



SPServices

Wir planen,
Sie feiern!

Feste & Events

**Wir verkaufen Ihnen kein Catering...
...wir liefern Ihnen eine gute Zeit.**

Das ist unser Selbstverständnis, denn wir sind nur dann zufrieden, wenn Sie es sind!
Ein ethischer Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen ist uns ebenso wichtig
wie der Bezug zu unserer Region.

Ihnen auch? Dann sind Sie uns als Gast und Kunde jederzeit willkommen
und wir versuchen, für Sie auch Unmögliches möglich zu machen!



Vorwort

Sie planen einen kleinen Empfang, eine größere Familienfeier oder ein Firmenevent?

Wir beraten Sie gerne individuell, planen sorgfältig mit Ihnen zusammen Ihre Veranstaltung, liefern Ihnen Ihr Wunschessen, bauen Ihnen Ihre Location auf und bedienen Sie mit motiviertem und freundlichem Service – alles aus einer Hand. Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl der Location, der Musik und Dekoration. Unser Motto: Wir planen, Sie feiern.

Ein ethischer Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen ist uns ebenso wichtig wie der Bezug zu unserer Region.

Diese Broschüre dient Ihnen als Beispiel unserer Möglichkeiten. Gerne nehmen wir uns die Zeit, Ihre Ideen und Wünsche bei einem persönlichen Gespräch zu besprechen und Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot zu erstellen. Unser Ziel ist es, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu machen.

Herzlichst,

Ihr Team der SPServices Catering

Inhalt

Suppen	S. 4
Canapés	S. 6
Fingerfood	S. 8
Frühstück & Brunch	S. 16
Buffets	S. 18
Grill & Barbecue	S. 24
Beilagen	S. 30
Brot & Dips	S. 32
Desserts	S. 34
Equipment & Personal	S. 36
Mobiliar & Co.	S. 37

Dies ist selbstverständlich nur ein kleiner Auszug unserer Möglichkeiten. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein Angebot nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen. Gerne auch vegetarisch oder vegan.

Alle genannten Preise sind Bruttopreise.
🌿 = vegetarisch

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge von 10 Stück je Sorte.

Suppen

Suppen in Tasse 0,2 l:

(Preis pro Portion)

TOMATENCREMESUPPE 🌿 3,00 €

RINDERKRAFTBRÜHE 3,30 €
mit Einlage (Gemüwestreifen,
Markklößchen, Eierstich etc.)

ROTE CURRYSUPPE *PIKANT* 🌿 3,80 €
mit Zitronengras und Kokosmilch

GULASCHSUPPE 3,90 €
mit Brötchen

KARTOFFELSUPPE „RUSTIKAL“ 🌿 3,00 €

KARTOFFELSUPPE „RUSTIKAL“ 4,00 €
mit Siedewurst

KÜRBISCREMESUPPE 🌿 3,80 €
mit gerösteten Kürbiskernen, Croûtons
und Kürbiskernöl verfeinert

🌿 = vegetarisch

Eintöpfe und Chili 0,45 l:

(Preis pro Portion)

ROSA LINSENTOPF 6,50 €
mit gepökelten Schweinebäckchen

EINTÖPFE 6,50 €
nach Wunsch

CHILI CON CARNE 6,50 €
mit Brötchen

Weitere Suppen wie
z.B. Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze,
Gänse und Wild saisonal möglich.

Einlagen und Garnierungen
können wir Ihnen auch gerne nach
Ihrem persönlichen Geschmack
zusammenstellen.

Brotkorb nach Wunsch mit
Baguette-Auswahl, Partybrötchen,
etc.



Canapés

Klassisch, ohne Kruste gebackenes Weißbrot aus unserer hauseigenen Backstube. Belegt und garniert mit frischen, regionalen und internationalen Spezialitäten.

Canapés belegt mit:

(Preis pro Stück)

SALAMI / AUFSCHNITT	1,60 €
SCHNITTKÄSE 🍃	1,60 €
KRÄUTER FRISCHKÄSECREME 🍃	1,70 €
TOMATEN-PAPRIKA-AUFSTRICH 🍃	1,70 €
mit Basilikum	
ROHER / GEKOCHTER SCHINKEN	1,80 €
GRÖNLAND GARNELEN SALAT	2,80 €
in pikant-fruchtigem Cocktaildip	
GERÄUCHERTES BACHFORELLENFILET	2,70 €
mit Sahnemeerrettich	
GERÄUCHERTER HEILBUTT	2,90 €
und Preiselbeer-Sahnemeerrettich	
GERÄUCHERTER LACHS	2,60 €
und Sahnemeerrettich	

HAUSGEBEIZTER LACHS 2,80 €
und Dill-Senfcreme

TATAR VOM RÄUCHERLACHS 2,70 €
mit Oliven-Tapenade

MATJES-SALAT 2,60 €
mit Roter Bete und Nüssen

**TRANCHEN VOM
POULARDENBRUSTFILET** 2,30 €
mit Mango-Chutney

**TRANCHEN VON DER ROSA
GEBRATENEN FLUGENTENBRUST** 2,90 €
mit Cumberlandsauce

ROASTBEEF ENGLISCH 2,90 €
mit Remouladensoße

VITELLO TONNATO 2,90 €
(rosa gebratene Kalbs-Semmerolle
mit Thunfischcreme)

PARMASCHINKEN 2,80 €
mit in weißem Port
marinierten Melonenkugeln

PREMIUM KÄSE 🌿 2,70 €
(Brie, Gorgonzola, Appenzeller, etc.)

