

Alexander's CATERING



FIRMENKUNDEN

www.alexanders.de



VORWORT

Seit mehr als einem Jahrzehnt ist Alexander's Catering die erste Adresse für gewissenhafte Planung, makellose Organisation und professionelle Umsetzung von Firmenveranstaltungen in der Region.

Als Full-Service Cateringunternehmen bieten wir Ihnen mit unserem eingespielten und hochqualifizierten Team aus 35 festangestellten Mitarbeitern und 80 Teilzeitkräften weit mehr als nur eine kreative Küche in Gourmet-Qualität.

Wir verstehen uns als Partner und Begleiter von der Planung bis zur Nachbereitung Ihrer Veranstaltung und bieten Ihnen ein umfassendes

des Paket an Möglichkeiten. Dabei stehen wir Ihnen mit all unserem Know-how und unserer langjährigen Erfahrung zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Event ein voller Erfolg wird.

Wir kümmern uns um jeden Aspekt Ihrer Veranstaltung von der Logistik und Lieferung bis hin zur Gestaltung und Dekoration Ihrer Location. Wir bieten Ihnen dafür eine Breite an Optionen und exklusive Locations.

Seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung und genießen Sie die außergewöhnlichen Speisen und den exzellenten Service, für den Alexander's Catering bekannt ist.

INHALT

SPEISEN	4	BUFFETS (in Selbstbedienung)	16
KONFERENZSERVICE	4	THEMEN-BUFFETS	19
FRÜHSTÜCK	4	PREMIUM-BUFFETS	20
SANDWICHES & CO.	5	BBO	25
SÜSSES	7	LIVE-COOKING	30
FINGERFOOD	8	MENÜ	31
KALTE SPEISEN (im Glas)	10	EQUIPMENT	35
SUPPEN	11	SERVICE-PERSONAL	37
FLYING HAUPTGÄNGE	12	GETRÄNKE	37
DESSERTS (im Glas)	13	LOCATIONS	39
FLYING FOOD SETS	14		

Gerne senden Wir Ihnen die Broschüre mit unseren Nettopreisen separat zu. Schicken Sie uns einfach eine Email an kontakt@alexanders.de.



Vegetarisch



vegan

SPEISEN

Egal ob eine Tagung, ein Firmenevent oder ein Gala-Dinner im Rahmen eines Jubiläums, wir als Full Service Caterer unterstützen Sie bei all Ihren Veranstaltungen mit unserem Know How und unseren kulinarischen Köstlichkeiten.

KONFERENZSERVICE

Mit unserem Konferenzservice ist die kulinarische Versorgung Ihrer Tagung sichergestellt. Wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste mit einem gesunden Frühstück in den Tag starten - begleiten Sie in den Kaffeepausen mit Kalt-/ und Heißgetränken sowie Obst und Kuchenspezialitäten. Zum Lunch oder Dinner bieten wir eine große Auswahl an klassi-

schen Speisen in Buffetform oder zur besseren Kommunikation und Austausch der Teilnehmer in Form eines Flying-Lunch oder Dinner an. Vom ersten Kontakt bis hin zur Abwicklung vor Ort sind wir an Ihrer Seite. Fordern Sie uns - wir freuen uns auf die Umsetzung Ihres Events!

FRÜHSTÜCK

Frühstück Basic:

Mini Croissant, Mini Plundergebäck, Mini Laugengebäck (3 Teile p. P.)

Frühstück Klassik:

Leistungen Basic, zzgl.
mit Käse und Wurst belegte Vollkorn-, Roggen- und Weizenbrötchen (3 Halbe p. P.)

Frühstück Plus:

Leistungen Basic & Klassik, zzgl.
Bircher Müsli und Obstsalat im Gläschen, Rührei aus dem Chaving-Dish

Frühstück Deluxe:

Leistungen Plus, zzgl.
Wurst- und Käseauswahl dazu verschiedene Brötchen (Vollkorn, Roggen, Weizen);
Rührei-Station mit verschiedenen Toppings



SANDWICHES & CO.

Wir bieten Ihnen die gesamte Palette des Backhandwerks - verfeinert mit unseren Kreationen. Just in time fertigen wir alles frisch für Sie in unserer Küche zu - aus hochwertigen Produkten.

Wählen Sie aus einer großen Vielfalt an Belag/Aufstrich oder vertrauen Sie unserem Küchenteam bei der Zusammenstellung einer ausgewogenen Mischung für Ihre Veranstaltung.

Sandwiches / Brötchen / Baguette / Focaccia

Bauernstullen (90-120 g)

- Sauerteig- / Vollkornbrot

Sandwiches (120-140g)

- Weizen / Mehrkorn

Brötchen (80-100g)

- Weizen / Mehrkorn

Baguette (120-140g)

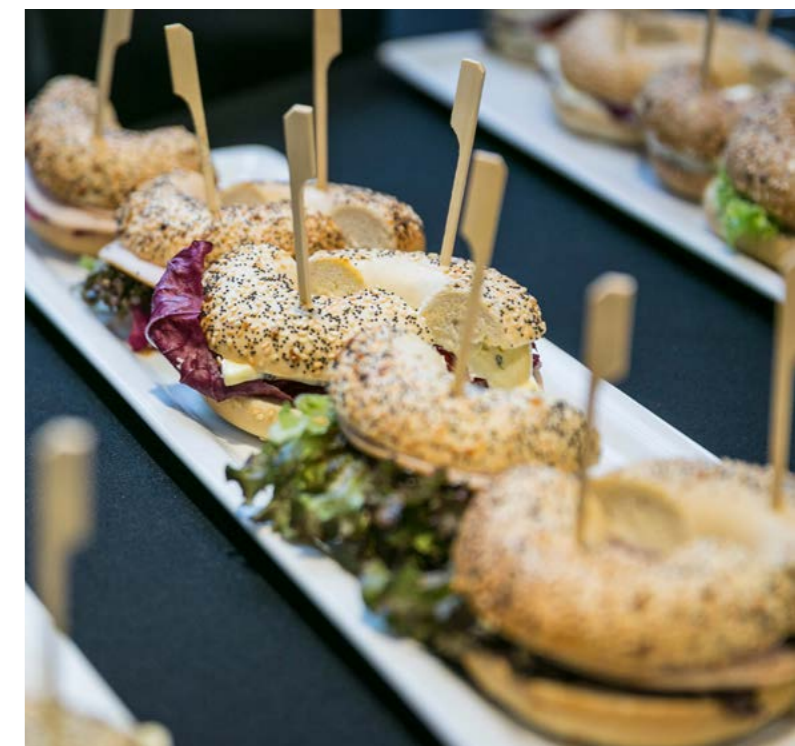
- Weizen / Mehrkorn

Focaccia (70g)

- Weizen

Bagel (110-140g)

- Weizen



Belag / Aufstrich

Fleisch / Wurst

- Luftgetrockneter Schinken
- Parmaschinken
- Kochschinken
- Salami
- Putenbrust
- Roastbeef mit Dijon-Senf und Cornichons
- Vitello Tonnato

Käse

- Gouda
- Bergkäse
- Camembert
- Frischkäse

Vegetarisch

- Curry-Creme
- Pepperdew-Creme

Fisch

- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Thunfisch-Creme



Vegan

- Carponata
- Steinpilz Paté
- Avocado-Creme



Geröstetes Bauernbrot



Geröstet Bauernbrotscheibe (200 g) mit

- Gouda, Salami, Cocktailsoße und Blattsalat
- Parmaschinken, Rucola und Tomatenfrischkäse
- Pastrami und Coleslaw
- geräuchertem Lachs, Ei und Honig-Dill-Senf Sauce
- Thunfischcreme, Oliven und Rucola
- Camembert und Preiselbeermarmelade 
- Hummus, Walnüssen und Granatapfelkernen 



Wraps (klein und groß)

Hausgemachte Wraps mit

- Chili con carne
- Parmaschinken, Pesto, Rucola und Parmesan
- Entenbrust und Thaigemüse
- geräuchertem Lachs und Avocado-Creme
- Hähnchenbrust „Indian Style“
- Roastbeefscheibchen und Remoulade
- Seranoschinken und Manchego
- asiatischem Gemüse 
- Eiersalat 

klein (50 g)
groß (100 g)



Bruschettas (30-35g)

Weizen- und Vollkornbaguette-Scheiben mit

- Aprikose-Chutney 
- Avocado-Creme 
- Pepperdrew-Creme 
- Curry-Creme 
- Obazda 
- Steinpilz-Paté 
- Tomaten-Frischkäse-Creme 
- Thunfisch-Creme
- Parmaschinken
- Wildpâté
- Wildschinken



SÜSSES

Kuchen vom Blech

- Streuselkuchen, Apfelkuchen, Schokokuchen
Quarkschnitte, etc.

Teilchen

- Nussecken, Zimtschnecken, verschiedene
Plunderteilchen

Muffins

- Schoko-, Blaubeer-, Zitronen-Muffin

Donuts

- Classic, Classic Chocolate, White Cookie, Sugar Crush

Macaron Set 6-fach

- Karamell, Vanille, Schokolade, Pistazie, Himbeer,
Zitrone

Petit Four

- Dunkle Schokolade, Limetten-Pistazie, Latte
Macchiato, Cappuccino-Mango, Sauerkirch



Obst (der Saison)

- Korb mit frischem Obst
- Platte mit frisch aufgeschnittenem Obst

Eis

Wählen Sie verschiedene Eissorten für Ihr Event aus dem großen Sortiment der Gelateria Brustolon aus Koblenz. Angeboten aus der Eistruhe

portiniert in kleinen Bio Papp-Eisbechern zur Selbstbedienung oder verteilt durch unsere Servicekräfte.

