

Fine party catering



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



CATERING - KATALOG

WIR FREUEN UNS AUF IHR FEST:

- Partyservice
- Hochzeitsservice
- Firmen-Events
- Business-Lunch
- Betriebsverpflegung

UND VERWIRKLICHEN GERNE IHRE WÜNSCHE:

- Buffets
- Menüs
- Brunches
- Fingerfood
- Grill

WENN FEIERN, DANN ABER RICHTIG!

Seit über 10 Jahren richtet **Die Speisenmeisterei** allerlei Feste aus und nach so vielen Erfahrungen können wir Eines mit Sicherheit sagen:

kein Fest gleicht dem anderen!

Der persönliche Anlass, Ihre Gäste und das Ambiente machen jedes Fest zu einem einzigartigen Event. Dazu tragen wir mit unserem kulinarischen Können bei. Dieser Anspruch motiviert uns, unseren Service immer wieder um neue Ideen zu erweitern.

Individuell nach Ihrem Wunsch

So gehen wir bei der Planung und der Durchführung jeder Feier vor. 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. Auf den folgenden Seiten finden Sie bereits zahlreiche Vorschläge für jeden Anlass. → Seite 4 ff

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

Apropos liefern...

es ist bemerkenswert, dass wir rund 2/3 unserer Lebensmittel aus der Region beziehen. Der persönliche Kontakt zu unseren Lieferanten ist uns sehr wichtig. So können wir uns aktiv vor Ort von der Herstellung und der Qualität der Lebensmittel überzeugen. Wir laden Sie ein, unsere Lieferanten kennenzulernen! → Seite 36 ff

Doch der regionale Bezug hat noch einen anderen Effekt: er gehört zu den Nachhaltigkeitsprinzipien, mit denen wir unseren Beitrag für eine saubere Umwelt leisten wollen → Seite 35

Nun aber wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei den Vorbereitungen zu Ihrem Fest

INHALT:

Brötchen, Sandwiches, Bagels und Co.	4
Fingerfood-Buffets	8
Desserts	12
Vesper Tafel	14
Suppen-Spezialitäten	18
Rustikale Buffets	20
Hochzeitsbuffets	24
Vegetarische Buffets	28
Länder-Buffets	30
Grill-Buffets	33
Service-Leistungen	36
Unsere Lieferanten	37
AGB	44
Party-Planer	46

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS & CO.

SIE HABEN DIE WAHL!

In unzähligen Variationen eroberten sie die Welt der Partys und Empfänge.

Die Ursprünge verdanken wir wohl dem englischen Staatsmann John Montagu, dem 4. Earl of Sandwich. Um ein Kartenspiel nicht unterbrechen zu müssen, habe er sich das Essen in zwei Brotscheiben legen lassen, worauf ein Mitspieler ebenfalls „ein Brot wie Sandwichs“ verlangt habe.

Na ja, so einfach machen wir uns das heute bei der Speisenmeisterei nicht und kreieren eigene Leckerbissen mit verschiedenen Gebäckarten und einer schier unendlichen Vielfalt von Köstlichkeiten oben drauf.

Immer dem Anlass entsprechend.



Mit Kreativität belegt



Fine party catering



Die Speisenmeisterei

by BCC Betriebsgastro Concept Catering

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS & CO.

SCHLEMMERBRÖTCHEN

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

- Frischkäsecreme mit Blatt Petersilie und Paprika
- Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikum-Pesto
- Oliven-Sauerrahmcreme und Kräutersalat
- Zwiebel-Schnittlauch-Rührei mit rotem Pesto
- Emmentaler mit Kressecreme
- Blauschimmelkäse auf Traubensalat

Pro Stück: 1,89 €

SCHLEMMERBRÖTCHEN SUPREME

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

Pro Stück: 2,25 €

SANDWICHES

Klassisch mit Weiß- oder Vollkornbrot zubereitet

- 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-Dill-Salat und Sahnemeerrettich

Pro Stück: 3,30 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS & CO.

BAGELS

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

Pro Stück: 3,20 €

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: 3,40 €

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: 3,60 €

WRAPS

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

Pro Person: 3,70 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS & CO.

HANSEATISCH (je 1 Teil pro Person)

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

pro Person: 12,50 €

MEDITERRAN (je 1 Teil pro Person)

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

pro Person: 12,20 €

VITAL (je 1 Teil pro Person)

- Kleine Crêpe-Röllchen gefüllt mit Blattspinat, Tomaten und Kräuter-Pesto
- 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: 13,80 €

ASIA (je 1 Teil pro Person)

- 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: 10,90 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

FINGERFOOD: SO EINFACH KANN PARTY SEIN!

Manchmal ist Größe nicht alles und manchmal kann weniger tatsächlich mehr sein. Wie bei den Köstlichkeiten am Fingerfood-Buffer von der Speisenmeisterei.

Aufregend exotisch, raffiniert und mit einem Hauch von Luxus gewürzt. Manchmal lösen unsere kulinarischen Mini-Kunstwerke eine wahre Explosion der Geschmacksnerven aus, manchmal einen traumhaften Genuss und immer ein unwiderstehliches Verlangen nach mehr.

Praktisch und unkompliziert, in schicken Gläsern und Schalen serviert, werden sie Ihre Gäste von einer aufregenden Begegnung zur nächsten durch den Empfang begleiten...

Genießen Sie es!



