

Bankettmappe

Rosendahl Catering & Event



ROSENDAHL
Catering & Event

Impressum:



RC&E GmbH.
Rosendahl Catering & Event
Falkstrasse 1
33602 Bielefeld
0521/177717
www.rosendahl-catering.de
info@rosendahl-catering.de

INHALT

Catering & Event

*Lieber Kunde,
nachfolgend haben wir für Sie unser Sortiment zusammengestellt. Sie können Ihre Favoriten ganz einfach auswählen, indem Sie sie ankreuzen und uns zukommen lassen. Am Ende der Banketmappe finden Sie ein Bestellformular, welches Sie einfach Ihrer Bestellung zufügen. Alle angegebenen Preise sind Nettopreise.*

| | |
|---|---------|
| ● Office-Catering | 4–8 |
| Selfmade Frühstück/ Business Frühstück | 5–6 |
| Stullenwerk | 7–8 |
| ● Kaffee+Co | 9–10 |
| ● Finger Food Baguette+Co / Brotzeiten/ Spieße/ Lollies | 11–30 |
| ● Suppen und Eintopf | 31–33 |
| ● Brunch | 34–35 |
| Businesslunch 1+2 | 36–39 |
| ● Buffets | 40–82 |
| Immer gern genommen/ Moderne Klassiker | 41–45 |
| Frühling/ Sommer/ Herbst/ Winter | 46–53 |
| Bio, Veggie und Vegan | 54–58 |
| Länderbuffets (Italien, Spanien, Deutschland, East meets West) | 59–75 |
| Pickert/ Grünkohl | 69–70 |
| Spargel | 71–73 |
| Barbecue/ Grillen und Chillen/ O'zapft is/ Gänseessen | 76–84 |
| Weihnachten/ Silvester/ Abiball/ Hochzeit/ Richtfest | 85–99 |
| ● Menüs | 100–104 |
| ● Firmenevents (Streetfoodmarkt, Karibische Nacht, Kochkurs, Weinprobe) | 105–112 |
| Die Kocherei/ Das Weinetc/ Messeversorgung | 113–117 |
| Bestellformular | 118 |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) | 119–120 |

OFFICE CATERING

Unser Angebot:
Business Frühstück
+ 250 ml
Vitaminskick

**für 17,40€
pro Person!**

Office Catering

Das Office Catering hilft Ihnen und Ihren Angestellten bestmöglich in den Arbeitstag zu starten. Rund um frisch, nahrhaft und gesund!

SELFMADE FRÜHSTÜCK

Stellen Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammen. Teilen Sie uns die Anzahl der Portionen zu Ihrem Frühstück mit! Wir liefern Ihnen ab einem Bestellvolumen von 250 €, bei Mindermengen erheben wir einen Aufschlag.

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> 2 Scheiben Körnerbrot 2,00€ | <input type="radio"/> Fenchelsalami 3,00€ |
| <input type="radio"/> Portion Margarine 1,00€ | <input type="radio"/> Westf. Knochenschinken 3,00€ |
| <input type="radio"/> 2 Scheiben Krustenbrot 2,00€ | <input type="radio"/> Serranoschinken 4,00€ |
| <input type="radio"/> 2 Scheiben Toast 1,60€ | <input type="radio"/> Orig. Parmaschinken 4,00€ |
| <input type="radio"/> Weizenmehl Brötchen 1,50€ | <input type="radio"/> Gekochter Schinken 3,00€ |
| <input type="radio"/> Mehrkorn Brötchen 1,50€ | <input type="radio"/> Graved Lachs 6,50€ |
| <input type="radio"/> Kürbiskern Brötchen 1,60€ | |
| <input type="radio"/> Croissant 2,50€ | |
| <hr/> | |
| <input type="radio"/> Portion Butter 1,00€ | <input type="radio"/> Gekochtes Ei 1,50€ |
| <input type="radio"/> Orangenmarmelade 2,00€ | <input type="radio"/> Rührei, natur 4,00€ |
| <input type="radio"/> Kirschmarmelade 2,00€ | <input type="radio"/> Rührei mit Tomate 5,00€ |
| | <input type="radio"/> gebratener Bacon 3,50€ |
| | <input type="radio"/> Gegrillte Tomate 2,50€ |
| | <input type="radio"/> Gegrillte Zucchini 3,00€ |
| <hr/> | |
| <input type="radio"/> Schnittlauch Quark 2,50€ | <input type="radio"/> Frucht-Joghurt im Becher 2,00€ |
| <input type="radio"/> Frischkäse 2,50€ | <input type="radio"/> Joghurt+Früchte+Honig 5,50€ |
| <input type="radio"/> Camembert 3,00€ | <input type="radio"/> Müsli+Früchte+Joghurt 5,90€ |
| <input type="radio"/> Gouda 2,50€ | <input type="radio"/> Obstsalat mit Honig 6,50€ |
| <input type="radio"/> Holunderblüten-Käse 4,00€ | <input type="radio"/> Müsli Mix 7,50€ |
| <input type="radio"/> Blauschimmelkäse 3,00€ | <small>Gojo-Beere, Mandel, Kokos, Cranberry</small> |
| <input type="radio"/> | |
| <hr/> | |
| <input type="radio"/> Gek. Trüffelschinken 5,50€ | |
| <input type="radio"/> Putenbrust 2,50€ | |
| <input type="radio"/> Landsalami 2,50€ | |

BUSINESS FRÜHSTÜCK

Eine Scheibe Krustenbrot, Gurken- und Möhrensticks, Rührei, Süße Minis (Schokoschleife, Vanille Brötchen, Zimtschnecke und Cranberry - Schleife), Butter und ein süßer Aufstrich, sowie saisonales Handobst.

pro Person 12,90 €

VITAMINKICK

Der gesunde Vitaminkick, ideal um einen arbeitsreichen Tag zu beginnen. Frische Früchte und frisches Gemüse frisch gemixt. So lecker kann gesund sein! Bitte entscheiden Sie sich für einen Smoothie.

