Mayonnaise, Zwiebeln, Gurken u. frischer Petersilie

GURKENSALAT klassisch oder Norddeutsche Art

BUNTER SOMMERSALAT mit Früchten der Saison, dazu unser Kräuter- Senf Dressing

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

BALKAN BUFFET (AUCH ALS GRILLBUFFET ERHÄTLICH)

VORSPEISEN

WEINBLÄTTER gefüllt mit angemachtem Reis

SCHAFSKÄSE in Olivenöl, mit Tomaten u. Oliven

BAUERNSALAT mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven, weiße Bohnen u. Zwiebeln

WEIßE BOHNEN im Zwiebel- Kräuter Sud

MEZZE Aubergine, Peperoni, Paprika, Zucchini

HAUPTGERICHTE

GYROSPFANNE vom Schwein, mit geschmorten Zwiebeln

FLEISCH SPIEBE aus Schwein u. Huhn, in einer aromatischen Paprikasauce zart gegart

HÜHNCHEN Griechische Art in Knoblauch mariniert, mit gegrillter Zitrone

CEVAPCICI dazu unsere Joghurtsauce

BEILAGEN

DIJUEC REIS mit Tomaten, Erbsen u. frischer Petersilie

GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN mit Reis, Hirtenkäse, Tomate und Paprika

KRAUTSALAT aus Weißkohl

TABOULÉ (Bulgur, Tomaten, Gurken, Petersilie, Minze, Zitrone)

DIPS & BROT

RÖSTGEMÜSE- SCHAFSKÄSE DIP

GELBE LINSEN DIP

TZATZIKI aus Griechischem Joghurt u. Quark

BAGUETTE

PAPRIKA-GEMÜSEBROT

Sehr gerne können Sie sich zu diesem Buffet ein Live Cooking dazu buchen, wir berechnen Ihnen hierfür 450,00 € extra als Kostenpauschale, unabhängig von der Personenanzahl (siehe Bewirtungsbedingungen).
Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

SOUL FOOD BUFFET INKL. LIVE COOKING

HAUPTDARSTELLER IM LIVE COOKING

BBQ BACON- CHEESE BURGER Rindfleisch Patty, Bacon, Käse, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup u. BBQ Sauce

BEEF BURGER Rindfleisch Patty, Salat, Röstzwiebeln, Burgersaucen

PULLED PORK BURGER zartes Schweinefleisch, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Burgersauce

HAUPTDARSTELLER IM BUFFET

BBQ Pork Belly Schweinebauchwürfel in BBQ Sauce

BBQ CHICKEN verschiedene Sorten

BBQ SAUSAGES verschiedene Sorten

KÄSE MAKKARONI

KARTOFFELAUFLAUF mit Sahne u. Käse überbacken

DATTELN & BACON

COLESLAW KRAUTSALAT aus frischem Weißkohl u. Möhren, mit Mayonnaise und Joghurt angemacht

WEIßKRAUT SALAT natürlich HAUSGEMACHT.

NUDELSALAT 80-er Style

GURKENSALAT klassisch oder Norddeutsche Art

BUNTER SOMMERSALAT mit Früchten der Saison und unserem Kräuter- Senf Dressing

RÖSTGEMÜSE DIP

BROT- U. BAGUETTE AUSWAHL

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

PASTA PARTY ALS BUFFET INKL. LIVE COOKING

IM LIVE COOKING

PASTA

- Spaghetti
- Rigatoni
- Tortellini (mit Spinat- Ricotta Füllung)

HAUSGEMACHTE SAUCEN

- Ragout alla Bolognese (mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Knoblauch u. Kräuter)
- Alla Puttanesca (mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Oliven, Sardellen u. Kräuter)
- Alla Panna (Sahne, Schinken u. Parmesan)
- Pesto Genovese (Basilikum, Parmesan, Pinienkerne, Knoblauch u. Öl)

IM BUFFET ALS VORSPEISE

BROT U. BAGUETTE AUSWAHL wie Ciabatta, Baguette, Grissini u. Blätterteigstangen

VERSCHIEDENE ANTIPASTI z.B. Zucchini, Paprika, Möhre, Tomate, Fenchel, Oliven, Prosciutto, Mortadella u. Salami

