



OCHTENDUNG CATERING

Party- und Cateringservice bis 2500 Personen



LOCATION CATERING BUFFETS KONDI TOREI EVENTS





UNSERE PHILOSOPHIE



Der Kunde - steht für uns im Mittelpunkt!

Das Produkt - Die hohe Qualität der Rohstoffe und das richtige Handwerk führen zu dem besten Ergebnis.

Der Service - stimmig, kompetent, freundlich.

Sie als Kunde und Ihre Gäste sind für uns das Wichtigste. Durch unseren Service, unsere Leistungen und unsere Produkte ist es stets unser Ziel, Sie äußerst zufrieden zu stellen. Dabei hilft uns unsere Erfahrung seit fast 100 Jahren in der Gastronomie. Sowohl im Außer-Haus-Catering wie auch bei uns im Saal, ob für 5 Personen oder für 2.500 Personen, wir machen alles möglich, damit Sie glücklich sind. Um dies zu erreichen, setzen wir sowohl auf die stets besten Rohstoffe unserer ausgesuchten Lieferanten als auch auf unsere wertvollen Mitarbeiter/innen.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte interessieren. Mit unserer Buffetkarte möchten wir Ihnen Ideen geben, was möglich ist. Natürlich gibt es noch unzählige weitere Speisen, die wir Ihnen zubereiten können. Die Preise für die Speisen sind abhängig von der Personenzahl. Für Ihre Feier, Ihr Jubiläum oder welchen Anlass Sie auch haben, wir können Ihnen Essen und Geschirr/Gläser und weiteres Equipment für bis zu 2.500 Personen liefern. Auf Wunsch kümmern wir uns um Alles, was für die Bewirtung Ihrer Gäste notwendig ist. Ob Zelte, Heizstrahler, Biertischgarnituren, Stehtische, Stoffservietten, Zapfanlagen für Bier, Servicepersonal, Dekorationen... Sie sagen uns, was Sie benötigen und wir kümmern uns darum. Sprechen Sie uns an.

Alle Speisen sind aus eigener Herstellung. Wir verwenden selbstverständlich keine Fertigprodukte, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder andere künstliche Zusatzstoffe. Die sehr gute Qualität der verwendeten Rohstoffe ist für uns selbstverständlich.

FESTSAAL & FEIERRÄUME



GROSSER SAAL



Unser großer Saal bietet Ihnen Platz für bis zu 200 Personen. Es können sowohl runde als auch eckige Tische aufgestellt werden. Sie erreichen den Saal durch einen separaten Eingang mit Garderobe und eigener Toilettenanlage. Der Saal ist ausgestattet mit einer Getränke- und Zapftheke. Die große Bühne bietet Ihnen Platz für eine Band, einen DJ oder Ihre eigene Aufführung.

KLEINER SAAL



Der kleine Saal bietet Ihnen Platz für bis zu 70 Personen. Er ist sowohl für kleinere Feiern sowie als Tagungs- und Seminarraum nutzbar. Der Saal ist mit einer eigenen Getränke- und Zapftheke ausgestattet.



ALTES RESTAURANT

Das alte Restaurant ist eine schöne Location für kleinere und gemütliche Feiern. Der individuell nutzbare Raum ist ideal für Konfirmationen, Kommunionen, Geburtstage oder Beerdigungs-Kaffeetrinken. Hier finden bis zu 50 Personen Platz. Ein kleiner separater Raum bietet Ihnen Platz für kleine Versammlungen oder auch das Buffet bei der Feier im alten Restaurant.



CLUB ZIMMER

Das Club Zimmer ist ein separater Raum im alten Restaurant. Es ist durch eine Tür vom alten Restaurant getrennt und hat einen eigenen Zugang zu den Toiletten. Der Raum eignet sich sehr gut für kleine Versammlungen und gemütliche Familien Feiern. Im Club Zimmer finden bis zu 16 Personen Platz. Hier kann bei Feiern im Restaurant auch das Buffet aufgebaut werden.



POLTERABEND, HOCHZEIT, GEBUR SOMMERFEST, WEIHNACHTSFEIER,



UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE BEI UNS IM HAUS



Ganz individuell nach Ihren Wünschen und Vorgaben gestalten wir Ihre Feier für Sie. Alles geschieht in enger Absprache mit Ihnen. Wir bereiten den Raum für Sie vor, stellen sämtliche Tische und Stühle auch mit Stuhl Hussen, Kerzenleuchtern und Servietten. Blumendekorationen bestellen wir gerne für Sie bei einem örtlichen Floristen. Auch die Musikanlage, der DJ oder die Band kann über uns gebucht werden. Natürlich dürfen Sie auch selbst dekorieren und Ihrer Kreativität freien Raum lassen.

Unser freundliches und aufmerksames Serviceteam betreut Sie während Ihrer Veranstaltung und versorgt Sie ganz nach Ihren Wünschen mit Getränken und Speisen aus unserem Haus.

Nach der Veranstaltung räumen wir natürlich alles auf und übernehmen auch sämtliche Reinigungsarbeiten.

Wir bieten Ihnen sowohl eine individuelle Getränkeabrechnung nach Verbrauch an, sowie eine Getränkepauschale.

Unsere Getränkeauswahl umfasst alkoholische wie nicht alkoholische Getränke:

Softdrinks: Cola, Fanta, Cola Zero, Apfelschorle, Mineralwasser, Säfte, Malzbier, Bitter Lemon

Biere: Krombacher Pils (auch vom Fass), Krombacher Pils alkoholfrei, Weizen, Weizen alkoholfrei

Wein und Sekt

Diverse Spirituosen

Verschiedene Cocktails

Tee, Kaffee, Heiße Schokolade und Kaffeespezialitäten

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles, unverbindliches Angebot.

TSTAG, JUBILÄUMSFEIER, FIRMEN- ODER VEREINSFEST



KALTE SPEISEN

BROT, BAGUETTE UND PARTYBRÖTCHEN

Aus hauseigener Konditorei
Partybrötchen
(auch als Brot erhältlich)
* Mit Mohn
* Mit Sesam
* Mit Käse überbacken

Ciabatta Partybrötchen
Olivenbrötchen
Tomatenbrötchen
Kräuterbrötchen
Zwiebelbrötchen
Vollkornbrötchen

Baguette
Zwiebelbaguette
Französisches Baguette

FISCH

Verschiedene geräucherte und
gebeizte Fische:

- * Forellen
- * Lachs
- * Stremel Lachs
- * Aal
- * Heilbutt
- * Thunfisch
- * Buttermakrele
- * Graved-Lachs
- * Kalt geräucherter Lachs
dazu Meerrettichsahne
Preiselbeeren
Honig Dill Sauce

Garnelen und Garnelenspieße
Lachstatar mit Limone im Löffel
Hummer / Hummerscheren
Flusskrebse / Flusskrebsschwänze
Frische Austern
Miesmuscheln

SALATE

- * Matjes mit Zwiebeln und Äpfeln
- * Krabbencocktail
- * Garnelensalat
- * Hummersalat
- * Kartoffelsalat mit Gurke und Zwiebel
- * Kartoffelsalat mit Krabben
- * Geflügelsalat z.B. in der Babyananas
- * Salat von der Entenbrust
- * Waldorfsalat mit Walnüssen
- * Krautsalat (mit oder ohne Kümmel)
- * Eiersalat
- * Nudelsalat in verschiedenen Variationen
- * Angemachter Gurkensalat
- * Möhrensalat
- * Bohnensalat
- * Caprese (Tomate-Mozzarella- Basilikum)
mit Olivenöl und grobem Meersalz
- * Kirschtomatensalat mit Feta Würfeln
und Oliven
- * Griechischer Bauernsalat mit Oliven und
Feta Würfeln
- * Thunfischsalat mit Zwiebeln
- * Blattsalate der Saison mit Dressings
- * Linsensalat süß-sauer
- * Advocado Salat
- * Artischockensalat
- * Fenchelsalat
- * Grüne Salate der Saison
Feldsalat mit Pinienkernen
Rucola Salat mit Orangenfilets
Rucola Salat mit frisch gebratenen
Speckstreifen