Milchspeiseeis:

- Vanille, Haselnuss, Schoko,
Rocher, Cookies, Crema
Brustolon, Amaretto, Erdbeer,
Pistazie



Fruchtspeiseeis:

- Mango, Zitrone, Zitrone-Basilikum, Aperol Spritz
im 130g-Becher

Weitere Sorten auf Anfrage.



FINGERFOOD

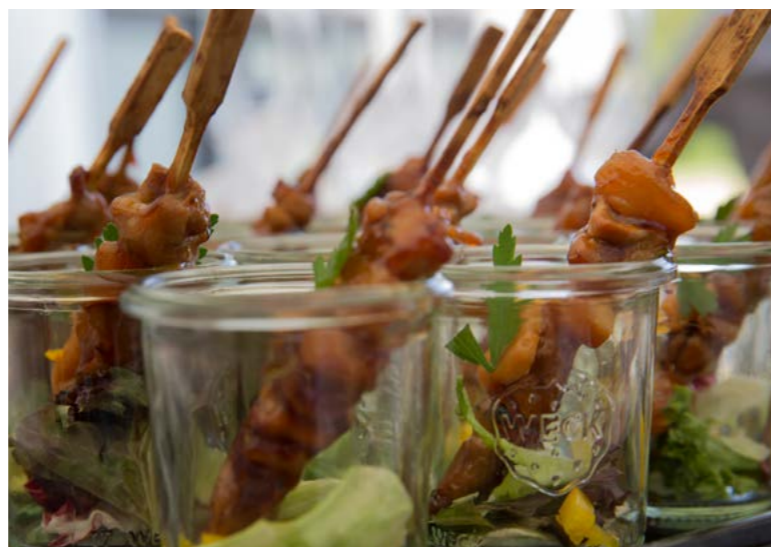
Fleisch (15-35g)

- Kalbshaxe in Kartoffelkruste
- Kalbshaxe in Kräuterkruste
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Dip
- Roastbeefröllchen an Dijon-Senf-Dip
- Gebackene Dattel im Speckmantel
- Melone mit Schinken am Spieß
- Melone mit Iberico Schinken
- Serrano Schinken mit Feigen
- Chorizo-Spieß mit Safran-Aioli
- Kleine Fleischbällchen mit Tomaten-Chutney
- Kleine Fleischbällchen mit Mango-Chutney
- Kleine Fleischbällchen mit Mojo Picón



Geflügel (15-35g)

- Puten-Ananas-Spieß mit Kokos-Dip
- Maispoullade in Mandel Panko Pannade
- Poullade mit gelbem Siam Curry und Chili
- Geflügel Yakitori und Ingwer
- Ente mit Pfifferlingen in Panko-Mandelkruste
- Gänseleber mit Erdnussbutter und Quinoa-Popcorn auf Aprikosen-Brot
- Yakitori-Spieß „Chili-Erdnuss“
- Yakitori-Spieß „Soja-Sauce“
- Yakitori-Spieß in Chili-Ingwer Marinade
- Saté-Spieß mit Chili-Erdnuss-Dip



Wild (saisonal) (20-30g)

- Paté vom Wild auf Pumpnickel
- Mini-Törtchen Reh mit Rotkohl-Mousse und Kartoffelknödel
- Reh mit Rote Beete auf Rosmarin-Laugen-Serviettenknödel



Fisch/Meeresfrüchte (15-30g)

- Garnelen-Reisbällchen mit Ingwer
- Garnelen-Reisbällchen mit Apfel-Curry-Dip
- Garnelen-Spießchen mit Chili-Dip oder Aioli-Dip
- Spinatquiche mit Garnele
- Marinierte Seawater Riesengarnele
- Knuspergarnelen-Spieß mit Aioli-Dip
- Lachs-Blätterteig-Pastete mit Pesto
- Lachstatar auf Pumpnickel mit Schmand
- Mini Canapé-Lachs Blini
- Spargel-Mousse an Forellenkaviar
- Crêpe-Rolle mit Kräuterschmand und gebeiztem Lachs



Vegetarisch 🌿 (20-35g)

- Halbe Eier mit Frankfurter Grüner Sauce
- Gemüsesticks mit Kräuter-Crème fraîche
- Tomatensalsa, Büffelmozzarella und Pesto Verde
- Mini-Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto Verde
- Pumpnickel mit Ziegenfrischkäse
- Manchego-Käse mit Quittenpaste
- Blätterteighörnchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Blätterteighörnchen gefüllt mit Tomatenfrischkäse
- Süßkartoffel mit Hirtenkäsestreusel und Kürbiskernen



Vegan 🌱 (20-35g)

- Grünes Erbsenmousse mit Minze
- Gebratene und mit feinem Aceto Balsamico marinierte Champignon
- Kartoffel mit Trüffel im Asche-Mantel
- Italien im Glas: Tomatensalsa, Tofu und Pesto Verde
- Mini-Törtchen Quinoa
- Mini-Tomate-Tofu-Spieß mit Pesto Verde
- Rote Beete-Praline mit Sesam
- Falafel-Kichererbsenbällchen mit Kokos-Minz-Dip
- Blumenkohl-Taler mit Nussbutter
- Mini-Laugenbrezel und Laugenkonfekt



Weiteres Fingerfood auf Anfrage.

KALTE SPEISEN (im Glas)

Unsere Vorspeisengläschen sind ideal für jeden Stehempfang. Angerichtet und garniert in Weck-Gläschen sind sie nicht nur ein Hingucker sondern

Fleisch

- Bunter Kartoffelsalat mit Mini-Schnitzel
- Frischer, bunter Nudelsalat mit kleiner Frikadelle
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Apfelcrème und Salat von feinem Gemüse
- Kalbstafelspitz auf mariniertem Gemüse an Meerrettich
- Ratatouille-Salat mit rosa gebratenem Roastbeef und Pfeffer-Aioli
- Rindfleischsalat asiatisch mit Sesam, Lauch, Paprika
- Rindfleischsalat „Stroganoff“
- Bohnensalat von weißen Bohnen und Chorizo-Würfeln
- Tandoori Hühnchen in Joghurt-Marinade mit Ingwer, Knoblauch mit Salat
- Gebratene Hühnerbruststreifen mit Kokos und Frühlingszwiebeln

Fisch & Meeresfrüchte

- Confierte Garnele auf Pak Choi und Broccoli
- Fenchel-Orangensalat mit Knuspergarnele
- Glasnudel-Salat mit gegrillten Garnelen und Ingwer-Chili-Dip
- Shrimps-Melonensalat mit Limetten und Minze
- Gebratene Zandertranche und Kerbel-Dip auf Gurken-Orangen-Salat
- Räucherforelle auf Rettichsalat

Weitere kalte Speisen im Glas auf Anfrage.

kulinarische Köstlichkeiten die ganz einfach im Stehen gegessen werden können.

Vegetarisch

- Bergkäse-Apfel-Salat
- Kichererbsen-Linsensalat
- Blumenkohl-Karottensalat mit Koriander und Zitrone
- Bulgur-Salat mediterran, mit Tomaten und Kräutern
- Marinierter Schafskäse im Zucchini-Mantel auf Paprikasalat
- Rote Beete-Walnusspraline mit Hüttenfrischkäse
- Rucola-Pasta-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan
- Ziegenkäsebällchen auf Rotkrautsalat mit Äpfeln
- Panzanella (italienischer Brotsalat mit Kräutern)
- Griechischer Bauernsalat

Vegan

- Blattsalatvariation mit Gurke & Radieschen
- Glasnudel-Salat mit Koriander, Shiitake-Pilzen
- Grüner Spargelsalat an Erdbeerdressing
- Falafel-Kichererbsenbällchen auf orientalischem Karottensalat
- Marinierte Süßkartoffel mit Roter Bete, Tofu und Trüffel-Vinaigrette
- Tabuleh-Salat mit frischer Minze
- Quinoa-Salat mit Cranberries, Granatapfel und Pinienkernen



SUPPEN

Unsere Auswahl an Suppen ist schier grenzenlos: Kalt oder warm, vegan oder herzhaft, klassisch oder exotisch. Je nach Veranstaltungsart können

Fleisch

- Gulaschsuppe mit Rindfleisch
- Rindfleischsuppe mit Flädle oder Markklößen
- Hühnersuppe mit Nudeln
- Tom-Kha-Gai / Thailändische Hühnersuppe

Fisch/Meeresfrüchte

- Hummer-Kokos-Suppe
- Tom-Kha-Gai / Thailändische Krustentiersuppe

Vegetarisch

- Broccoli-Creme-Suppe mit Croûtons
- Curry-Kokos-Suppe
- Kartoffelsuppe
- Getrüffelte Kartoffel-Rahmsuppe
- Kürbissuppe
- Linsensuppe
- Karotten-Ingwersuppe
- Karotten-Orangensuppe
- Weiße Tomatensuppe
- Pikante Pfeffer-Rahmsuppe
- Steinpilzsuppe mit Crostini oder Parmesanchip
- Cappuccino vom Sauerampfer (saisonal)
- Spargelsuppe (saisonal)



Sie diese in verschiedenen Darreichungsformen (Menü, Buffet, Flying) in Ihre gewählte Speisenfolge einbinden.



