

Sine party catering



Die Speisenmeisterei
by BCC Betriebsgastro Concept Catering



- Partyservice
- Hochzeitsservice
- Events- & Messe-Catering
- Business-Lunch
- Betriebsverpflegung

CATERING - KATALOG



- Partyservice
- Hochzeitservice
- Buffets und Menüs
- Firmen-Events
- Betriebsverpflegung
- Business-Lunch

Kein Fest gleichet dem anderen

Der persönliche Anlass, Ihre Gäste und das Ambiente machen es zu einem einmaligen Event.

Wir von **Der Speisenmeisterei** tragen mit unserem kulinarischen Können dazu bei, dass es Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleibt.

Dabei legen wir größten Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Wir fühlen uns unserer Region verpflichtet und beziehen deshalb unsere Lebensmittel überwiegend regional und aus ökologischem Anbau.

Der Umwelt und dem guten Geschmack zuliebe!

Individuell nach Ihrem Wunsch

Das ist unser Ziel bei der Planung und der Durchführung jeder Feier. Deshalb besprechen wir im Vorfeld Ihre Wünsche und Vorstellungen und stellen Ihnen anschließend ein passendes Konzept entsprechend dem festgelegten Kostenrahmen vor.

Selbstverständlich sind wir bei der Zusammenstellung der Speisen behilflich, ganz egal, ob Sie eine traditionelle, exotische oder lieber doch eine trendige Küche bevorzugen.

Dazu liefern wir die passenden Getränke: vom Cappuccino aus unseren mobilen Kaffeemaschinen bis hin zu ausgesuchten Weinen, Mineralwassern oder Cocktails. Zu jedem Anlass!

Partys ■ Brunchs ■ Empfänge ■ Firmen-Events
Hochzeiten und Banketts
Fingerfood ■ Grill ■ Menüs ■ Büffets

Unsere Kochkunst kann sich immer sehen und vor allem schmecken lassen!

Fine party catering



Die **Speisenmeisterei**
by **BCC** Betriebsgastro Concept Catering

INHALTSVERZEICHNIS

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.	4
FINGERFOOD-BÜFFETS	7
FINGERFOOD	10
NEU! VESPER DINER	12
SUPPENSPEZIALITÄTEN	16
RUSTIKALE BÜFFETS	18
HOCHZEITSBÜFFETS	21
VEGETARISCHE BÜFFETS	23
LÄNDER-BÜFFETS	25
GRILLBÜFFETS	30
AGB	33
PARTY-PLANER	34

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.

SCHLEMMERBRÖTCHEN

*Kleine ganze Brötchen oder große halbe Brötchen
(Vollkorn-, Mohn-, Sonnenblumen-, Kürbiskernbrötchen etc.)*

- Frischkäsecreme mit Blattpetersilie und Paprika *vegetarisch*
- Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikum-Pesto *vegetarisch*
- Oliven-Sauerrahmcreme und Kräutersalat *vegetarisch*
- Zwiebel-Schnittlauchrührei mit rotem Pesto *vegetarisch*
- Emmentaler mit Kressecreme *vegetarisch*
- Blauschimmelkäse auf Traubensalat *vegetarisch*

Pro Stück: 1,69 €

SCHLEMMERBRÖTCHEN SUPREME

- Italienische Salami mit Cornichons und Parmesan
- Luftgetrockneter Schinken mit Olivenragout
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Wildkräuterremoulade
- Hähnchenbrust, hauchdünn geschnitten, mit einem Champignonsalat
- Geräucherter Lachs mit Rucola – Meerrettichsauce

Pro Stück: 1,90 €

SANDWICHES

Klassisch mit Weißbrot zubereitet oder mit Vollkornbrot

- Französischer Schnittkäse mit einer Walnuss-Basilikum-Creme
- Rucolacreme mit getrockneten Tomaten
- Mozzarella-Scheiben mit Strauchtomaten, Basilikum und Pesto
- Rosa gebratener Schweinerücken mit Curry-Krautsalat
- Putenbrustscheiben mit geröstetem Speck, Käse und Ananassalat
- Geräucherter Lachs mit einem Gurken-Dillsalat und Sahnemeerrettich

Pro Stück: 2,50 €

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.

BAGELS

- Mediterrane Frischkäsecreme mit Tomatenwürfeln, Oliven und Gartenkresse
- Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Tomaten-Kräutersalat
- Thunfischsalat mit Paprika, Kapern und Blattpetersilie
- Roastbeef mit Gemüsegurke und Remouladensauce
- Gegrillte Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln und marinierten Zucchini

Pro Stück: 2,50 €

VOLLKORN-CANAPÉES – VARIANTE I

- Camembert mit Traubensalat und Feige
- Paprika-Basilikum-Creme und Parmesansplittern
- Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto und Roma-Tomaten
- Edelschimmelkäse mit Walnussauce, Minze und Melonenfilets

Pro Stück: 2,40 €

VOLLKORN-CANAPÉES – VARIANTE II

- Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Champignons
- Edelschimmelkäse mit Kerbelcreme und Trauben
- Luftgetrockneter Schinken auf kleinen Melonenschiffchen
- Tranchen von der Barbarie-Entenbrust mit Trüffel-Olivencreme

pro Stück: 2,87 €

WRAPS

- Kräutersalat mit Gemüsewürfeln, Crème fraîche, Gurken und getrockneten Tomaten **vegetarisch**
- Emmentaler mit Radieschen, Sprossen und Ei in einer leichten Kresse-Mayonnaise **vegetarisch**
- Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce mit süßem Chili-Confit
- Streifen vom Schweinerücken mit einem Orangen-Sellerie-Salat und gehackten Nüssen

Pro Person: 3,50 €

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.

HANSEATISCH

- Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräutersauerrahm *vegetarisch*
- Salat von Matjes, Roter Bete, Zwiebeln und Gewürzgurke
- Vollkorn-Canapé mit rosa gebratenem Schweinerücken und hausgemachter Remoulade belegt
- Backpflaumen im Speckmantel
- Hackbällchen unter einer Kerbel-Senf-Haube

pro Person: 11,90 €

MEDITERRAN

- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum *vegetarisch*
- Hausgebackener Gemüsekuchen mit Crème fraîche und gebratenen Pilzen *vegetarisch*
- Spieße von mariniertem Schafskäse, Gurke und Oliven *vegetarisch*
- Levantinischer Wrap gefüllt mit gebratener Aubergine und Putenbruststreifen
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

pro Person: 11,50 €

VITAL

- Kleine Crepes-Röllchen gefüllt mit Blattspinat, Tomaten und Kräuterpesto *vegetarisch*
- Kleine Vollkornbrötchen im Ganzen, belegt mit Räucherlachs in Honig-Senf-Sauce, Salat und Sprossen
- Salat von Cous-Cous, Hähnchenbruststreifen und Rauke in einer Kressecreme - im Miniglas angerichtet -
- Mundgerecht geschnittene Obstvariationen

pro Person: 12,50 €

ASIA

- Vegetarischer Glasnudelsalat mit Koriander, kleinen Tomaten, geröstetem Sesam in einer Limonen-Palmzucker-Marinade – im Miniglas angerichtet –
- Spieße von Schweinefilet, Pak Choi und Mango
- Chili-Frikadellen
- Tropische Früchte auf Holz gespießt

pro Person: 9,90 €

FINGERFOOD-BÜFFETS

FINGERFOOD I

Kalte Speisen

- Gemüsesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Radieschen, dazu ein Schnittlauchdip **vegetarisch**
- Kleine Frühlingsrolle, vegetarisch gefüllt , dazu ein süß-scharfer Chilidip
- Canapée belegt mit: - Paprika-Basilikum-Creme und Parmesansplittern - geräuchertem Lachs mit Rucola-Meerrettichcreme
- Minibrötchen mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Champignonsalat
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Spieß von der Poulardenbrust im Kokosmantel
- Brotkorb