- Banane-Kiwi-Zitronengras
- Grapefruit-Rucola-Orange
- Spinat-Gurke-Kiwi-Ingwer
- Johannisbeere-Rote Traube
- Rote Beete-Roter Apfel-Rote Trauben
- Schwarzrote Beeren-milder Chili
- Mango-Banane-Ingwer
- Ananas-Orange-Curry
- Mango-Papaya-Limonenblatt
- Apfel-Orange
- Grapefruit-Orange

pro Liter 16,90 €



STULLENWERK

Ein gesunder Start in den Tag! Die Besonderheit, unser Brot wird nach klassischem Bäckerhandwerk traditionell hergestellt, ohne Einsatz von Backmischungen und ohne Zusätze, einfach der pure unverfälschte Geschmack. Unterschiedliches Körnerbrot, neu interpretiert, gesund, vegetarisch, vegan oder auch klassisch. Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück.

SÜSSE VERSUCHUNG

- sweetheart
hausgemachte Marmelade

- chocolate dream
Nuss-Nougat-Aufstrich

Stückpreis à 3,00€

AUFSTRICH

- Spring
Quinoa, getrocknete Tomatencreme und Petersilie
- Italien Job
Thymian-Mascarpone, Chipolline-Zwiebel und Rucola
- Lasse
Schnittlauch-Radieschen-Crème

- Antipasti
Gegrilltes Gemüse, Basilikumpesto
- Avocado
Avocado-Pfeffer-Zitronentapenade

- Lotti
Ziegenfrischkäse und Birne

Stückpreis à 4,00€

ALLES KÄSE

- Ziegenpeter
Ziegenfrischkäse, Lavendelhonig und Salat
- Aufgemotzt
Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto
- Dani
Holunderblüten-Joghurt-Käse mild, cremig
- Rohmilch
Schweizer Rohmilch mit Salzkristallen

- Almdudler
Ziegenkäse, Rosmarin, Feigensenf

- Pierre Brie
Brie, Pinienkerne und Rucola

- Bergbauer
italienischer Bergbauernkäse

- Chällerhocker
Chällerhocker-Käse würzig, kräftig

Stückpreis à 5,00€



ALLES WURST

- Chickendale Putenbrust, Curry, Frischkäse, Schalotten
- Rosa Schinken Honigschinken, Schnittlauchcrème
- Bayrische Brotzeit Schweinebraten, süßer Senf, Krautsalat
- Mailand Fenchelsalami und sonnengetrocknete Tomate
- Westfalen Schnippelschinken und Sauerrahm
- Lutz westf. Knochenschinken und Kerbel-Senfchmand
- Spicy Chicken Hähnchenbrust, Tandoori
- Leineweber Rohschinken, Schnittlauchcrème
- Vermold Sommerwurst und Cornichon
- Lemgo lippische Leberwurst und Cornichon
- Toni rosa gebratenes Roastbeef und Remouladensauce

Stückpreis à 4,50€

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Frisch belegte, gebutterte halbe Brötchen.

- mit Gouda
- mit Spiegelei
- mit Putenbrust
- mit westfälischer Salami
- mit Rohschinken
- mit Roastbeef und Kerbelschmand
- mit Brie und Weintraube
- mit gebeiztem Lachs und Zitrusahne
- mit Forellenfilet und Preiselbeersahne
- mit Burgunderbraten Dijon-Senfcreme und Cornichon

Stückpreis à 2,80€



ZEIT FÜR KAFFEE

Unser Angebot:
Kaffeemaschine +
100 Kaffeekapseln

für 198€

Zeit für Kaffeegenuss

Einfach im Handling – benötigt keinen Festwasseranschluss!
Unsere »Nespresso Gemini Cs 220 Pro«, mit zwei Wassertanks
und zusätzlich 100 Kaffeekapseln (Ristretto und Lungo Forte).



KAFFEEPAUSE

- Minis
Minigebäck, süße Mini-Plunderteilchen, Mini-Apfeltaschen,
Mini-Rosinenschnecken

pro Stück 1,80€
- Saisonaler Fingerfood Blechkuchen
saisonale Sorten in kleinen Portionen geteilt und aus der Hand zu essen

pro Stück 3,50€
- Mini Donuts
mit Schokolade/mit pinkem Zuckerguss/mit weißem Zuckerguss

pro Stück 3,50€
- Petit Four
saisonale Auswahl erlesener Petit Fours. Fragen Sie gerne nach.

pro Stück 4,95€
- Summertime
das perfekte Konferenzgebäck. Packungsinhalt 200g

pro Stück 6,90€
- Feinste Waffel- und Gebäckmischung
für den besonderen Genuss. Ideal für Meeting und Konferenz.
Packungsinhalt 500g

pro Stück 12,50€
- Torten- und Kuchenbuffet
Mit einer Auswahl an
 - Petit Fours
 - **American Cheesecake**
 - Eierlikörtorte
 - saisonaler Obstkuchen
 - Schokoli-Moussetörtchen
 - Obsttörtchen
 - Sahnetörtchen

Für das Kuchenbuffet berechnen wir pro Person 24 E. Ab 12 Personen.

FINGER FOOD

Unser Angebot:
Ein Mix aus
100 Tartelletes,
Fingersandwiches
und Canapees

für 350€

Finger Food

Fingersandwich, Bagels, Canapée, Wraps, Foccacia, Tartelette, Baguette und Laugenstange sind mit der Hand zu verzehren und können vom Tablett gereicht werden. Ebenso Crostini und Brotzeit 1+2.