WARMER SPEISEN



RIND/KALB

KALTE SPEZIALITÄTEN

- * Kleine Schweineschnitzelchen
 - * Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
 - * Paprika mit Schafskäse gefüllt
 - * Mascarpone Feigen
 - * Roquefort Pastete mit Blätterteig
 - * Tomaten gefüllt mit Gorgonzola
 - * Hähnchenbrustschnitzelchen mit Früchten
 - * Schweinefilet mit Gänseleberpastete
 - * Wildschweinefilet mit Pfefferpreiselbeeren
 - * Entenbrust mit Preiselbeeren
 - * Roastbeef
 - * Kleine Hackbällchen gefüllt mit Frischkäse, Tomate und Basilikum
 - * Pikante gefüllte Windbeutel
 - * Geräucherte Entenbrust
 - * Geräucherte Hähnchenbrustfilets
 - * Geräucherte Hähnchenschenkel
 - * Geräucherte Truthahnbrust
 - * Madeira Pflaumen im Schinkenmantel
 - * Honigmelone mit Parma oder Serrano Schinken
 - * Antipasti
 - * Oliven
 - * Eingelegte, getrocknete Tomaten
 - * Eingelegte, gegrillte Paprikaschoten
 - * Eingelegte Gemüse (Aubergine, Zucchini)
 - * Geflügelleberpastete im Teigmantel mit Preiselbeeren
 - * Gänseleberpastete mit Madeiragelee im Löffel
 - * Gebackene Champignons
 - * Schinken und Wurstplatte
- * Frisch gebratene Rinderfiletmedaillons
 - * Tournedo Rossini mit Gänsestopfleber und Trüffeln
 - * Rinderfilet Stroganoff
 - * Tafelspitz vom Rind vom Kalb mit Meerrettichsauce / im eigenen Sud
 - * Roastbeef /Entrecote/Rumsteak
 - * Ochsenbäckchen in Sauerkirsch Soße
 - * Burgunderbraten
 - * Sauerbraten
 - * Westfälischer Pfefferpotthast
 - * Chili con carne
 - * Sauerländer Rindsrouladen
 - * Geschnetzeltes vom Rind in verschiedenen Saucen
 - * Gulasch
 - * Rinderroulade
 - * Feine Kalbsrouladen
 - * Feiner Kalbsbraten
 - * Kalbsgeschnetzeltes in Morchel Rahm Soße
 - * Kalbsgeschnetzeltes in Cognac Soße
 - * Schnitzel vom Kalb
 - * Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken gefüllt
 - * Ossobuco vom Kalb

WARME SPEISEN



WILD

- * Perlhuhn, Fasan
- * Perlhuhn Brust
- * Gefüllte Perlhuhn Brust
- * Wildente
- * Straußenfilet
- * Hasenragout
- * Kaninchen in Senfsauce
- * Kaninchen in Portweinsauce
- * Rehgulasch
- * Rehrücken, Rehkeule
- * Rehragout in Holundersauce
- * Hirschkeule mit Cranberry-Holundersauce
- * Hirschrouladen
- * Hirschragout in Preiselbeeren Soße
- * Wildschweinfilet z.B. mit Aprikosensauce oder Pflaumensauce
- * Wildschweinkeule in Altbiersauce
- * Wildgulasch mit feiner Soße mit einem hauch von Vanille und herber Schokolade

LAMM

- * Lammrücken mit Kräuterkruste
- * Lamm Haxe mit feiner Soße
- * Lamnbraten mit Kräutern
- * Geschnetzeltes vom Lamm
- * Lasagne mit Lamm Hackfleisch

GÄNSEBRATEN

- * Ganze Gans mit Rotkohl und Klößen
- * Gänsebrust oder Gänsekeule
- * Warm geräucherte Gans

GEFLÜGEL

- * Hähnchenbrustfilet oder Putenroulade mit Trüffelsauce Kräutersauce Zitronensauce Limonen Sauce Champignonsauce Steinpilzsauce Morchel Rahm Curry-Früchtesauce Currysoße Spargelsauce Champagnersauce Weißweinsauce Cognacsauce Süßsauer mit Früchten Mandelsauce Biersauce Tomatensauce
- * Coq au vin
- * Saltimbocca vom Hähnchen mit Salbei und Parmaschinken
- * Gebackene Ente
- * Entenbrust in Orangensauce
- * Entenkeule
- * Gebackene Pute
- * Zitronenhuhn
- * Hühnerfrikassee
- * Hühnergeschnetzeltes
- * Putenbraten in Weißweinsauce
- * Gebratene Putenbruststreifen in feiner Weißweinsoße
- * Putenbruststreifen in Currysauce
- * Putengeschnetzeltes mit Paprikarahm Soße
- * Paella mit Huhn, Schwein und/oder Fisch/Garnelen

SCHWEIN

- * Schweinefilet mit
Kräutersauce
Steinpilzsauce
Morchel Rahm
Spargelsauce
Weißweinsauce
Cognacsauce
Gorgonzolasauce
Pfeffersauce
Champignon Rahm-Soße
- * Schweinebraten
Krustenbraten
Wacholderbraten
Geschmort mit Rotwein
Gefüllter Spießbraten
Schweineschinken mit Senfkruste
in Biersauce
- * Kleine Schweinshaxe auf Sauerkraut
- * Kassler mit Sauerkraut oder Grünkohl
- * Mettwürstchen mit Sauerkraut oder
Grünkohl
- * Spanferkelbraten
- * Ganzes Spanferkel
- * Gefüllte Roulade vom Schwein
- * Geschnetzeltes vom Schwein
mit Champignon Soße
- * Geschnetzeltes vom Schwein
mit Spargelsoße
- * Schnitzelgerichte
Rahmschnitzel
Champignonrahmschnitzel
Pfefferrahmschnitzel
Zwiebelrahmschnitzel
Schnitzel Florida mit Brie, Pfirsichen
und Preiselbeeren
Schnitzel mit Gorgonzolasauce
Schnitzel Hawaii
- * Paella
mit Huhn, Schwein und/oder Fisch

FISCH

- * Lachs in Zitronensauce/
Zitronen-Thymiansauce
- * Lachs in Weißweinsauce
- * Lachs in Champagnersauce
- * Lachs in Orangensauce
- * Gebratene/gegrillte Dorade
- * Ganze Dorade im Ofen gebacken mit
frischen Kräutern und Knoblauch
- * Schollenfilet in Limettensauce
- * Seelachsfilet in Senfsauce
- * Pangasius Filet in Kräutersauce
- * Seezungenröllchen
gefüllt mit einer Garnele
- * Zanderfilet in Champagnersauce
- * Thunfischfilet in Orangensauce oder
Zitronensauce
- * Ganze gebratene Forelle
- * Ganze warm geräucherte Forelle
- * Ganze Forelle in der Folie gegart mit
Kräutern und Olivenöl
- * Paella
mit Huhn, Schwein und/oder Fisch

BEILAGEN



KARTOFFELN

- * Salzkartoffeln
 - * Petersilienkartoffeln
 - * Schwenkkartoffeln
 - * Pellkartoffeln
 - * Gratinierte Pellkartoffeln
 - * Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
 - * Röstkartoffeln
 - * Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
 - * Provenzalische Kartoffeln
 - * Drillinge im Ofen gebacken mit Olivenöl, grobem Meersalz und frischem Rosmarin
 - * Sahnkartoffeln
 - * Kartoffelgratin
-
- * Pommes frites
 - * Kartoffel Kroketten
 - * Röstitaler
 - * Kartoffel-Klöße
 - * Gnocchi mit frischen Kräutern in Butter geschwenkt
 - * Angebratene Schupfnudeln
 - * Sauerländer Potthicke, auch als eigenständiges Gericht mit Apfelmus

REIS

- * Basmati Reis
- * Butterreis
- * Wildreis
- * Tomatenreis
- * Gemüsereis
- * Risotto mit echtem Safran

FRISCHEE NUDELN

- * Bandnudeln
- * Grüne Bandnudeln
- * Tomatennudeln
- * Schokonudeln (passt gut zu kräftigen Fleischgerichten)
- * Eiernudeln
- * Karottennudeln
- * Spätzle
- * Tortellini vegetarisch oder mit Fleischfüllung
- * Maultaschen
- * Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce
- * Lasagne mit Lammhackfleisch, Tomatensauce und Fetakäse
- * Nudel-Gemüse Auflauf
- * Gebratene Polenta