Vegan

- Rote Curry-Suppe
- Tomaten-Curry-Suppe
- Kokos-Curry-Suppe
- Zitronengras-Suppe
- Süßkartoffel-Mango-Suppe
- Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit schwarzen Linsen
- Erbsen-Kokos-Suppe

Kalte Suppen/Shooter

- Gurken-Wasabi-Shooter
- Melonen-Shooter mit Chili
- Basilikum-Minz-Shooter
- Gaspacho Andaluz

Einlagen

Auf Wunsch alle Suppen mit Fisch/Meeresfrüchten oder Fleisch-/Wursteinlage (separat serviert).

Weitere Suppen auf Anfrage.

Menü:	Suppenteller/-tasse	300 ml
Duett/Trilogie:	Espressotasse	je 70 ml
Flying:	Kaffeetasse	80ml
Buffet:	Suppentasse	250 ml

Preise je Veranstaltungsart/Darreichungsgröße.



FLYING-HAUPTGÄNGE (warm)

Unsere warmen Flying-Hauptgänge werden von unserem Servicepersonal serviert. Diese Darreichungsform bietet sich besonders für Veranstaltungen in lockerer Atmosphäre an,

Fleisch (100-120 g)

- Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Ras-el-Hanout-Jus auf Couscous mit Bohnengemüse
- Geschmortes Kalbsbäckchen mit Trüffeljus und Karoffel-Petersilienwurzel-Püree
- Kleine Kalbsfrikadellen auf Petersilienwurzel-Püree an „Sauce Café de Paris“
- Scheibchen von der Rinderhüfte auf Kartoffel-Ratatouille an Zwiebel-Senf-Sauce
- Tranchen vom Simmentaler Rinderfilet auf Süßkartoffelpüree
- Filet Mignon mit Espresso-Sauce und Strohkartoffeln
- Iberico-Schwein auf Kartoffel-Ratatouille mit Riochajus und sautiertem Gemüse
- Schweinelenden Medaillons mit Kräuterkruste
- Maispouardenbrust auf Safran-Risotto an Sternanis-Tomaten

Vegetarisch (100-120 g)

- Safran-Risotto mit Zucchini
- Fussili mit gebratenen Champignons
- Alexander's Gemüse-Curry mit Duftreis

bei denen die Kommunikation im Vordergrund steht, denn die Speisen lassen sich ganz unkompliziert im Stehen - mit Gabel oder Löffel - essen.

Fisch/Meeresfrüchte (80-100 g)

- Gebratene Forelle mit Dijon-Senf-Sauce auf buntem Linsensalat
- Weißes Heilbuttfilet an Limetten-Butter-Sauce
- Schwarzes Heilbuttfilet an Champagner-Schaum und Kräuter-Salat-Bouquet
- Steinbutt auf grünem Spargel mit Champagner-Sauce
- Lachstranche auf Lauch-Zucchini-Gemüse mit Thymian-Sauce
- Lachswürfel auf Duftreis mit Zitronengrasschaum
- Seezungen-Röllchen in Chardonnay-Veloute
- Winterkabeljau mit Balsamico-Tomaten und Stampfkartoffeln
- Gebratene Jakobsmuschel mit weißer Polenta

Vegan (100-120 g)

- Safran-Risotto mit Zucchini
- Zweierlei Humus mit gegrillter Aubergine
- Veganes Hackbällchen mit Gemüsejus auf Kartoffel-Erbsen-Mash

Weitere Flying-Hauptgänge auf Anfrage.

DESSERTS (im Glas)

Nach einem genussvollen Essen darf ein Dessert nicht fehlen. Unsere große Auswahl an hausge-

machten Desserts - portioniert im Weckgläschen - sind der krönende Abschluss eines jeden Essens.

Vegetarisch

- Bayrisch-Creme mit Roter Grütze
- American Cheesecake Erdbeer-Style
- Creme aus Vollmilchjoghurt mit marinierten Früchten in süßer Limettenviniagrette
- Crème-brûlée
- Tiramisu
- Himbeer-Tiramisu
- Erdbeer-Tiramisu
- Giotto-Creme
- Latte Macchiato-Creme
- Limetten-Buttermilch-Creme
- Marmorierte Mousse au chocolat
- Mousse au chocolat mit Kakao-Nibs
- Mousse au chocolat von der Valrhona-Schokolade
- Mousse von weißer Schokolade an Orangenreduktion
- Passionsfrucht-Mousse mit Schokoschaum
- Nuss-Whiskey-Creme geschichtet
- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Panna Cotta mit Obstsalat
- Pina-Colada-Creme mit Ananas-Ragout
- Sauerkirsch-Creme mit Amarettini-Crumble
- Schwarzwälder-Kirsch im Glas

Vegan

- Obstsalat aus saisonalem Obst mit frischer Minze
- Haselnuss-Creme mit Rübli
- Panna Cotta von der Kokosmilch an Ananas-Ragout
- Schoko-Creme mit roter Grütze und Mandeln
- Sojamilch-Creme mit Heidelbeergrütze
- Kokos-Mango-Creme mit Passionsfrucht und Chiasamen
- Kokos-Milchreis mit Ananaskompott

Weitere Desserts im Glas auf Anfrage.

FLYING-FOOD SETS

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung! Im Rahmen unserer Flying-Food Sets kombinieren wir je nach Sättigungsgrad eine ausgewogene Speisenabfolge die keine Wünsche offen lässt. Die Menge der Gänge richtet sich nach dem

gewünschten Sättigungsgrad und dem geplanten Budget. Gerne stellen wir Ihnen auch Ihre gewünschten Speisen individuell zusammen. Wir beraten Sie gerne!

SET „BASIC“ (6 Teile p.P.)

Leichter Sättigungsgrad

- 2 Vorspeisengläschen | 1 Suppe | 2 Flying-Food-Schälchen | 1 Dessert
- (400-450 g)



SET „KLASSIK“ (8 Teile p.P.)

Mittlerer Sättigungsgrad

- 3 Vorspeisengläschen | 1 Suppe | 3 Flying-Food-Schälchen | 1 Dessert
- (600-650 g)

SET „PLUS“ (10 Teile p.P.)

Hoher Sättigungsgrad

- 3 Vorspeisengläschen | 2 Suppen | 3 Flying-Food-Schälchen | 2 Desserts
- (700-750 g)



SET „DELUXE“ (12 Teile p.P.)

Sehr hoher Sättigungsgrad

- 4 Vorspeisengläschen | 2 Suppen | 4 Flying-Food-Schälchen | 2 Desserts
- (900-950 g)



1.
Lieferort
eingeben



2.
Datum
wählen



3.
Speisen
wählen



4.
Lieferrn
lassen

Catering einfach online bestellen!

Für jeden Anlass in bester Qualität einfach liefern lassen.

Sie planen eine Tagung oder eine kleinere Firmenfeier? Das passende Angebot an hochwertigen Speisen und umfangreichem Equipment bietet Ihnen Alexander's Catering in seinem Online-Shop.

Mit wenigen Klicks erstellen Sie sich Ihr Buffet oder eine individuelle Auswahl an Fingerfood, Vorspeisen im Glas, etc.

Bestellen Sie einfach und unkompliziert zu Ihrem Wunschtermin. Sie können die Speisen bei uns abholen oder liefern lassen.

Unser Online-Angebot:

- Exklusiv 10% Online-Rabatt*
- Umfangreiches Speisenangebot
- Individuelle Zusammenstellung der Speisen
- Equipment zubuchbar
- Lieferung bis ca. 35 km um Koblenz
- Abholung auf Wunsch möglich



BUFFETS (in Selbstbedienung)

Ein Buffet überzeugt in puncto Vielfalt und Flexibilität. Daher begeistern unsere Buffets durch das ausgewogene Verhältnis an Vor- und Hauptspeisen. Die angebotene Vielfalt lässt auch hier keine Wünsche offen. Gerne können Sie sich aus den angebotenen Speisen der verschiedenen Buffets Ihr Wunschbuffet zusammenstellen. Diese Buffets werden von uns aufgestellt - die Gäste bedienen sich am Buffet selbst.


BUFFET I

Vorspeisen (3 auswählen)

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- Oma´s Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- San-Daniele-Schinken mit Melone
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Hauptgang (2 auswählen)

- Geschnetzeltes vom Geflügel
- Mediterraner Krustenbraten vom „Prager Schinken“

- Tranchen vom Seelachsfilet
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous 

Saucen (2 auswählen)

- Rosmarin-Jus
- Portwein-Jus
- Riesling-Dill-Sauce

Warme Beilagen (2 auswählen)


- Reis
- Rosmarinkartoffeln
- Fettuccine
- Buntes, saisonales Gemüse

BUFFET II

Vorspeisen (4 auswählen)

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Mediterraner Nudelsalat
- Oma´s Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- San-Daniele-Schinken mit Melone
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Hauptgang (3 auswählen)

- Geschnetzeltes vom Geflügel
- Rinderbraten gefüllt mit Pancetta, Parmaschinken und Rucolapesto
- Mediterraner Spanferkelrollbraten
- Tranchen vom Seelachsfilet
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous 

Saucen (2 auswählen)

- Riesling-Dill-Sauce
- Pfeffer-Rahm-Sauce
- Rosmarin-Jus
- Portwein-Jus

Warme Beilagen (3 auswählen)

- Reis
- Rosmarinkartoffeln
- Fettuccine
- Spätzle
- Buntes, saisonales Gemüse




BUFFET III

Vorspeisen (5 auswählen)