Dessert

- Spieß von tropischen Früchten mit Schokolade überzogen

8 Teile
 pro Person: 14,90 €

FINGERFOOD II

Kalte Speisen

- Karotten-Sellerie-Schnitte
- Feines Mousse aus Champignons mit Kräutergelee auf Biskuit
- Tomaten-Mozzarella-Sülze
- Ravioli-Pfifferling-Salat
- Gegrilltes Gemüse der Saison mit Balsamico und Olivenöl mariniert
- Bulgur-Mango-Tarte mit Knoblauchgarnelen und Curry
- Pflaume im Speckmantel gebacken
- Hähnchenspieß mit Ananas und Chili
- Mini-Wrap mit Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce
- Kleines Laugengebäck mit Sour Cream
- Brotkorb

Dessert

- Fruchtsalat mit einer Mandelmousse-Haube - im Miniglas angerichtet –

10 Teile
 pro Person: 17,50 €

FINGERFOOD-BÜFFETS

FINGERFOOD III

Kalte Speisen

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt
- Lachscreme auf Kräutergelee mit Sepiabiskuit
- Kleine Kartoffeln mit einem Räucherlachsragout gefüllt
- Röllchen vom rosa Roastbeef mit Avocadomousse und etwas Chili gefüllt
- Scampispieße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli
- Brotkorb

Warme Speisen

- Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokosmantel
- Pikante Currywurstpfanne mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Cola-Currysauce

Dessert

- Straciatellamousse auf Knusperboden mit Acerola-Kirsch-Soße überzogen - im Mini-Glas angerichtet -

8 Teile
 pro Person: 18,90 €

FINGERFOOD IV

Kalte Speisen

- Garnelenspieß ‚Sizilia‘
- Wiesenchampignons mit Frischkäse gefüllt
- Yakitori-Chicken-Spieß
- Auberginen-Röllchen vom Spieß mit Kokosraspeln
- Mediteraner Gemüsespieß
- Algensalat mit Garnelen
- Rilette von Ente und Orange
- Mini-Frühlingsrollen mit Süß-Sauersauce
- Schweinefilet auf Kürbismuss
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto
- Roulade vom Hähnchen ‚Sweet Pepper‘ mariniertes Hähnchen originell gerollt
- Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar von norwegischem Räucherlachs

Dessert

- Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz verfeinert

13 Teile
 pro Person: 23,15 €

FINGERFOOD-BÜFFETS

FINGERFOOD LUXUS

Kalte Speisen

- Enten-Kürbissalat mit kanadischen Ahornsirup *vegetarisch*
- Riesengarnele auf herzhaftem Wakamesalat
- Schäufele-Sülze mit Remoulade
- Marinierte Aubergine mit Pinienkernen, Crème fraîche und Basilikum
- Gänseleberterrinen im Baumkuchenmantel
- Lachscreme auf Kräutergelee mit Sepiabiskuit
- Spieß von Mozzarella und getrockneten Tomaten
- Petit fours von Matjes und Pumpernickel
- Vitello-Tomatensalat mit frischem Rucola
- Gegrillter Scampi in Palmzucker und Koriander mariniert
- Flusskrebsscocktail in Calvadosrahm
- Hähnchenbrustfilet mit Joghurt-Tandoori-Sauce
- Schweinefiletsalat mit Mini-Romanatomen und Frühlingszwiebeln in Kartoffel-Speck-Vinaigrette
- Brotkorb

Warme Speisen

- Medaillon vom Seeteufel im Sesammantel
- Mini-Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken, Tomaten und Salbei
- Marinierte Antipasti am Spieß

Dessert

- Zweierlei Mousse au Chocolat mit Beerenpüree
- im Mini-Glas serviert -

13 Teile
pro Person: 26,00 €

FINGERFOOD

VEGETARISCHES FINGERFOOD

	pro Stück
■ Zucchini-Rucola-Röllchen	2,10 €
■ Zucchini-Frischkäseröllchen	2,10 €
■ Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	2,18 €
■ Parmesanmousse mit Rucola und Tomatenragout	2,44 €
■ Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum	1,95 €
■ Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt	1,55 €
■ Gurken-Wasabisalat	1,35 €
■ Salat vom original griechischen Fetakäse mit Gurken und Oliven	1,80 €
■ Marinierter Gemüsespieß á la Antipasti	2,10 €
■ Frische Gemüsesticks der Saison mit Sour Cream (pro Pers. 8 Stück)	2,20 €
■ Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade	2,60 €

EDLE VARIATIONEN

	pro Stück
■ Enten-Kürbis-Salat mit kanadischem Ahornsirup	3,15 €
■ Cocktail von der Hähnchenbrust mit Romanatomen und griechischem Fetakäse	2,85 €
■ Mini-Quiche Lorraine	2,15 €
■ Hähnchenbrustfilet mit knackiger Paprika und Südfrüchten in Tandoori-Joghurtdip	2,15 €
■ Mini-Reibekuchen mit Crème fraîche und Räucherlachs	2,55 €
■ Petit Fours von Matjes und Pumpernickel	2,73 €
■ Roulade von Zucchini und Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Dillspitzen	2,35 €
■ Lammfilet mit halbtrockneten Tomaten in Knoblauch-Rosmarinöl	2,85 €
■ Rindfleisch-Karottensalat in milder Balsamicovinaigrette	2,35 €
■ Rindfleischcocktail mit halbtrockneten Tomaten in delikater Trüffelvinaigrette	2,50 €
■ Roastbeef-Kartoffelsalat mit Blattpetersilie und roten Zwiebeln	2,80 €
■ Röllchen vom rosa Roastbeef mit Pesto, auf gebratenen Champignons	2,80 €
■ Vitello Tonato-Salat, zartes Kalbfleisch mit Rucola in Thunfisch-Kaperncreme	2,95 €
■ Marinierte Garnelen mit Mango-Papaya-Salsa	2,75 €
■ Caipirinha-Lachs	3,05 €
■ Medaillon von Schweinefilet im Sesammantel mit Pflaumensauce	3,15 €
■ Schweinefilet mit Romanatomen und Rucola in herzhafter Kartoffelvinaigrette	3,80 €
■ Großer Scampispeiß vom Grill mit Orangen-Ingwer Marinade	3,50 €
■ Perlhuhn terrine mit Orange und weißem Portwein	4,75 €
■ Terrine von Räucherfischen mit Pernod verfeinert	4,45 €