PESTO GENOVESE Basilikum Pesto

PESTO ROSSO aus getrockneten Tomaten

CAPRESE SALAT aus Kirschtomaten, Mozzarella u. frischem Basilikum Dressing

WEIßE BOHNEN SALAT fein abgeschmeckt, mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Salbei u. Balsamico

TORTELLINI SALAT mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven u. Basilikum

CAESARS SALAD Römersalat, Hühnchen, Tomaten, Parmesan, dazu unser Caesars Dressing

IM BUFFET ALS HAUPTGERICHT

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Schweinelendchen mit Parmesan, Salbei u. Schinken, in Weißweinsauce

RIESENGARNELEN in Kräuteröl, mit Zitronen u. Knoblauch

LASAGNE ALLA BOLOGNESE mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Knoblauch u. Kräuter

FLEISCHBÄLLCHEN in Tomatensauce zart gegart u. mediterran gewürzt

IM BUFFET ALS DESSERT

TIRAMISU klassisch/ ERDBEER TIRAMISU im Weckglas serviert (mit oder ohne Alkohol)

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

OKTOBERFEST BUFFET I

LEBERKÄS SEMMEL mit süßem Senf

SCHWEINSBRATEN mit Senf und Kraut in einer Semmel

SCHWEINSBRATEN mit Kraut, Semmelknödel u. Sauce

GEBRATENE SEMMELKNÖDEL

WEIßWURST mit süßem Senf

NÜRNBERGER WÜRSTE gebraten

BAYRISCHE FLEISCHPFLANZAL (Frikadellen)

GEMÜSEPFLANZAL (Gemüsefrikadellen)

MINI HAXEN vom Schwein

BAYRISCH KRAUT natürlich HAUSGEMACHT. mit Speck u. Zwiebeln (auch ohne Speck erhältlich)

KARTOFFELSALAT Bayrische Art mit HAUSGEMACHTER Brühe, Senf, Gurken u. Zwiebeln angemacht

BAYRISCHER WURSTSALAT mit Lyoner, Gurken, Zwiebeln, Käse, Radieschen, Lauchzwiebeln u. Paprika

BAYRISCHER BROTSALAT mit Brezeln, Gurken, Zwiebeln, Käse, Radieschen, Lauchzwiebeln u. Paprika

RADISALAT typisch bayrisch

OBADZDA

BREZELN mit Butter u. Salz

SEMMELN

AN DEN TISCHEN SERVIERT (AUF ETAGEREN)

Bierbeisser, Käse, Brezeln, Obazda, Salzgebäck

Sehr gerne können Sie sich zu diesem Buffet ein Live Cooking dazu buchen, wir berechnen Ihnen hierfür 450,00 € extra als Kostenpauschale, unabhängig von der Personenanzahl (siehe Bewirtungsbedingungen).
Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenanzahl auf Anfrage)

OKTOBERFEST BUFFET II

AM BUFFET

LEBERKÄS mit süßem Senf

WEIßWURST mit süßem Senf

NÜRNBERGER WÜRSTE gebraten

SCHWEINSBRATEN mit Kraut, Semmelknödel u. HAUSGEMACHTER Sauce

MINI HAXEN vom Schwein

BAYRISCH KRAUT natürlich HAUSGEMACHT. mit Speck u. Zwiebeln (auch ohne Speck erhältlich)

KARTOFFELSALAT Bayrische Art mit HAUSGEMACHTER Brühe, Senf, Gurken u. Zwiebeln angemacht

BAYRISCHER WURSTSALAT mit Lyoner, Gurken, Zwiebeln, Käse, Radieschen, Lauchzwiebeln u. Paprika

BAYRISCHER BROTSALAT mit Brezeln, Gurken, Zwiebeln, Käse, Radieschen, Lauchzwiebeln u. Paprika

RADISALAT typisch bayrisch

OBADZDA

BREZELN mit Butter u. Salz

SEMMELN

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

FINGER FOOD EVENT BUFFET CLEAN TO EAT

Unsere Finger-Food-Konzepte eignen sich besonders für Empfänge, Business-Events, lockere Feiern und stilvolle Get-togethers.