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Fischplatte „Klassik“ mit porchiertem Fischfilet, geräucherter Forelle, Räucherlachs dazu Dill-Honig-Senf-Sauce und Sahne Meerrettich-Dip
- Mediterran gebratenes Gemüse
- Bunter Kartoffelsalat mit Frankfurter „Grüner Sauce“
- Klassischer Reissalat mit Ananas
- Panzanella (italienischer Brotsalat mit Tomaten, Zucchini, Paprika, roten Zwiebeln, Kräutern, Oliven und Weißbrotwürfeln)
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Hauptgang (3 auswählen)

- Boeuf Bourignon
- Schweinemedallions
- Gefüllte Geflügelroulade
- Gebratenes Filet vom Fjordlachs auf Blattspinat
- Tortellini mit leichter Sauce von getrockneten Tomaten 

Saucen (2 auswählen)

- Riesling-Dill-Sauce
- Pfefferrahm-Sauce
- Tomaten-Curry-Sauce



Warme Beilagen (4 auswählen)

- Reis
- Kartoffelgratin
- Fettuccine
- Spätzle
- Buntes, saisonales Gemüse


BUFFET IV

Vorspeisen (5 auswählen)

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Fischplatte „Klassik“ mit porchiertem Fischfilet, geräucherter Forelle, Räucherlachs dazu Dill-Honig-Senf-Sauce und Sahne Meerrettich-Dip
- Mediterran gebratenes Gemüse
- Bunter Kartoffelsalat mit Frankfurter „Grüner Sauce“
- Klassischer Reissalat mit Ananas
- Panzanella (italienischer Brotsalat mit Tomaten, Zucchini, Paprika, roten Zwiebeln, Kräutern, Oliven und Weißbrotwürfeln)
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Hauptgang (3 auswählen)

- Schweinemedallions
- Gefüllte Geflügelroulade

- Boeuf Bourignon
- Rinderbraten gefüllt mit Pancetta, Parmaschinken und Rucolapesto
- Duett vom Lachs und Zander
- Gemüsecurry mit Duftreis 

Saucen (2 auswählen)

- Riesling-Dill-Sauce
- Pfeffer-Rahm-Sauce
- Tomaten-Curry-Sauce

Warme Beilagen (4 auswählen)

- Reis
- Kartoffelgratin
- Fettuccine
- Spätzle
- Buntes, saisonales Gemüse



BUFFET „VEGAN“

Vorspeisen (4 auswählen)

- Rote-Beete-Champignon-Salat mit gerösteten Walnüssen, frischem Rucola und Soja-Schnittlauch
- Mediterran gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern, Balsamico-Essig und Olivenöl
- Karotten-Sellerie-Salat mit Apfelspalten
- Alexander´s Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken und Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, und Salz-/ Pfeffermühle
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

- Gemüsestrudel auf Anismöhrrchen
- Polpetta Vegetaria all'arrabiata

Warme Beilagen (2 auswählen)

- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Kartoffel-Selleriepüree
- Ratatouille Rustica mit kleinen Kartoffeln

Hauptgang (3 auswählen)

- Kartoffelgulasch mit Wurzelgemüse
- Mit Steinpilzrisotto gefüllte Spitzpaprika auf Tomatensugo

Upgrade - Optionen

Buchen Sie zu allen Buffets (in Selbstbedienung) auf Wunsch noch Dessert-Gläschen oder süße Speisen hinzu.

- Süßes siehe S. 7
- Desserts siehe S. 13

Themen-Bufferets

BUFFET „OKTOBERFEST“

Vorspeisen (3 auswählen)

- Kartoffelsalat mit Gurken-/ Radieschenstreifen
- Nudelsalat
- Radi-Salat mit Petersilie
- Bayrischer Krautsalat mit Speck
- Alexanders-Brotauswahl und Brezel dazu Obatzter und Schmalz

- Kartoffelpüree
- Serviettenknödel
- Bayrisch Kraut

Dessert (im Gläschen, 2 auswählen)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Obstsalat mit Vanillesauce
- Mousse au chocolat

Hauptgang (3 auswählen)

- Krustenbraten vom „Prager Schinken“ mit Malzbier-Sauce
- Weißwurst mit süßem Senf
- Fleischpflanzerl mit Zwiebeln und mit Senf
- Warmer Fleischkäse (auch vegan möglich)
- Mini Schweinshaxen mit Biersauce
- Käsespätzle 🌱

Beilagen (3 auswählen)

- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Schupfnudeln



BUFFET „WINTER“

Vorspeisen (3 auswählen)

- Waldorfsalat mit Sellerie und Apfel
- Orangen-Fenchel-Salat
- Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Preiselbeervinaigrette und Rucola
- Alexander´s Winter-Salatbar: Feldsalat, Frisée-salat, Rotkohl, Croutons, Speckwürfel, karamelierte Nüsse, dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing und Salz-/ Pfeffermühle
- Alexander´s Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

- Kartoffelknödel
- Wurzelgemüse oder Rotkraut
- Wirsing á la Crème

Dessert (im Gläschen, 2 auswählen)

- Mousse au chocolate
- Bayrisch Creme mit weihnachtlicher Grütze
- Zimt-Mousse mit Pflaumenchutney
- Lebkuchen-Pflaumen-Mousse

Hauptgang (3 auswählen)

- Alexander´s winterliches Wildragout
- Geschmorte Rinderroulade
- Winterkabeljau mit Senf-Mandel-Kruste
- Spitzpaprika gefüllt mit Steinpilzrisotto 🌱

Beilagen (3 auswählen)

- Spätzle



PREMIUM-BUFFETS

Unsere vielfältigen Buffets begeistern durch das ausgewogene Verhältnis an Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. Die angebotene Vielfalt lässt keine Wünsche offen. Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunsch-Buffet zusammen. Die Premium-Buffets werden durch unsere professionellen Köche vor Ort betreut.



BUFFET „BASIC“

Vorspeisen

- Caprese mit Pesto Verde
- Panzanella (ital. Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven und Weißbrotwürfeln)
- Mediterraner Pasta-Salat mit Oliven und frischen Kräutern
- Fenchel-Orangen-Salat
- Alexander´s Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken und Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing und Salz-/ Pfeffermühle
- Alexander´s Brotkorb: Kürbis-, Knusper-, Finnen baguette

- Gebratener Fjordlachs mit Zitronen und Olivenöl auf Orangen-Ratatouille
- Gefüllte Pasta der Saison mit getrockneten Tomaten und Salbei-Parmesanbutter 🌿

Warme Beilagen

- Ratatouille Rustica mit kleinen Kartoffeln
- Tagliatelle mit Tomatensauce
- Kartoffelgratin

Dessert (im Gläschen)

- Obstsalat aus saisonalen Früchten
- Nuss-Nougat-Creme

Hauptgang

- Filet vom Eifeler Landschwein mit Rosmarin-Schinken-Jus

BUFFET „KLASSIK“

Vorspeisen (Tischbuffet)

- Alexander´s Antipasti Platte: Mariniertes mediterranes Gemüse (bunte Paprika, Aubergine, Champignons, Zucchini, rote Zwiebeln) angerichtet mit frischen Kräutern, Balsamico-Essig und Olivenöl, dazu Parmesanspäne, Parmaschinken, Fenchelsalami, Coppa und Bresaola
- Brot & Dips: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette, dazu: Tomatenbutter, Kalamata-Oliven, Kräuterquark
- **Vegetarische Alternative:** Capponata, Oliventapenade, mariniertes Büffelmozzarella und vegetarische Polpette
- **Upgrade (optional):** Pulpo & Garnelen Aglio e Olio zzgl.x €/Person

Hauptgang

- Roastbeef vom Eifeler Weiderind in Kräutern gegart mit Thymian-Olivenöl-Jus
- Pollo Fino mit mediterraner Marinade auf Tomaten-Olivenöl-Jus
- Pesce misto alla Griglia - feine Fischfilets und Meeresfrüchte in Olivenöl gebraten
- Ratatouille Rustica mit kleinen Kartoffeln und schwarzen Oliven 🍷
- **Upgrade (optional):** Carrée vom Eifeler Schwein alla Porchetta mit Tomaten-Jus

Warme Beilagen

- Gnocchi mit Salbei-Parmesan-Butter
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Pasta Castellane mit Tomaten-Oliven-Sauce
- Mediterranes Bohnengemüse

Dessert (im Gläschen)

- Limetten-Joghurtcreme mit Ananas-Mango-Ragout
- Giotto-Creme






BUFFET „PLUS“

Vorspeisen

- Fischplatte „Klassik“ mit pochiertem Fischfilet, geräucherter Forelle, Räucherlachs dazu Dill-Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich-Dip
- Rosa gebratenes Rinder-Carpaccio vom Eifeler Weiderind mit Himbeer-Vinaigrette und Parmesanspänen
- Mediterran gebratenes Gemüse (bunte Paprika, Aubergine, Champignons, Zucchini, rote Zwiebeln) angerichtet mit frischen Kräutern, Balsamico-Essig und Olivenöl
- Italienischer Bauernsalat mit gerösteten Kartoffeln und Oliven
- Alexander's Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken und Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing und Salz-/ Pfeffermühle
- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

Hauptgang

- Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rosmarin-Jus
- Pollo Fino mit mediterraner Marinade auf Tomaten-Oliven-Jus
- Polpetta Vegetaria all' arrabiata 

Warme Beilagen

- Fettuccine in Sahnesauce
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Ratatouille Rustica mit frischen Kräutern

Dessert (im Gläschen, 2 zur Auswahl)