FINGERFOOD

FINGERFOOD DESSERT IM MINIGLAS

	pro Stück
■ Kalamansi-Yuzu-Joghurt mit Glacage von Bananen	3,20 €
■ Mousse von gerösteten Nüssen und Meersalz	3,20 €
■ Schokoladen- oder Blaubeer-Muffin	1,85 €
■ Stracciatellamousse auf Knusperboden mit Acerola-Kirsch-Soße überzogen	3,20 €
■ Crème brûlée	3,20 €
■ New York Brownie (mit einer Schicht Cassismousse)	3,20 €
■ Exotischer Früchtespieß der Saison	2,80 €
■ Geflämmte Schokoladenmousse mit Haselnüssen und Mirabelle	3,20 €
■ Erdbeer-Rhabarber mit Crème Patisserie und Baiser	3,20 €
■ Tötchen "dreierlei vom Apfel"	3,25 €
■ Schokolade, Knusper und Aprikosen	3,40 €
■ Weiße Minzmousse mit Erdbeeren	3,40 €
■ Früchte der Saison in Häppchen geschnitten	2,80 €
■ Mohn-Aprikosen-Schnitte	2,64 €

DESSERT IM MINIGLAS

ab 10 Stück pro Sorte

- Mascarpone-Honigcreme mit Beerengrütze
- Kirschmousse mit Bisquit, Kaffeelikör und Schokoladensplittern
- Vanillequark mit Ananaskompott
- Mousse von zweierlei Schokoladen, Erdbeerpüree und kandierten Pinienkernen
- Limonen-Joghurtcreme mit Mangosalat und gerösteter Kokosnuss
- Milchreis mit Beerengrütze und Zimtkruste

pro Stück 2,50 €



Vesper Tafel

Freunde treffen

Genuss erleben

lachen und **Spaß** haben

Köstlichkeiten entdecken

zuhören und erzählen

*... und immer wieder serviert der Koch neue
Gläschen, Schalen und Tablett nach ...*

Gäste verführen

Sinne schärfen

wohlriechende **Gewürze** schmecken

Gemeinschaft spüren

*... und immer wieder
mischen sich neue Gespräche
mit dem Duft nachgereichter
Gerichte nach ...*

**An der Vesper Tafel
das Leben genießen**

Mit
Freunden
gemeinsam
genießen



MIT FREUNDEN GENIEßEN

vesper
tafel

Mit
Freunden
gemeinsam
genießen



MIT FREUNDEN GENIESSEN

vesper
tafel

VesperTafel 1

Mit einem ständige Begleiter zu Ihrer Verfügung

- ◆ Herzhaftes Walnussbrot / Bauernbrot / Peperonibrot
- ◆ Erlesene Salze / Orangen-Knoblauch-Butter
- ◆ Basilikum-Öl / Creme von Frischkäse, getrockneten Datteln und Gerösteten Nüssen /
- ◆ Mango-Zimt-Chutney
- ◆ Kleiner Kräutergarten zum Ernten am Tisch

Kalte Speisen

- ◆ Salat von Perlgrauen / Geröstetes Anti-Pasti-Gemüse
- ◆ Hausgebeizter Caipirinia Lachs / Dijonsenf-Marinade
- ◆ Hauchdünn Geschnitten: Bresola / Lardo / Panchetta
- ◆ Enten-Kürbissalat mit Ahornsirup und weißem Balsamico
- ◆ Schüttelsalat im Weckglas, dazu Crema de Balsamico

Warme Speisen

- ◆ Maispoulardenbrust Suprême / Trüffel-Lack / Honig-Spitzkohl
- ◆ Boeuf Bourguignon / Wurzelgemüse / Schalotten
- ◆ Kleine gebratene Drillinge
- ◆ Chilinudeln
- ◆ Käsespezialitäten vom Buffet
- ◆ Weintrauben / Feigen

Nachtisch vom Buffet

- ◆ Kalamanzi / Yuzu-Joghurt mit Glacage von Bananen
- ◆ Erdbeer-Tiramisu
- ◆ Mousse au chocolat mit leichter Ingwernote

pro Portion € 32,50

VesperTafel 2

Mit einem ständige Begleiter zu Ihrer Verfügung

- ◆ Englisches Nuss-Rosinenbrot / Mediterranes Baguette / Olivenciabatta
- ◆ Karamellierte Perlzwiebeln / Samtmus vom Kürbis mit Kürbiskernen
- ◆ Erlesene Salze / Creme von der Avocado und Kräuter-Frischkäse
- ◆ Basilikum-Öl / Limonen-Chili-Butter / Apfel-Schalotten-Chutney
- ◆ Kleiner Kräutergarten zum Ernten am Tisch

Kalte Speisen

- ◆ Lammfilet mit halbgetrockneten Tomaten
- ◆ Schweinefiletsalat mit Kartoffel-Speck
- ◆ Salat von Trüffelinsen / Geröstetes Gemüse
- ◆ Hauchdünn Geschnitten: Bresola / Lardo / Panchetta

Warme Speisen

- ◆ Süß-Sauer Gebeizte Entenbrust / Karamellierter Rotkohl
- ◆ Gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Kirschtomatenragout / Junger Zwiebellauch
- ◆ Rosmarinbrätlinge / Honig-Spitzkohl
- ◆ Käsespezialitäten vom Buffet Trauben, Nüsse, Salzkracker

Dessert- Auswahl an Fruchtensorten

- ◆ Kleine süße Köstlichkeiten: Mousse von gerösteten Nüssen und Meersalz
- ◆ Stracciatellamousse auf Knuperboden mit Acerola-Kirschsoße

pro Portion € 34,00

Mit
Freunden
gemeinsam
genießen



MIT FREUNDEN GENIEßEN

**vesper
tafel**

Vesper Tafel 3

Mit einem ständige Begleiter zu Ihrer Verfügung

- ◆ Thymian-Baguette / Walnussbrot | Ciabatta / Tomaten-Kräuter-Flüte
- ◆ Erlesene Salze / Thymian-Orangen-Griebenschmalz
- ◆ Basilikum-Öl / Creme von Frischkäse, Birne und Gerösteten Nüssen / Mango-Paprika-Chutney
- ◆ Karamellierte rote Zwiebeln / Samtmus vom Kürbis mit Kürbiskernen / Tomatenkompott mit schwarzen Oliven und Thymian
- ◆ Kleiner Kräutergarten zum Ernten am Tisch

Kalte Speisen

- ◆ Gebeizter Wildlachs mit Kaffee und Orange / Orangen-Senf-Dip
- ◆ Kross Gebratene Chorizochips / Ziegenkäse-Tomaten-Terrine

Warme Speisen

- ◆ Wolfsbarsch Gebraten / Rosmarin-Butter-Kruste / Geschmorte Ochsenbäckchen/ Barolo-Jus / Butterpilze / Röstgemüse
- ◆ Sauerrahm-Kartoffel-Gratin / Apfel-Rotkohl

Käsespezialitäten vom Buffet

- ◆ Weintrauben / Feigen / Eingewecktes Gemüse

Nachtsch vom Buffet

- ◆ Weiße Minzmousse mit Erdbeersoße
- ◆ Zimt-Quark-Crème
- ◆ Toblerone-Mousse
- ◆ Feigen-Orangen-Kompott

pro Portion € 39,00

Mit
Freunden
gemeinsam
genießen



MIT FREUNDEN GENIESSEN

vesper
tafel

SUPPEN-SPEZIALITÄTEN

Unsere Suppen dienen als vollwertiger, leicht bekömmlicher Mittagstisch im Büro oder als Ergänzung im Büffet. Eine Portion entspricht 0,3 l. Zu jeder Suppe gibt es ausreichend leckeres Brot.