FINGERSANDWICH

- mit Salami und Gurke
- mit Thunfisch und Ei
- mit Thunfisch und Avocado
- mit Kräuterfrischkäse
- mit tomatisiertem Frischkäse
- mit Radieschencreme
- mit Schwarzbrot und Schnittkäse
- mit Avocado Dip
- mit italienischem Bergbauernkäse
- mit Chicken-Curry Dip
- mit Räucherlachs und Sahnemeerrettichcreme
- mit Räucherlachscreme
- mit Roastbeef und Senfchmand

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à **3,80€**



CANAPÉE

- mit Rohschinken
- mit Putenbrust
- mit Tomate und Mozzarella und Pesto
- mit Brie und Weintraube
- mit gebeiztem Lachs und Zitrusahne
- mit westfälischer Salami
- mit Gouda
- mit Forellenfilet und Preiselbeersahne
- mit Roastbeef und Kerbelschmand
- mit Burgunderbraten Dijon-Senfcreme und Cornichon
- mit gegrilltem Landhuhn und Chilli-Avocado-Salza
- mit Scampi auf Curry-Sahne
- mit Lachstartare
- Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis 4,50 €
-
-
-

CANAPÉE



KRUSTENBROT

- mit Schnittlauch-Radieschen-Creme
- mit Avocado-Pfeffer-Zitrone
- mit Tomate Mozzarella und Basilikum-Pesto
- mit Ziegenfrischkäse und Birne
- mit Schnippelschinken und Sauerrahm
- mit Fenchelsalami
- mit lippischer Leberwurst und Selleriestroh
- mit Sommerwurst und Cornichons
- mit westfälischem Knochenschinken und Kerbel-Senf-Schmand
- mit rosa gebratenem Roastbeef und Remoulade
- mit Räucherlachs und Merrettichcreme

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à 5,00€



CROSTINI

- mit schwarzer Oliven-Tapenade und sonnengetrockneten Tomaten
- mit Avocadomus, roter Zwiebel und Zitronenabrieb
- mit Hokkaido-Kürbispesto
- mit Roastbeef auf Paprikafrischkäse
- mit Basilikumpaste
- mit Radieschencreme
- mit grüner Olivenpaste und Mandeln
- mit Birne und süßem Gorgonzola
- mit Pomodoro Secchi Pesto
- mit Bärlauchcrème (saisonal)
- mit Rote Bete-Ziegenkäsetapenade
- mit Rote Beete Matjes Salat
- mit Holunderblüten-Joghurt Käseauswahl mild, cremig
- mit iltalienischem Bergbauernkäse, mittelkräftig
- mit Bruschetta
- mit Birne und süßem Gorgonzola
- mit Ziegenkäse, Rosmarin, Rosinen und Honig
- mit Vitello Tonnato
-
- Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à 4,50€



TARTELETTES

- mit Radieschen-Creme
- mit Schnittlauch-Quark
- mit Bruschetta
- mit Gurke und Schafskäse
- mit Avocadosalza
- mit Waldorfsalat
- mit Linsentartare, Kreuzkümmel, Möhre, Paprika
- mit Ziegenkäse, Rosinen, Rosmarin, Honig
- mit Birne und süßem Gorgonzola
- mit Curry-Chicken auf Linsen Koriander Tabouleh
- mit Schnippelschinken und Sauerrahm
- mit Lachstatar
- mit Vitello Tonnato
- mit Thunfisch und Avocado
- Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à 4,50 €
-
-



BAGUETTE

Baguettebrötchen oder Laugenstange mit Salatblatt und verschiedenen Aufstrichen.

- New York mit Käse und Currycrème
- Florenz mit Tomate-Mozzarella und Pesto
- Jakarta mit geräucherter Putenbrust und Paprikafrischkäse
- Paris mit Salami, Gurke und Tomate
- Elsass mit Burgunderbraten und Weißkraut
- Toskana mit Parmaschinken, Pomodori Secchi, Parmesan, Rucola
- München mit Leberkäse, Kraut und süßem Senf
- Mali mit Thunfisch, Gurke, Zwiebel, Eisberg

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à 6,50 €

LAUGENSTANGE

- Blanco gebuttert 4,00 €
- New York mit Käse und Currycrème
- Florenz mit Tomate-Mozzarella und Pesto
- Jakarta mit geräucherter Putenbrust und Paprikafrischkäse
- Paris mit Salami, Gurke und Tomate
- Elsass mit Burgunderbraten und Weißkraut
- Toskana mit Parmaschinken, Pomodori Secchi, Parmesan, Rucola
- München mit Leberkäse, Kraut und süßem Senf
- Mali mit Thunfisch, Gurke, Zwiebel, Eisberg

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à 6,50 €



WRAPS

Handgedreht und unterschiedlich frisch belegt.

- Veggie mit gegrillter Paprika-Basilikumpesto, Zucchini, Rucola
- Putenbrust mit Putenbrust, Paprika, Eisberg, Aiyar, Erdnussbutter
- Curry-Chicken mit Hähnchen
Mango, Parmesan, Mandelstiften, Salat, Curryfrischkäse
- Tandoori mit Tandoori Chicken, Zuckerschote,
Gurke, Minze, Sesam, Rucola, Tomatenfrischkäse
- Italien mit italienischem Landschinken, Rucola, Pesto
- Thunfisch mit Thunfisch, Gurke, Zwiebel, Eisberg
- Lachs mit Räucherlachs, Eisberg, Crème Fraîche, Honig-Senf
Dressing

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à 6,00 €



BAGEL

- mit Tomate, Pesto, Rucola, Mozzarella
- mit Parmaschinken
Rucola und Basilikumpesto
- mit Currycheesecreme
sweet spicy chicken
- mit Schnittlauchcreme

Stückpreis à 5,90 €

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück.