- Panna Cotta mit Himbeermark
- Latte-Macchiato-Creme
- Obstsalat aus saisonalen Früchten

BUFFET „DELUXE“

Vorspeisen

- Rosa gebratenes Rinder-Carpaccio vom Eifeler Weiderind mit Himbeer-Vinaigrette und Parmesanspänen
- Luftgetrockneter Parmaschinken mit Cantaloup und Honigmelone
- Fischplatte „Deluxe“ mit pochiertem, geräucherter und gebeiztem Lachs, pochiertem See-teufel, Makrele, Forelle und Schillerlocke mit Limetten-Aioli, Sahne-Meerrettich, Honig-Dill-Senf und Wasabi-Dip
- Alexander's Antipasti-Platte: verschiedenes mariniertes Gemüse: Bunte Paprika, Aubergine, Champignons, Zucchini, rote Zwiebeln; angerichtet mit frischen Kräutern, Balsamico-Essig und Olivenöl, dazu Parmesanspäne, Parmaschinken, Fenchelsalami, Coppa und Bresaola
- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

Hauptgang

- Rosa gebratenes Rinderfilet mit grobem Pfeffer und Portwein-Jus
- Maispouardenbrust auf der Haut gebraten mit Mojo-Sauce
- Filet vom Steinbeisser mit Kräuterkruste auf Weißweibutter
- Fettuccine mit gebratenen Garnelen all' arrabiata
- **Upgrade (optional):**
Paella Verdura mit gegrilltem Romanasalat 



Warme Beilagen

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Bulgur mit Paprika
- Mediterranes Gemüse
- Bohnen im Speckmantel

Dessert (im Gläschen, 2 zur Auswahl)

- Panna Cotta von der Tonkabohne mit Butter-Crumble
- Nuss-Whiskey-Creme
- Tiramisu
- Obstsalat mit frischer Minze

BUFFET „ASIA SPICES“

Vorspeisen

- Bangkok-Style Tom Kha Gai
- Sushi Sliders mit Wasabi-Creme
- Vietnamese Noodle Bowl
- Laab Gai Thai-Geflügelsalat mit Limette
- Streetfood-Spieße in verschiedenen Marinaden
- Frühlingsröllchen mit Chili-Dip
- Samosas auf Ananas-Curry-Chutney
- Thai-Papayasalat mit frischen Garnelen
- Gurkensalat Asia-Style mit Koriander
- Asia-Salatbar mit Mizuna-Salat, Pak-Choi, Chinakohl, Karottenstreifen, Kaiserschoten, Brokkoli, Paprika, Mungbohnsprossen und Pilzen, dazu Essig und Öl, Balsamico-Wasabi-Vinaigrette, Joghurtdressing und Salz-/ Pfeffermühle

Hauptgang

- Rosa gebratenes Rinderfilet Teriyaki-Style mit Togarashi
- Rotes Thai-Curry von der Maispoularde
- Miso Salmon auf Udon Nudeln

Beilagen

- Kichererbsen-Tajine mit frittiertem Blumenkohl
- Gemüsebulgur mit Zitrone



- Gebratener Reis mit Ei und dunkler Sojasauce
- Frisches Wokgemüse mit Bambussprossen

Dessert (im Gläschen, 2 zur Auswahl)

- Panna Cotta vom Grünen Tee mit Duftmango
- Schwarzer Milchreis mit Ananasragout
- Kokoscreme mit Zitrusfrüchtesalat

BUFFET „VEGAN“

Vorspeisen & Beilagen

- Rote-Beete-Champignon-Salat mit Walnüssen, Rucola und Soja-Schnittlauch-Vinaigrette
- Mediterran gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern, Balsamico-Essig und Olivenöl
- Karotten-Sellerie-Salat
- Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen
- Alexander's Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken und Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräuter-vinaigrette, Joghurtdressing, Salz-/ Pfeffermühle
- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

Hauptgang

- Kartoffelgulasch mit Wurzelgemüse
- Mit Steinpilzrisotto gefüllte Spitzpaprika auf Tomatensugo

- Gemüsestrudel auf Anismöhrrchen
- Gefüllte Wirsingblätter mit Kartoffel-Erbsen-Mash und Gemüse-Jus

Warme Beilagen

- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Kartoffel-Selleriepüree
- Ratatouille Rustica mit kleinen Kartoffeln

Dessert (im Gläschen, 2 zur Auswahl)

- Kokos-Mango-Creme mit Passionsfrucht & Chiasamen
- Schoko-Creme mit Roter Grütze und Mandeln
- Haselnuss-Creme mit Rübli
- Obstsalat aus saisonalen Früchten

BBO / GRILLBUFFET

Grillen ist „In“ – unsere Grillbuffets sind es auch! Ob Grill & Chill, Smoker oder Burger-Station, für jeden Geschmack bereiten unsere Grillmeister das Passende zu. Ein Grillbuffet kombiniert die Köstlichkeiten vom Grill mit entsprechenden Vorspeisen und Beilagen sowie Desserts zu einem kulinarischen Highlight.



BBO / GRILLBUFFET „BASIC“

Vorspeisen & Beilagen

- Pasta-Salat mit Grillgemüse und Parmesan
- Omas Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurken und Ei
- „Coleslaw“ - Amerikanischer Krautsalat mit Karotten und Mayonnaise-Dressing
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Grilltomaten mit Käse gratiniert
- Alexander's Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken, Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing, Salz-/ Pfeffermühle
- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

Vom Grill

- Schweinenackensteak mit Paprikamarinade
- Spareribs mit würziger BBQ-Marinade
- Putensteak mariniert mit Paprika
- Alexander's feine Bratwurst

Alexander's hausgemachte BBO Saucen & Dips

- Aioli, BBQ, Curry-Mango, Kräuterquark, Ketchup und Senf

Dessert (im Gläschen)

- Mousse au Chocolate mit Kakao-Nibs
- Limetten-Buttermilch-Creme

BBQ/GRILLBUFFET „KLASSIK“

Vorspeisen & Beilagen

- Caprese mit Pesto Verde
- Pasta-Salat mit Grillgemüse und Parmesan
- BBQ-Kartoffelsalat mit geräucherter Paprika
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Ratatouille Rustica mit frischen Kräutern
- Alexander's Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken und Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing, Salz-/ Pfeffermühle
- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

Vom Grill

- Steak von der Rinderhüfte mit Alexander's BBQ-Rub
- Putensteak mariniert mit Curry
- Lachs vom Zedernholzbrett
- Alexander's Bratwürste (feine, Käse, Gyros)
- Gegrillte Zucchini mit Reis-Gemüsefüllung

BBQ/GRILLBUFFET „PLUS“

Vorspeisen & Beilagen

- Caprese mit Pesto Verde
- Bunter Kartoffelsalat mit grüner Sauce
- Mediterran gebratenes Gemüse (bunte Paprika, Auberginen, Champignons, Zucchini, rote Zwiebeln) angerichtet mit frischen Kräutern, Balsamico-Essig und Olivenöl
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Gegrillte Süßkartoffeln mit Guacamole
- Alexander's Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken, Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing, Salz-/ Pfeffermühle
- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

Vom Grill

- US-Flanksteak mit Alexander's BBQ-Rub
- Hähnchenbrust „Indian-Style“

Alexander's hausgemachte BBQ Saucen & Dips

- Aioli, BBQ, Cocktail, Curry-Mango, Kräuterquark, Ketchup und Senf

Dessert (im Gläschen)

- Strawberry-Cheesecake
- Limetten-Buttermilch-Creme
- Obstsalat aus saisonalen Früchten



- Alexander's Bratwürste (feine, Bärlauch, Käse)
- Garnelenspieße mit Zitronenpfeffer
- Alexander's Hot & Spicy-Lachs vom Zedernholzbrett
- Marinierter Halloumi vom Grill 🌿

Alexander's hausgemachte BBQ Saucen & Dips

- Aioli, BBQ, Cocktail, Chimichurri, Curry-Mango, Kräuterquark, Ketchup und Senf

Dessert (im Gläschen)

- Giotto-Creme
- Beeren-Tiramisu mit Amaretti-Crumble
- Obstsalat aus saisonalen Früchten



BBQ/GRILLBUFFET „DELUXE“

Vorspeisen & Beilagen

- Tomatensalat mit Mini-Mozzarellakugeln an Pesto Verde
- Getrüffelter Kartoffelsalat mit Radieschen
- Salat von mariniertem Pulpo und Garnelen Aglio e Olio
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Grillkartoffeln „Alexander's-Style“ gefüllt mit Speck, Frühlingsslauch und Cheddar
- Mediterran gebratenes Gemüse (bunte Paprika, Aubergine, Champignons, Zucchini, rote Zwiebeln) angerichtet mit frischen Kräutern, Balsamico-Essig und Olivenöl
- Alexander's Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken und Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, Joghurtdressing, Salz-/ Pfeffermühle
- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

Vom Grill

- Simmentaler Roastbeef am Stück gegrillt mit Alexander's Smokey-Pepper-Rub
- Schweinenacken „Porchetta-Style“

- Tranchiertes Lammkarree mit frischem Rosmarin
- Alexander's Bratwürste (feine, Bärlauch, Merguez)
- Alexander's Hot & Spicy-Lachs vom Zedernholzbrett
- Seawater Riesengarnelen Aglio e Olio aus der Pfanne
- Spitzpaprika und Avocado vom Grill mit schwarzem Bohnensalat 🌿