GEMÜSE

- * Spargel mit frischer Sauce Hollandaise
- * Pariser Karotten in Butter geschwenkt
- * Speckbohnen
- * Bohnen im Speckmantel
- * Blumenkohl
- * Broccoli
- * Spitzkohl - gratiniert mit Parmesankäse
- * Überbackener Fenchel
- * Erbsen und Möhren
- * Lauchgemüse
- * Rotkohl
- * Sauerkraut
- * Weißkohl
- * Gebackene Tomate mit Knoblauch und Olivenöl
- * Grünkohl
- * Rosenkohl
- * Kohlrabi
- * Sauergemüse kalt
- * Zuckerschoten
- * Mediterranes gemischtes Gemüse (Ratatouille)
- * Romanesco
- * Kaisergemüse
- * Gebratene Champignons
- * Gebratene Pfifferlinge
- * Gebratene Steinpilze
- * Gemischte Pilzpfanne

DIPS/SAUCEN/AUFSTRICHE

- * Butter
- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter
- Safranbutter
- Trüffelbutter
- Kaviarbuter
- Salzbutter
- Hummerbutter
- Gorgonzolabutter
- Zitronenbutter

- * Apfel-Grieben-Schmalz
- * Paprikadip (würzig, scharf)
- * Mojo (rojo oder verde)
- * Humus (Bohnenpüree)
- * Kräuterquark
- * Süß-sauer Dip
- * Guacamole
- * Avocado Dip
- * Chili-Mais Dip
- * Curry-Dip
- * Jalapeno Dip
- * Ricotta Dip
- * Tomatendip
- * Oliventapenade
- * Knoblauchmayonnaise - Aioli
- * Feigensenf
- * Quittensenf
- * Sauce Hollandaise
- * Sauce Béarnaise
- * Sauce Choron
- * Pesto aus Basilikum, Parmesankäse, Pinienkernen und Olivenöl
- * Remouladensauce

DESSERTS



- * Bratapfel mit Marzipanfällung
dazu Vanillesauce
- * Gebratene Banane mit Honig
- * Herrencreme mit Rum und herben
Schokoladenstückchen
- * Vanillecreme
- * Zitronencreme
- * Orangencreme
- * Schokoladencreme
- * Kaffeemousse
- * Mousse au Chocolat
- * Weiße Mousse au Chocolat
- * Vollmilch Mousse au Chocolat
- * Tiramisu
- * Rote Grütze mit Vanillesoße
- * Tahiti-Vanille Sahnecreme mit
Schokoladenkern
- * Obstsalat auch mit Cointreau
- * Zitronensahnetörtchen mit
Schokoladenkruste

FRUCHTSAUCEN ZU DEN DESSERTS

- * Mango
- * Passionsfrucht/Maracuja
- * Kiwi
- * Himbeere
- * Erdbeere
- * Honigmelone
- * Brombeere
- * Rharbarber Vanille

TORTEN UND KUCHEN

- * in jeder Variation
(siehe hinten im Katalog)

HAUSGEMACHTES EIS

- * Milchspeiseeis
Vanille
Schokolade
Nuss
Banane
Stracciatella
Joghurt
- * Sorbet
(Fruchteis mit sehr hohem
Fruchtanteil)
Zitrone
Limette-Rohrzucker
Erdbeere
Mango
Maracuja
Himbeere
Sauerkirsche
Honigmelone

BESONDERE DESSERTAKTIONEN

- * Früchte und Gebäck am
Schokoladenbrunnen
- * Ganzer Baumkuchen dazu
Vanilleeis
- * Frische Crêpes, vor Ort gebacken
mit verschiedenen Füllungen

KÄSEPLATTE MIT FRÜCHTEN

- * dazu hausgemachte Partybrötchen
und Butter



DESSERTS IM GLAS ODER IN DER SCHÜSSEL SERVIERT

- * Tiramisu
- * Schokoladen-Chili Sahnecreme mit Mango Mousse
- * Eis Split Parfait im Glas
- * Mascarponecreme mit Waldfrüchten, Himbeeren oder Erdbeeren
- * Vanillesahne mit Rumtopf Früchten
- * Bourbon-Vanille Creme
- * Zweifarbiger Sahnecreme mit Vanille und Schokolade
- * Mousse au Chocolat mit Himbeeren
- * Kaffee Mousse
- * Mango Mousse
- * Erdbeer Mousse
- * Himbeer Mousse
- * Maracuja Mousse

SÜSSE VERSUCHUNG

Unsere Desserts sind hausgemacht und aus feinsten Zutaten hergestellt.

Genießen Sie süße Produkte, die wir mit viel Liebe für Sie herstellen.



CANAPÉS



- * Räucherlachs mit Meerrettich
 - * Forellenmousse auf Schwarzbrot
 - * Geräucherter Wildlachs
 - * Graved Lachs mit Honig Dill Sauce
 - * Geräucherte Forelle mit Preiselbeere
 - * Lachsrollchen mit Ei und Frischkäse
 - * Thunfischsalat auf Weißbrot
 - * Schweinefilet mit Gänseleber Pate und Früchte
 - * Gebratene Hähnchenbrusttranchen mit Frischkäse und Früchten
 - * Kleines Hähnchenschnitzelchen mit Frischkäse und Früchten
 - * Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeere
 - * Madeirapflaume im Speckmantel
 - * Dattel, Aprikose oder Feige im Speckmantel
 - * Roastbeef Scheiben mit Remouladensauce
 - * Kleines Bratenröllchen mit Geflügelsalat gefüllt
 - * Mit Feta-Käse gefüllte Kirschtomate
 - * Brie mit Weintrauben
 - * Gebratene, gefüllte Champignons
 - * Gemüseröllchen mit Kräuterfrischkäse
 - * Parmesankäse auf Pumpernickel mit Feigensenf
 - * Serrano Schinken und Melone
- * viele weitere Canapés sind möglich

Verschiedene Sorten sind mengenabhängig

DER CANAPÉS KLASSIKER



- * Räucherlachs in Meerrettich
- * Geräucherte Forelle mit Preiselbeere
- * Schweinefilet mit Gänseleber Pate und Früchten
- * Hähnchenschnitzelchen mit Frischkäse und Früchten
- * Dattel im Speckmantel
- * Brie mit Weintrauben



FINGERFOOD

- * Frivolitäten (kleine Blätterteigtaschen verschieden gefüllt)
- * Caprese Spieß (Kirschtomate - Mozzarella-Basilikum)
- * Hähnchenspieß (Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Früchten)
- * Entenbrust mit Madeirapflaume am Spieß
- * Serrano Schinken mit Melonenkugeln am Spieß
- * Antipasti Spieß mit Oliven, Tomaten und Paprika
- * Garnelenspieß mit Knoblauch Dip
- * Käsespieß
- * Honigmelone mit Parmaschinken
- * Kleine gefüllte Hackbällchen
- * Bärlauch Hackfleischbällchen mit Kirschtomate am Spieß
- * Krabbencocktail im Löffel
- * Vitello tonnato im Löffel (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)
- * Lachstatar mit Limone im Löffel
- * Riesengarnele mit Knoblauch-Dip im Glas
- * Gänseleber Pate mit Madeiragelee im Löffel
- * Dekoriertes Partyschnitzelchen
- * Kleine Hackbällchen
- * Dattel, Madeirapflaume, Feige oder Aprikose im Speckmantel

WRAP RÖLLCHEN AM MINI SPIESS

- * mit Kräuterfrischkäse, Salat und Putenbrust
- * mit Frischkäse, Salat und Ei
- * mit Lachs und Frischkäse
- * mit Garnelen und Mango
- * Madeirapflaume im Speckmantel
- * Brie mit Weintrauben