Klein, aber großartig



FINGERFOOD-BUFFETS

FINGERFOOD I

Kalte Speisen

- Karotten-Sellerie-Schnitte
- 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-Curry-Sauce
- Brotkorb

Dessert

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

10 Teile
pro Person: 17,50 €

FINGERFOOD II

Kalte Speisen

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt
- Kleine Kartoffeln mit einem Räucherlachs-Ragout gefüllt
- Röllchen vom rosa Roastbeef mit Avocado-Mousse und etwas Chili gefüllt
- Scampi-Spieße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli
- Brotkorb

Warme Speisen

- Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokos-Mantel
- Pikante Currywurstpfanne mit Paprika und Zwiebeln
in pikanter Cola-Curry-Sauce

Dessert

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

8 Teile
pro Person: 18,90 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

FINGERFOOD-BUFFETS

FINGERFOOD III

Kalte Speisen

- Garnelenspieß "Sizilia"
- Wiesenchampignons mit Frischkäse gefüllt
- Yakitori-Chicken-Spieß
- Auberginen-Röllchen vom Spieß mit Kokosraspeln
- Mediterraner Gemüsespieß
- Algensalat mit Garnelen
- Rilette von Ente und Orange
- Mini-Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Sauce
- Schweinefilet auf Kürbismus
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto
- Roulade vom mariniertem Hähnchen "Sweet Pepper" 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 LUXUS

Kalte Speisen

- Enten-Kürbissalat mit kanadischem Ahornsirup
- Riesengarnele auf herzhaftem Wakamesalat
- Schäufele-Sülze mit Remoulade
- Marinierte Aubergine mit Pinienkernen, Crème fraîche und Basilikum
- Spieß von Mozzarella und getrockneten Tomaten
- Flusskrebs-Cocktail in Calvados-Rahm
- Hähnchenbrustfilet mit Joghurt-Tandoori-Sauce
- Salat von Schweinefilet mit Mini Romana-Tomaten 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-BUFFETS

VEGETARISCHES FINGERFOOD

pro Stück

- Zucchini-Rucola-Röllchen 2,50 €
- Zucchini-Frischkäse-Röllchen 2,50 €
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum 2,30 €
- Parmesan-Mousse mit Rucola und Tomatenragout 2,80 €
- Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt. 1,65 €
- Gurken-Wasabi-Salat 1,65 €
- Salat vom original griechischen Fetakäse mit Gurken und Oliven. 2,80 €
- Frische Gemüsesticks der Saison mit Sour Cream (pro Pers. 8 Stück) 2,40 €
- Hokkaido-Kürbis in Curry-Ahorn-Marinade 2,75 €

EDLE VARIATIONEN

pro Stück

- Enten-Kürbis-Salat mit kanadischem Ahornsirup 4,20 €
- Cocktail von der Hähnchenbrust mit Romana-Tomaten und griechischem Fetakäse 3,50 €
- Mini-Quiche Lorraine 3,50€
- Hähnchenbrustfilet mit knackiger Paprika und Südfrüchten in Tandoori-Joghurt-Dip. 2,70 €
- Reibekuchen mit Crème fraîche und Räucherlachs 2,75 €
- Roulade von Zucchini und Räucherlachs mit Meerrettich-Creme und Dillspitzen. 2,75 €
- Rindfleisch-Karotten-Salat in milder Balsamico-Vinaigrette 2,35 €
- Rindfleisch-Cocktail mit halbgetrockneten Tomaten in delikater Trüffel-Vinaigrette. 2,80 €
- Roastbeef-Kartoffel-Salat mit Blatt Petersilie und roten Zwiebeln 3,50 €
- Röllchen vom rosa Roastbeef mit Pesto, auf gebratenen Champignons. 3,50 €
- Vitello Tomato-Salat, zartes Kalbfleisch mit Rucola in Thunfisch-Kapern-Creme. 4,00 €
- Marinierte Garnelen mit Mango-Papaya-Salsa 3,50 €
- Medaillon vom Schweinefilet im Sesammantel mit Pflaumensauce 4,00 €
- Schweinefilet mit Romana-Tomaten und Rucola in herzhafter Kartoffel-Vinaigrette 4,00 €
- Großer Scampispiß vom Grill mit Orangen-Ingwer-Marinade 4,50 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

DESSERTS, DIE MAN EINFACH LIEBEN MUSS

Die Liebe geht bekanntlich durch den Magen und je süßer die Versuchung, umso sicherer der Erfolg. So auch bei den Bemühungen um das Glück der Gäste.

Wir von der Speisenmeisterei verstehen Sie gut und wünschen uns nichts sinnlicher, als dass Ihre Gäste Sie für ein gelungenes Fest hochloben würden. Deshalb haben wir auch unsere Desserts - die Krönung jedes Menüs - mit so viel Hingabe kreiert.

Zum Beispiel unsere Komposition aus Mousse von zweierlei Schokoladen, Erdbeerpüree und kandierten Pinienkernen... Wer könnte da widerstehen?

Führen Sie ruhig Ihre Gäste in diese Versuchung!!



Verführung der süßen Art

Fine party catering



Die Speisenmeisterei
by BCC Betriebsgastro Concept Catering

DESSERTS

FINGERFOOD DESSERT IM MINIGLAS

pro Stück

- Mousse von gerösteten Nüssen und Meersalz 3,50 €
- Schokoladen- oder Blaubeer-Muffin 2,10 €
- Stracciatella-Mousse auf Knusperboden mit Acerola-Kirsch-Soße überzogen 3,50 €
- Crème brûlée 3,80 €
- New York Brownie mit einer Schicht Cassis-Mousse 3,70 €
- Exotischer Früchtespieß der Saison 3,00 €
- Geflämmte Schokoladenmousse mit Haselnüssen und Mirabelle 3,50 €
- Schokolade, Knusper und Aprikosen 3,70 €
- Früchte der Saison in Häppchen geschnitten 3,00 €
- Mohn-Aprikosen-Schnitte 3,85 €

DESSERT IM MINIGLAS

ab 10 Stück pro Sorte

- Mascarpone-Honig-Creme mit Beerengrütze
- Kirsch-Mousse mit Bisquit, Kaffeelikör und Schokoladensplittern
- Vanillequark mit Ananaskompott
- Mousse von zweierlei Schokoladen, Erdbeerpüree und kandierten Pinienkernen
- Limonen-Joghurt-Creme mit Mangosalat und gerösteter Kokosnuss
- Milchreis mit Beerengrütze und Zimtkruste

pro Stück 3,50 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.

Genuss erleben

An der Vesper Tafel Freunde treffen,
lachen und Spaß haben.
Köstlichkeiten entdecken,
zuhören und erzählen.

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

Gäste verführen,
Sinne schärfen, Düfte riechen,
Gewürze schmecken,
Gemeinschaft spüren.

... und immer wieder mischen sich neue Gespräche
mit dem Duft nachgereicherter Gerichte ...

Leben genießen!