Alexander's hausgemachte BBQ Saucen & Dips

- Aioli, BBQ, Cocktail, Chimichurri, Curry-Mango, Kräuterquark, Ketchup und Senf

Dessert (im Gläschen)

- Mousse au Chocolat von der Valrhona-Schokolade
- Strawberry-Cheesecake
- Gegrillte Ananas mit Pfeffer und Vanilleeis
- **Upgrade (optional):** Warmer Aprikosenkuchen vom Weber Grill mit Vanillesauce

BBQ / GRILLBUFFET „VEGAN“

Vorspeisen & Beilagen

- „Coleslaw“- Amerikanischer Krautsalat mit veganem Mayonnaise-Dressing
- Oma's Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln und sauren Gurken
- Alexander's Salatbar mit saisonalen Blattsalaten, bunten Paprikawürfeln, Mais, Tomaten, Gurken und Radieschenstreifen dazu Essig und Öl, Kräutervinaigrette, Salz-/ Pfeffermühle
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Mediterranes Gemüse
- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette

Vom Grill (4 auswählen)

- „Feine Bratwurst“ - vegan
- „Hähnchenbrust“ - vegan
- „Rindersteak“ - vegan
- Pulled Beef: Burger-Brötchen mit 120 g veganem Pulled Beef mit Coleslaw und BBQ-Sauce

- Protein Burger: Burger-Brötchen mit 120 g veganem Protein-Patty, Tomaten, Gurkenreslish, Blattsalat und veganer Mayonnaise
- Mit getrockneten Tomaten und Avocado gefüllte Spitzpaprika an Tomatensalsa

Alexander's hausgemachte BBQ Saucen & Dips

- Auswahl an veganen BBQ Saucen & Dips sowie Ketchup und Senf

Dessert (im Gläschen)

- Obstsalat aus saisonalen Früchten
- Dunkle Mousse mit Roter Grütze
- Kokos-Mango-Creme mit Passionsfrucht und Chiasamen

Preise können je nach Speisenauswahl leicht variieren.



BBQ - UPGRADE

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres BBQ's mit einem unserer Upgrades. Sämtliche Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet und tranchiert. Dies kann als einzelner Show Act oder als Upgrade zum BBQ gebucht werden.

Alexander's Burgerstation

Pulled Salmon

- Knuspriges schwarzes Burger-Brötchen, belegt mit 120 g gegrilltem Lachsfilet, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke, dazu unsere hausgemachte Wasabi-Sauce

Big Kakuna Burger

- Fluffiges Brioche-Brötchen mit saftigem 130 g US-Beef-Patty mit gegrillter Ananas, dazu Chili-Sauce

Tradition over Trend

- Kleines Sesam-Brötchen mit 120 g US-Beef-Patty mit Eisbergsalat, Tomate und Käse, dazu unsere hausgemachte Burger-Sauce

Alexander's Deluxe

- Brioche-Brötchen mit saftigem 120 g Wagyu-Patty mit Cheddar, Bacon, karamellisierten Zwiebeln und frisch gehobeltem Trüffel und Trüffelmayonnaise

Pulled Beef

- Burger-Brötchen mit 120 g veganem Pulled Beef mit Coleslaw und BBQ-Sauce

Protein Burger

- Burger-Brötchen mit 120 g veganem Protein-Patty, Tomaten, Gurkenreslish, Blattsalate und veganer Mayonnaise

Preise auf Anfrage (je Veranstaltungsart und gewünschtem Sättigungsgrad)
zzgl. Grillmeister vor Ort



LIVE-COOKING

Diese Art des Show-Cooking ist eine sehr beliebte Variante, bei der sämtliche Speisen vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Dies kann als einzelner Show Act oder als Upgrade zu jedem Buffet, BBO, Tagung, Flying Dinner gebucht werden.



Asian Live (aus dem Wok)


- Asia Wokgemüse mit Shrimps und verschiedenen Gemüsen
- Gebratener Reis mit Asiagemüse, wahlweise mit Hähnchenfleisch

Pasta-Bar

- Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib
- Tagliatelle mit Lachs und Cherrytomaten im Limettenschaum
- Linguine mit Scampi und Zitrone

Dazu verschiedene Toppings: frische italienische Kräuter, Tomaten, Paprika, Parmesan, Mozzarella

Aus der Riesenpfanne

- Paella mit Meeresfrüchten
- Paella mit Tofu 
- Champignon-Pfanne  (vegan möglich)

Fleisch

- Ganzes Spanferkel
- Ganzer Schweinerücken vom Knochen tranchiert
- Burger Station

Fisch

- Ganzer Salm unter der Salzkruste
- Lachs vom Zedernholz

Süßes zum Dessert

- Crêpes mit Zucker, Grand Manier, Nutella, etc.

Preise auf Anfrage (je Veranstaltungsart und gewünschtem Sättigungsgrad)
zzgl. Köche vor Ort

MENÜ

Elegant und festlich – eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige und gediegene Atmosphäre während des Essens und bietet Raum für Reden zwischen den Gängen. Die Ausrichtung der Speisen und die Anzahl der Gänge stimmen wir gerne gemeinsam mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch ab.

MENÜ „Basic“

4-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Brotkorb: Kürbis, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette mit verschiedenen hausgemachten Butterkreationen: Tomate-Basilikum, Pfeffer-Zitrone, Grüne Sauce ‚Frankfurter Art‘

Vorspeise

- Eismeer-Saibling mit bunten Karotten aus dem Ofen und Gremolata-Sauce

Suppe

- Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit geräucher-ten Landbrotcroutons

Hauptgang

- Gebratene Maispouardenbrust mit Sellerie, grünem Apfel und Kartoffelcrème

Dessertvariation

- „Crème brûlée 2.0“ - mit Kirsche und Schokolade





MENÜ „KLASSIK“

4-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Brotkorb: Kürbis, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette mit verschiedenen hausgemachten Butterkreationen: Tomate-Basilikum, Pfeffer-Zitrone, Grüne Sauce ‚Frankfurter Art‘

Vorspeise

- Tiramisu vom Räucherlachs mit Pumpernickel und Crème fraîche

Suppe

- Weiße Tomatenschaumsuppe

Hauptgang

- Duett vom Schwein - Sous Vide gegarter Schweinebauch und gebratenes Schweinefilet auf cremiger Polenta mit bunten Karotten und Thymian-Jus

Dessert (im Weckglas)

- „Walnuss trifft Karamel“ - mit Salbei, Orange und Malz

MENÜ „PLUS“

4-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Brotkorb: Kürbis, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette mit verschiedenen hausgemachten Butterkreationen: Tomate-Basilikum, Pfeffer-Zitrone, Grüne Sauce ‚Frankfurter Art‘

Vorspeise

- Eifeler Ziegenkäse aus dem Ofen mit Thymian, Honig und Aprikosenchutney

Suppe

- Zitronengrassüppchen mit Garnele, Kokos und Wokgemüse

Hauptgang

- Rinderfilet à la Plancha mit Balsamico-Jus auf Kartoffel-Erbсен-Mash und gebratenem Brokkoli

Dessert

- „Wild Berry“ - Waldbeerenkuppel mit Vanille und Butter-Crumble

MENÜ „DELUXE“

6-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette mit verschiedenen hausgemachten Butterkreationen: Tomaten-Basilikum, Pfeffer-Zitrone, Grüne Sauce ‚Frankfurter Art‘