BROTZEIT

*Die Brotzeit ist die Antwort auf den kleinen Hunger zwischendurch.
Ein Snack der Sie zwischen den Hauptmahlzeiten nicht im Stich lässt!*

BROTZEIT 1

- Cornichons, Senf
- Bierkäsewürfel
- Westfälische Landwurst
- Luftgetrockneter Schinken
- Westfälischer Knochenschinken
- Landbrot mit Butter/Kräuterquark

Abnahme ab 10 Personen. Pro Person 19,80€

BROTZEIT 2

- Radieschensalat, Tomaten
- Griebenschmalz, Senf
- Mini-Frikadellen
- Bratenfleisch, Westfälischer Knochenschinken
- Blutwurst, Bierbeißer
- Bierkäsewürfel
- Hartgekochte Eier
- Laugengebäck
- Landbrot mit Butter/Kräuterquark

Abnahme ab 10 Personen. Pro Person 25,00€

BROTZEIT



ITALIENISCHE BROTZEIT

Unser Angebot
Italienische Brotzeit
ab 10 Personen

pro Person
20€

Italienische Brotzeit

Hausgebackenes Oliven- und Tomatenbrot mit unserer Basilikum- und Tomatenpesto, sowie Oliven, Parmesan-Nuggets, Fenchelsalami und original Parmaschinken.

FINGER FOOD

*Unser Angebot:
Eine Auswahl an
100 unterschiedlichen
Spießen!*

für 455 !

Finger Food

Spieße sind einfach in der Handhabung.
Wir liefern sie einzeln portioniert in Gläsern und auf Platten an.

FRÜCHTE

- Obstspieße
- Schoko-Obstspieße
- Bananen-Marshmallow

GEFLÜGEL

- Hähnchenspieß mit Honig und Limette
- Hähnchen-Saté-Spieß mit Bananen-Chili-Chutney
- Hähnchen-Saté-Spieß mit Mango-Ingwer mariniert
- Hähnchenspieß mit Zitronengras und karamellisiertem Gemüse
- Hähnchenspieß Teriyaki
- Hähnchen - Brochettes mit Ananas im Curry - Kokosmantel
- Piccata von der Maispoularde mit Basilikumschmand
-

SCHWEIN

- Spanischer Kartoffelspieß mit Chorizo
- Datteln mit Speck
- Polentaspieß mit getrockneten Tomaten und Fenchelsalami
- Schweinefilet-Sate mit Ingwer-Orangenmarinade
- Kleine Buletten mit Senfcornichons
- Albondingaspieß mit pikanter Tomatensalsa



RIND

- Kalbfleischfrikadellen mit Zwiebel, Petersilie an Kerbelschmand
- Köfte-Bällchen mit Minzdipp
- Roastbeef-Saté mit Apfel- Meerrettichcreme

FISCH/SCHALENTIER

- Garnelen-Gurken-Spieß
- Garnelen-Zucchini-Spieß
- Garnele mit Mango-/Zitronen-Chili Marinade
- Garnelen Spieß mit Sweet-Chili-Bananen Marinade
- Garnelen im Ciabatta-Mantel mit geräucherter
- Paprika Piccata vom Zackenbarsch an
- Basilikumschmand

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à 5,50 €



KÄSE

- Bierkäse-Spieß mit Radieschen
- Käsespieße mit Gouda und Weintraube
- Käsespieße mit Holunderblüten-Joghurtkäse und Weintraube
- Käsespieße mit italienischem Bergbauernkäse und Weintraube
- Käsespieße mit Chällerhocker Käse und Weintraube
- Feigen-Mozzarella-Spieß
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen
- Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt
- Fetaspieß mit schwarzer Olive, Gurke, Kirschtomate
- Wassermelonen-Feta-Minze-Spieß
- Spinat-Käseballchen mit Curry Dipp

VEGGIE

- Tofu-Gemüse-Spieß mit Erdnuss und feurigem Mangodipp
- Rosenkohl-Spieß mit Butter, Muskat, Parmesan
- Rosenkohl Spieß mit krossem Speck
- Falaffel Bällchen mit Humus-Dip
- Polenta-Spieß mit getrockneten Tomaten
- Tortellini-Spieß mit Butter, Salbei, Parmesan
- Frühlingsrolle Green Thai

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à **5,90€**



LOLLIES

Ausgefallen! Lollies sind ein kulinarisches Highlight: handlich, verspielt und lecker präsentiert. Für jede Feier ein echter Hingucker und ein Erlebnis!

- Zucchini-Frischkäse 6,50 €
- Tomate-Mozzarella 6,50 €
- Crepes mit Pilzfüllung
- Feta mit Rosmarinhonig und Melone 6,50 €
- Chicken Curry 6,50 €
- Thunfisch mit schwarzem Sesam und Soja 7,00 €
- Rinderfilet mit Trüffelsalz 7,00 €
- Scampi mit Aioli-Crunch 6,50 €
- Garnelen mit Limonen-Chili Marinade 6,50 €
- Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück.

LOLLIES



FINGER FOOD

*Unser Angebot:
Eine Auswahl an
100 verschiedenen
Fingerfood - Elementen*

für 455 €

Finger Food

Unser Fingerfood präsentieren wir Ihnen in verschiedenen Gläschen, Porzellanträgern oder auf dem Gourmetlöffel.