MIT FREUNDEN GENIEßEN
vesper
tafel

Mit Freunden genießen



Vesper Tafel 1

Mit einem ständigen Begleiter ab 30 Personen

Auf den Tischen

- 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 Perlgrauben / Geröstetes Antipasti-Gemüse
- Hausgebeizter Caipirinha-Lachs / Dijonsenf-Marinade
- Hauchdünn geschnitten: Bresaola / Lardo / Panchetta
- Enten-Kürbis-Salat mit Ahornsirup und weißem Balsamico
- Schüttelsalat im Weckglas, dazu Crema de Balsamico

Warme Speisen

- Maispouardenbrust 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

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.



Vesper Tafel 2

Mit einem ständigen Begleiter ab 30 Personen

Auf den Tischen

- Englisch-Nuss-Rosinen-Brot / 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 Trüffel-Linsen / Geröstetes Gemüse
- Hauchdünn Geschnitten: Bresaola / Lardo / Panchetta

Warme Speisen

- Süß-Sauer gebeizte Entenbrust / karamellierter Rotkohl
- Gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Kirschtomaten-Ragout / Junger Zwiebellauch
- Rosmarin-Brätlinge / Honig-Spitzkohl
- Käsespezialitäten vom Buffet / Trauben / Nüsse / Salzkracker

Dessert - Auswahl an Fruchtensorten

- Kleine süße Köstlichkeiten: Mousse von gerösteten Nüssen und Meersalz
- Stracciatella-Mousse auf Knusperboden mit Acerola-Kirsch-Sauce

pro Portion € 34,00

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.



Vesper Tafel 3

Mit einem ständigen Begleiter ab 30 Personen

Auf den Tischen

- Thymian-Baguette / Walnussbrot / Ciabatta / Tomaten-Kräuter-Flûte
- Erlesene Salze / Griebenschmalz mit Orangen und Thymian
- 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 Chorizo-Chips / 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

Nachtisch vom Buffet

- Weißes Minz-Mousse mit Erdbeersoße
- Zimt-Quark-Crème
- Toblerone-Mousse
- Feigen-Orangen-Kompott

pro Portion € 39,00

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.

SUPPEN-SPEZIALITÄTEN: EINE TRADITION MIT GESCHMACK

Jeder weiß ihre wohltuend kraftvolle Wirkung an kalten Wintertagen zu schätzen. Herrlich!

Doch wir bei der Speisenmeisterei kennen noch andere Wirkungsnuancen einer gekonnten Suppenterrine: erfrischend fruchtig, festlich und cremig oder exotisch und appetitanregend.

Unsere Suppenköche haben deshalb ein feines Repertoire an beliebten Suppen von der klassischen Tomaten-Cremesuppe mit Basilikum-Pesto bis hin zu einer thailändischen Kokossuppe zusammengestellt.

Eröffnen Sie Ihr Fest mit Tradition!



Es
ist noch
Suppe da!



SUPPEN-SPEZIALITÄTEN

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

- **TOMATENCREMESUPPE**
mit Basilikumpesto 3,70 €
- **KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE**
mit gerösteten Honig-Pinienkernen 3,70 €
- **AUFGESCHLAGENE KARTOFFELCREMESUPPE**
mit Schnittlauch 4,00 €
- **HÜHNERCONSOMMÉ MIT KRÄUTERRAVIOLI**
dazu Gartengemüse und gemischte Kräutern und frische Zitrone zum selber abschmecken .. 4,00 €
- **DEFTIGE KARTOFFELSUPPE**
mit Karotten, Sellerie und Lauch gekocht, dazu gebratene Mettwurst und Croûtons .. 4,20 €
- **SUPPE VON PÜRIERTEN SÜSSKARTOFFELN**
mit roter Chili und gerösteter Hähnchenbrust 4,20 €
- **SCHWEIZER KÄSE-LAUCHSUPPE**
mit Gartenkresse, etwas Sauerrahm und mariniertem Hackfleisch 4,00 €
- **UNGARISCHE GULASCHSUPPE**
mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons 4,20 €
- **INDISCHE CURRYSUPPE**
mit Ananas, Banane und Hähnchenbrust-Sesamstick
auf Wunsch auch vegetarisch 4,20 €
- **THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE**
mit Hähnchenbruststreifen, Strauchtomaten, Champignons, Sprossen,
Pak Choi und Koriander 5,00 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Vom Zauber des Vertrauten

RUSTIKALE BUFFETS: UNTERWEGS VON RHEINDORF ÜBER KÖLN IN DIE TOSKANA

Sie lieben traditionelle Mahlzeiten zubereitet nach der guten alten Art? Reichlich, schmackhaft, gut gewürzt, mit einer deftigen Wurstplatte zum Anfang, gefolgt von einer kraftvollen Suppe? Danach zum Beispiel ein saftiger Braten mit herzhafter Soße und duftenden Beilagen?

Warum nicht?

Bei der Speisenmeisterei legen wir viel Wert auf traditionelle Kochrezepte. Deshalb haben wir auch mehrere Buffet-Varianten mit einer Auswahl bewährter rustikaler Gerichte zusammengestellt.

Na dann Mahlzeit!



fine party catering

Die Speisenmeisterei
by BCC Betriebsgastro Concept Catering

RUSTIKALE BUFFETS

BUFFET "RHEINDORF"

Kalte Speisen

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

Warme Speisen

- Saftiger Braten vom Schwein und Pute auf einer Schalotten-Braten-Sauce mit einer Buttergemüsepfanne und Kartoffelgratin

Dessert im Miniglas

- Vanillepudding mit Beerengrütze

pro Person: 15,90 €

BUFFET "HITDORF"

Kalte Speisen

- Matjesfilets mit 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

Suppe nach Wahl

Warme Speisen

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

Dessert im Miniglas

- Rote Grütze mit sahniger Vanillesauce
- Vanillequark

pro Person: 18,50 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.