🌿 = vegetarisch



Fingerfood

Im Glas serviert:

(Preis pro Stück)

COUSCOUS-SALAT (1) 1,90 €
mit Spitzpaprika, roten Zwiebeln,
Strauchtomate und Ras el Hanout

MEDITERRANER NUDELSALAT (2) 2,40 €
mit Paprika, Strauchtomate
und roten Zwiebeln in Rucola Pesto

GEGRILLTES GEMÜSE (3) 2,10 €
mit Ziegenkäse

GEFLÜGELSALAT 3,00 €
mit exotischen Früchten in pikant-fruchtigem Dip

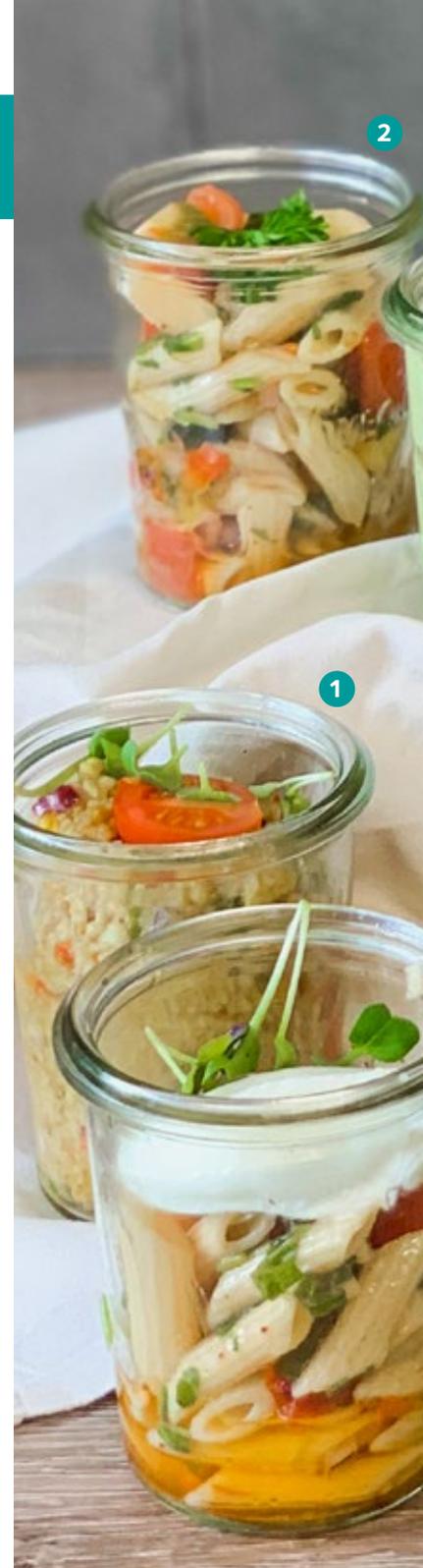
VITELLO TONNATO (4) 3,00 €
Rosa gebratene Kalbs-Semerrolle mit Thunfischcreme und Kapern
auf mariniertem Rucola und Parmesan

SCHWEINEBRATEN 2,80 €
auf Waldorfsalat

ROTER LINSENSALAT (5) 2,30 €
mit Hähnchen-Sesam-Spieß

ROSA GEBRATENE KALBS-SEMERROLLE (6) 3,00 €
in Gemüsevinaigrette mariniert, auf Salat von rosa Linsen

TRANCHE VOM ROSA GEBRATENEN ROASTBEEF (7) 3,00 €
mit Remouladensauce auf feinem Pellkartoffelsalat
mit Ei, Gurke und Kräutern





Sowohl zum Stehempfang als Flying Buffet, als auch zum kleinen Imbiss Ihrer Tagung oder als Vorspeise auf dem Kalt / Warmen Buffet Ihrer Feierlichkeit: **Unsere Fingerfood Spezialitäten** passen zu jedem Anlass!