MINI BURGER



- * Hamburger
Rinderfleischfrikadelle, Tomate, Gurke, Zwiebel und Soße
- * Cheeseburger
Rinderfleischfrikadelle, Käse, Tomate, Gurke und Soße
- * Hähnchen Burger
Gebratene Hähnchenbrust, Tomate und Soße
- * Garnelen Burger
Gebratene Garnelen, Salat und Cocktailcreme
- * Italien Burger
Tomate, Mozzarella und Pesto
- * Fisch Burger
Gebratenes Fischfilet, Salat und Soße

SALATE IM GLAS



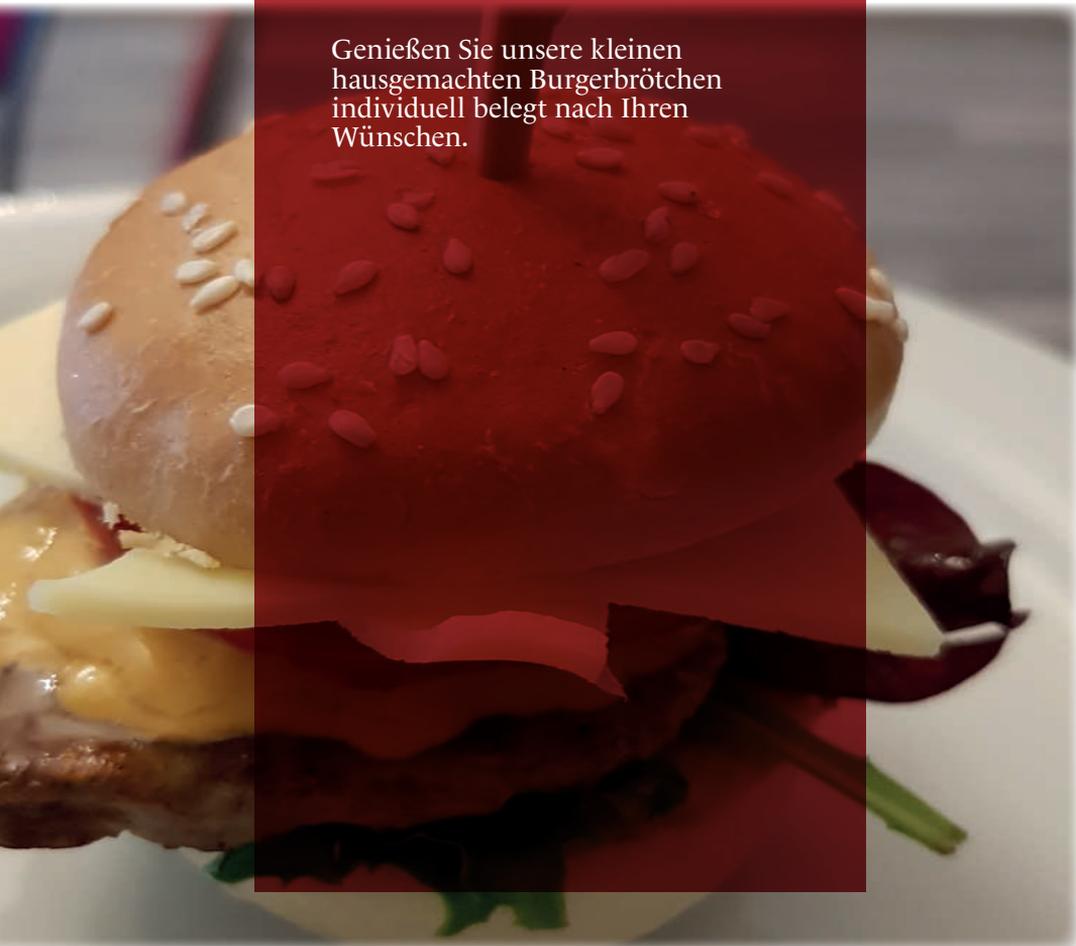
- * Kartoffelsalat
- * Gebratene Garnele auf Kartoffelsalat
- * Mediterraner Nudelsalat
- * Klassischer Nudelsalat
- * Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
- * Gurkensalat mit Dill
- * Tomatensalat mit Rucola und Parmesan
- * Wurstsalat
- * Geflügelsalat mit Ananas
- * Eiersalat
- * Krabbenscocktail
- * Thunfischsalat
- * Heringsstipp auf Eisbergsalat
- * Entenbrustsalat süß-sauer
- * Guacamole mit Nachos im Glas
- * Gemischtes Antipasti Gläschen
- * Obstsalat im Glas



MINI BURGER KALT ODER WARM

|||||

Genießen Sie unsere kleinen hausgemachten Burgerbrötchen individuell belegt nach Ihren Wünschen.





*FEINE BELEGTE
BRÖTCHEN MIT*



- * Käse und Tomate
- * Gorgonzola und Kirschtomate
- * Brie und Blattsalate
- * Kräuterfrischkäse und Tomate
- * Schweinebraten und Remoulade
- * Putenbrust und Remoulade
- * Salami und Salat
- * Leberwurst und Sauer-Gurken
- * Partyschnitzelchen und Senf
- * Bauernschinken und Salat
- * Gekochter Schinken und Salat
- * Serrano Schinken und Tomate
- * Mett und Zwiebeln
- * Leberkäse und süßer Senf
- * Garnelen und Aioli
- * Thunfischsalat
- * Lachs und Ei
- * Graved Lachs und Dill Soße
- * Krabbensalat

*BRÖTCHEN BELEGT
UND DEKORIERT
MIT*



- * Gouda Käse
- * Brie Käse
- * Salami
- * Gekochtem Schinken
- * Rohem Schinken
- * Putenbrust



- * Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und einem Schuss Gin (optional)
- * Klare Tomaten Consommé
- * Zwiebelsuppe mit Croutons und geriebenem Parmesankäse
- * Klare Hühnersuppe mit Einlage
- * Klare Rindfleischsuppe mit Markklößchen
- * Gulaschsuppe auf Wunsch auch pikant
- * Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen und Kresse
- * Würzige Bohnensuppe mit Hackfleisch
- * Erbseneintopf mit Sauerländer Bockwurst oder Mettwurst
- * Linseneintopf mit Mettwurst oder Bockwurst
- * Hühnersuppe mit Kokosnussmilch und Curry
- * Kürbis Cremesuppe
- * Lauch Cremesuppe
- * Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch
- * Brokkoli Cremesuppe
- * Blumenkohl Cremesuppe
- * Klare Gemüsesuppe
- * Möhrensuppe mit Ingwer
- * Spargel Cremesuppe
- * Kräuter Cremesuppe
- * Sellerie Cremesuppe
- * Champignon Cremesuppe
- * Champagner Cremesuppe mit Garnelen oder Jakobsmuschel
- * Feine Cremesuppe mit schwarzem Trüffel

Zu allen Suppen empfehlen wir unsere hausgemachten Brötchen und Baguettes.

KLEINE BUFFETS FÜR JEDEN GESCHMACK

FLYING BUFFET 1

- * Canapé mit Räucherlachs und Meerrettich
- * Canapé mit Hähnchenschnitzelchen und Früchten garniert
- * Canapé mit Parmesankäse und Feigensenf
- * Hausgemachter Kartoffelsalat im Glas
- * Bauernsalat im Glas
- * Gemischte Antipasti Gläschen

FLYING BUFFET 2

- * Canapé mit Serrano Schinken
- * Wrap Röllchen mit Frischkäse und Ei am Spieß
- * Caprese Spieß
- * Lachstatar im Löffel
- * Kleines gefülltes Hackbällchen
- * Dattel im Speckmantel
- * Mediterraner Nudelsalat im Glas

KLEINES BUSINESS BUFFET

- * Partybrötchen mit Butter
- * Kartoffelsalat
- * Blattsalate mit Dressing
- * Hähnchenschnitzel mit Früchten garniert
- * Kleine Frikadellen mit Senf
- * Dessert

BUSINESS CATERING

- * Sommerfest
- * Grillfest
- * Weihnachtsfeier
- * Jubiläum

Bei uns im Festsaal oder Sie stellen die Location, wir das Equipment, das Essen, den Service. Egal welcher Anlass, wir bieten Ihnen den kompletten Service rund um Ihre Veranstaltung. Lassen Sie sich unverbindlich informieren und ein Angebot erstellen.



BUFFETVORSCHLÄGE FÜR JEDEN GESCHMACK

|||||

Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Auswahl von Buffets bis 2500 Personen.