TOMATENCREMESUPPE

mit Basilikumpesto *vegetarisch*

3,50 €

KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE

mit gerösteten Honig-Pinienkernen *vegetarisch*

3,50 €

PFEFFERRAHMSUPPE

von grünem Pfeffer und Feigen, abgeschmeckt mit Anislikör *vegetarisch*

3,50 €

AUFGESCHLAGENE KARTOFFELCREMESUPPE

mit Schnittlauch und Flusskrebse

4,00 €

HÜHNERCONSOMMÉ MIT KRÄUTERRAVIOLI

mit Gartengemüse, gemischten Kräutern und frischer Zitrone zum selber abschmecken

4,00 €

DEFTIGE KARTOFFELSUPPE

mit Karotten, Sellerie und Lauch gekocht, dazu gebratene Mettwurst und Croûtons

4,00 €

SUPPE VON PÜRIERTEN SÜSSKARTOFFELN

roter Chili und gerösteter Hähnchenbrust

4,00 €

SUPPEN-SPEZIALITÄTEN

SCHWEIZER KÄSE-LAUCHSUPPE

mit Gartenkresse, etwas Sauerrahm und mariniertem Hackfleisch

4,00 €

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons

4,00 €

SOLJANKA KLASSISCH GEKOCHT

mit frischem Gemüse, Creme Fraîche, Kasseler, gerösteter Fleischwurst, Gewürzgurken, süß-säuerlich abgeschmeckt

3,80 €

INDISCHE CURRYSUPPE

mit Ananas, Banane und Hähnchenbrust-Sesamstick
auf Wunsch auch vegetarisch

4,00 €

ORIENTALISCHE CREMESUPPE

mit Linsen, etwas Knoblauch und Kreuzkümmel
Rindfleisch und Koriander

4,00 €

THAILÄNDISCHE ZITRONENGRASSUPPE

mit Pilzen, kleinen Tomaten, Chili, Limettensaft und Scampi – scharf –

4,50 €

THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE

mit Hähnchenbruststreifen, Strauchtomaten, Champignons, Sprossen, Pak Choi und Koriander

4,50 €

RUSTIKALE BÜFFETS

BUFFET "RHEINDORF"

Kalte Speisen

- Krautsalat mit Orangen und Nüssen
- Kartoffelsalat in einer Marinade von Eiern, Senf und Kräutern
- Bunte Baltsalatbowle mit Joghurtdressing
- Marinierter Salat von grünen Bohnen, Speckwürfeln und Paprika
- Brotkorb

Warme Speisen

- Saftiger Braten vom Schwein und Pute auf einer Schalotten-Bratensauce mit Butter-Gemüsepfanne und Kartoffelgratin

Dessert

- Erdbeermousse mit Schokoladensauce marmoriert

pro Person: 14,90 €

BUFFET "HITDORF"

Kalte Speisen

- Matjesfilets auf einem Apfel-Sauerrahm
- Geflügelsalat mit Mandarine und Chili
- Salat von geraspeltetem Sellerie, Karotten, Zitrusfrüchten und Nüssen
- Aufgeschnittener Katenschinken mit Mixed Pickles
- Kleine Hackbällchen auf mariniertem Weißkraut und Senf
- Bunte Salatauswahl mit Sprossen und Keimlingen
- Brotkorb

Warme Speisen

Suppe nach Wahl

- Rinderbraten, langsam im Gemüse-Bratenjus geschmort, dazu Wirsinggemüse und kleine Röstkartoffeln mit Zwiebeln
- Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Sc. Hollandaise überbacken
- Butterreis

Dessert

- Hamburger Rote Grütze mit sahniger Vanillesauce
- Vanillequark

pro Person: 17,50 €

RUSTIKALE BÜFFETS

BUFFET "KÖLN"

Kalte Speisen

- Kalte Platte mit Flöns, Bauernsülze, Fleischwurst, Hausmacher Leberwurst, Frikadellchen und Essiggurken
- Matjessalat "Hausfrauen Art"
- Remoulade, Senf, Schmalztöpfchen
- Rheinischer Kartoffelsalat, Krautsalat, grüne Bohnensalat in saurer Sahne

Suppe

- Rheinische Kartoffelsuppe (mit oder ohne Speck)

Brotkorb

- Rustikales Landbrot und Partybrötchen, Salzbutter

Warme Speisen

- Rheinischer Sauerbraten, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Butterspätzle
- Schweinekrustenbraten, herzhaftes Zwiebelsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Vegetarischer Kartoffel-Kohlrabiauflauf mit Käse überbacken

Dessert

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce

pro Person: 20,50 €

BUFFET "LANDGRAF"

Kalte Speisen

- Helgoländer Räucherfischauswahl mit Senf-Dillsauce
- Bratenauswahl mit Gemüsesalat und Remouladensauce
- Geflügelauswahl "Hawaii" mit exotischem Obst und Sprossen garniert
- Galiamelone mit luftgetrocknetem Schinken garniert

Salate

- Gartenfrische Salate mit Sprossen und Keimlingen mit Dressing nach Wahl
- Schweizer Käsesalat in Estragon-Petersilienvinaigrette
- Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Brotkorb

- Brot, Partrybrötchen, Butter

Warme Speisen

- Schweine-Krustenbarten in Zwiebelsauce, Speck-Bohnenbündchen, Karottengemüse
- Kartoffelgratin
- Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat gefüllt in Weißweinsauce
- Wildreis-Gemüsepfanne

Dessert

- Mousse au chocolat, mariniertes Obstsalat, Mascarponecreme mit Himbeerpüree
- Internationale Käseauswahl mit Trauben garniert

pro Person: 23,80 €

RUSTIKALE BÜFFETS

BUFFET "TOSKANA"

Vorspeisen

- Mariniertes Lachsfilet mit Basilikum-Mandelpesto und Balsamicoglaze
- Parmaschinken auf Rucolasalat und marinierten Artischocken
- Anti Pastigemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)
- Spieße von der Cherrytomate und der Mozzarellakugel in Basilikummarinade
- Gebratene Entenbrust auf Rucolasalat mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Salate

- Scampisalat in Knoblauch-Olivenöl
- Eingelegte Pilze mit Frischkäsefüllung
- Eingelegte Peperoni
- Salate der Saison mit 2 Dressing nach Wahl
- Thunfischsalat mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Olivenöl

Suppe

- Ligurische Gemüse-Tomatensuppe

Warme Speisen

- Putenbrustmedaillons in Gorgonzolasauce
- Geschmorrt Lammkeule in Rosmarinsauce
- Schweinelendchen mit grünem Pfeffer in Rahm
- Gebratenes Toskanagemüse, Tomatenbohnen
- Gebratene Drillinge, Salbei-Buttergnocchi, Mandelreis

Käse und Brot

- Internationale Käseauswahl mit Trauben garniert
- Ciabattabrot, Partybrötchen, Knoblauchsoße, Kräuteroliven

Dessert

- 3 Desserts zur Wahl aus unserem Fingerfood-Programm

pro Person: 27,00 €

HOCHZEITSBÜFFETS

HOCHZEITSBUFFET I

Vorspeisen

- Lachspralinen in einem Mantel von Honig, Dill und Senf auf einem Zuckerschotensalat
- Rosa Gebratenes vom Rind und Schwein auf einem bunten Spargelratatouille, mit hausgemachter Remouladensauce
- Meeresfrüchtecocktail in Gewürzschmand
- Rindfleischsalat mit Trüffelvinaigrette