**WÜRZIGER
RINDFLEISCHSALAT** 2,80 €
mit roten Zwiebeln und Gartenkräutern
in Essig und Öl

FRIKADELLE 1,50 €
bunt garniert

RINDER-BOULETTE 2,00 €
auf Tomaten-Salsa

MINI-SCHNITZEL 2,10 €
mit Zitronenecke

**MINI-SCHNITZEL-STREIFEN
AUF KARTOFFELSALAT** 2,50 €
wahlweise mit Mayonnaise,
Essig-Öl oder Pesto

BAUERNSÜLZE 3,00 €
mit Gewürzgurke und Zwiebelringen
auf Speck-Kartoffelsalat

**MINI-FRIKADELLE
AUF KARTOFFELSALAT** 2,00 €
wahlweise mit Mayonnaise,
Essig-Öl oder Pesto







LACHS-SHRIMP-TATAR

mit Dill, Gurke, Frischkäse, Senf und Honig

3,40 €

ROHKOST GEMÜSE-STICKS

nach Wahl mit Kräuterquark

1,80 €

BÄRLAUCH- FRISCHKÄSE-DIP

mit Stangenweißbrot

2,00 €

STRAUCHTOMATE

mit Mozzarella,
Basilikum und Rucola Pesto
am Spieß

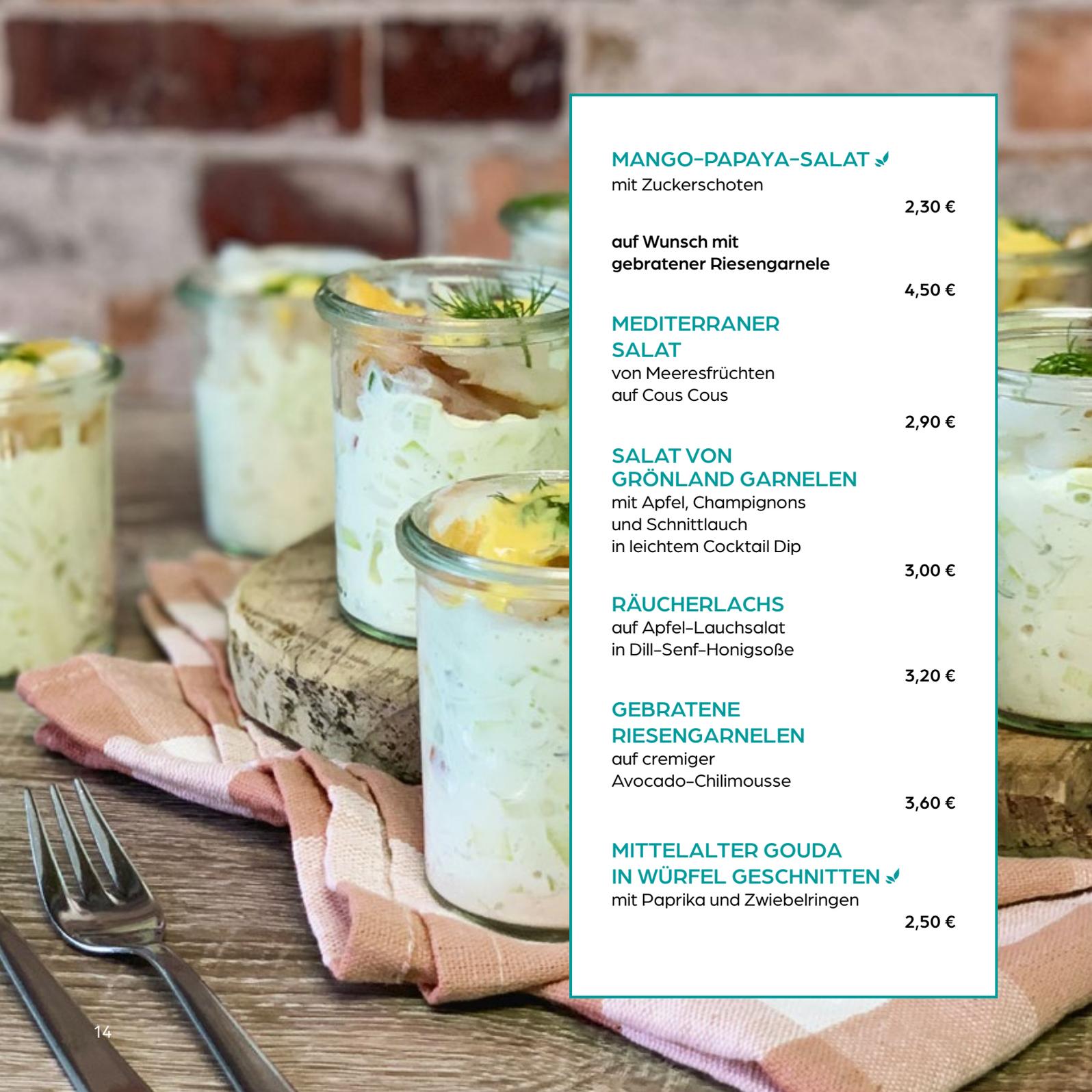
1,30 €

GEKOCHTER HONIGSCHINKEN

mit Melone am Spieß

1,70 €





MANGO-PAPAYA-SALAT 🌿

mit Zuckerschoten

2,30 €

auf Wunsch mit
gebratener Riesengarnele

4,50 €

MEDITERRANER SALAT

von Meeresfrüchten
auf Cous Cous

2,90 €

SALAT VON GRÖNLAND GARNELEN

mit Apfel, Champignons
und Schnittlauch
in leichtem Cocktail Dip

3,00 €

RÄUCHERLACHS

auf Apfel-Lauchsalat
in Dill-Senf-Honigsoße

3,20 €

GEBRATENE RIESENGARNELEN

auf cremiger
Avocado-Chilimousse

3,60 €

MITTELALTER GOUDA IN WÜRFEL GESCHNITTEN 🌿

mit Paprika und Zwiebelringen

2,50 €



Lauwarm serviert:

(Preis pro Stück)

MINI-PIZZA	1,10 €
mit Salami, Spinat oder Schinken	
GEMISCHT GEFÜLLTE MINI-BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN	0,85 €
TEMPURA GARNELENSPIEBE	2,40 €
MINI-FRÜHLINGSROLLEN	1,20 €
mit süß-saurer Soße (2 Stück)	
CHICKEN WINGS	1,40 €
mit Curry Dip oder rauchiger BBQ-Soße (2 Stück)	

Frühstück & Brunch



Frühstücksbuffet:

(Preis pro Person)