VEGGIE 

- Caesar Salad
- Pflücksalat mit Vanilledressing und Brotchip
- Wildkräutersalat mit Orangenvinaigrette und Brotchip
- Römersalat mit Granatapfel, Walnuss, Abate Birne und Apfelweinessig
- Glasnudelsalat
mit Sojasprossen, Thai-Basilikum, Paprika, Limone, Chili und Erdnuss
- Grüner Thaispargel
mit Zuckerschote,Frühlingszwiebel, Thaibasilikum und Limone
- Mediterraner Kartoffelsalat
mit Tomatenpesto, Oliven, Lauch, getrockneten Tomaten
- Süßkartoffelsalat mit Orangen
- Apfel-Möhren Salat mit Orangendressing
- Rote Beete-Salat mit Birne, Ziegenkäse, Rosine und Röstmandel
- Quinoasalat mit Oliven und Tofu
- Schafskäsesalat mit Wassermelone und Minze
- Antipasti im Glas
- Couscous mit Granatapfelkernen, Rosinen, Röstmandeln
- Scharfer Reismudelsalat mit Pak Choi, Erdnuss, Zitronengrass
- Tomaten-Mozzarellasalat
mit Basilikum, kalt gepresstem Olivenöl und Balsamicoessig
- Tomatensalat mit Olive, roter Zwiebel, Röstbrot
- Tomatensalat mit gerösteter Zitronen



- Tomaten Papayasalat mit mildem Chili und Koriander
- Avocado-Tomatensalat mit Ingwer, Koriander und schwarzem Sesam
- Crespelle mit Pfifferlingscreme und Shizo Kresse
- Penne Rigate-Salat mit roter Zwiebel, Tomate, Lauch, Parmesan
- Spaghettinissalat mit Pesto, getrockneter Tomate und Lauch
- Orecchiette Pasta mit Tomatenpesto und Olive

GEFLÜGEL

- Vitello Tonnato (Pute) mit Rucola und Kapern}
- Apfel-Linsensalat mit Entenbrust
- Gelber Linsensalat mit gebratenem Landhuhn kross
- gebraten auf Zimttomate
-

SCHWEIN

- Westf. Kartoffelsalat mit Ei, Senf, Lauch, Gurke und Mini Schnitzel
- Polentaspieß mit Fenchelsalami
- Spaghettinissalat
mit sahniger Pesto, getrockneter Tomate, Lauch und Parmaschinken
- Penne Rigate-Salat in Pestosahne mit Parmaschinken
- Bayrischer Wurstsalat
mit Gewürzgurkenstreifen, Zwiebel, in feiner Öl-Essig-Marinade

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à **5,90€**



RIND

-
- mariniertes Roastbeef mit Sweet-Chilli
- Vitello Tonnato auf Rucola mit Kapern
- Vitello Tonnato auf umbrischem Berglinsensalat mit altem Balsamico
- Kalbstafelspitz mit Friseesalat und Apfel-Meerrettich-Vinaigrette

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à **7,90€**

FISCH/SCHALENTIERE

- Flusskrebsschwänze auf Orangen-Fenchel Salat
- Flusskrebssalat mit Crème Fraîche, karamellisierter Zitrone und Dill
- Shrimpssalat mit Orangen-Fenchel-Ratatouille
- Shrimpssalat mit Curry-Mango, Crème Fraîche
- Shrimpssalat mit Aioli und Brotchip
- Tartar vom Wildlachs
- Tartar Thunfisch **9,80 €**

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à **7,90€**



DESSERT

Wir haben immer wieder neue saisonale Desserts. Sprechen Sie uns gerne an.

- Obstsalat mit frischer Minze
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Beerenfrüchten
- Limonenjoghurt-Crème mit frischen Beerenfrüchten
- Soja Panna-Cotta mit Apfelragout
- Kokoscreme mit frischen Beerenfrüchten
- Veganes Mousse au Chocolat
- Quarkmousse mit Kaffeelikör
- Caipirinhामousse mit Ananastopping
- Pumpernickelcreme mit Kirschragout
- Weiße Schokoladencreme mit Cantuccini-Crumble und Beerenfrüchten
- Amarettini Mousse mit Rosmarinkaramel und Amarena-Kirschragout
- Griechischer Joghurt, Honig-Minz-Melone
- Blaubeer-Cheesecake-Crumble

Abnahmemenge pro Sorte sind 10 Stück. Stückpreis à 5,50 €



SUPPE & EINTOPF



Unser Angebot:
4 Teile Fingerfood
350 ml Suppe/
Eintopf
Ab 10 Personen

**pro Person
22,90 €!**

Suppen und Eintöpfe

Zu jeder frischen Suppe und jedem deftigen Eintopf reichen wir einen leckeren Brotkorb mit hellem Baguette. Wir kochen Ihnen auch gerne Ihre Lieblingssuppe.



VEGGIE

- Tomaten-Mascarpone-Suppe mit Rosmarin
 - Marokkanische Linsensuppe**
 - Tomaten-Karottensuppe mit PestocROUTONS
 - Curryschaumsuppe mit Ingwer, Kokosmilch
 - Spargelcrèmesuppe (saisonal) mit Spargelstückchen
 - Kürbiscrèmesuppe (saisonal) mit Curry, gerösteten Kernen und Croutons
 - Gazpacho Andaluz (saisonal)
kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Paprika, Gurken und Olivenöl
 - Kartoffeleintopf mit Möhre, Sellerie und Porree
 - Gemüsecurry
 - Chili sin Carne
- Minestrone, italienische Gemüsesuppe mit Pasta, Olivenöl und Parmesan pro Liter 16,90€

VEGGIE



GEFLÜGEL

- Hühnersuppentopf mit frischem Marktgemüse
- Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich
- Tom Kha Gai Hühnersuppe mit Galgantwurzel und Kokosmilch
- Nudel-Gemüsesuppe mit Hühnchen

SCHWEIN

- Westfälische Kartoffelcrèmesuppe mit Wurzelgemüse und Mettenden
- Erbseneintopf mit Wurstchen
- Linseneintopf mit Suppengemüse und Frankfurter Wurstchen
- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Croûtons
- Grünkohleintopf mit Kohlwurst und Kartoffeln

RIND

- Gulaschsuppe
herzhaft würzig mit Rindfleisch, Paprikastreifen, Zwiebeln
- Rindfleischsuppe mit Einlage
- Chili con Carne
mit Rinderhackfleisch, roten Bohnen und ganzen Chilischoten

pro Liter 18,90€



BRUNCH

für 700 €

Unser Angebot:
Wir erstellen Ihnen
einen Brunch
für 25 Personen

BRUNCHANGEBOTE

Gerne stellen wir Ihnen Ihren Wunsch-Brunch zusammen!
Rufen Sie uns an unter: 0521177717.