Salate

- Enten-Kürbissalat mit kanadischen Ahornsirup
- Kichererbsen - Karottensalat
- Ravioli-Pfifferlingsalat
- Brotkorb

Suppe nach Wahl

Warme Speisen

- Putengeschnetzeltes in Dijon-Senfsauce
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Gebratenes Barschfilet mit getrockneten Tomaten und Parmesan überbacken
- Butterspätzle, Kräuterkartoffeln, Erbsenreis
- Speck-Bohngengemüse, buntes Pfannengemüse

Brot und Käse

- Käseauswahl mit Trauben garniert, Stangenweißbrot, Partybrötchen und Kräuterbutter

Dessert

- 2 Desserts zur Wahl aus unserem Fingerfood-Programm

pro Person: 25,90 €

HOCHZEITSBÜFFETS

HOCHZEITSBUFFET II

Vorspeisen

- Feigencocktail mit Seranoschinken
- Salat von der Cherrytomate und der Mozzarellakugel in Balsamicodressing
- Buntes Anti-Pastigemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)
- Geflügel-Paprikalolli auf Rucolasalat
- Rote Bete-Biskuit mit Fenchelmousse

Salate

- Bunte Rohkostsalatplatte mit 2 Dressing nach Wahl
- Waldorfsalat mit Nüssen und Sauerrahm
- Geflügelsalat mit Joghurt-Tandorisauce
- Rotes Blumenkohl-Kichererbsencurry
- Hirtensalat mit Fetakäse

Suppe nach Wahl

Warme Speisen

- Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahm
- Rindergeschnetzeltes mit grünem Pfeffer in Cognacrahmsauce
- Gebratenes Seelachsfilet mit Zitrone auf gebratenem ZucchiniGemüse
- Kartoffelgratin, Wildreis-Gemüsepfanne, bunte Gemüseauswahl

Brot und Käse

- International Käseauswahl mit Trauben garniert, Stangenweißbrot, Partybrötchen, Kräuterbutter

Dessert

- 2 Desserts zur Wahl aus unserem Fingerfood-Programm

Pro Person: 27,00 €

VEGETARISCHE BÜFFETS

VEGETARISCHES BÜFFET I

Kalte Speisen

- Zucchinirollchen mit einem Frischkäse-Rucola-Mix gefüllt
- Quiche von frischen Gartengemüsen und Pinienkernen
- Karotten-Sellerieschnitte
- Mariniertes Spieß von Tomaten, Mozzarella und Pesto
- Teigrolle mit Salat, Kräutern und Frischkäsecreme gefüllt
- Brotkorb

Warme Speisen

- Gemüselasagne in einer Tomaten-Olivensauce mit Mozzarella gratiniert
- Spinatstrudel mit Pinienkernen und Hirtenkäse

Dessert

- 2 Desserts aus unserem Miniglas-Programm

pro Person: 17,50 €

VEGETARISCHES BÜFFET II

Kalte Speisen

- Bunter Salat von Pasta, Austernpilzen, Lauch, Olivenöl und weißem Balsamico
- Gemüseterrine mit Mangold im Zucchini Mantel
- Ziegenkäse-Tomatenterrine auf Rucolasalat
- Mini-Wraps mit einer Füllung von Frischkäse, Gartenkräutern und Kresse
- Salat von grünen Bohnen mit Strauchtomaten und roten Zwiebeln
- Gurken-Wasabisalat
- Brotkorb

Warme Speisen

- Karottencremesuppe mit Kerbel und gerösteten Honig-Pinienkernen
- Mariniertes Tofu mit geschwenktem Kräutergemüse und Zitronenkartoffeln, auf einer Champignonsauce
- Steinpilz-Kartoffeltörtchen
- Cous cous Gemüsepfanne mit Korianderschmand

Dessert

- 2 Desserts aus unserem Fingerfood-Programm

pro Person: 20,50 €

VEGETARISCHE BÜFFETS

VEGETARISCHES BÜFFET III

Kalte Speisen

- Geschmorter Staudensellerie auf einem süß-saurem Linsensalat
- Kleine Gemüsekekchen mit Artischocken und Paprika gebacken
- Spieß vom gegrillten Tofu, Champignons und Cherrytomaten in einer Sesam-Ingwermarinade
- Cous-Cous Salat mit Blattpetersilie, gebratenen Gemüsewürfeln und Orangenfilets mit einer Currycreme überzogen
- Türmchen von Zucchini, Aubergine und Paprika auf Kresseschaum
- Brotkorb

Warme Speisen

- Tomatencremesuppe mit grünem Pesto und Knoblauchcroûtons
- Blätterteigtaschen mit einem pikanten Schafskäse-Gemüsemix gefüllt, dazu eine Fenchel-Bohnsauce und gemischter Reis
- Spieß von gebratenem Antipasti-Gemüse mit frischen Kräutern

Dessert

- 3 Desserts aus unserem Fingerfood-Programm

pro Person: 23,50 €

LÄNDER-BÜFFETS

ITALIENISCHES BÜFFET I

Kalte Speisen

- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und altem Balsamico
- Linsengemüse mit Balsamico
- Roulade von Auberginen, Rucola in mediterranen Kräutern mariniert
- Kleine Medaillons von Mittelmeerfischen auf gebratenem Fenchel in einer Sesammarinade
- Zucchinirollchen mit Frischkäse und Crème fraîche gefüllt
- Gebratene Champignons mit Oregano und Knoblauch
- Gegrillte Paprika mit Kapern, Thunfisch und Zitronenthymian
- Brotkorb

Warme Speisen

- Kleine Steaks vom Schweinerücken mit Schinken und Salbei gefüllt in einer Marsalajus, dazu Olivenkartoffeln mit Rosmarin und Limonen
- Vegetarische Lasagne von Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen

Dessert

- 1 Dessert aus unserem Miniglas-Programm

pro Person: 18,50 €

ITALIENISCHES BÜFFET II

Kalte Speisen

- Artischockenherzen auf roter Paprikacreme mit geröstetem Salbei
vegetarisch
- Tranchen von der Hähnchenbrust auf Olivenpesto mit frischen Kräuter und karamellisierten Walnüssen
- Marinierte Kartoffelscheiben mit Rucola und gegrillter Lauchzwiebel
vegetarisch
- Medaillons vom Schweinefilet in einem Mantel von Sesam und Pflaumen
- Kleine Zucchini Schiffchen mit Rinderhackfleisch und Chili-Confit gefüllt
- Brotkorb

Warme Speisen

- Geschmorte Lammhaxen in einer Rosmarinjus, dazu geschmortes mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert

- Frischer Fruchtsalat unter einer Haube von Frischkäse und Vanille

pro Person: 22,90 €

LÄNDER-BÜFFETS

ITALIENISCHES BÜFFET III

- Gebratene grüne Bohnen mit Austernpilzen und Spargel
- Bunter Pastasalat mit Oliven, Lauchzwiebeln, Strauchtomaten, Olivenöl und hellem Balsamico
- Kleine Scampispieße mit gebratener Paprika in einer Knoblauchmarinade
- Rosa gebratener Schweinerücken mit einer leichten Thunfischcreme und Kapern gefüllt
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Brotkorb