- Graubrot, Vollkornbrot, Brötchen-Mix, Mini-Croissant-Mix 🌿
- Butter, Becel Margarine 🌿
- Dreierlei Konfitüre, Honig, Nutella 🌿
- Gemischter Wurstaufschnitt, roher und gekochter Schinken
- Leberwurst, Teewurst
- Zweierlei Käseaufschnitt, Brie 🌿
- Kräuterfrischkäse 🌿
- Natur- und Fruchtjoghurt 🌿
- Fruchtemüsli, Cornflakes 🌿
- Milch 🌿
- Frischer Obstsalat 🌿
- Tomate, Mozzarella, Pesto 🌿
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich
- Rührei, Bacon
- Nürnberger Rostbratwürstchen

10,90 €

Erweiterung zum Brunch:

(Preis pro Person)

KALT:

- Variation von Räucherfischen
- Sahnemeerrettich, Dill-Senfsoße 🌿
- Roastbeef englisch, Remouladensoße
- Vitello Tonnato
- Mediterraner Nudelsalat, Apfel-Lauchsalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, zweierlei Dressings 🌿
- Salatgurken, Karotten, Wiesenchampignons, rote Zwiebeln, marinierter Feta 🌿

WARM:

- Putengeschnetzeltes mit sautierten Champignons und Kräutern in Rahm
- Winzer-Schweinenackenbraten mit Schmorzwiebeln und Weintrauben
- Burgunder-Rinderbraten in kräftiger Soße
- Schnitten vom Lachsfilet in Rieslingsoße
- Eierspätzle, Bandnudeln, Rosmarin-Babykartoffeln 🌿
- Buntes Marktgemüse 🌿
oder
Mediterranes Schmorgemüse 🌿

DESSERT:

- Helle und dunkle Mousse au chocolat 🌿
- Bayrische Creme mit Erdbeersalat 🌿
- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße 🌿
- Käseauswahl mit Weintrauben vom Brett 🌿

11,50 € (zzgl. 10,90 € Frühstück)

Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Vorstellungen und Wünschen Ihr ganz persönliches Frühstücks- und Brunchbuffet, auch vegetarisch oder vegan, zusammen.

Buffets (Preis pro Person)

Dies ist selbstverständlich nur ein kleiner Auszug unserer Möglichkeiten. **Sie können sich aus unseren Komponenten Ihre Lieblingspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet zusammenstellen.**

Bei uns finden Sie passend zu Ihrem Budget das richtige Angebot.

Gerne beraten wir Sie im persönlichen Gespräch und unterbreiten Ihnen ein Angebot nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen, gerne auch vegetarisch oder vegan.



Buffet „Klassisch“:

VORSPEISEN:

(im Gläschen serviert)

- Feines Grillgemüse mit Ziegen-Frischkäsecreme 🌿
- Rose vom Räucherlachs auf Apfel-Lauchsalat in Dill-Senf-Honig-Creme
- Rosa gebratene Kalbs-Semmerolle in Gemüsevinaigrette mariniert, auf Salat von rosa Linsen
- Zweierlei Wurzel-Baguette aus dem Brotkorb 🌿

HAUPTGERICHTE:

- Medaillons vom Schweinefilet auf sautierten Waldpilzen mit Kräutern in Rahm
- Geschmorte Semmerolle vom Rind in kräftiger Burgundersoße
- Buntes Marktgemüse 🌿 (Brokkoli mit Mandelbutter, Blumenkohl mit Semmelbröselbutter, glasierte Möhren und Bohnenbündel im Speckmantel)
- Rosmarin-Babykartoffeln 🌿 mit Meersalz, grobem Pfeffer, Knoblauch, Butter und feinem Olivenöl, im Ofen gegart
- Feine Bandnudeln „Fettuccine“ 🌿 mit confierten Strauchtomaten und Basilikum

DESSERT:

(im Gläschen serviert)

- Exotischer Obstsalat mit griechischem Joghurt-Topping und Minzblättchen 🌿
- Dunkle Mousse au chocolat mit Waldbeeren garniert 🌿

.....
28,50 €

Buffet „Regional“:

VORSPEISEN:

- Geräuchertes Filet von Lachs- und Bachforelle mit Sahnemeerrettich
- Kalt aufgeschnittener Schweinebraten mit Remouladensoße
- Roher Schinken und gekochter Kräuter-Schinken mit sauer eingelegtem Gemüse
- Party-Frikadellen mit pikanter Senfcreme
- Würziger Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Kräutern in Essig und Öl
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke 🌿
- Bunter Blattsalat mit Paprika, Gurke, roten Zwiebeln, Champignons, mariniertem Feta und zweierlei Dressings 🌿 (Balsamico- und Joghurtdressing)

HAUPTGERICHTE:

- Putensteak mit sautierten Wiesenchampignons in Rahm
- Pikantes Paprika-Rindergulasch
- Gebratene Zanderschnitte auf Riesling-Rahmkraut mit Weintrauben
- Buntes Marktgemüse der Saison 🌿
- Eierspätzle 🌿
- In Butter geschwenkte Petersilien-Kartoffeln 🌿

DESSERT:

- Bayrische Creme mit Himbeermark 🌿
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße 🌿
- Käseauswahl vom Brett mit Brot und gesalzener Butter 🌿

.....
32,50 €



Buffet „Mediterran“:

VORSPEISEN:

(im Gläschen serviert)

- Gebratene Riesengarnele auf Avocado–Chilimousse
- Geräucherter Heilbutt auf Strauchtomaten–Mango–Salat mit roten Zwiebeln
- „Vitello Tonnato“
Rosa gebratene Kalbs–Semmerolle mit Thunfischcreme und Kapern auf Rucola
- Rosen von Serrano–Schinken auf in weißem Port marinierten Cantaloupe–Melonenkugeln
- Mit Kräuter–Frischkäse gefüllte Spitzpaprika, Champignons, Peperoni
- Büffel–Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum und zweierlei Pesto