BELIEBTE KLASSIKER

- Mini Meat Ball / Pellkartoffelsalat
- Linsensalat / Tomate / Hühnchen
- Hühnchen paniert / fruchtig-süß-saure Sauce

FISCH & KRUSTENTIERE

- Brathering Praline / Gurkensalat Nordische Art
- Kräutermatjes / Honig-Senf-Marinade / Pellkartoffel
- Sherry-Matjes / Apfel-Spitzkohlsalat
- Garnelen / Mango-Gurkensalat / Sesam
- Garnelen / Tomatensalsa / Koriander

VEGGIE

- Taboulé / Hirtenkäse
- Griechischer Bauernsalat / Hirtenkäse
- Rotkohlsalat / Feta / Dattel / Sesam
- Mozzarella / Pesto / Tomate

EXOTISCH & ASIATISCH

- Hühnchen natur/ Sesam/ Sweet Chilisauce
- Hühnchen natur/ Sesam/ Teriyakisauce
- Currygarnele/ Mango

HAUPTGERICHTE IM BUFFET

- JÄGERPFANNE aus Schweinefleisch, mit Zwiebeln u. Champignons
- HÜHNCHENFLEISCH zart gegart, in Pfeffer- oder Kräuterrahmsauce
- DJUVECREIS mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Erbsen, Kräuter u. Butter
- KARTOFFELAUFLAUF mit Sahne u. Käse überbacken
- TZATZIKI aus Joghurt und Quark
- BROT U. BAGUETTE AUSWAHL

DESSERT

- ERDBEER-TIRAMISU ohne Alkohol
- QUARK-JOGHURT DESSERT mit verschiedenen Fruchtspiegeln
- SÜBWARENMIX (Weingummi, Lakritze, Kekse, Schokolade)
- KÄSEDESSERT mit Brot

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

FINGER FOOD EVENT INKL. LIVE COOKING

AUS DEM FOOD TRUCK/ IM LIVE COOKING

- CLASSIC BEEF BURGER 100% Rindfleisch Patty, im Brioche Brötchen
- CHEESE BURGER 100% Rindfleisch Patty, Käse, im Brioche Brötchen
- CHICKEN BURGER Hühnchenfleisch, im Brioche Brötchen
- VEGGIE BURGER Gemüse Patty, im Brioche Brötchen

Unsere Burger werden mit Röstzwiebeln, Salaten u. mit passend kreierten Saucen frisch zubereitet.

AM BUFFET SERVIERT

- CURRYWURST mit HAUSGEMACHTER Sauce
- BRATWURST mit Senf
- BAGUETTE U. BROTAUSWAHL

FINGER FOOD IM BUFFET

- Linsensalat/ Tomate/ Hühnchen
- Mini Meat Ball/ Pellkartoffelsalat
- Bratheringpraline/ Gurkensalat Nordische Art
- Sherry-Matjes/ Apfel-Spitzkohlsalat/ Granatapfel
- Garnelen/ Mango-Gurkensalat/ Sesam
- Garnelen/ Tomatensalsa/ Koriander
- Currygarnele/ Mango
- Griechischer Bauernsalat/ Hirtenkäse
- Rotkohlsalat/ Feta/ Dattel/ Sesam
- Mozzarella/ Pesto/ Tomate
- Hühnchen natur/ Sesam/ Sweet Chilisauce

DESSERT IM BUFFET

- CREME DESSERT (Schoko / Vanille / Frucht)
- QUARK-JOGHURT DESSERT mit verschiedenen Fruchtspiegeln

Ab 50 Personen/ Preis auf Anfrage (eine geringere Personenzahl auf Anfrage)

VERTRAGS- U. BEWIRTUNGSBEDINGUNGEN

Im Preis sind die Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Servietten, Buffetkomponenten, in ausreichender Menge inklusive, sowie die anschließende Endreinigung/ Reinigung.

Wir benötigen für das LIVE COOKING eine versiegelte, befestigte Stellfläche und einen 16 A Kraftstromanschluss (Optional 2 x 230 V Stromanschluss nur nach vorheriger, rechtzeitiger Absprache).

Für das Buffet benötigen wir je nach Art des Buffets ausreichend geeignete Stellfläche (zum Beispiel 10 - 12 x Tisch Partyzeltgarnitur) und 2 x 230 V voneinander unabhängige Stromanschlüsse.