Warme Speisen

- Minestrone, klassisch gekocht mit viel Gemüse und gerösteten Speckwürfeln
- Geschmorter Rinderbraten in einer Chianti-Rosmarinsauce, dazu gebratene Kartoffeln mit Zitronen und Meersalz

Dessert

- Mascarponecreme mit Amarettokirschen
- Klassisches Tiramisu

pro Person: 23,50 €

GRIECHISCHES BÜFFET

Kalte Speisen

- Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten, dazu ein Kräuterdressing mit etwas Honig abgeschmeckt **vegetarisch**
- Gebratene Auberginenscheiben mit Tomaten und Käse gratiniert **vegetarisch**
- Gegrillte Hähnchenbruststreifen im Zucchini mantel
- Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüseragout gefüllt, dazu Tzaziki **vegetarisch**
- Brotkorb

Warme Speisen

- Griechischer Hackbraten mit Schafskäse und Kräutern kräftig gewürzt, auf einer Thymiansauce, dazu ein Mix von kleinen, gebratenen Kartoffeln und Gemüse

Dessert

- Joghurt-Honigmousse mit Trauben

pro Person: 16,90 €

LÄNDER-BÜFFETS

MEXICANISCHES BÜFFET

Kalte Speisen

- Avocado-Bohnensalat mit Orangen und Koriander *vegetarisch*
- Enchiladas mit einer würzigen Hackfleischfüllung
- Tacos mit einer feurigen Füllung von Paprika, roten Bohnen und Tomaten *vegetarisch*
- Kleine Schweinefleischspieße in einer kräftigen Grillmarinade
- Spieße von Ananas und Hähnchenbrust im Sesammantel
- Brotkorb

Warme Speisen

- Maiscremesuppe mit Rindfleischstreifen
- Geflügel-Chili mit Zwiebeln, Kidney-Bohnen und Lauch geschmort, dazu geröstete Kartoffeln

Dessert

- Orangenmousse mit kleinen Tequillakeksen geschichtet

pro Person: 19,00 €

KARIBISCHES BÜFFET

Kalte Speisen

- Chicken BBQ, verschieden mariniert und auf Bambus gespießt
- Pikanter Salat von tropischen und heimischen Kartoffeln mit Kokosfleisch, gerösteten Speck und rotem Chili
- Rosa gebratenes Schweinefilet im Sesammantel auf einem Sprossen-Kohl-Mix
- Gebratener Reis als Salat mit Shrimps, Ananas und geraspelter Gurke angerichtet
- Brotkorb

Warme Speisen

- Cremesuppe von Bananen und roten Linsen mit etwas Chiliöl abgeschmeckt *vegetarisch*
- Kräftiges Kokoscurry vom Rind mit Pilzen und grünem Gemüse, dazu ein Kartoffel-Mais-Püree

Dessert

- Mangomousse mit rotem Beerenmark durchzogen
- Kokoscreme mit Kaffeelikör und Bisquit

pro Person: 24,90 €

LÄNDER-BÜFFETS

ORIENTALISCHES BUFFET

- Cous-Cous Salat mit Rosinen, mariniertem Hähnchenfleisch und gebratenem Gemüse
- Kleine orientalische Teigröllchen mit einem Auberginen-Walnuss-Minze-Mousse gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurdip
- Kleine Medaillons vom Meerbarsch auf einem Orangen-Linsensalat, mit einer pikanten Kichererbsenpaste
- Gegrillte Paprika mit Kapern und Okraschoten in einer Sesamvinaigrette **vegetarisch**
- Mini-Putenkebab in einer Safran-Joghurtmarinade
- Brotkorb

Warme Speisen

- Orientalische Suppe von zweierlei Linsen, Kräutern und Tomatenwürfeln, mit Zitrone und Kreuzkümmel abgeschmeckt
- Geschmorte Lammhaxen in einer Granatapfelsauce, dazu Ofengemüse und Duftreis mit Berberitzen

Dessert

- Pistaziencreme mit Honigmandeln
- Karamellisierte Orangen mit Safran und Vanillemousse geschichtet

pro Person: 29,90 €

ASIATISCHES BÜFFET I

Kalte Speisen

- Pikanter Salat mit Hähnchenbruststreifen, gebratenen Reismudeln, Papaya und Wasserspinat
- Kleine Satés vom Schwein in einer Kokos-Erdnusssauce
- Brotkorb

Warme Speisen

- Kokos-Zitronengrassuppe mit marinierten Scampis, Pilzen, Gemüse und Koriander
- Geröstetes Lammfleisch in einer milden Tandori-Sauce mit Kartoffeln, Erdnüssen,
- thailändischem Gemüse und Kräutern, dazu gebratener Duftreis

Dessert

- Cremiger Kokosmilchreis mit einem Orangen-Traubenkompott geschichtet

pro Person: 19,90 €

LÄNDER-BÜFFETS

ASIATISCHES BÜFFET II

Kalte Speisen

- Verschiedene Saté von Schwein und Geflügel auf einem Gurken-Chili-Salat mit Koriander
- Kleine Teigtaschen auf einem Sprossen-Mix mit süßem Reisessig **vegetarisch**
- Duftreissalat mit geschnetzelter Poulardenbrust, Frühlingszwiebeln und gebratenem Thaigemüse - im Glas angerichtet –
- Shrimpscocktail mit eingelegtem Ingwer und kandierter Limette in Palmzucker-Essigmarinade
- Brotkorb

Warme Speisen

- Zitronengrassuppe mit Scampi, Pilzen und verschiedenen Gemüse, spicy
- Rindfleischstreifen in einer pikanten Kokossauce mit Wasserspinat und Pak Choi, dazu Jasminreis mit Cashewnüssen

Dessert

- Mousse von frischer Mango mit einem Papaya-Lytcheepüree marmoriert

pro Person: 24,90 €

ASIATISCHES BÜFFET III

Kalte Speisen

- Scampi in Tempurateig gebacken, mit einem süßen Chilidip
- Rindfleischsalat mit Limone, roten Zwiebeln, Karotten und Chili – etwas scharf –
- Verschiedene Spieße von Hähnchen und Schwein auf einem Gurken-Radieschensalat
- Vegetarischer Glasnudelsalat mit grünem Gemüse, junger Kokosnuss und Tomate, in einer Marinade mit gerösteten Sesam und Honig
- Kleine Auswahl von verschiedenen, frittierten Teigtaschen mit vegetarischer Fleisch- und Fischfüllung auf knusprigen Reismudeln
- Brotkorb

Warme Speisen

- Tom Yam Gung – scharf säuerliche Suppe mit Riesengarnelen, Chili, Tomaten, Koriander und Champignons
- Pikantes Enten-Kokoscurry mit Pak Choi, Mango, Trauben und kleinen Maiskolben, dazu Jasminreis mit gerösteten Cashewnüssen

Dessert

- Salat von tropischen Früchten in einer Palmzuckermarinade
- Tropisches Kokosmousse mit einer Nuss-Karamellsauce marmoriert

pro Person: 28,90 €

GRILLBÜFFETS

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET I

Kalte Speisen

- Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Gurken und Kräutern *vegetarisch*
- Salat von Kartoffeln, Ei, geröstetem Speck und Lauch
- Weißkrautsalat mit Paprika und kleinen Tomaten *vegetarisch*
- Sour Cream, Senf, Ketchup
- Brotkorb