RUSTIKALE BUFFETS

BUFFET "KÖLN"

Kalte Speisen

- Kalte Platte mit Flöns, Bauernsülze, Fleischwurst, hausmacher Leberwurst, Frikadellchen und Essiggurken
- Matjessalat "Hausfrauen Art"
- Rheinischer Kartoffelsalat, Krautsalat, grüner Bohnensalat in Sauerrahm
- Brotkorb mit rustikalem Landbrot und Partybrötchen, Salzbutter, Remoulade, Senf, Schmalztöpfchen

Suppe

- Rheinische Kartoffelsuppe (mit oder ohne Speck)

Warme Speisen

- Rheinischer Sauerbraten, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Butterspätzle
- Schweinekrustenbraten, herzhafte Zwiebelsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Vegetarischer Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Käse überbacken

Dessert im Glas

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Vanillepudding mit Schokosauce

pro Person: 21,50 €

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
- Brotkorb mit Brot, Partybrötchen, Butter

Salate

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

Warme Speisen

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

Dessert im Glas

- Mousse au Chocolat, mariniertes Obstsalat, Mascarpone-Creme mit Himbeerpüree
- Internationale Käseauswahl mit Trauben garniert

pro Person: 24,80 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

RUSTIKALE BUFFETS

BUFFET "TOSKANA"

Vorspeisen

- Mariniertes Lachsfilet mit Basilikum-Mandel-Pesto und Balsamico-Glace
- Parmaschinken auf Rucolasalat und marinierten Artischocken
- Antipasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)
- Spieße mit Cherrytomaten und Mozzarella-Kugel in Basilikum-Marinade
- 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 Dressings nach Wahl
- Thunfischsalat mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Olivenöl

Suppe

- Ligurische Gemüse-Tomatensuppe

Warme Speisen

- Putenbrustmedaillons in Gorgonzola-Sauce
- Gebratenes Seelachsfilet mit Knoblauch-Buttersauce
- Schweinelendchen mit grünem Pfeffer in Rahm
- Gebratenes Toskana-Gemüse, Tomatenbohnen
- Gebratene Drillinge, Salbei-Butter-Gnocchi, Mandelreis

Käse und Brot

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

Dessert

- 3 Desserts zur Wahl aus unserem Fingerfood-Programm

pro Person: 29,00 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

HOCHZEITSBUFFETS: WENN ES EIN LEBENLANG HALTEN SOLL

Es gibt Tage, die ein Leben lang in Erinnerung bleiben sollen. Unsere ganze Aufmerksamkeit wird an solchen Tagen der herzlichsten Person geschenkt, nur sie ist uns wichtig und die Welt soll sich danach richten.

Kein Problem, denn alles andere rundherum haben bereits die Profis fest im Griff. Die Speisenmeisterei zaubert dabei den kulinarischen Rahmen des Tages und liefert ein mehrgängiges Festbuffet, das auch gern Ihre ganz persönlichen Wünsche erfüllt.

Sagen Sie einfach nur: Ja, ich will!



Ja, wir wollen!

Fine party catering



Die Speisenmeisterei
by BCC Betriebsgastro Concept Catering

HOCHZEITSBUFFETS

HOCHZEITSBUFFET I

Vorspeisen

- Lachspralinen in einem Mantel von Honig, Dill und Senf auf einem Zuckerschoten-Salat
- Rosa Gebratenes vom Rind und Schwein auf einem bunten Gemüsesalat mit hausgemachter Remouladensauce
- Meeresfrüchte-Cocktail in Gewürzschmand
- Rindfleischsalat mit Trüffel-Vinaigrette

Salate

- Enten-Kürbis-Salat mit kanadischem Ahornsirup
- Kichererbsen - Karottensalat
- Ravioli-Pfifferling-Salat
- 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-Bohnen-Gemüse, buntes Pfannengemüse

Brot und Käse

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

Dessert

- 2 Desserts zur Wahl aus unserem Fingerfood-Programm

pro Person: 26,90 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.

HOCHZEITSBUFFETS

HOCHZEITSBUFFET II

Vorspeisen

- Feigen-Cocktail mit Serrano-Schinken
- Salat von der Cherrytomate und der Mozzarella-Kugel in Balsamico-Dressing
- Buntes Antipasti-Gemüse mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons
- Geflügel-Paprikalolli auf Rucolasalat
- Rote Bete-Biskuit mit Fenchelmousse

Salate

- Bunte Rohkostsalatplatte mit 2 Dressings nach Wahl
- Waldorfsalat mit Nüssen und Sauerrahm
- Geflügelsalat mit Joghurt-Tandoori-Sauce
- Rotes Blumenkohl-Kichererbsen-Curry
- Hirtensalat mit Fetakäse

Suppe nach Auswahl

Warme Speisen

- Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahm
- Rindergeschnetzeltes mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce
- Gebratenes Seelachsfilet mit Zitrone auf gebratenem Zucchini-Gemüse
- Kartoffelgratin, Wildreis-Gemüsepfanne, bunte Gemüseauswahl

Brot und Käse

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

Dessert

- 2 Desserts zur Wahl aus unserem Fingerfood-Programm

Pro Person: 28,50 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
 Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.

ALLEN HOCHZEITSPAAREN WÜNSCHEN WIR...

... für den Alltag die Kraft, mit der die Sonne am Morgen ihren Lauf beginnt.

Wir wünschen Euch die Heiterkeit, mit der sie am Tag ihr Licht verströmt, und die Gelassenheit mit der sie am Abend untergeht.

Und wenn Eure Liebe sich mal nach neuen Impulsen sehnt, denkt daran, sie geht gern durch den Magen! Und dann kocht gemeinsam etwas Neues!

Alles Gute
auf dem Weg durch das Leben!
wünscht Euch

Lust
auf Leben

VEGETARISCH: WER HÄTTE DAS GEDACHT?

Vegetarier wissen schon längst, wie vielseitig, kreativ und lecker die fleischlose Küche sein kann. Unsere Köche von der Speisenmeisterei wissen es ebenfalls und haben vegetarische Buffets mit Leckereien für jeden Geschmack zusammengestellt:

Pfiffige Salate, perfekt abgestimmte Dressings und Kräutermischungen, raffinierte Gemüseterrinen und Couscous-Pfannen. Dazwischen herzhaftes Teigröllchen gefüllt mit cremigem Frischkäse...

Eine gute Idee, wenn alle Gäste zufrieden nach Hause gehen sollen.