HAUPTGERICHTE:

- Medaillons vom Schweinefilet, in der Parmesan–Eihülle gebacken, mit pikantem Tomaten–Sugo
- Geschmorte Lammhaxen mit Wurzelgemüsen und Wiesenchampignons in kräftiger Marsala–Glacé
- Feine Bandnudeln „Fettuccine“ mit Lachswürfeln, Strauchtomate und Basilikum in Rucola–Pestorahm
- Mediterranes Schmorgemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Wiesenchampignons und Zwiebeln mit Kräutern, Knoblauch, Balsamico und Olivenöl verfeinert)
- Rosmarin–Babykartoffeln mit Meersalz, grobem Pfeffer, Knoblauch, Butter und Olivenöl, im Ofen gegart

DESSERT:

- Obstsalat in Marashino
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Amarena–Kirsche
- Käseauswahl vom Brett mit zweierlei Wurzelbaguette „Chiaro“

42,00 €



Buffet „Exklusiv“:

VORSPEISEN:

- Hummermedaillon auf Wasabi-Gurkensalat
- Tatar vom hausgebeizten Graved Lachs mit Kerbel und Crème fraîche auf geröstetem Pumpernickel
- Carpaccio vom US-Rind mit Limette und gehobeltem Parmesan auf Rucola und Wiesenchampignons in dunklem Balsamico-Dressing
- Roastbeef, englisch gebraten, auf getrüffeltem Kartoffelsalat
- Büffel-Mozzarella und konfierte Strauchtomate mit zweierlei Pesto 🌿
- Karamellisierte Ziegenkäsetaler an Wildkräutersalat mit Wiesenchampignons, Spitzpaprika, roten Zwiebeln, Croutons und Tomaten-Pinienkern dressing 🌿



HAUPTGERICHTE:

- Medaillons vom Rinderrücken unter gekräuterter Zwiebel-Senfkruste **oder** Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Wurzelgemüsen in pikant-fruchtigem Tomaten-Sugo
- Rosa gebratene Flugentenbrust in Schalotten-Portweinglace
- Filet vom Wolfsbarsch mit Weintrauben auf Champagnerkraut in Rahm
- Buntes Marktgemüse der Saison 🌿
- Rosmarin-Babykartoffeln mit Meersalz, grobem Pfeffer, Knoblauch, Butter und Olivenöl, im Ofen gegart 🌿
- Spaghettini mit Rucola, Strauchtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkernen in feinem Olivenöl 🌿

DESSERT:

- Exotischer Obstsalat 🌿
- Beschwipstes Himbeer-Tiramisu 🌿
- Crème Brûlée von der Tonkabohne 🌿
- Käseauswahl vom Brett mit Brot und gesalzener Butter 🌿

58,00 €

Buffet „Vegan“:

ZUM EMPFANG:

- Kleine Quiche-Schnitten mit
 - Blattspinat, roten Zwiebeln und Knoblauch
 - Paprika, Champignons und Gartenkräutern
 - Grünem & weißem Spargel

SUPPE:

- Cremesuppe von Zitronengras und Kokosmilch mit feinen Gemüsestreifen und kleinen Falafel-Bällchen (separat)

VORSPEISEN:

- Zweierlei Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Rucola- & Steinpilzpesto
- Mediterraner Nudelsalat mit Penne Rigate, Paprika, roten Zwiebeln, Knoblauch, gerösteten Pinienkernen und Rucola in Pesto
- Asiatischer Reisnudelsalat mit Ingwer, Chili, Knoblauch, Kaiserschoten, Möhren, Lauch und Koriander mit Sesamöl, Sojasoße und Erdnuss-Topping

HAUPTGERICHTE:

- Indisches Soja- „Hühnchen“ Korma mit rotem Curry, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Mandeln und Koriander
- Mexikanisches Gemüse-Gulasch mit geräuchertem Tofu, Chili, Knoblauch, Kidneybohnen, Tomaten, Wurzelgemüsen, Paprika, Zucchini, Champignons und Gartenkräutern
- Gratinierte Lasagne mit Tofu-Bolognese, Tomaten, Wurzelgemüsen, Chili, Basilikum, Thymian und Bechamelsoße
- Mediterranes Schmorgemüse mit Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, confierten Strauchtomaten, Balsamico und feinem Olivenöl
- Rosmarin-Babykartoffeln mit Knoblauch, Meersalz, grobem Pfeffer und Olivenöl, im Ofen gegart mit Kräutercreme

DESSERT:

- Marinierte Erdbeeren „Romanoff“ mit Grand Marnier und grünem Pfeffer
oder
Exotischer Obstsalat in Maraschino
- Leichte Creme mit Minze und Honig verfeinert

.....
32,80 €



Fleisch (Preis pro Stück)

Vielfältiger Fleischgenuss ohne Reue.

Wir achten auf Qualität, Herkunft, Nachhaltigkeit und ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis. Außerdem arbeiten wir sowohl mit regionalen als auch internationalen Fleischereibetrieben zusammen. Sei es das Eifler Landschwein, feines Geflügel von „Kikok“ aus dem Münsterland oder das „Greater Omaha“ Entrecôte aus Nebraska.