Warm - zum Grillen

- Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen
- Marinierte Nackensteaks vom Schwein
- Kleine, vorgebratene Hähnchenkeulen in einer Rosmarin-Zitronenmarinade
- Baked Potatoes

Dessert

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person: 16,90 €

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET II

Kalte Speisen

- Bunter Salatmix mit Croûtons, Rucola, Gurken, Paprika und Tomaten, dazu eine Kräuter-Vinaigrette *vegetarisch*
- Kartoffelsalat mit gegrilltem Gemüse in einer Senfmarinade *vegetarisch*
- Kleine Rouladen von Zucchini und Auberginen mit Käse, Kräutern und Pesto gefüllt *vegetarisch*
- Hausgemachter Nudelsalat mit gemischtem Antipasti-Gemüse und Basilikum *vegetarisch*
- Sour Cream, Senf, Ketchup
- Brotkorb

Warm - zum Grillen

- Medaillons von der Putenbrust in Curry mariniert
- Kleine Filets vom Lachs mit Rosmarin und Zitrone in Alupäckchen
- Steaks vom Schweinenacken mit Paprika und Knoblauch kräftig gewürzt
- Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen
- Baked Potatoes

Dessert

- Creme von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet
- Verschiedene Früchte der Saison auf Holz gespießt

pro Person: 20,50 €

GRILLBÜFFETS

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET III

- Auswahl von frischen Blattsalaten mit Croûtons, Paprika,
- Kräuter-Schafskäse, Gurken und Tomaten, dazu eine Oregano-Vinaigrette *vegetarisch*
- Bunte Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken belegt
- Kartoffelsalat mit zweierlei Spargel, Rucola und Gartenkräutern *vegetarisch*
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico-Essig *vegetarisch*
- Kleine Wraps mit einem Auberginenmousse gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurtdip
- Kräutersauerrahm, Senf, Ketchup
- Brotkorb

Warm - zum Grillen

- Kleine Lachsfilets in einer Limettenmarinade in Alupäckchen
- Kleine Steaks vom Rind
- Steaks vom Schweinerücken in einer mediterranen Marinade
- Putenmedaillons mit Curry und Ananas eingelegt
- Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen
- Gebackene Lorbeerkartoffeln
- Kleine Spieße von gegrilltem Gemüse

Dessert

- Obstsalat mit einem Vanillemousse überzogen
- Erdbeer-Frischkäsecreme mit Minze

pro Person: 24,90 €

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET IV

- Salat von zweierlei Spargel, Kartoffeln und Basilikum *vegetarisch*
- Antipasti von Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini *vegetarisch*
- Mediterraner Salat von Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse, dazu ein sommerlicher Blattsalatmix und zweierlei Dressing
- Kleine Scampispieße mit Strauchtomaten und Lauchzwiebeln
- Brotkorb

Warm - zum Grillen

- Poulardenbrust in einer Thymian-Honigmarinade
- Auswahl an verschiedenen Bratwürstchen
- Kräftig marinierte Steaks vom Schweinenacken
- Filets vom Mittelmeerbarsch mit mediterranen Kräutern und Limonen mariniert
- Baked Potatoes mit Sour Cream
- Senf und Ketchup

Dessert

- Auswahl von hausgebackenem Blechkuchen als kleine Pralinen angerichtet
- Mousse von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet
- Mascarponecreme mit dunklen Trauben und Maraschinokirsche

pro Person: 26,00 €

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die folgenden Bedingungen wollen Sie bitte als rechtliche Grundlage unserer Geschäftsbeziehung betrachten, Sie werden durch Auftragserteilung oder Annahme der Lieferung anerkannt. Abweichende Bedingungen des Kunden, die wir nicht ausdrücklich schriftlich anerkennen, sind für uns unverbindlich, auch wenn wir Ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.

1. Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung oder Bestätigung ab unserem Betrieb. Gewichtsabweichungen bleiben auf das branchenübliche Minimum beschränkt. Gläser, Geschirr, Bestecke und Platten, die nicht mit der unmittelbaren Lieferleistung in Zusammenhang stehen und/oder nicht zu unserem Standardortiment gehören, sowie Tische, Stühle etc., verleihen wir gegen Berechnung. Alle Materialien bleiben, unabhängig davon, ob sie kostenlos oder gegen Berechnung zur Verfügung gestellt werden, Eigentum der Bcc GmbH. Sie müssen spätestens innerhalb von 2 Werktagen nach Beendigung der Veranstaltung unaufgefordert an die Bcc GmbH zurückgegeben werden. Fehlmengen und Beschädigungen werden in Rechnung gestellt. Bei Getränken ist eine Festabnahme der bestellten Mengen erforderlich. Bei Getränken aus unserem Standardortiment, die wir Ihnen auf Kommissionsbasis liefern, werden nur unangebrochene, original verpackte und nicht beschädigte Waren zurückgenommen.

2. Lieferzeit

Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, die Bcc GmbH wird an der Erfüllung durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen oder durch höhere Gewalt daran gehindert. In diesem Fall, wenn die Leistung nicht in angemessener Frist erbracht werden kann, wird die Bcc GmbH von der Liefer- und Leistungspflicht frei. Hieraus abgeleitete Schadensersatzansprüche und Rücktrittsrechte des Kunden entfallen.

3. Preise

Die dem Kunden zugesandten Preise sind unverbindlich. Es gelten die Preise des Vertragsangebotes bzw. der Auftragsbestätigung, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

4. Zahlungen

Zahlungsziel ist, sofern nicht anders vereinbart, 10 Tage ab Rechnungsdatum rein Netto. Eine Aufrechnung mit Gegenansprüchen des Kunden ist nur möglich, soweit es sich um unbestrittene oder rechtskräftig festgestellte Forderungen handelt. Bei ersten Aufträgen uns unbekannter Besteller bitten wir vorab um das schriftliche Einverständnis, bankübliche Informationen einholen zu dürfen. Um unnötigen Verwaltungsaufwand zu vermeiden, sind wir bei Lieferung und Leistungen bis zu einem Auftragswert von 2.000,00 € berechtigt, Barzahlung bei Lieferung bzw. bei Abholung der Waren zu verlangen. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, Verzugszinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze zu berechnen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

5. Rücktritt

Aufträge bis zu einem Wert von 2.000,00 €, die wir angenommen haben, können von dem Kunden bis spätestens 10 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin ohne Kostenbelastung abbestellt werden. Eine Stornierung 10 Tage vor den vereinbarten Liefertermin wird mit 100 % der Angebotssumme in Rechnung gestellt. Ausgenommen sind Waren außerhalb unseres Standardortiments, die auf speziellen Kundenwunsch beschafft wurden und/oder sämtliche Waren, die bearbeitet wurden. Solche Waren stehen dem Kunden zur freien Verfügung und werden in Rechnung gestellt.

Ausgenommen sind ferner Sach- und/oder Dienstleistungen, die wir auf speziellen Kundenwunsch von Dritten für den Kundenauftrag beziehen; die bis zum Zeitpunkt der Abbestellung anfallender Kosten derartiger Sach- und/oder Dienstleistungen werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Für alle Aufträge mit einem Wert über 2.000,00 € stellen wir dem Kunden bei Abbestellung 10 % Bearbeitungsgebühr in Rechnung, zuzüglich der angefallenen Kosten die bis zum Zeitpunkt der Abbestellung angefallen sind.