Sie haben weniger Personen als unter den Buffets angegeben? Kein Problem, sprechen Sie uns an und wir sagen Ihnen was möglich ist.

Alle Preise finden Sie auf unserer Internetseite

www.ochtendung.catering

GERNE KÖNNEN WIR IHNEN AUCH GESCHIRR, BESTECK, GLÄSER UND WEITERES EQUIPMENT FÜR IHR EVENT LIEFERN!

BUFFETVORSCHLÄGE

KLEINES KALTES BUFFET

ab 10 Personen

- * Brotkorb mit Kräuterbutter
- * Hausgemachter Kartoffelsalat
- * Hausgemachter Krautsalat
- * Tomatensalat mit groben Meersalz und Olivenöl
- * Kleine Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
- * Kleine Hackbällchen dazu Senf
- * Saures Gemüse (Cornichons, Maiskölbchen und Senfgurken)

- * Überraschungsdessert

KALTES BUFFET FÜR EINEN BESONDEREN ANLASS

ab 15 Personen

- * Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark
- * Räucherfischplatte mit Meerrettich und Preiselbeeren Sahne
- * Caprese (Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl)
- * Kleine Wrapröllchen am Spieß
- * Galia Melone mit Parmaschinken
- * Frischer Geflügelsalat mit Früchten
- * Kleine gefüllte Frikadellen
- * Roastbeef mit Remouladensauce
- * Schweinefilettranchen mit Gänseleber Pate und Früchten

- * Käseplatte mit Weintrauben
- * Tahiti-Vanille Sahnekrem mit Passionsfrucht- und Himbeersauce



INTERNATIONALES KALTES BUFFET

ab 25 Personen

- * Großer Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen, Butter, Kräuterbutter, Aioli, Avocado Dip
- * Garnele im Glas
- * Lachsrollchen mit Frischkäse
- * Gegrillte eingelegte Paprika
- * Balsamico Champignons
- * Getrocknete Tomaten
- * Grüne und schwarze Oliven
- * Spinatquiche
- * Bunter Salat mit Balsamico Dressing
- * Tortellini Salat mit Pesto
- * Kleine Hähnchenspieße
- * Bratenröllchen mit Geflügelsalat
- * Canapé mit Schweinefilet

- * Mousse au Chocolat im Glas mit Himbeeren

GUT UND GÜNSTIG

ab 10 Personen

- * Baguette mit Butter
- * Krautsalat
- * Kartoffelsalat
- * Hackbällchen dazu Senf und ein feuriger Tomatendip

- * Schweinebraten mit Senfkruste
- * Salzkartoffeln
- * Broccoli mit Zwiebeln und Speckwürfeln

- * Kleine Käseauswahl mit Früchten



BUFFETVORSCHLÄGE

DER KLASSIKER

ab 15 Personen

- * Brotkorb, dazu Butter und Kräuterbutter
- * Räucherfischplatte
- * Gemischter Salat mit zweierlei Dressing
- * Hähnchenschnitzelchen garniert mit Frischkäse und Obst

- * Burgunderbraten
- * Hähnchenbrustfilet in Champignonsauce
- * Speckböhnchen
- * Kaisergemüse
- * Salzkartoffeln
- * Spätzle

- * Käseauswahl mit Weintrauben
- * Mousse au Chocolat oder Tiramisu
- * Obstsalat

SPANFERKEL BUFFET

ab 25 Personen

- * Rustikaler Brotkorb dazu Griebenschmalz
- * Bauernsalat
- * Kartoffelsalat mit Gurke und Zwiebel
- * Ganzes gebackenes Spanferkel
- * Sauerkraut
- * Stampfkartoffeln

DAS KLEINE RUSTIKALE

ab 15 Personen

- * Partybrötchen dazu Schmalz
- * Sauerkraut oder Grünkohl mit Mettwurst, Kassler und Senf
- * Salzkartoffeln
- * Vanillecreme dazu Rote Grütze



DER SAUERLÄNDER

ab 15 Personen

- * Sauerländer Brotkorb,
Griebenschmalz, Schnittlauchbutter
- * Schinkenplatte
- * Heringsfilet in Sahnesauce
- * Geräucherte Sauerländer Forelle
- * Kleine Schnitzelchen, dazu Senf und
eingelegetes Gemüse
- * Pfefferpotthast
- * Salzkartoffeln
- * Verschiedene Gemüse
mit Speck und Zwiebeln
- * Herrencreme

RUHRPOTT

ab 15 Personen

- * Graubrot und Schnittlauchbutter
- * Graupensuppe
- * Kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat
- * Heringsstipp
- * Falscher Hase dazu Bratkartoffeln
- * Schaschlik-Spieße mit Lamm,
Schwein und Leber
- * Bohnen mit Speck
- * Himmel und Erd (Kartoffelpüree
mit Apfelmus, Zwiebeln und
Blutwurst
- * Arme Ritter mit Zwetschgen
Kompott



BUFFETVORSCHLÄGE

ALLES WILD

ab 20 Personen

- * Brotkorb dazu Petersilienbutter
- * Warm geräucherter Wildlachs
- * Blattsalate der Saison
mit Nussdressing
- * Aufgeschnittener Rehrücken
mit Wildpreiselbeeren
- * Geräucherte Perlhuhn Brust

- * Wildschweinpfeffer
- * Hasenfilet in weißer Sherry Sauce
- * Stampfkartoffeln
- * Schupfnudeln
- * Gebratene Pilze

- * Fallobstkuchen mit Vanillesauce

WINTERZEIT

ab 15 Personen

- * Brotkorb mit Butter
- * Räucherfischplatte mit
Preiselbeeren- und Meerrettichsahne
- * Frischer Geflügelsalat

- * Gänsebrust in Orangen-Rotweinsauce
- * Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce
- * Rotkohl
- * Kartoffelklöße
- * Spätzle

- * Bratapfel mit Marzipanfüllung und
Rosinen dazu Vanillesoße
oder
- * Vanillecreme mit Rumtopf Früchten



DER BAYER

ab 15 Personen

- * Verschiedene kleine Brötchen und Brez'n dazu Schmalz und Butter
- * Geräucherte Forelle mit Preiselbeeren
- * Zwiebelmett und Fleischpflanzerl
- * Radies
- * Kraut- und Wurstsalat
- * Grüner Salat mit Dressing
- * Geräucherter Schinken und Käse
- * Süßer Senf
- * Schweinshaxe mit Sauerkraut
- * Weißwurst und Leberkäs
- * Bratkartoffeln
- * Bayrisch Creme

VEGETARISCHES BUFFET

ab 20 Personen

- * Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
- * Tomaten Mozzarella Salat
- * Linsensalat süß-sauer
- * Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse
- * Gefüllte überbackene Kartoffeln
- * Bulgur Frikadellen
- * Penne Nudeln mit gebratenem Mittelmeer Gemüse
- * Sellerie Schnitzel
- * Gebratene Champignons
- * Vanillecreme mit roten Früchten



BUFFETVORSCHLÄGE

DAS AUSSERGEWÖHNLICHE BUFFET

ab 15 Personen

- * Gefüllte Partybrötchen dazu
Currybutter
- * Zucchinisalat mit Granatapfel
und Walnüssen
- * Mozzarella-Orangen Salat, dazu
Balsamico
- * Kalt aufgeschnittenes, geräuchertes
Schweinefilet mit Trüffel Öl und
Goldstaub
- * Entenbrust in Orangensoße oder
Schweinebraten mit Backpflaumen
Soße, dazu hausgemachte
Schokoladennudeln und Gemüse
- * Mango Mousse mit
Schoko-Chili Soße

DAS BUNTE BUFFET

ab 15 Personen

- * Bunte hausgemachte Partybrötchen
mit farbiger Kräuterbutter
- * Farbenfroher Schichtsalat
- * Grüner Salat mit bunter
Hähnchenbrust
- * Schweinelendchen in roter Pfeffer
Sauce, dazu grünes Gemüse und
blaue Kartoffeln
- * Regenbogen Dessert