Frische trifft Geschmack

Fine party catering



Die Speisenmeisterei
by BCC Betriebsgastro Concept Catering

VEGETARISCHE BUFFETS

VEGETARISCHES BUFFET 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
- Teigrölle mit Salat, Kräutern und Frischkäse-Creme gefüllt
- Brotkorb

Warme Speisen

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

Dessert

- 2 Desserts aus unserem Miniglas-Programm

pro Person: 18,50 €

VEGETARISCHES BUFFET II

Kalte Speisen

- Bunter Salat von Pasta, Austernpilzen, Lauch, Olivenöl und weißem Balsamico
- Gemüseterrine mit Mangold im Zucchini-Mantel
- Ziegenkäse-Tomaten-Terrine 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 Koriander-Schmand

Dessert

- 2 Desserts aus unserem Fingerfood-Programm

pro Person: 22,00 €

LÄNDER-BUFFETS: EINE KULINARISCHE REISE

Wen Fernweh umtreibt, der geht auf Reisen. Wer gleich all seine Freunde mitnehmen möchte, lädt sie zu einer Feier ein und serviert ein Buffet mit typischen Landesspezialitäten.

Lassen Sie sich auf dieses Vergnügen ein. Legen Sie los, genießen die kulinarische Reise und entdecken neue Geschmackswelten geführt vom Duft wohlriechender Kräuter und Gewürze. Unterwegs hier und da ein Glas Rotwein und weiter geht's...

Gute Reise
und kommen Sie gut heim!



Ein ganzes Fernweh- Menü

LÄNDER-BUFFETS

ITALIENISCHES BUFFET I

Kalte Speisen

- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und altem Balsamico
- Linsensalat mit Balsamico
- Roulade von Aubergine und Rucola, in mediterranen Kräutern mariniert
- Kleine Medaillons vom Lachs 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 Rosmarinkartoffeln mit Rosmarin und Limonen
- Bandnudeln mit Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen

Dessert

- 1 Dessert aus unserem Miniglas-Programm

pro Person: 19,50 €

ITALIENISCHES BUFFET II

Kalte Speisen

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

Warme Speisen

- Geschmorte Putenbrust in einer Rosmarinjus, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert

- Frischer Fruchtsalat unter einer Haube von Frischkäse und Vanille

pro Person: 22,90 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

LÄNDER-BUFFETS

GRIECHISCHES BUFFET

Kalte Speisen

- Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten, dazu ein Kräuterdressing mit etwas Honig abgeschmeckt
- Gebratene Auberginenscheiben mit Tomaten und Käse gratiniert
- Blätterteigtaschen mit einem Gemüseragout gefüllt, dazu Tzaziki
- Gegrillte Hähnchenbruststreifen im Zucchinimantel
- 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-Honig-Mousse mit Trauben

pro Person: 16,90 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
 Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.



GRILL-BUFFETS: EIN SOMMERLICHES VERGNÜGEN

Alle lieben es, an warmen Sommertagen bis Mitternacht herrliche Grillfeste zu feiern... Alle lieben die entspannte Stimmung, wenn unbeschwerte Gespräche sich mit dem Klirren der Cocktail-Gläser und der Musik im Hintergrund mischen. Der würzige Grillgeruch in der Luft schärft den Appetit und die Gäste haben bereits Ihre Teller mit bunten Salaten geschmückt...

Lieben Sie es auch?

Dann lassen Sie die Profis von der Speisenmeisterei Ihre Gäste mit einem exquisiten Grill-Bufferet verwöhnen: zum Beispiel zu einer Garten-Party, einem Kunden-Event oder einer sommerlichen Hochzeitsparty.

Wir grillen - Sie feiern!

Auf Qualität vertrauen

GRILLBUFFETS - geliefert oder vor Ort gegrillt*

SOMMERLICHES GRILLBUFFET I

Kalte Speisen

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

Warm - zum Grillen (pro Person 300 gr. Fleisch-Fisch-Wurst)

- 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: 17,90 €

SOMMERLICHES GRILLBUFFET II

Kalte Speisen

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

Warm - zum Grillen (pro Person 300 gr. Fleisch-Fisch-Wurst)

- Medaillons von der Putenbrust in Curry mariniert
- Kleine Filets vom Lachs mit Rosmarin und Zitrone in Alu-Päckchen
- 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: 22,00 €

■ enthält Fleisch, ■ enthält Fisch oder Meeresfrüchte, ● vegetarisch

GRILLBUFFETS - geliefert oder vor Ort gegrillt*

SOMMERLICHES GRILLBUFFET III

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

Warm - zum Grillen (pro Person 300 gr. Fleisch-Fisch-Wurst)

- 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-Frischkäse-Creme mit Minze

pro Person: 26,00 €

SOMMERLICHES GRILLBUFFET IV

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

Warm - zum Grillen (pro Person 300 gr. Fleisch-Fisch-Wurst)

- Poulardenbrust in einer Thymian-Honig-Marinade
- 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 Maraschino-Kirsche

pro Person: 28,00 €

*) Gerne grillen wir für Sie auf unseren mobilen Grill-Station (Gas oder Holzkohle) vor Ort.
 Beachten Sie hierzu den Aufpreis für das Personal auf Seite 36.

SERVICE-LEISTUNGEN

Koch _____ pro Stunde 34,50 €

Service-Kräfte _____ pro Stunde 26,50 €

Spül- und Hilfskräfte _____ pro Stunde 26,50 €

Gasgrill inkl. Gas _____ auf Anfrage

Holzkohlegrill inkl. Buchenholzkohle _____ auf Anfrage

IHRE NOTIZEN

Gültig ab 01.11.2017. Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
 Bitte beachten Sie unsere AGB und Lieferbedingungen.

NACHHALTIG
schmeckt's am besten!

Liebe Gäste,

wir alle können mit unserem Verhalten zu schonendem Umgang mit unserer Umwelt beitragen. Deshalb legen wir bei BCC großen Wert nicht nur auf gesunde und schmackhafte Ernährung, sondern auch auf nachhaltige Zubereitung der Speisen.

Unsere Prinzipien:

■ **ausgewogen:**

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

■ **ökologisch:**

wir verwenden vorzugsweise BIO-Produkte aus ökologischem Anbau und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und bereiten alles in unseren energie-effizienten Küchen zu

■ **regional:**

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

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Hauptlieferanten vor. Sie werden feststellen, dass auch unsere Partner sich diesen Prinzipien verpflichtet fühlen und handeln auch danach.