Vorspeise

- „52 °C Lachs“ mit Brunnenkresse-Emulsion und feinem Kräutersalat

Zwischengang

- Getrüffelte Linguini mit gehobeltem Parmesan

Suppe

- Krustentier-Tom-Kha-Gai mit gebratener Jakobsmuschel

Sorbet

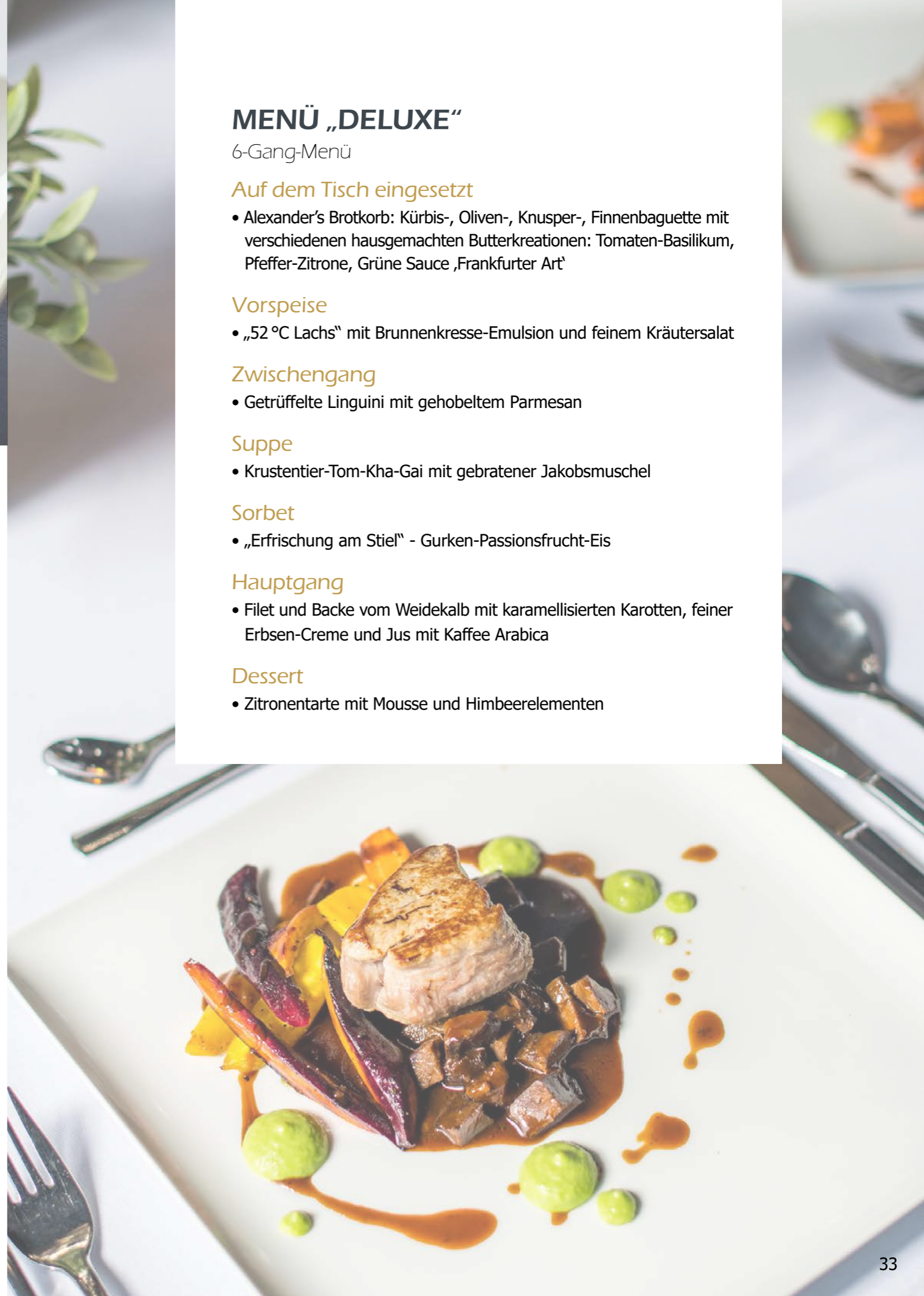
- „Erfrischung am Stiel“ - Gurken-Passionsfrucht-Eis

Hauptgang

- Filet und Backe vom Weidekalb mit karamellisierten Karotten, feiner Erbsen-Creme und Jus mit Kaffee Arabica

Dessert

- Zitronentarte mit Mousse und Himbeerelementen





MENÜ „VEGAN“

5-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Brotkorb: Kürbis-, Oliven-, Knusper-, Finnenbaguette mit verschiedenen hausgemachten Dips: Guacamole, Pesto Verde, Kokos-Minz-Dip

Vorspeise

- Quinoa-Törtchen mit Gazpacho-Creme

Suppe

- Süßkartoffel-Kokossüppchen mit Koriander und schwarzen Linsen

Zwischengang

- Linguini mit Avocadopesto und Pinienkernen, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum

Hauptgang

- Gefüllte Wirsingblätter auf vergessenem Gemüse mit Gemüsejus und Schnittlauchöl

Dessert

- „Schokolade küsst Frucht“ - Brownie mit Passionsfrucht und Nüssen

MENÜ - UPGRADE

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres Menüs mit einem unserer Upgrades. Tauchen Sie mit uns in die Vielfalt unserer regionalen und saisonalen Küche ein.

Upgrade - Optionen

Meeresfrüchte

- Hummer, Austern, Jakobsmuscheln

Spargel (Apr.-Jun.)

Steinpilze

(Sept.-Okt.)

Trüffel

- Schwarzer Perigord-Trüffel (Nov.-März)
- Schwarzer Burgunder-Trüffel (Mai-Dez.)

Preis auf Anfrage, je nach Saison

EQUIPMENT

Wir haben alles, was Sie für die Ausgestaltung Ihrer Hochzeitsfeier benötigen. Unser großes Sortiment an hauseigenem Equipment ermöglicht uns eine flexible Abwicklung und bedeutet für Sie „Full Service“ aus einer Hand.

Geschirr

Basic-Serie

- Hauptspeiseteller rund
- Kuchen-/Dessertteller rund
- Brotteller rund

Elegance-Serie

- Hauptspeiseteller, eckig
- Vorspeisen-/Dessertteller, eckig
- Glasteller, eckig
- Brotteller, eckig

Suppen-Geschirr

- Suppenteller Elegance, rund
- Suppentasse Henkel / Untertasse
- Espressotasse Glas

Flying-Geschirr

- Wellen Schale
- Schale oval, groß
- Pasta Schale, klein

Kaffee-/ Tee-Geschirr

- Kaffee-Tasse / Unterteller
- Espresso-Tasse / Unterteller
- Latte Macchiato Glas

Besteck

- Hauptspeisengabel
- Hauptspeisenmesser
- Suppenlöffel
- Fischgabel
- Fischmesser
- Buttermesser
- Kaffee-/ Dessertgabel
- Kaffee-/ Dessertlöffel
- Espressolöffel
- Latte Macchiato Löffel

Gläser

- Wasserstilglas
- Weißweinglas
- Rotweinglas
- Sektglas
- Champagnerglas
- Longdrinkglas
- Bitburger Pils-Glas 0,25l
- Bier-Glas neutral 0,25l
- Erdinger Weizenglas 0,5l
- Früh Kölsch-Glas 0,25l
- Kölsch-Glas neutral 0,25l
- Martiniglas 0,1l
- Whiskyschwenker 0,1l
- Grappaglas 0,02l
- Schnapsglas / Stampfer 0,02l



Mobiliar

Tische

- Banketttisch 178 x 78 cm (6 Gäste)
- Tisch, rund 152 cm (8-10 Gäste)
- Tisch, rund 183 cm (10-12 Gäste)
- Brückentisch 70 x 180 x 105 cm
- Steh Tisch 80 cm (ohne Husse)
- Brauereitisch, breit 70 x 220 cm

Bestuhlung

Brauereibank 25 x 220 cm
Holz-Klappstuhl, weiß
Sitzkissen für Holz-Klappstuhl, grau
Polster-/Bankettstuhl
Outdoor Stuhl Volt (Pedrali), anthrazit
Outdoor Hocker Volt (Pedrali), anthrazit

Tischwäsche

Tischdecke 130x220 cm
Tischdecke, rund (für Tisch 240 cm)
Stoffserviette, weiß 50x 50cm
Stuhlhusse, stretch für Stuhl Vega
Stuhlhusse, Elegance für Stuhl Vega
Stehtischhusse, stretch
Skirting für Buffet 5,20m
Brauereitisch-Husse
Brauereibank-Husse

Technik

Bar-/Getränke Technik

Thekenelement, LED Beleuchtung
Thekenelement, Eckteil, LED
Zapfanlage mit Fasskühlung
Glastüren-Kühlschrank
Kaffeefullautomat, WMF, groß
Kaffeefullautomat, klein
Kaffeekocher (40 Tassen)
Kühlwagen, groß (4x2 m)

BBO-/Küchen Technik

Weber Gasgrill (inkl. Gasflasche 11kg)
Wärmewagen, klein
Wärmewagen, klein
Wärmelampe für Schneidestation
Wärmebrücke für Schneidestation
Tellerwärmer
Dampfgarer, 10 Schübe
Induktionskochfeld
Riesen-Pfanne mit Hockerkocher

Die Mietdauer beträgt 3 Tage. Alle Equipment-Kosten verstehen sich inkl. Reinigung, zzgl. Logistik- und Transportkosten für die Anlieferung und Abholung. Der Aufbau wird nach tatsächlichem Zeitaufwand abgerechnet.

Je nach Bedarf und Ausstattung der jeweiligen Location bieten wir Ihnen gerne das erforderliche Küchenequipment, passend zu Ihrer Speisenauswahl, an.

Zelte/Sonnenschirme

Gestell Scherenzelt Premium, 3x3 m
Dach, schwarz
Seitenwand, schwarz
Dach, sand oder weiß
Seitenwand sand oder weiß
Regenrinne zur Verbindung Zelte
Gewichtset für Zelte (2x 10 kg)
Sonnenschirm, anthrazit (Ø 3,40 cm)
Schirmständer

Sonstiges

Heizpilz, höhenverstellbar (zzgl. Gas)
Gasflasche
Garderobenständer
Kleiderbügel, schwarz
Absperrbänder, schwarz
Absperreseile, anthrazit oder rot
Vorhangsystem (Pipe & Dripe)

Hygiene

Luftreiniger Ideal AP 40 Pro
Luftreiniger Ideal AP 80 Pro
Desinfektionsspender mit Fuß, anthrazit



SERVICE-PERSONAL

Unser geschultes Personal sorgt - vor und hinter den Kulissen - dafür, dass Sie eine professionelle und reibungslose Firmenveranstaltung durchführen können.

Die Zufriedenheit des einzelnen Gastes entscheidet maßgeblich über den Gesamteindruck Ihrer Feier. Dabei ist der Service oftmals das berühmte „Zünglein an der Waage“.

Wir verlassen uns stets auf unser geschultes und zuverlässiges Serviceteam, welches wir Ihnen für Ihr Fest zur Verfügung stellen. Dabei ist für uns eine faire Bezahlung und das Gewähren von

Zulagen selbstverständlich. Sämtliche Mitarbeiter sind einheitlich gekleidet und somit für Sie und Ihre Gäste direkt erkennbar. Die Kosten für den Service sind unter anderem von den Bedingungen in der jeweiligen Location, der gewünschten Serviceintensität und der Darbietung der ausgewählten Speisen abhängig und werden nach tatsächlichem Zeitaufwand abgerechnet.