DAS BESONDERE MEDITERRANE

ab 25 Personen

- * Olivenbrot, Tomaten-Ciabatta, Zwiebelbrötchen
- * Ziegenfrischkäsecreme
- * Kräuterbutter mit Olivenöl
- * Frische Aioli
- * Vitello tonnato
- * Kleine Hackbällchen
- * Gefüllte Kirschtomaten
- * Geflügelsalat im Löffel
- * Garnelen mit Knoblauchdip
- * Frischer Salat der Saison mit Orangenvinaigrette
- * Lachsfilet in Zitronensauce
- * Saltimbocca vom Hähnchen in Weißweinsauce (gefüllt mit Salbei und Parmaschinken)
- * Geschnetzeltes vom Rind in Rotweinsauce
- * Rosmarinkartoffeln
- * Spätzle
- * Basmati Reis
- * Glasierte Pariser Karotten
- * Junge Bohnen mit Speck und Zwiebeln
- * Käseauswahl
- * Zweifarbigere Sahnecreme mit frischen Fruchtsaucen und Früchten der Saison

BUFFETVORSCHLÄGE

■■■■■■■■■■

DER KLEINE INTALIENER I ab 15 Personen

- * Kleine Kräuterbrötchen, Ciabatta-Brot, Kräuterbutter
- * Caprese (Tomaten mit Mozzarella und Basilikum)
- * Getrocknete Tomaten
- * Oliven
- * Gebrillte, eingelegte Paprika

- * Hausgemachte Lasagne
- * Hähnchenbrust in Salbeisauce
- * Gebratene Champignons
- * Kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz

- * Käseplatte

DER KLEINE INTALIENER II ab 15 Personen

- * Italienischer Brotkorb dazu
Basilikumbutter
- * Antipasti
- * Melone mit Parmaschinken

- * Lasagne mit Spinat und Lachsfilet
- * Hähnchenbrust in Kräutersoße
- * Gebratene Gnocchi
- * Grüne Bandnudeln

- * Tiramisu



DER GROSSE RÖMER

ab 20 Personen

- * Italienisches Fladenbrot mit Kräutern, Olivenbrötchen, Tomatenbrötchen, Kräuterbutter, würziger Tomatendip und Oliventapenade
- * Luftgetrocknete Tomaten in Olivenöl
- * Gegrillte Gemüse in Olivenöl und gefüllte Oliven
- * Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- * Insalata Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)
- * Kleine Hackbällchen mit Oregano und Tomatenwürfeln
- * Melonenturm mit Parmaschinken
- * Gemischter Sommersalat
- * Joghurtdressing, Vinaigrette
- * Kraut- und Rotkohlsalat

- * Penne al arrabiate, scharf mit Tomaten und Oliven, dazu Parmesankäse
- * Schweinefilet in Gorgonzolasauce
- * Saltimbocca vom Hähnchen in Zitronensauce
- * Gebackene Tomaten mit Knoblauch, Olivenöl und grobem Meersalz
- * Gnocchi in Butter geschwenkt

- * Schoko Mango Sahnecreme
- * Tiramisu im Glas

ZUM GROSSEN RÖMER

PASST AUCH:

- * Thunfischsalat mit Zwiebeln und Oliven
- * Artischockensalat
- * Tomatennudeln mit Pesto und Olivenöl dazu Parmesankäse
- * Cannelloni mit Geflügelfüllung und Gorgonzolasauce
- * Hähnchenbrustfilet in Safransauce mit Prosecco
- * Cannelloni mit Lachsfüllung und Zitronensauce
- * Saltimbocca vom Hähnchen in Weißweinsauce (mit Salbei und Schinken gefüllt)
- * Maracuja Sahnecreme mit Vanille
- * Mariniertes Obstsalat

BUFFETVORSCHLÄGE

SÜDAFRIKA

ab 20 Personen

- * Brotkorb mit Ingera (Fladenbrot) und Maisbrot
- * Avocado Krem
- * Hühnersuppe mit Kokosmilch
- * Chili bites (Blätterteiggebäck mit Chili und Käse)
- * Samoesas (gefüllte, frittierte Teigtaschen) dazu Kap-malaiisches Chutney
- * Port Elisabeth Roastbeef-Teller (mariniertes Roastbeef mit Früchten)
- * Frischer Salat mit Dressing

- * Wild Bredie (Wildragout mit Aprikosen, Maiskölbchen und Bier)
- * Kapmalaiisches Huhn (Mit exotischen Gewürzen und Gemüse)
- * Geelrijs (Gelber Reis mit Rosinen)
- * Möhren in Rosmarinsenf

- * Melonen mit Muscadell (marinierte Honigmelone)
- * Zitronen-Käse Creme (sieht nach Eiscreme aus und schmeckt wie Käsekuchen)

ZUM SÜDAFRIKA BUFFET

PASST AUCH:

- * Rehkeule mit Honig Zitronensauce
- * Rindfleisch mit Cranberry Soße und Äpfeln
- * Breyani Hühnchen auf Reis mit Joghurt-Zitronensauce
- * Perlhuhn auf Kohlgemüse
- * Lamm Bobotie (Lammhackfleisch Auflauf)
- * Straußenspieß in Marsalasaucе
- * Lammcurry mit Bananen
- * Kartoffelsuppe mit Sherry, Curry und Oliven
- * Marsalareis
- * Lammspieße mit Aprikosen in Kap malaiischer Grillsauce
- * Geschmorte Kudu Keule
- * Springbockragout, Bisongulasch, Blesbock Braten



DER SPANIER

ab 20 Personen

- * Brotkorb
- * Aioli, Olivencreme
- * Datteln in Speckmantel
- * Garnelen in Knoblauch
- * Sardellen in Öl
- * Eingelegte Paprika
- * Spanischer Kartoffelsalat (Russischer Salat)
- * Kichererbsen Salat mit Oliven

- * Kaninchen in Sherry Sauce
- * Paella mit Huhn, Schwein, Garnelen und Fisch
- * Albondigas (Hackbällchen in Tomatensauce)
- * Patatas arrugadas (kleine Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl)

- * Orangenpudding
- * Schokoladencreme mit Früchten

ZUM SPANISCHEN BUFFET

PASST AUCH:

- * Eingelegter Thunfisch
- * Balsamico Zwiebeln
- * Gebackene, gefüllte Champignons
- * Tortilla de marisco
- * Gebratene Chorizo (Paprikawurst)
- * Thunfischsteak in Zitronensauce
- * Schweineschnitzel in Gorgonzolasauce
- * Ganze Dorade (im Ofen gegart)
- * Lamm- oder Ziegenkeule, Lammragout
- * Hähnchenbrust in Tomaten-Oliven-Sauce
- * Gulasch vom Schwein mit Kastanien
- * Flan Karamell, Mandelkuchen mit Vanillesauce
- * Kastanienkuchen
- * Mango Parfait mit Schoko-Chili-Sauce
- * Maracuja-Vanille Parfait



BUFFETVORSCHLÄGE

DER GRIECHE

ab 15 Personen

- * Griechischer Brotkorb
- * Tzatziki
- * Safranbutter
- * Anginaáres Jemistés
(gef. Artischockenböden)
- * Choriátika Saláta (Bauernsalat)

- * Lagós Stifádo (Hasenragout mit Oliven)
- * Kalbsfleisch in Knoblauch-Wein Sauce
- * "Pantöffelchen" (mit Hackfleisch gefüllte Auberginen)
- * Burani (Reis mit Gemüse)

- * Orangenküchlein

DER FRANZOSE

ab 15 Personen

- * Französischer Brotkorb
- * Trüffelbutter
- * Fischplatte mit Hummer, Makrele, frischen Austern und Stremel Lachs
- * Quiche Lorraine
- * Geflügelpastete im Teigmantel

- * Huhn in Weißweinsauce
- * Rindfleisch in Burgundersauce
- * Kleine französische Kartoffeln in der Schale gebacken
- * Gebratene Pfifferlinge

- * Mousse au Chocolat mit Frucht Coulis
- * Französische Käseplatte



SPEEDY GONZALES

ab 10 Personen

- * Maisbrot
- * Guacomole
- * Feuerig scharfer Tomatendip
- * Nachos
- * Gemischter Salat mit Mais
- * Gefüllte Paprikaschoten
- * Jalapenos