Fragen Sie uns, wenn Sie mehr darüber wissen möchten!

Ihre Speisenmeisterei



Tradition und Moderne

Alte Familienrezepte und das Wissen um die traditionelle Wurstherstellung sind die Grundlage für die Güte und Qualität der feinen, schmackhaften Wurst- und Schinken-Erzeugnisse, die wir modern und mit unserer Erfahrung stets frisch produzieren.

Unsere Produkte:

- Fleisch
-
- Rohschinken
-
- Kochwurst, Brühwurst, Rohwurst
-
- Garpökelware und Sülze
-
- Gebratene Produkte

Genießen Sie unsere bekannten und beliebten Erzeugnisse aus handwerklicher Produktion!



Kontakt:

Morawitzky GmbH & Co. KG
Boschstraße 31, 50259 Pulheim

www.morawitzky.de

UNSER PARTNER:

Morawitzky GmbH & Co. KG aus Pulheim



Hier beziehen wir:
erstklassige Fleisch- und Wurstware



Worauf es ankommt:
Qualität, vertrauenswürdige Herkunft und artgerechte Tierhaltung beim Erzeuger



Unser Gesprächspartner:
Andreas Witt, Vertriebsleitung

Die Speisenmeisterei:

Herr Witt, wir werden immer wieder von unseren Kunden nach der Herkunft unserer Fleischprodukte gefragt.

Durch die vielen kritischen Berichte in den Medien sind die Verbraucher verständlicherweise verunsichert. Wie können Sie als Produzent sicherstellen, dass das Fleisch, das in Ihren Produkten verarbeitet wird, tatsächlich von zuverlässigen Bauernhöfen mit artgerechter Tierhaltung kommt?

Andreas Witt:

Wir sind genauso wie unsere Abnehmer an der Erstklassigkeit und Unbedenklichkeit unserer Produkte interessiert. Das geht nur, wenn die Qualität der Rohstoffe wirklich stimmt. Deshalb ist auch bei uns der persönliche Kontakt zu den Erzeugern - optimalerweise aus der Region - sehr wichtig. Wir kennen unsere Lieferanten und führen dort konsequent regelmäßige Kontrollen durch.

Doch neben der externen Qualitätskontrolle muss auch die interne bei Überprüfung der angelieferten Ware und in der Herstellung stimmen. Erst wenn die ganze Kette stimmt, stimmt auch am Ende die Qualität unserer Wurstspezialitäten.

Die Speisenmeisterei:

Diese kennen wir ja nun allzu gut! Verraten Sie uns noch etwas aus Ihrem Rezeptbuch?

Andreas Witt:

Wir greifen gerne auf traditionelle und bewährte Rezepturen zurück und wir lieben die regionale Bedeutung unserer Produkte – sowohl die böhmische als Wurzel unserer Herkunft als auch die rheinische als Heimat für viele unserer originalen Qualitätsartikel! Doch bei aller Kreativität - Grundvoraussetzung für anerkannte Leistungen bleiben immer noch gute Rohstoffe, das meisterliche Wissen und die konsequenten Qualitätsstandards bei der Herstellung.

UNSER PARTNER:

Abels Früchte Welt GmbH aus Bonn



Hier beziehen wir:
Obst, Gemüse und Fruchtsäfte, sowohl aus der Region, als auch exotisches



Worauf es ankommt:
absolute Frische und eine gute Auswahl an exotischen Früchten



Unser Gesprächspartner:
Oliver Masche, Prokurist

Die Speisenmeisterei:

Abels Früchte Welt ist ein klassisches Beispiel für die Vorteile eines regionalen Lieferanten. Wir können bis 22 Uhr Standardartikel bestellen und die Ware wird garantiert am nächsten Tag zu gewünschter Zeit geliefert! Tolle Leistung!

Oliver Masche:

Danke für die Anerkennung! Die kurzen Wege sind auch für uns sehr wichtig, um unseren Kunden absolute Frische garantieren zu können. Wir beziehen unsere saisonalen Gemüsespezialitäten größtenteils von Bauern aus der Region, die uns ebenfalls täglich, noch am Tag der Ernte, vom Frühling bis zum Herbst mit ihren Erzeugnissen versorgen.

Im Winter wird die nahtlose Versorgung durch unsere langjährigen Partner aus Südeuropa gesichert.

Die Speisenmeisterei:

Wir merken es in der Küche selbst, wie schnell falsches behandeltes Gemüse an Qualität verliert. Das muss doch für Sie eine ziemliche Herausforderung sein?

Oliver Masche:

Wir haben das gut im Griff. Übrigens, seit über 50 Jahren! Natürlich muss die Verarbeitung schnell und unter strengen Bedingungen erfolgen. Computergesteuerte Kühlanlagen und eigene Kühlfahrzeuge sorgen dafür, dass die Frische bis zum Eintreffen beim Kunden erhalten bleibt.

Die Speisenmeisterei:

Klingt sehr energieintensiv...

Oliver Masche:

Da hilft uns wieder die Natur selbst! Seit 2011 decken wir einen großen Teil unseres gesamten Energiebedarfs mit eigenen Photovoltaikanlagen.

Die Speisenmeisterei:

Perfekt!



Qualität und Frische

Als überregionaler Spezialist für frisches Obst und Gemüse beliefern wir seit über 50 Jahren den Lebensmittelgroß- und Einzelhandel, die Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Unsere Produkte:

- täglich eine große Auswahl an frischem Obst und Gemüse, Exoten, Kräutern, Kartoffeln und Sprossen
-
- das vollständige Angebot an küchenfertigem Obst, Gemüse und Salaten aus eigener Produktion
-
- ein Convenience-Angebot zu Entlastung Ihrer täglichen Arbeit



Kontakt:

Abels Früchte Welt GmbH
Justus-von-Liebig-Str.2, 53121 Bonn

www.abelsfruechtewelt.de



Wir lieben das,
was wir tun.

Bei der BLF Gruppe kommen Sie in den Genuss einer riesigen Produktvielfalt mit mehr als 13.000 Artikeln des täglichen Bedarfs an Lebensmitteln und Produkten rund um Ihre Küche.

Aus unserem Vollsortiment können Sie tagesaktuell auswählen - wir liefern mehrfach pro Woche. Für Sie bedeutet das: geringe Kapitalbindung bei höchster Qualität und Flexibilität in der Lagerhaltung.