Rind:

RINDER-BURGER PATTIES 3,20 €

als Burger-Bufferet mit hausgemachten Burger-Brötchen,
Blattsalat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Cheddar-Käse
und unserem Burger-Hausdip (Preis pro Person) 6,50 €

ROASTBEEF / RUMPSTEAK 9,00 €

RIB EYE / ENTRECÔTE / HOCHRIPPE 9,80 €

TENDERLOIN / FILETSTEAK 12,00 €

Geflügel:

HÄHNCHENBRUSTFILET 3,80 €
mariniert

HÄHNCHENKEULEN 3,10 €
mariniert





Schwein:

SCHWEINENACKENSTEAK

mariniert

4,50 €

SPARE-RIBS

mariniert

4,70 €

„PULLED PORK“

aus dem Schweinenacken,
mit rauchiger
Barbecue-Soße

5,70 €

als Burger-Bufferet mit hausgemachten
Burger-Brötchen, Blattsalat, Tomate,
roten Zwiebeln und Coleslaw-Salat
(Preis pro Person)

8,50 €

„BACON BOMBS“

mit Bauchspeck umwickelte Hackbällchen,
mit mariniertem Feta
und Cheddar gefüllt

5,40 €

BRATWURST

fein, mittel oder grob

1,90 €

ITALIENISCHE GROBE BRATWURST „SALSICCIA“

(klassisch, mit Fenchel
oder mit Peperoni)

2,20 €

Fisch & Krustentiere



Fisch & Krustentiere:

SCHNITTEN VOM IKARIMI LACHSFILET

gegrillt oder mit Aromaten in Folie gegart

SCHNITTEN VOM ZANDERFILET

gegrillt oder mit Aromaten in Folie gegart

DORADENFILET

im Ganzen gegrillt oder mit Aromaten in Folie gegart

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL

gegrillt oder mit Aromaten in Folie gegart

MARINIERTE 8/12er RIESENGARNELEN

am Spieß gegrillt oder in der Pfanne gebraten

Feine Spezialitäten aus Fluss & Meer bei höchster Qualität und Frische im Einklang mit den natürlichen Ressourcen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unser Fisch- und Krustentierangebot zu Tagespreisen.



Premium Fleisch

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch unser Premium-Fleischangebot zu Tagespreisen:

Geflügel:



VOM KIKOK

Für Liebhaber des natürlichen Geflügelfleisches bieten wir Ihnen eine Hähnchenbrust der besten Qualität aus deutschen Gefilden an.

- Maishähnchenbrust Suprême aus dem Münsterland 200 – 250 g

Schwein:

SPANISCHES DUROC SCHWEIN VON DER FARM LAMILLA



Als eigenständige Rasse offiziell anerkannt zwischen 1882 – 1885. Das Ursprungsland waren damals die USA. Das Duroc wurde aus roten Schweinen, die 1849 aus Guinea importiert wurden und spanischen Schweinen, die 1837 nach Kentucky kamen, herausgezüchtet.

- Rückensteak vom spanischen Duroc Schwein 200 – 250 g



Rind:

U.S. BEEF AUS NEBRASKA



Das Non Hormone Treated Cattle (NHTC) Programm der U.S. Regierung gewährleistet Topqualität und bürgt für die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzucht-Methoden. Sie erhalten echtes Omaha Natural Angus Beef von ausgewählten Farmen in Nebraska. Das Fleisch der über 150 Tage mit Mais gefütterten Tiere erhält so seine besondere Marmorierung und den Geschmack des Wilden Westens.

- **New York Striploin 200g – 300 g**
Das Rumpsteak aus dem Roastbeef mit dem klassischen Fettrand und zarter Marmorierung.
- **T-Bone Steak 500 – 1000 g**
Was ganz besonderes, das Roastbeef am Knochen mit kleinem Filetanteil.

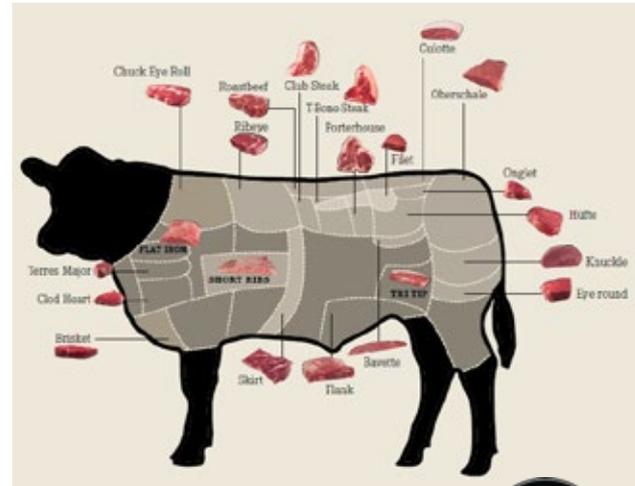
IRISH DRY AGED BEEF VON JOHN STONE



Das Fleisch von ausgesuchten, grasgefütterten Weiderindern aus Irland wird mehrere Wochen zur besten Qualität trocken gereift. Leicht marmoriert mit mineralischer Note und sehr fein im Geschmack.

- **Tenderloin 200g – 300 g**
Das Filet aus der zarten Lende. Für den Liebhaber feinsten Fleisches.
- **Tomahawk Steak 800 – 1000 g**
Das Beste was ein Rind liefern kann, das Roastbeef an seinem langem Knochen.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.