- * Chili con Carne
(von scharf bis mild)
- * Grillkartoffeln

- * Schoko-Chili-Sahnecreme

JERUSALEM

ab 25 Personen

- * Fladenbrot und Hummus
- * Auberginendipp mit Knoblauch und Zitrone
- * Tabbouleh (Bulgur Salat)
- * Artischocken Salat mit Rucola, Minze, Koriander und Pecorino Käse

- * Geschmortes Lamm mit Backpflaumen
- * Frikadellen mit Zitrone, Petersilie und Joghurt
- * Gebackene Süßkartoffel mit Feigen, Frühlingszwiebeln und Ziegenkäse
- * Couscous mit Tomate und Zwiebeln

- * Milchreis mit Kardamon, Pistazien und Rosenwasser



BUFFETVORSCHLÄGE



BBQ BUFFET

ab 15 Personen

Auf Wunsch auch mit Grill und Grillmeister

- * Hausgemachter Brotkorb dazu
Kräuterbutter
- * Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln
- * Kartoffelsalat mit Gurke und Zwiebel
- * Nudelsalat mit Früchten und Curry
- * Frischer Krautsalat
- * Verschiedene Soßen

Für den Grill:

- * Rostbratwurst
- * Marinierte Nackensteaks
- * Marinierte Schweinerückensteaks
- * Marinierte Putensteaks
- * Vorgegarte Folienkartoffeln

ERGÄNZUNGEN ZUM GRILLBUFFET

- * Kinder Würstchen, Chorizo Wild-Bratwurst, Käse-Bratwurst
- * Marinierte Hähnchensteaks
- * Marinierte Spareribs
- * Rumsteak, Filetsteak
- * Hähnchen Spieße, Fleisch Spieße, Garnelen Spieße
- * Lamm Kotlette/Lammspieße
- * Ganze Forelle oder Dorade mit Kräutern in Folie
- * Grill-Gemüse Taschen in Folie
- * Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, überbackene gefüllte Kartoffeln
- * Gebratene Champignons mit Knoblauchdip
- * Gemüse aus der Riesenpfanne
- * Gebratene Champignons aus der Riesenpfanne



BURGER GRILL BUFFET

- * Hausgemachte Burger Brötchen
- * Frisch gegrilltes Angus Beef oder Wildhackfleisch
- * Verschiedene Salate, Soßen und Käse für den eigenen individuellen Burger und als Beilage
- * Hausgemachte Currywurst
- * Frische Pommes frites

USA BUFFET

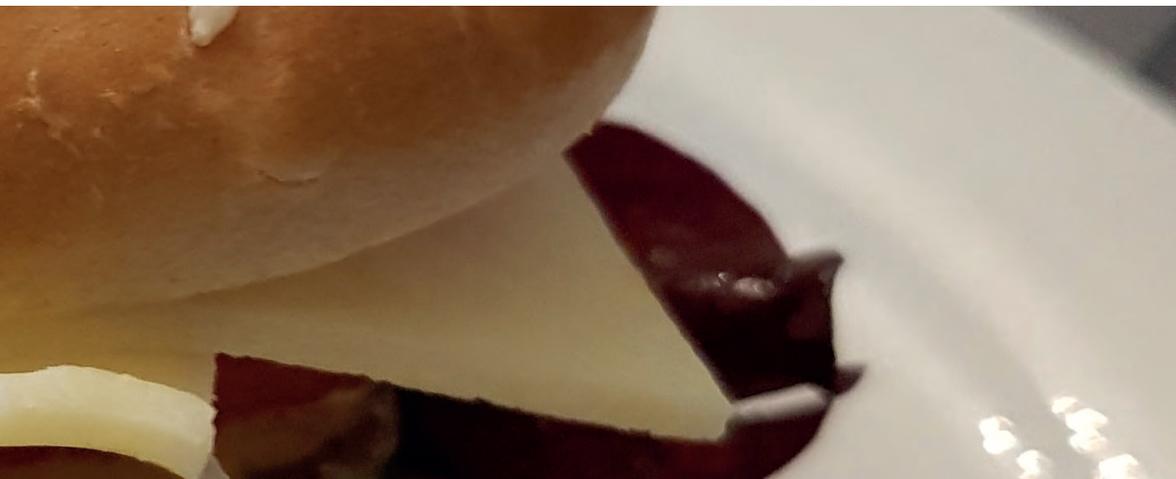
ab 25 Personen

- * Caesars Salat
- * Variationen von 3 verschiedenen kalten Mini Burgern
- * Hähnchenkeule in Erdnusssoße oder Bourbon Chicken "New Orleans Style"
- * Gebratene Riesengarnelen
- * Gebrillte Maiskolben
- * Baked Potatoes mit Sour Cream
- * Amerikan Apple Pie
- * New York Cheesecake

ASIA BUFFET

ab 30 Personen

- * Mini Frühlingsrolle mit Soja Soße und süß-sauer Dip
- * Auberginen Reis Salat
- * Süß-sauer Salat mit gebackener Entenbrust
- * Scharfe Reissuppe mit Garnelen
- * Fischcurry mit Ingwer und Kokosmilch
- * Hähnchenspieße auf gebratener Ananas
- * Mariniertes Rindfleisch auf gebratenen Pilzen
- * Süßkartoffeln mit Mango Würfeln
- * Thailändischer Duft Reis
- * Gebratene Banane mit Honig
- * Kokospudding mit frischem Obst



BUFFETVORSCHLÄGE

HOCHZEITSBUFFET

ab 80 Personen

- * Große Auswahl an Brot und Brötchen
- * Schmalz, Butter und Kräuterbutter
- * Große Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Graved Lachs, Makrele und Forelle dazu Meerrettich Sahne, Preiselbeer Sahne, Dill Soße mit Senf und Honig
- * Krabbencocktail im Löffel
- * Schweinefilet Medaillons mit Gänseleber Pate und Früchten
- * Roastbeef mit Remouladensoße
- * Schinkenplatte
- * Melone mit Parmaschinken
- * Waldorfsalat mit Wallnüssen
- * Caprese (Tomaten mit Mozzarella Käse und Basilikum)
- * Gurkensalat und Bohnensalat
- * Feldsalat mit Pinienkernen und Balsamico Dressing

- * Lachsfilet in Zitronensoße dazu grüne Bandnudeln
- * Burgunderbraten
- * Schweinefilet in Pfefferrahm Soße
- * Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchte Soße
- * Broccoli mit Speck und Zwiebeln
- * Blumenkohl
- * Pariser Karotten
- * Holländische Soße
- * Salzkartoffeln
- * Spätzle
- * Basmatireis

- * Früchte und Gebäck von Schokoladenbrunnen
- * Obst Torteletts
- * Vanillecreme mit Erdbeeren im Glas
- * Flan Karamell



DESSERTBUFFET

ab 80 Personen

- * Früchte und Gebäck vom Schokoladenbrunnen
- * Creme Karamell
- * Zweifarbiger Sahnecreme mit frischen Früchten
- * Obst Torteletts mit Vanillecreme
- * Mousse au Chocolat mit Himbeeren im Glas
- * Kaffeemousse mit Kirschen
- * Vanille-Muffins mit Schokoladenstückchen
- * Biskuit Röllchen mit Nougatkrem

Oder doch ein ganz individuelles Buffet?

Lassen Sie sich von dieser Karte inspirieren und stellen Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammen. Natürlich ist noch vieles anderes möglich.

Sie haben weitere Ideen? Lassen Sie es uns wissen. Sie brauchen Equipment für Ihre Feier bei Ihnen zu Hause, im Fest-Haus oder in der Firma?

Bei uns sind Sie richtig:

Zelte, Gläser, Geschirr, Stehtische, Heizstrahler, Dekorationen, Bierzapfanlage, Bierzeltgarnituren und vieles mehr.