Unsere Produkte:

Grundnahrungsmittel und Zutaten
Molkereiprodukte · Öle und Fette · Feinkost
Fleisch- und Wurstwaren · Fisch
Obst und Gemüse · Konserven · Tiefkühlkost
Convenience-Produkte · Süßwaren
Getränke · Nonfood-Produkte



Kontakt:

BLF Großverbraucherservice GmbH & Co. KG
Milchstr. 15, 42553 Velbert

www.blf-gruppe.de

UNSER PARTNER

BLF Großverbraucherservice GmbH & Co. KG aus Velbert



Hier beziehen wir:
Fisch und Meeresfrüchte sowie Grundnahrungsmittel und Zutaten



Worauf es ankommt:
Einkaufseffizienz und kompetente Beratung



Unser Gesprächspartner:
Michael Krause, Vertriebsleiter

Die Speisenmeisterei:

Wenn wir unsere Kunden - zum Beispiel ein künftiges Brautpaar - bei der Ausrichtung der Feier beraten, dann möchten wir natürlich in erster Linie mit unseren Menüs und Buffets überzeugen. Gleichzeitig aber auch mit einem attraktiven Preis. Das bedeutet, dass wir unseren Betrieb sehr effizient führen müssen, auch wenn es um den Einkauf geht.

Michael Krause:

Wer nach einer effizienten Einkaufsmöglichkeit sucht, kommt an einem Vollsortimenter wie die BLF Gruppe nicht vorbei und das aus mehreren Gründen:

Sie profitieren von unserem guten Preis-Leistungsverhältnis, Sie sparen Zeit und Sie bestellen tagesaktuell, denn wir liefern mehrfach pro Woche aus. Das reduziert Ihre Lagerhaltung und Sie sind immer mit frischen Produkten versorgt.

Die Speisenmeisterei:

Klingt gut, ist es aber auch umweltgerecht?

Michael Krause:

Absolut! Unsere Touren werden von einem EDV-gesteuerten Logistiksystem optimal geplant. Zusammen mit wirtschaftlichen Fahrzeugen und einer hohen Auslastung auf jeder Fahrt ergibt das ein ökologisch wie auch ökonomisch vertretbares Konzept.

Überhaupt sind wir davon überzeugt, dass sich Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit nicht ausschließen und handeln auch danach. Zum Beispiel in dem wir auf die möglichst geringe oder im Idealfall gar keine Verwendung von Pflanzenschutzmitteln seitens der Hersteller achten. Oder unsere Fisch- und Fleischwaren ausschließlich von Lieferanten beziehen, die sich für artgerechte Tierhaltung verbürgen.

Die Speisenmeisterei:

Genau deshalb arbeiten wir so gern mit Ihnen zusammen!

UNSER PARTNER

Dallmayr Gastronomie Service aus Braunschweig



Hier beziehen wir:
Kaffee der Marke Azul



Worauf es ankommt:
wir haben nach einer gehobenen Marke für die Gastronomie gesucht



Unser Gesprächspartner:
Arjan Versteeg, Bezirksleiter

Die Speisenmeisterei:

Auf der Suche nach einer passenden Kaffemarke für die Speisenmeisterei wurde uns bei Dallmayr Gastronomie-Service die Marke Azul empfohlen. Können Sie uns in wenigen Worten erklären, warum Azul so gut zu uns passt?

Arjan Versteeg:

Bei unseren Empfehlungen orientieren wir uns immer am Profil und am Bedarf unserer Kunden. Die Speisenmeisterei bedient ein sehr breites Publikum: sie ist sehr wohl als innovativer Betriebskantinenbetreiber erfolgreich unterwegs, als auch im gehobenem Catering für private Festlichkeiten tätig. Hier ist eine Kaffesorte gefragt, die einen breiten Geschmack gut trifft und trotzdem auch Kenner glücklich machen kann.

Die Marke Azul ist da genau richtig. Sie steht eben für Qualität, Exklusivität und Individualität.

Die Speisenmeisterei:

Alles in einem?

Arjan Versteeg:

Nicht in einem aber unter einem Dach.

Azul bietet drei Produktlinien: Classic mit Aromenunterschieden für Filterkaffee, Café Crema und Espresso, Verde mit der Auszeichnung durch mindestens ein Nachhaltigkeitssiegel und schließlich die Specialty Sorten. Mit diesen Produktlinien können Sie wirklich eine Menge an Spezialwünschen bedienen und haben dabei die betriebswirtschaftlichen Aspekte voll im Griff.

Oder wie sehen Sie das?

Die Speisenmeisterei:

Genau so! Azul hat sich in unserer Praxis bestens bewährt!



Starke Marken. Vereintes Know-How.

Welttoffen. Bodenständig. Temperamentvoll. Stylish ... Wie sollen Gäste Ihren Betrieb wahrnehmen? Diesen persönlichen Charakter Ihres Hauses können Sie mit der passenden Kaffeemarke unterstreichen.

Wir bieten Ihnen starke Marken mit klarem Profil – unter dem Dach einer einzigen Vertriebsgesellschaft: der Dallmayr Gastronomie Service GmbH & Co. KG. Jede Marke repräsentiert eine eigene Welt. Was sie eint, ist die lange Erfahrung, das Wissen, worauf es in der Gastronomie ankommt, der hohe Qualitätsanspruch und der partnerschaftliche Service.

Unsere Marken:

Dallmayr · Allegretto · Azul
Heimbs · I·O · Keo



Kontakt:

Dallmayr Gastronomie Service GmbH & Co KG
Rebenring 30, 38106 Braunschweig

www.dallmayr-gastronomieservice.de

Ein starker Partner in zweiter Generation

Wir unterstützen Sie bei der Partyplanung, egal ob Sie 100 oder 15.000 Gäste erwarten.

Unser Full-Service:

- Beratung bei der Planung
- Lieferung- und Abholservice
- Verleih von Zelten, Bistro- oder Stehtischen
- Verleih von Schankwagen und Kühlanhängern
- Fachpersonal am Zapfhahn und zum Bedienen
- Lieferservice für Privathaushalte und Firmen

Unser Sortiment:

umfasst rund 1.000 Artikel und wird permanent um die neusten Trends aktualisiert. Haben Sie einen Sonderwunsch - wir erfüllen ihn!