Die Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer 7%/ 19% wie im Bewirtungsvertrag angegeben. Der Caterer ist zu einer Preisänderung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Kosten erhöhen und zwischen dem Vertragsabschluss und der Lieferung mehr als 150 Tage vergangen sind.

Die Anzahlung 250,00 € hat direkt und unverzüglich (drei Tage) nach Unterzeichnung des Bewirtungsvertrags zu erfolgen.

Mit Unterzeichnung des Bewirtungsvertrags willigen Sie unserer 10 Tage Vorkasse Regelung ein. Die Lieferung und Leistung erfolgt 10 Tage nach Zahlungseingang oder zum vereinbarten Termin wenn die Zahlung vorzeitig erfolgt ist.

Die Anlieferung erfolgt an die angegebene Adresse.
Bitte berücksichtigen Sie unsere Karenzzeit von +/- 30 Minuten bei der Anlieferung.
Wir übernehmen keine Gewähr bei höherer Gewalt.

Bitte teilen Sie uns eine erschwerte Liefersituation vorab mit (Stockwerk, Aufzug, Stufen etc.).

ABHOLUNG UND RÜCKNAHME

Die Abholung erfolgt am nächsten Werktag, den genauen Zeitraum vereinbart der Fahrer mit Ihnen bei der Anlieferung und vermerkt diesen auf dem Lieferschein.
Gerne kann dieses auch bereits bei Vertragsabschluss vereinbart werden.
Wir benötigen bei Abholung ein Zeitfenster von mindestens 3 Stunden.

Das Catering - Equipment (Platten, Schüsseln, Teller etc.) nehmen wir ungespült zurück.
Bitte achten Sie auf eine vollständige Rückgabe laut Lieferschein.
Essensreste und Abfälle sind jedoch vorher zu entfernen, die Entsorgung erfolgt nicht durch den Caterer.
Wir erlauben uns für die Entnahme/ Leerung und Entsorgung eine Aufwandspauschale zu berechnen (siehe Preisliste).
Fehlmengen und Bruch werden gesondert in Rechnung gestellt.
Geschirr, Besteck und Gläser sind sortenrein und vollständig in den mitgelieferten Transportkisten und Racks zurückzugeben.
Entstandener Mehraufwand durch Abfallentsorgung und sortieren wird nachträglich berechnet.
Fehlende oder defekte Teile werden mit dem Wiederbeschaffungswert nachberechnet.
Fehlmengenrechnungen können bis zu drei Wochen nach der Veranstaltung erstellt werden.

KOSTEN FÜR ENTNAHME UND ENTSORGUNG VON SPEISERESTEN

Sollten Speisereste oder Lebensmittelreste in den ausgegebenen Behältern zurückbleiben, erlauben wir uns, für die Entnahme, Leerung und Entsorgung folgende Aufwandspauschalen zu berechnen:

Weckglas / Finger-Food-Teller – 0,20 € pro Stück
Porzellaneinsatz / Schüssel – 1,00 € pro Stück
Metallbehälter / GN-Behälter – 1,00 € pro Stück

Wir bitten Sie daher, Speisereste und Lebensmittel vor der Rückgabe der Behälter zu entfernen, um zusätzliche Kosten zu vermeiden.

PREISE/ ZAHLUNGSBEDINGUNGEN/ FÄLLIGKEIT/ VERZUG

Die Preise verstehen sich exklusive oder inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer, wie im Vertrag angegeben. Der Caterer ist zu einer Preisänderung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und Lieferung mehr als 150 Tage vergangen sind.

Die Anzahlung in Höhe von 250,00 € ist direkt und unverzüglich (innerhalb von drei Werktagen) nach Unterzeichnung des Bewirtungsvertrags zu leisten. Mit Unterzeichnung des Bewirtungsvertrags willigen Sie unserer 10-Tage-Vorkasse-Regelung ein. Die Lieferung und Leistung erfolgt zehn Tage nach Zahlungseingang oder zum vereinbarten Termin, sofern die Zahlung entsprechen früher erfolgt ist.

Für die Erstellung von Bewirtungsverträgen bzw. Kostenvoranschlägen berechnen wir eine Aufwandspauschale von 25,00 €. Diese wird bei Auftragserteilung mit den Bewirtungskosten verrechnet.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung kulinarisch begleiten zu dürfen.