Oder senden Sie uns eine Email an: info@rosendahl-catering.de

VORSPEISEN

- Krustenbrotauswahl
- Süße Minis **Zimtschnecke, Himbeerkrone, Creme Krone, PekanTasche, Apfeltasche**
- Baguette und Krustenbrotauswahl
- Burgunderbraten
- Käseauswahl mit Brie, Schnittkäse und Frischkäse
- Räucherlachs
mit Sahne Meerrettich und Forellenfilet mit Preiselbeerschaum
- Hausgemachte Konfitüren
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl
- Antipasti Verdure mit roter und gelber Paprika, Champignons
mit Pernod abgeschmeckt und gegrillter Zucchini mit Thymian
- Rührei, kross gebratener Bacon

WARME AUSWAHL

Bitte wählen Sie ein Gericht aus. Jeden Weiteren Hauptgang berechnen wir mit 4,00 € pro Person.

- Saltimbocca vom Landhuhn mit Zimtomate und Kräuter-Gnocchi
- Brasato al Barolo,
Rinderbraten mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Bielefelder Spießbraten vom Schwein
in Altbiersauce, dazu Kartoffelgratin
- Tortellini Panzerotti
mit getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln und Schafskäse
- Nüsschen vom Landschwein
in Wacholder-Wiesenchampignonrahm mit Serviettenknödel

DESSERT

- Panna Cotta mit Beerentopping aus dem Weckglas
- Obstsalat mit frischer Minze

pro Person 32€

BUSINESSLUNCH 1

Frisch gekocht; nur so kann man auf individuell Wünsche eingehen.

Wir kochen regional, saisonal und ohne Geschmacksverstärker.

VORSPEISE

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen einen Brotkorb mit hellem Baguette.

Bitte entscheiden Sie sich entweder für eine Vorspeise oder ein Dessert.

- Saisonale Vorspeise
- Auswahl von Rohkost-/Blattsalaten, Zweierlei Dressing

HAUPTSPESIEN

Bitte entscheiden Sie sich insgesamt für zwei Gerichte.

VEGGIE

- Gemüsecurry mit Möhren, Brokkoli, Zuckerschoten, Koriander und Duftreis
- Penne Arrabiata mit Basilikumtomaten, roten Zwiebeln, Chili und Parmesan
- Vegetarische Carbonara mit Penne, Gemüse, Parmesan, Kräutern
- Tortellini-Panzerotti
- Gemüse-Lasagne mit würzigem Tomaten-Oliven-Sugo
- Pasta con Rucola mit kandierten Tomaten und kleinem Wurzelgemüse
- Spinatlasagne mit Fetakäse

GEFLÜGEL

- Hähnchencurry
mit Zitronengras, Brokkoli, Zuckerschoten, Chili, Koriander und Duftreis
- Pollo cacchiatore
mit Oliven, Peperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln

SCHWEIN

- Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons, Blatt Petersilie und Röstkartoffeln
- Gebackener Spießbraten mit Kartoffelstampf und Sauerkraut

RIND

- Brasato al Barolo (Rinderschmorbraten) in Rotweinjus mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse
- Rindergulasch mit Butterkartoffeln und feinem Gemüse

DESSERT

- Dessert der Saison
- erfrischender Obstsalat mit Minze
- Panna Cotta mit Beerenkompott

pro Person 29,90 €



BUSINESSLUNCH 2

VORSPEISE

*Zu der saisonalen Vorspeise reichen wir Ihnen einen Brotkorb mit Baguette.
Bitte entscheiden Sie sich für eine Vorspeise und ein Dessert.*

- Saisonale Vorspeise

HAUPTSPEISEN

Bitte entscheiden Sie sich insgesamt für zwei Gerichte.

VEGGIE

- Penne Arrabiata
mit Basilikumtomaten, roten Zwiebeln, Chili und Parmesan
- Tortellini-Panzerotti mit Ricotta-Spinatfüllung,
Champignons und Lauchzwiebeln in würziger Weißweinsauce
- Gemüselasagne mit würzigem Tomaten-Olivensugo,
Penne, Gemüse, Parmesan, Kräutern
- Spinatlasagne mit Fetakäse
Basilikumtomaten, roten Zwiebeln, Chili und Parmesan
- Tagliatelle con Rucola
mit kandierten Tomaten und kleinem Wurzelgemüse
- Grünes Gemüsecurry mit Zuckerschote, Brokkoli und Reis

GEFLÜGEL

- Hähnchencurry
mit Zitronengras, Brokkoli, Erbsenschoten, Chili, Koriander und Duftreis
- Pollo cacchiatore mit Oliven, Peperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln
- Gegrillte Hähnchenroulade
mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Risotto und geschmorter Radicchio
- Currynudeln mit gebratenen Poulardenstreifen,
Ananas und Lauchzwiebeln in sahniger Currysauce

SCHWEIN

- Orecchiette Pasta mit Chorizo und gegrillter Zucchini
- Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons, Blatt Petersilie und Röstli
- Involtini
Schweinsroulade mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Zucchini pasta

RIND

- Moussaka
mit gebratenen Auberginen, Rinderhack und Schafskäse
- Boeuf Stroganoff
Rindergeschnetzeltes mit Rote Beete, Gurke und Kartoffelstampf
- Rinderroulade
mit Zwiebel, Gewürzgurke, Speck und Kartoffel-Selleriestampf
- Rindsgulasch mit mediterranem Gemüse, Cranberries und Kartoffelgratin

FISCH

- gebratenes Doradenfilet auf Blattspinat, mit Zitronen-Kartoffelstampf
- Lachsfilet in Zitronenbutter mit Schmorgurken und Butterreis

DESSERT

- Dessert der Saison

pro Person 35,50 €



BUFFETS

Unser Angebot:
ab 15 Personen

**pro Person
34,95 €!**

Buffets

Buffets können mit Livecooking-Anteilen verbunden werden, auch eine Kombination mit einer eingedeckten Vorspeise ist möglich.