JACKS CREEK BLACK ANGUS

Das Fleisch stammt von reinen Black Angus Tieren, die durch kombinierte Weide- und Getreidefütterung ihre Marmorierung bekommen. Das Fleisch ist nicht mit der schnell gezüchteten Massenware aus Australien oder Neuseeland zu vergleichen. In kleinen Herden werden die Rinder mit viel Sachverstand aufgezogen.

- **Rib Eye Boneless 200g – 300 g**
Das ausgelöste Hochrippensteak, aus dem Rücken geschnitten, mit dem klassischen Fettsauge.

Steak Garstufen:

Rare / blutig	40 °C
Medium Rare	50 °C
Medium	55 °C
Well Done / durch	70 °C

Beilagen (Preis pro Portion)



MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE

Paprika, Zucchini, Aubergine,
Wiesen-Champignons und Zwiebeln
mit Kräutern, Balsamico
und feinem Olivenöl

3,70 €

GEFÜLLTE AUBERGINE, ZUCCHINI ODER PAPRIKA

auf Wunsch 

3,50 €

MAISKOLBEN

mit zerlassener Butter

2,40 €

OFENKARTOFFEL

mit Sour Cream, Kräuterbutter
oder Kräuterquark

3,50 €

Salate:

(Preis pro Portion)

DIVERSE ROHKOSTSALATE 🌿	1,50 €
(Rotkraut, Weißkraut, Gurke, Tomate, Karotten, etc.)	
APFEL-LAUCHSALAT 🌿	1,80 €
WALDORFSALAT	1,80 €
CAPRESE 🌿	2,00 €
Tomate-Mozzarella, Basilikum, Balsamico, Olivenöl	
CAPRESE BUFFALO 🌿	2,40 €
Strauchtomate-Büffel Mozzarella-Rucolapesto	
SALAT VOM BABYSPINAT 🌿	2,10 €
mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Croutons	
PELLKARTOFFELSALAT 🌿	1,70 €
wahlweise mit Essig-Öl, Mayonnaise oder mediterran in Pesto	
NUDELSALAT	1,70 €
wahlweise klassisch oder mediterran in Rucolapesto 🌿	
BUNTER REISSALAT 🌿	1,70 €
COUSCOUS-SALAT 🌿	1,70 €
mit Spitzpaprika, roten Zwiebeln, Strauchtomate und Ras el Hanout	
GEFLÜGELSALAT	2,50 €
mit exotischen Früchten in pikant-fruchtigem Dip	
FEURIGER RINDFLEISCHSALAT	2,80 €
in Paprika-Tomatensugo	

🌿 = vegetarisch

Brot & Dips

Aus dem Brotkorb:

(Preis pro Stück)

ZWEIERLEI WURZELBAGUETTE „CHIARO“ (pro Portion) 0,80 €

FRANZÖSISCHES BAGUETTE (pro Portion) 0,80 €

BROTAUSWAHL „SYMPHONIE“ (pro Portion) 2,80 €

4 verschiedene Gourmet Brotsorten

LAUGENKONFEKT 0,80 €

LAUGENBREZEL 2,50 €

mit Butter gefüllt

LAUGENBREZEL 2,00 €

mit grobem Salz

KÄSESTANGEN 1,10 €

BRÖTCHEN 0,40 €

normal

BRÖTCHEN „SPEZIAL“ 0,50 €

z. B. Roggen, Körner

PARTYBRÖTCHEN 0,50 €



Hausgemachte Dips

(Preis pro Portion)

MAYONNAISE-DIPS 🌿 0,60 €

z. B. Aioli, Curry, Cocktail, Remouladensoße

PESTO 🌿 0,80 €

z. B. Basilikum, Rucola, Tomaten, Oliven, Steinpilze

BUTTERSPEZIALITÄTEN 🌿 0,90 €

z. B. „Café de Paris“, Kräuter, Knoblauch, Tomaten, Oliven

Dessert im Glas (Preis pro Stück)

PANNA COTTA

mit Fruchtsoße nach
Wahl und Saison

1,90 €

CRÈME BRÛLÉE

2,00 €

BAYRISCHE CREME

mit Fruchtsoße nach Wahl

2,20 €

TIRAMISU

wahlweise klassisch oder
mit Früchten nach Saison

2,70 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

hell und dunkel

2,30 €

ROTE WALDBEERENGRÛTZE

mit Vanillesoße

1,80 €

GRIESSPUDDING

mit Kirschkompott

2,20 €

WEINCREME

mit Schokoraspeln

1,90 €

ERDBEERSALAT (SAISON)

mit grünem Pfeffer
in Grand Marnier
auf Rhabarber-Kompott

2,50 €

OBSTSALAT

in Maraschino

2,20 €

OBSTSPIEß

1,80 €

BIRCHER MÜSLI

auf griechischem Joghurt,
mit Honig verfeinert

1,90 €



Kuchen, Torten und süße Backwaren (Preis pro Stück)

Süße Naschereien aus unserer Pâtisserie & Backstube



CHOCOLATE BROWNIE 🍷 1,80 €

OBSTSCHNITTE 🍷 1,60 €
gemischt

STREUSELKUCHEN 🍷 1,60 €
(Apfel, Kirsch, Aprikosen etc.)

KÄSEKUCHEN 🍷 2,50 €

ERDBEERKUCHEN 🍷 2,50 €

VERSCHIEDENE TORTEN 🍷 3,50 €
nach Absprache

KAFFEEGEBÄCK 🍷 1,50 €
gemischt

MINI CROISSANTS 🍷 1,10 €
gefüllt mit Aprikose-, Kirsch-, Apfelkonfitüre und Nutella.