6. Beanstandung

Sollten unsere Sach- und/oder Dienstleistungen dem Kunden Anlass zur Beanstandung geben, muss dies innerhalb von 2 Tagen nach der Entdeckung schriftlich an die Bcc GmbH mitgeteilt werden, damit wir uns umgehend mit der Beanstandung befassen können. Solche Beanstandungen aber, von denen der Kunde auch nur im Entferntesten annehmen kann, dass sie unmittelbar zu beheben sind, sind zudem unverzüglich mündlich an die Bcc GmbH mitzuteilen. Preisnachlässe aufgrund von begründeten Beanstandungen können wir nur zugestehen, wenn die beanstandete Leistung trotz rechtzeitiger Reklamation nicht verbessert werden konnte.

7. Haftung

Mit der Übernahme der Lieferungen und Leistungen durch den Kunden, geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten sowie Folgeschäden auf den Kunden über. Zugesicherte Eigenschaften müssen von der BCC GmbH in der Auftragsbestätigung ausdrücklich als zugesichert angegeben sein; ansonsten bestehen diesbezüglich keine Ansprüche an die BCC GmbH. Für unmittelbare Schäden aus den vereinbarten Lieferungen und Leistungen, die wir zu vertreten haben, unabhängig aus welchem Rechtsgrund sie im Einzelnen herrühren mögen, haften wir nur insoweit, als uns und/oder grobe Fahrlässigkeit zu beweisen ist. Eine Haftung für mittelbare Personen-, Sach- und Vermögensschäden sowie für Folgeschäden ist -soweit gesetzlich zulässig- ausgeschlossen.

8. Sondervereinbarungen

Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern und/oder ergänzen, bedürfen, um verbindlich zu sein, der Schriftform.

9. Teil - Unwirksamkeit

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen bleiben die übrigen Vertragsbestimmungen unberührt. Anstelle der Unwirksamkeit der vertraglichen Bestimmungen, verpflichten sich die Vertragspartner, diese unverzüglich im Wege der ergänzenden Vertragsvereinbarungen durch solche Abrede zu ersetzen, die dem Ergebnis der Unwirksamkeit am nächsten kommt.

10. Gerichtsstand

Es gilt der allgemeine Gerichtsstand. Unter Vollkaufleuten gilt als ausschließlicher Gerichtsstand der Sitz von der Bcc Betriebsgastro Concept Catering GmbH.

PARTY-PLANER

Schön, dass es einen Anlass zum Feiern gib!
 Mit der entsprechenden Planung sind Sie gut vorbereitet und können so Ihr Fest ganz stressfrei genießen.

6-8 Wochen vorher

- Termin festlegen, ev. Motto bestimmen
- Gästeliste erstellen
- Kosten grob ermitteln
- Räumlichkeiten wählen und buchen
- Catering oder Partyservice bestellen
- Menü oder Buffet planen
- Einladung gestalten oder in Auftrag geben
- Einladungen verschicken
- Liste für Zu- und Absagen anlegen
- Übernachtungen für Gäste organisieren
- Ablaufplan für die Feierlichkeiten erstellen
- Musik für die Feier buchen (DJ oder Band)
- Fotograf / Videograf beauftragen

4 Wochen vorher

- Helfer für den Aufbau, Service, Aufräumen bestimmen
- Menü- und Tischkarten erstellen oder in Auftrag geben
- Dekoration überlegen und organisieren
- Fahrdienst organisieren
- Vorrat an Besteck, Tischtüchern, Geschirr, Tischen und Stühlen überprüfen

2 Wochen vorher

- Tischordnung festlegen
- Dekorationsmaterial einkaufen (Luftballons, Girlanden, Kerzen, Lichter, Fackeln, Servietten)
- Blumendekoration bestellen
- Frisör-Termin einplanen

Eine Woche vorher

- Getränke und nicht verderbliche Lebensmittel kaufen
- Nachbarn informieren
- Auswahl der Musik für den Festtag
- Definitive Gästezahl dem Catering mitteilen
- Schlüsselübergabe für Räumlichkeiten bestätigen lassen

Am Tag vorher

- Verderbliche Lebensmittel einkaufen
- Getränke kühl stellen
- Getränke und Gläser für Begrüßungspapéro bereitstellen
- Blumendekorationen abholen
- Raum und Tische dekorieren
- Musikanlage aufbauen
- WC / Vorrat an Toilettenpapier prüfen
- Platz für Gästegarderobe schaffen

Am Festtag

- Anfahrtsweg mit Ballons oder Wegweisern markieren
- Parkmöglichkeiten kennzeichnen
- Sound, Licht und Strom prüfen
- Frische Speisen zubereiten

Für die Tage danach

- Aufräumen und Reinigung
- Frühstück für die Helfer
- Miet- oder Leihgaben zurückbringen
- Abgabe der Räumlichkeit bzw. Schlüssel
- Rechnungen begleichen
- Erinnerungsalbum erstellen
- Danksagungskarten verschicken



Ein kompetentes Team

Gezielt ausgewähltes und erfahrenes Personal sowie eine ständige Mitarbeiterschulung sind die Garanten für eine kompetente Führung unserer Betriebsgastronomie und für die Durchführung perfekter Events. Unsere Mitarbeiter sind jederzeit hochmotiviert und freuen sich über eine außerordentlich hohe Kundenzufriedenheit.

Um dem hohen Standard unseres Unternehmens auch zukünftig gerecht zu werden, ist es für uns selbstverständlich, unseren Nachwuchs aus den eigenen Reihen zu rekrutieren:

Wir bilden selbstverständlich aus!



Nachhaltig schmeckts am besten

Wir alle können mit unserem Verhalten zu einer nachhaltigen Entwicklung unserer Umwelt beitragen.

Bei BCC legen wir großen Wert auf gesunde und schmackhafte Ernährung aber auch auf nachhaltige Zubereitung der Speisen.

Deshalb halten wir folgende Kriterien für wichtig:

■ **ausgewogen:**

wir achten auf eine ausgewogene Kombination aus pflanzlichen Lebensmitteln und bewusstem Fleischgenuss

■ **regional:**

rund 2/3 unserer Lebensmittel beziehen wir aus der Region und kreieren daraus leckere Saison-Gerichte

■ **ökologisch:**

wir kaufen vorzugsweise BIO-Produkte aus ökologischen Anbau und Fleisch aus artgerechten Tierhaltung und bereiten alles in unseren energieeffizienten Küchen zu.

Für Ihr Wohlbefinden und für eine saubere Umwelt.



© Copyright 2014:

BCC Betriebsgastro Concept Catering GmbH

www.bcc-concept-catering.de



Layout:

Vista Visuelle Konzepte · www.vista-konzepte.de

**Sprechen Sie mit uns,
wir beraten Sie gern!**

Christian Gritsch

Geschäftsführer - Eventmanager

Direkt für Sie erreichbar unter:
0174 - 982 75 94

Markus Dreimann

Geschäftsführer - Kaufm. Leiter
Küchenmeister

Direkt für Sie erreichbar unter:
0174 - 312 63 28

BCC Betriebsgastro Concept Catering GmbH

Hitdorfer Straße 186
51371 Leverkusen

Tel.: 02173 - 94 91 25

mail@bcc-concept-catering.de
www.bcc-concept-catering.de



www.bcc-concept-catering.de