Bei allen Buffets sind im Preis enthalten:

Chaving-Dish, Brennpasten, Vorlegebesteck und Anrichtegeschirr.

Rufen Sie uns an unter 0521/177717 und lassen sich beraten.

IMMER GERN GENOMMEN

VORSPEISE

*Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen einen Brotkorb mit hellem Baguette.
Bitte entscheiden Sie sich für fünf Vorspeisen.*

- Paprika rot und gelb mit Knoblauch
- Datteln im Speckmantel
- Champignons mit Pernod
- Gegrillte Zucchini und Thymian
- Vitello Tonnato von der Pute
- Caprese Tomate und Mozzarella
- Piccata von der Maispoularde mit Basilikum-Schmand
- Caesar Salad mit Gorgonzola Crème, Croutons, Parmesanflakes
- Mediterraner Sommersalat mit Rucola, Parmesan, Romana Salat
- Kartoffel-Zucchini-Schafskäsesalat mit Gremolata
- Wildkräutersalat mit Rucola und Limonenvinaigrette
- scharfer Ananassalat mit Lauch, rotem Chili, Bresaola und Kokossauce
- Avocado-Tomatensalat mit Gremolata
- Tomaten-Papayasalat
- Auswahl von Fladenbrot, Tomatenbrot, Krustenbrot und Baguette mit Pesto und Kräuterquark

HAUPTSPEISEN

Bitte entscheiden Sie sich insgesamt für drei Gerichte.

VEGGIE

- Tortellini Panzerotti (Teigtasche) mit Ricotta-Spinat-Füllung in würziger Weißweinsauce
- Penne mit sahniger Basilikum-Pesto

GEFLÜGEL

- Saltimbocca vom Landhuhn mit Limonensauce
- Kross gebratenes Landhuhn auf Zimttomate
- Pollo a la Cacciatore geschmortes Hähnchenbrustfilet mit Oliven und Peperonatagemüse

SCHWEIN

- Filet Medaillons vom heimischen Jungschwein mit Champignon-Rahmsauce
- Ofenfrischer Krustenbraten in dunkler Biersauce
- Steak vom Hausschwein sweet & spicy

RIND

- Brasato (Rinderschmorbraten) mit Cranberries in Rotweinsauce

FISCH

- Gebratener Lachs auf Blattspinat
- Gebratenes Doradenfilet in Limonen-Kräutersauce

BEILAGEN

Bitte entscheiden Sie sich für fünf Beilagen.

- Basmati-Reis
- Kartoffel-Sellerie-Püree
- Kartoffelstampf mit Trüffelöl
- Kräutergnocchis
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelbaumkuchen
- Mediterranes Schmorgemüse
- In Butter geschwenktes saisonales Gemüse
- Karamellierte Möhren

DESSERT

Bitte wählen Sie zwei Varianten.

- Passionsfruchtmousse
- Panna Cotta mit saisonalen Früchten
- Tiramisu
- Mousse au chocolat mit Fleur de Sel und mildem Chili
- Limonen-Joghurt-Terrine

pro Person 39,95 €

MODERNE KLASSIKER

VORSPEISE

Bitte entscheiden Sie sich für fünf Vorspeisen. Jede weitere Vorspeise kostet zzgl. 4,50 €, jeder weitere Hauptgang kostet zzgl. 6,90 €, jedes weitere Dessert zzgl. 4,00 € pro Person.

- Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
- Antipasti verdure
- Gegrillte Paprika rot und gelb mit Rosmarin und Knoblauch
- Champignons mit Pernod
- Gegrillte Zucchini mit Thymian
- Spaghettin Salat mit Basilikumpesto, Parmaschinken, getr. Tomaten
- Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfisch-Limonen-Mayonnaise
- Insalata di Galina mit gebratenen Poulardenbruststreifen, Staudensellerie, roten Zwiebeln und pikanter Limetten-Paprika-Mayonnaise
- Ofenfrisches Ciabatta und Baguette mit Schnittlauch-Radieschen-Quark

WARME SPEISEN

Bitte wählen Sie zwei Varianten. Jede weitere Komponente berechnen wir mit 6,90 € pro Person.

VEG

VEGGIE

- Tortellini-Panzerotti mit Ricotta und Spinat gefüllt, in würziger Weißweinsauce
- Veganes Gemüsecurry mit Duftreis

GEFLÜGEL

- Pollo Cacciatore geschmorte Hähnchenbrust mit Oliven, Peperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln

SCHWEIN

- Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons
Blattpetersilie und Kartoffelgratin

RIND

- Brasato di Barolo
Rinderbraten mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Rinderroulade gefüllt mit Zwiebel
Gewürzgurke, Speck, Rotkohl und Kartoffel-Selleriestampf
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Rote Beete, Gurke und Kartoffelstampf
- Kalbsfrikadellen mit Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf
- Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

DESSERT

Bitte wählen Sie eine Variante.

- Limonen-Joghurt-Terrine
- Erfrischender Obstsalat mit Minze

Im Preis enthalten sind Chafing-Dish, Brennpasten,
Vorlegebesteck und Anrichtegeschirr!

Ab 15 Personen. Pro Person 35,95€

FRÜHLINGSBUFFET

Das Frühlingsbuffet bietet Ihnen eine große Auswahl, hier bitten wir Sie sich für fünf Vorspeisen, zwei Hauptspeisen, drei Beilagen und zwei Desserts zu entscheiden.

- Bei den Jahreszeitenbuffets berechnen wir für jede weitere Vorspeise 4,50 €, jeden weiteren Hauptgang mit 6,90 € und jedes weitere Dessert mit 4,00 € pro Person.