Kontakt:

Getränke Wingchen GmbH & Co. KG
Maybachstraße 15-17, 51381 Leverkusen

www.wingchen.de

UNSER PARTNER:

Getränke Wingchen aus Leverkusen



Hier beziehen wir:
Erfrischungsgetränke und Spirituosen



Worauf es ankommt:
Zuverlässigkeit und flexible Lieferungen auch am Wochenende



Unser Gesprächspartner:
Marcel Wingchen, Geschäftsführer

Die Speisenmeisterei:

Viele glauben, es macht keinen großen Unterschied wo man die Getränke für eine Party einkauft, Hauptsache der Preis stimmt. Was sagen Sie unseren Kunden dazu, Herr Wingchen?

Marcel Wingchen:

Ich kann es gut verstehen, wenn Kunden auf den Preis achten, wer macht das nicht? Aber der Preis allein ist noch nicht alles. Wir sind bereits seit zwei Generation im Geschäft und haben reichlich an Erfahrungen in dieser Zeit gesammelt. Oft werden wir um Rat gebeten, wenn es darum geht, die Mengen oder gleich die ganze Veranstaltung richtig zu planen. Da kennen wir uns bestens aus! Und wir liefern auch gerne das Mobiliar dazu - wenn gewünscht, auch am Wochenende.

Die Speisenmeisterei:

Und wenn mal doch was an Getränken übrig bleibt?

Marcel Wingchen:

Dann nehmen wir es auch gerne zurück! Da sind wir unkompliziert.

Übrigens, da uns nahezu alle Brauereien und Brunnen als Direktkunden führen, bekommen wir die Produkte direkt vom Erzeuger und sind nicht - wie etwa viele jüngere Unternehmen - auf Lieferanten angewiesen. Das macht sich auch im Preis bemerkbar.

Die Speisenmeisterei:

Das können wir bestätigen! Wir schätzen die Zusammenarbeit mit Ihnen auch wegen des breiten Sortiments. Man bekommt bei Ihnen fast alles!

Marcel Wingchen:

Stimmt! Wir sind auch sehr aktuell, wenn es um Neuheiten oder Trendartikel geht.

Bei einer Auswahl von rund 1.000 Artikeln bleiben nur wenige Wünsche offen. Und wenn der Kunde doch mal etwas Spezielles sucht, besorgen wir es!

UNSER PARTNER:

Sedullat GmbH aus Solingen



Hier beziehen wir:
nahezu unseren kompletten Bedarf an Hygiene- und Reinigungsartikel sowie Geschirr



Worauf es ankommt:
kurze Wege und alles aus einer Hand, auch aktuelle Neuheiten und Trendartikel



Unser Gesprächspartner:
Marlon Brückmann, Geschäftsführer

Die Speisenmeisterei:

Es gibt eine Reihe von Dingen, die den Gästen bei einer Feier erst gar nicht auffallen, dennoch, ohne sie könnte das Fest nicht statt finden. Wie gut, dass es da in der Nähe Spezialisten wie Sedullat gibt.

Marlon Brückmann:

Es freut mich, dass Sie uns als so unverzichtbar ansehen. In der Tat, das sind wir auch!

Unsere Produktpalette besteht aus einer Vielzahl von Produktgruppen, die für einen reibungslosen Ablauf in jedem professionellen Gastronomiebetrieb unverzichtbar sind. Daraus ergeben sich so einige Konsequenzen für unser Geschäft.

Die Speisenmeisterei:

Zum Beispiel?

Marlon Brückmann:

Zum Beispiel wünschen unsere Kunden eine wirksame Kombination aus Effizienz, Service und Kreativität. Sie erwarten, dass sie bei Sedullat schnell und vollständig ihren Einkauf erledigen, ohne dabei auf eine exklusive Beratung über das Standardsortiment und die Neuheiten zu verzichten.

Darauf haben wir uns spezialisiert: wir führen in unserem Sortiment über 8.000 Standardartikel, ohne dabei den Blick für das Individuelle verloren zu haben.

Die Speisenmeisterei:

Das stimmt! Immer wenn wir etwas ganz Bestimmtes suchen oder zum Beispiel Servietten mit unserem Logo versehen möchten, wird uns bei Sedullat geholfen! Das spart Kosten und viel Zeit, in der wir uns den kulinarischen Highlights einer Party widmen können!

Vielen Dank für diesen Service. Auch im Namen unserer Kunden!



Flexibilität · Qualität · Kompetenz

Was uns stark macht:

- über 30 Jahre Erfahrung im Bereich HORECA
 - ein Sortiment von über 8.000 Artikeln
- günstige Preise, höchste Qualität, super Service
 - enge Zusammenarbeit mit erfahrenen Industriepartnern
- individuelle Druck-Veredelung vieler Artikel
- Anpassung unseres Sortiments an aktuelle Standards (z. B. Bioprodukte)
 - kurze Lieferzeiten

Unsere Produkte:

- Einweggeschirr - Verpackungen
- Bioprodukte - Gedeckter Tisch
- Porzellan - Besteck
- Hygieneprodukte und Reinigungsmittel
- Großküchenmöbel und -technik



Kontakt:

Sedullat GmbH
Hansastraße 45 c, 42697 Solingen

www.sedullat.de

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 Standardsortiment 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 Standardsortiment, die wir Ihnen auf Kommissionbasis 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 Standardsortiments, 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, evtl. 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 Begrüßungsapéro 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

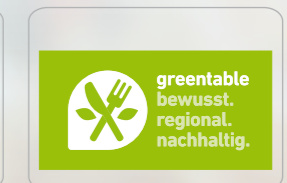
EIN KOMPETENTES TEAM

Gezielt ausgewähltes und erfahrenes Personal sowie eine ständige Mitarbeiterschulung sind die Garanten für eine kompetente Führung unserer Betriebsgastromomie 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!

MIT GUTEN QUALITÄTSKARTEN FÜR IHRE ZUFRIEDENHEIT



Copyright 2017:
 BCC Betriebsgastro Concept Catering GmbH

www.bcc-concept-catering.de

Konzept, Satz und 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