Personal

Serviceleitung
Servicekraft
Thekenkraft
Logistiker
Beikoch / Jungkoch
Koch / Grillmeister

Sonntag / Feiertag zzgl. 40 % Zuschlag

GETRÄNKE

Bei der Bewirtung Ihrer Gäste haben Sie eine große Auswahl

Für jede Veranstaltung benötigen Sie die passenden Getränke. Um dabei die Kosten nicht aus dem Blick zu verlieren bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale für die übliche Dauer

einer Veranstaltung und zusätzlich verschiedene Upgrades an. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Getränkeauswahl – wir freuen uns auf Ihre Wünsche.

Kaffee / Softdrinks

- Filterkaffee, Espresso sowie Kaffeespezialitäten
- Afri Cola, Bluna Limonade
- Rhodius Gourmet Classic, Medium, Naturelle
- Vaihinger Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft

Biere

- Bitburger Pils, Erdinger Weißbier, Früh Kölsch

Schaumweine

- Cornaro Caterina Frizzante Doc, Italien
- Elsecco, Secco, Ellermann Spiegel, Pfalz

- Riesling Sekt, Brut, Von Canal, Winningen, Mosel
- Riesling Sekt, trocken, Richard Richter, Mosel
- Cremant, Arthur Metz, Frankreich

Weißweine

- Riesling, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Riesling, trocken und feinherb, Richter, Mosel
- Riesling, trocken und halbtrocken, Scheidgen, Rhein
- Riesling, Rheinschiefer, trocken, Matthias Müller, Rhein
- Riesling, Schieferterrassen, trocken, Heymann-Löwenstein, Mosel
- Grauburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Grauer Burgunder, trocken, Scheidgen, Rhein
- Grauburgunder, feinherb, Matthias Müller, Spay
- Weiburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Pinot Blanc, trocken, Richard Richter, Mosel
- Weißer Burgunder, trocken, Scheidgen, Rhein
- Weißburgunder, trocken, Kruger-Rumpf, Pfalz
- Chardonnay, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Chardonnay, trocken, Richard Richter, Mosel

Rosé

- Windrosé, trocken, Cabernet Sauvignon, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Pinot Noir, Rosé feinherb, Richard Richter, Mosel
- Spätburgunder Rosé, trocken, Scheidgen, Rhein

Süße Weine / Dessertweine

- Tagtraum, feinherb, Burgunder Cuvée, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Schlabberwein, feinherb, Riesling, Ellermann Spiegel
- Kracher, Cuvée Auslese oder Beerenauslese

Rotweine

- Spätburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Spätburgunder, trocken, Adeneuer, Ahr
- Salento Primitivo, fruchtig, Rivera IGP, Italien
- Primitivo Gran Apasso, Collezione, Italien
- La Villa, Barbera, D´Asti, fruchtig, Italien
- Le Ginestre, Chianti Classico Riserva, trocken, Italien
- Rosso Passo Veneto, Sangiovese & Merlot, trocken, Italien
- Campos de Luz, Garnacha, fruchtig, Spanien
- Bodega la Emperatriz, Garnacha, fruchtig, Spanien
- Salagon, Crianza Rioja, Tempranillo, Spanien
- Cotes du Rhone, E. Guigall, trocken, Frankreich

Alkoholfreie Sekte und Weine

- Freispruch, Riesling Sekt, Richard Richter, Mosel
- Kolonne Null, Sekt, Cuvée Blanc, No. 01, Edition

- Freiherr von Gleichenstein
- Kolonne Null, Sekt, Rosé, Edition Julius Wasem
 - Kolonne Null, Riesling, Edition Axel Pauly
 - Kolonne Nun, Cuvée Rouge, No.02

Wir beraten Sie gerne bei unserer großen Auswahl an regionalen und internationalen Weinen.



Digestif

- Alte Haselnuss, Alte Marille, Alte Himbeere, Alte Kirsche, Alte Quetsch, Alte Williams, Obstler, Kümmel, etc. (Birkenhof Brennerei, Westerwald)
- Grappa Julia Superiore, Grappa Cellini Oro, Grappa Nonino Chardonnay

Cocktails

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für eine Cocktailbar im Rahmen Ihrer Veranstaltung.

Spirituosen / Longdrink´s

Bombay Sapphire Gin, Gin Mare, Hendrik´s Gin, Bacardi Carta Blanca Rum, Bacardi Anejo Cuatro Rum, Bacardi Reserva 8 Jahre Rum, Jack Daniels Dewar´s 12 Jahre Whiskey, Blended Scotch Whisky, Aberfeldy 12 Jahre Blended Scotch Whisky, 42 Below Vodka, uvm.

Preise für Pauschalen oder Einzelabrechnung auf Anfrage.

LOCATIONS

Es gibt einzigartige Momente im Leben, die eine außergewöhnliche Location verdienen - wir haben sie!

Ob Sie im kleinen Rahmen oder im großen Stil feiern möchten, ob im Schloss, auf einer Burg oder in einem historischen Gebäude – wir arbeiten mit einer Vielzahl der exklusivsten Locations in der Region zusammen. Profitieren

Sie von einer engen Zusammenarbeit und einer reibungslosen Kommunikation. Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio an Exklusiv- und Partnerlocations. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach Ihrer Traumlocation.

UNSERE EXKLUSIVEN EVENTLOCATIONS

In unseren exklusiven Hochzeitslocations bieten wir perfekten Service aus einer Hand. Profitieren Sie hier in besonderem Maße von unserer Rundum-Sorglos-Betreuung. Gerne stellen wir Ihnen unsere einzigartigen Locations ausführlich vor:

- Alexander´s Eventwerk, Urmitz S. 40
- Gut Nettehammer, Andernach S. 41
- Hofgut Bergerhof, Dörnberg S. 41



WEITERE EVENTLOCATIONS

Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio an Exklusiv- und Partnerlocations. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach Ihrer passenden Location.

Neben unseren Exklusiv-Locations arbeiten wir seit vielen Jahren mit namhaften Locations als „Preferred-Partner“ eng zusammen. Das garantiert einen professionellen Ablauf ohne Reibungsverluste.

Unsere Preferred-Locations

- Burg Sayn
- Fort Konstantin, Koblenz
- HundertAuto Eventhalle, Plaidt
- Krupp'sche Halle & Sayner Hütte, Bendorf
- Kulturhalle, Ochtendung
- Kurfürstliches Schloss, Koblenz
- Nürburgring, Nürburg
- Rhein-Mosel-Halle, Koblenz
- Stadthalle, Vallendar
- Stadthalle, Boppard
- Schloss Burg Namedy, Andernach





ALEXANDER'S EVENTWERK

Die Eventlocation am Firmensitz vereint Genuss und Inspiration mit modernem Industriestyle.

Wenn Sie für Ihr Firmenevent eine besonders inspirierende und reizvolle Location suchen, dann sind Sie hier genau richtig: Alexander's Eventwerk ist unsere moderne und individuell eingerichtete Location. Sie befindet sich an unserem Stammsitz in Urmitz und bietet für bis zu 150 Personen auf 350 m² ein besonders exklusives

Ambiente. Zusätzlich befindet sich auf der Empore eine Lounge-Ecke. Der überdachte und beheizbare Außenbereich verfügt über eine BBQ-Area und einen modernen Lounge-Bereich. Wir kümmern uns nicht nur um die kulinarischen Genüsse, sondern bieten Ihnen alles aus einer Hand.

Alles auf einen Blick:

Kapazität

- 30 – 150 Gäste

Fläche

- 60 m² bis 350 m² Räume
- 150 m² überdachter Außenbereiche
- 250 m² Parkplatz / Außengelände

Räume

- Klimatisierte Haupthalle
- Empore mit Lounge & Spielzimmer
- Überdachter Außenbereich mit BBQ-Area, Lounge & Wasserspiel

Große Kochkurse vor Ort möglich.



GUT NETTEHAMMER

Wunderschöner und liebevoll restaurierter Gutshof in malerischer Natur.

Die historische Location bietet schöne Räumlichkeiten im Gutshofstil. Die gepflegte Parkan-

lage mit Teich lädt zum Verweilen ein und bietet eine exklusive Kulisse für Ihr Firmen-Event.

Alles auf einen Blick:

Kapazität

30 – 130 Gäste

Fläche

60 m² bis 200 m² Räume
ca. 3 ha Parkanlage

Räume

- 1 Festsaal
- 1 Partyraum
- 1 Remise
- 1 Parkanlage



HOFGUT BERGERHOF

Stilvolle Location im Naturpark Nassau mit traumhafter Parkanlage und atemberaubender Aussicht.

Das gepflegte Hofgut überzeugt mit vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten und einem einzigartigen Ambiente. Der liebevoll restaurierte

Festsaal und die großzügige Außenanlage lassen keine Wünsche offen. Einzigartig ist auch der Weitblick über die Hügel des Lahntals.

Alles auf einen Blick:

Kapazität

40 – 120 Gäste

Fläche

80 m² bis 250 m² Räume
2000 m² Innenhof
ca. 1 ha Parkanlage

Räume

- 1 Festsaal
- 1 Stallung
- 1 Innenhof
- 1 Parkanlage



alexander's
CATERING

Alexander's Gastro GmbH
Inhaber Sascha Nini
Brückenstraße 29
56220 Urmitz/Rhein

Tel.: 02630 - 96 48 10
Fax.: 02630 - 96 48 111
kontakt@alexanders.de

www.alexanders-catering.de

shop.alexanders-catering.de