Spezial- oder Hochzeitstorten nach Wunsch und Absprache

Equipment & Personal

Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Stück oder Verpackungseinheit, inkl. Reinigung und einer Mietdauer von bis zu 3 Tagen, zzgl. Transportkostenpauschale und Aufbau.

GESCHIRR & BESTECK

Kuchenteller	0,24 € / Stk.
Kuchengabel	0,24 € / Stk.
Kaffeetasse m. Untertasse	0,36 € / Stk.
Kaffeelöffel	0,24 € / Stk.
Suppentasse m. Untertasse	0,36 € / Stk.
Eintopfschale	0,30 € / Stk.
Suppenlöffel	0,24 € / Stk.
Keramik Currywurstschale	0,30 € / Stk.
Menüteller	0,30 € / Stk.
Messer	0,24 € / Stk.
Gabel	0,24 € / Stk.
Dessertschale	0,24 € / Stk.

Pauschale 4,20 € / Person
Geschirr und Besteck inkl. Reinigung

GLÄSER

Wasserglas 0,2 l	0,30 € / Stk.
Weinglas 0,15 l	0,42 € / Stk.
Sektglas 0,1 l	0,42 € / Stk.
Willi Becher 0,3 l	0,30 € / Stk.
Bit-Pokal 0,1/0,2/0,3 l	0,30 € / Stk.
Weißbiertglas 0,3/0,5 l	0,30 € / Stk.
Spirituosenglas 0,02/0,04 l	0,36 € / Stk.
Longdrink Glas 0,3 l	0,36 € / Stk.

Pauschale 4,20 € / Person
Gläser inkl. Reinigung
(Wasser-, Wein-, Sekt-, Spirituosen- und Bierglas)

PERSONALKOSTEN

Servicekraft	24,40 € / Std.
Serviceleitung	30,50 € / Std.
Koch / Beikoch	35,10 € / Std.
Küchenleitung	41,10 € / Std.
Barkeeper	28,50 € / Std.

Personal wird nach tatsächlichem Stundenaufwand berechnet.

Mobiliar & Co.

MOBILIAR

Festzeltgarnitur	9,50 € / Stk.
Stehtisch 80 cm	9,00 € / Stk.
Stehtisch 60 cm	7,80 € / Stk.
Buffettisch 75 x 180 cm	11,90 € / Stk.
Polsterstuhl	4,70 € / Stk.
Klapptheke Edelstahl Bitburger	23,00 € / Stk.
Pavillon 3 x 3 m mit Wänden	42,00 € / Stk.
Zelt 4-eckig 3 x 6 m mit Wänden	59,00 € / Stk.
Heizstrahler inkl. 1 Gasflasche	45,00 € / Stk.

GASTRO GERÄTE

Kühlschrank mit Glastür	29,00 € / Stk.
Zapfanlage (eine Leitung)	81,80 € / Stk. inkl. Kohlensäure und Endreinigung
Grill	92,00 € / Stk. inkl. 1 Gasflasche
Grill Kombi	98,00 € / Stk. inkl. 1 Gasflasche, 1 Packung Kohle und Grillanzünder
Geschirrspülmaschine	220,00 € / Stk.
Kühlanhänger Bitburger (Fr.–Mo.)	178,50 € / Stk.

Sämtliche aufgeführten Leistungen werden von unserem Dienstleistungspartner SPS Cateringservice GmbH geplant und abgerechnet.

KAFFEEGERÄTE

Kaffee-Vollautomat	195,00 € / Stk. inkl. Kaffee, Zucker, Kaffeesahne, Süßstoff und Endreinigung
Kaffeemaschine BONAMAT	27,40 € / Stk. inkl. einem Päckchen Kaffee (90 g) und Kaffeefilter
Espresso Kocher	10,00 € / Stk.
Thermoskanne 2L	3,00 € / Stk.

TISCHWÄSCHE

Hussen für Festzeltgarnitur	15,40 € / Stk. (weiß) inkl. Reinigung
Stehtischhuse Ø 80 cm	9,00 € / Stk. (mit Band, weiß) inkl. Reinigung
Stehtischhuse Ø 60 cm	9,00 € / Stk. (stretch, weiß oder schwarz) inkl. Reinigung
Skirting, Huse für Buffettische	22,00 € / Stk. (weiß) inkl. Reinigung und Tischdecken
Tischdecke 140 x 180 cm	3,50 € / Stk. (weiß) inkl. Reinigung
Tischdecke 140 x 220 cm	5,20 € / Stk. (weiß) inkl. Reinigung
Stoffserviette 50 x 50 cm	0,80 € / Stk. (weiß) inkl. Reinigung
Stuhlhuse	6,50 € / Stk. (weiß) inkl. Reinigung



Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inkl. der jeweils gültigen gesetzlichen MwSt. Ihre Buchung ist erst nach Eingang einer schriftlichen Auftragsbestätigung gültig. Die Gesamtsumme wird im Anschluss an die Veranstaltung in Rechnung gestellt. In den genannten Preisen / Pauschalpreisen sind nachstehende Leistungen nicht enthalten: Bruch / Schwund von Gläser, Besteck, Porzellan, etc. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Diese finden Sie unter www.sp-services.net/agb.

Ihre SPServices GmbH & SPS Cateringservice GmbH

SPServices GmbH

Moselweißer Straße 125
56073 Koblenz

 0261/94 28 44 44

 catering@sp-services.net

www.sp-services.net