Beliebte Geschmacksrichtungen aus unserer Konditorei sind:

Sahnetorten

- * Mascarpone-Sahne mit Erdbeeren, Himbeeren oder Mandarinen
- * Joghurtsahne mit Erdbeeren, Himbeeren oder Mandarinen
- * Käsesahne "Natur" oder mit Obst belegt
- * Himbeersahne, Erdbeersahne, Mango Sahne, Maracuja Sahne, Zitronen Sahne, Orangen Sahne, Grand Orange Sahne, Whisky Sahne, Mokkasahne, Schwarzwälder Kirsch Sahne, Nuss-Nougat Sahne, Schokoladen Sahne, Herren Sahne, Vanille-Kirsch Sahne, Holländer Kirsch Sahne mit Blätterteigböden und Kirschen

Butterkremtorten

- * Vanille-Kirsch, Schokolade, Mango, Maracuja, Zitrone, Nuss-Nougat, Herrenbutterkrem, Schwarzwälder Kirsch Butterkrem

Gebackene Torten

- * Käsekuchen, Käsekuchen mit Mandarinen
- * Apfeltorte mit Zimt und Streusel
- * Apfeltorte mit Rosinen und Rum
- * Apfeltorte mit Zimt und Mandeln
- * Birnentorte, Pflaumentorte
- * Mandeltorte, Marmorkuchen, Sandkuchen, Zitronenkuchen

Obsttorten

- * Erdbeer-, Himbeer- oder gemischte Obsttorte mit Vanillecreme

Blechkuchen

- * Butterkuchen, Streuselkuchen, Bienenstich, Eierschecke
- * Streuselkuchen (Rührteig) mit Apfel, Pflaume, Kirsche, Aprikose oder Stachelbeere

Gebäck

- * Muffins, Berliner, Waffeln, Krapfen, Schweineohren, Plundergebäcke, Schokocroissants, Croissants, Donuts, ganzer Baumkuchen

Pralinen aus eigener Herstellung

Wir fertigen Ihnen in höchster handwerklicher Qualität Trüffel und Pralinen aus erlesenen Zutaten, individuelle Pralinen mit Ihrem Logo sowie unsere bekannte Plettenberger Hestenberg Tunnel Praline stellen wir gerne auf Bestellung für Sie her

TORTEN, KUCHEN,
GEBÄCKE NACH
IHREN WÜNSCHEN



FOODTRAILER

Mieten Sie unseren Foodtrailer für Ihr Event!

Ob 10 Personen oder 1000 Personen wir kommen mit unserem Foodtrailer und grillen für Sie vor Ort frische Burger und/oder Currywurst, dazu frische holländische Pommes frites.

Natürlich können wir auch viele andere Produkte ganz nach Ihren Wünschen für Ihr Event in unserem Foodtrailer frisch zubereiten - sprechen Sie uns an!

Wir haben Klassiker wie unseren Hamburger, Cheeseburger und Chili-Cheese Burger sowie auch Pulled Pork und Surf and Turf Burger im Programm. Natürlich auch einen vegetarischen Burger mit einem leckeren Gemüse Patty.

Saisonal gibt es immer neue Burger!

Sehr zu empfehlen sind auch die Chili-Cheese fries: Pommes frites mit Chili con Carne, Käsesoße und Jalapenos.

Ein Klassiker und eine schöne Alternative zu unseren Burgern ist die Currywurst mit leckerer, würzig-scharfer Currysoße, dazu Pommes frites.

Vom Burgerbrötchen bis zu den Soßen stellen wir alles selber her. Unsere Pattys sind aus 100% deutschem Rindfleisch.

Gerne gestalten wir mit Ihnen zusammen Ihr Event! Uns können Sie für Ihre private Feier, Ihr Firmenevent oder auch für ein Schützenfest buchen. Auf Wunsch bringen wir Getränke, Zelte, Tische und Stühle mit. Mit unserem Service Team übernehmen wir auch gerne die komplette Bewirtung ihrer Veranstaltung.



EVENTPLANUNG

Wir planen und organisieren Ihre Veranstaltung vor Ort bei Ihnen in der Produktions-, Lager- oder Versandhalle. Auf Wunsch bauen wir am gleichen Tag auf und hinterlassen die Halle nach Veranstaltung besenrein, sodass die Arbeitsabläufe nur so kurz wie nötig unterbrochen werden.



Schützenhallen und Vereinsheime bewirten wir ebenso. Wir stellen und decken die Tische ein, sorgen für alles Notwendige und kümmern uns um den Getränkeservice und das Catering.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Allgemeine Geschäftsbedingungen Ochtendung Festsaal Eventcatering and more, Inhaber Daniel Ochtendung, Herscheider Straße 138, 58840 Plettenberg

Ochtendung Festsaal Eventcatering and more, Daniel Ochtendung, tritt grundsätzlich nur als Vermieter der Räume und als Caterer für die Veranstaltung auf. Gastgeber, bzw. die Person, die den Raum mietet, ist grundsätzlich Veranstalter.

Dem Veranstalter unterliegen stets die Einhaltung sämtlicher Auflagen, er trägt die Verantwortung zur Einhaltung sämtlicher Gesetze, Verordnungen und sonstige Auflagen. Dazu zählen insbesondere die jeweils gültige Corona Schutzverordnung, das Landesimmissionschutzgesetz, Zahlung von GEMA Gebühren und ähnlichem Die Kontrolle des jeweils benötigten Nachweises zur Einhaltung der Corona Schutzverordnung unterliegt dem Veranstalter.

Der Veranstalter hat grundsätzlich die Fürsorgepflicht für seine Gäste zu tragen. Dazu zählt auch den übermäßigen Alkoholkonsum zu vermeiden. Die Reinigung und Beseitigung von Erbrochenem ist keine schöne Arbeit. Falls ein Gast oder Veranstalter dennoch erbrechen muss und dadurch eine zu reinigende Verschmutzung entsteht, sind direkt an die jeweilige Reinigungskraft (nicht frei wählbar) mindestens 150€ zu zahlen, bzw. nach Aufwand auch mehr.

Das Zünden, Abfeuern oder anderweitige Aktivieren von Konfetti Kanonen o.ä. und anderem Feuerwerk ist sowohl im Gebäude wie auch auf allen Außenflächen strengstens verboten. Die Verletzungs- und Brandgefahr ist sehr hoch. Zudem fallen bei Konfetti Kanonen und vergleichbarem, Reinigungskosten für den Veranstalter von mindestens 250€ an. (Auch wenn Gäste diese abfeuern).

Eigene Dekorationen sind herzlich willkommen. Gerne können Sie diese im Saal und davor aufstellen oder mit Bändern an vorhandene Ösen und Haken befestigt. Das Anbringen am Gebäude, Wänden und Inventar mit Klebeband (auch Tesafilm), Nägeln oder ähnlichem ist selbstverständlich nicht gestattet. Leider bleiben auch von Tesafilm stets Rückstände haften, je nach Untergrund wird sogar die Farbe durch den Tesafilm abgelöst.

Grundsätzlich trägt der Veranstalter sämtliche Kosten, die durch Beschädigungen entstehen.

Jede Art von Reservierung unserer Räume, und Buchung eines Catering, auch telefonisch, gilt als verbindliche Buchung. Bei kurzfristigen Stornierungen von weniger als 30 Tagen vor Veranstaltung behalten wir uns eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30% des zu erwartenden Rechnungsbetrags vor. Eine verbindliche Personen Anzahl für Feiern im Haus, sowie für Catering Lieferungen benötigen wir mindestens 10 Tage vor Veranstaltung/Lieferung. Danach ist eine Minderung der Personen Anzahl und Stornierung leider nicht mehr möglich. Eine Minderung des Preises, wenn Gäste zur Veranstaltung nicht erscheinen, ist nicht möglich.



INHABER DANIEL OCHTENDUNG

HERSCHEIDER STRASSE 138

58840 PLETTENBERG

TELEFON: 02391 2579

MOBIL: 0173 4756157

E-MAIL: INFO@OCHTENDUNG.CATERING

UST.ID.: DE 254600153

Natürlich liefern wir Ihnen auch Buffets für kleine Gesellschaften. Sprechen Sie uns dazu bitte an. Manche Gerichte kann man leider nicht für kleine Personenzahlen zubereiten, deshalb sind Mindestpersonen bei den Buffets angegeben. Individuelle Buffets für wenige Personen sind jederzeit möglich.

WWW.FESTSAAL-PLETTENBERG.DE



STAND: 01/2023

OCHTENDUNG.CATERING