VORSPEISE

Bitte entscheiden Sie sich für fünf Vorspeisen.

- Grüner und weißer Spargelsalat mit kandierten Kirschtomaten
- Rucola-Römersalat mit Granatapfel, Abatebirne, Walnüssen und Honig-Apfelsendressing
- Kleine Frikadellen mit Kerbelschmand
- Gurkensalat mit Sahne und Dill
- Gurken-Avocado-Salat mit zitrusgebeiztem Lachs und geröstetem Sesam
- Westf. Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Zwiebeln und gekörntem Senf
- Gartenfrische Radieschen mit Zitronen-Schnittlauchcrème
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dilldressing
- Geräuchertes Senner Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Frühlingssalate mit jungen Gartenkräutern
- Melonen-Kräutersalat mit Blüten, Rucola und Balsamicodressing
- Junge Möhren mit Kerbelvinaigrette mariniert
- Marinierter Tafelspitz in Radieschenvinaigrette und Schnittlauchschand
- Krusten und Tomatenbrot mit Spargel-Apfelchutney und Zitronen-Bärlauch-Mayonnaise



HAUPTSPESIE

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Hauptspeisen. Jede weitere Komponente kostet zzgl. 6,90 €.

- Westfälischer Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce
- Poulardenbrust mit Blattspinat gefüllt auf Kräuterrahmsauce
- Saltimbocca vom Landhuhn mit Weißwein-Limonensauce
- Pasta mit jungem Knoblauch
geb. Waldpilzen à la Creme, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
- Penne Rigatte in Bärlauchrahm
mit jungem Frühlingsgemüse, kandierten Kirschtomaten und Rucola
- Tortellini Panzerotti mit Kirschtomaten
Frühlingslauch, Wiesenchampignons und Weißweinsahne
- Rinderbraten mit Schmorgemüse in Rotwein
- Doradenfilet mit Limonenbutter

BEILAGEN

Bitte entscheiden Sie sich für drei Beilagen.

- Kartoffel-Zitronenpüree
- junge Kartoffeln
- Basilkumnocchis
- Frühlingsgemüse
- Bohnenragout
- geschmolzene Zimtomaten
- Kohlrabigemüse
- Pastinaken-Kartoffelstampf
- karamalisierte Möhren
- Süßkartoffelpüree
- Bärlauch-Kartoffelstampf

DESSERT

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Desserts.

- Limonen-Joghurt-Terrine
- Erfrischender Obstsalat
mit Minze
- Mousse au chocolat
- Vanille-Grießpudding
mit Rharbarberkompott

pro Person 42,95 €

SOMMERBUFFET

Das Sommerbuffet bietet Ihnen eine große Auswahl, hier bitten wir Sie sich für fünf Vorspeisen, zwei Hauptspeisen, drei Beilagen und zwei Desserts zu entscheiden.

VORSPEISE

Bitte entscheiden Sie sich für fünf Vorspeisen/Suppen. Jede Weitere zzgl. 4,50 €.

- Sommerlicher Blattsalat mit Mango und Apfelvinaigrette
- Pasta Salat
mit Melone und Chili, Zitronengras, Koriander, Erdnuss und Scampi
- Knoblauch-Frittata mit Zucchini und Zitronenschmand
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Minischnitzel
- Gegrillte Paprika rot und gelb mit Knoblauch abgeschmeckt
- Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt
- Tomaten-Papaya Salat mit Limone und mildem Chilli
- Radieschen-Gurkensalat mit Speck, kleinen Pellkartoffeln und Zwiebeln
- Feigen-Brotsalat mit Parmaschinken
- Caprese, Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und Balsamicoessig

SUPPE

- Tomaten-Mango-Suppe
- Gurken-Melonen Kaltschale
- Curry-Kokos-Suppe
- Zucchini-suppe
- Gazpacho

SOMMERBUFFET



HAUPTSPEISE

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Hauptspeisen.

- Pasta mit Pfifferlingen à la Crème
- Medaillons vom Schweinefilet in Zitronen-Thymian-Jus
- Türkisches Ofenhähnchen mit Minze und Zimt
- Curry-Hähnchen mit Vanille und Paprika
- Krosser Schweinebraten auf Honiggemüse
- Sous Vide gegartes Flap-Steaks mit karamellisierten Kirschtomaten und Chimichurri
- Gebratenes Doradenfilet mit Limonenbutter und mediterranen Kräutern
- Tortellini Panzerotti mit Kirschtomaten Frühlingslauch, Wiesenchampignons und Weißweinsahne

BEILAGEN

Bitte entscheiden Sie sich für drei Beilagen.

- Vanille-Paprika-Gemüse
- Honiggemüse
- Rahmiger Zitronen-Spitzkohl
- Duftreis
- Süßkartoffelstampf
- Mediterranes Schmorgemüse
- Kräutergnocchis
- Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Desserts.

- Limonen-Joghurt-Terrine
- Erfrischender Obstsalat mit Minze
- Caipirinha Mousse
- Mousse au chocolat
- Beerenkompott mit Vanillecreme
- Vanille-Grießpudding mit Rhabarberkompott
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

pro Person 42,95 €

HERBSTBUFFET

Wir bieten Ihnen eine kleine Auswahl. Wir bitten Sie sich für fünf Vorspeisen, zwei Hauptspeisen, drei Beilagen und zwei Desserts zu entscheiden.

VORSPEISE

Bitte entscheiden Sie sich für fünf Vorspeisen.

- Bunter Gartensalat mit Kräuterdressing
- Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Linsensalat
- Marinierter Rettich mit luftgetrocknetem Knochenschinken und gartenfrischem Schnittlauch
- Tafelspitz-Salat mit Apfel-Meerrettich-Vinaigrette
- Birnen-Walnussalat mit Kürbis und Himbeerdressing
- Römersalat mit Apfelessig, Abate Birne, Granatapfelkerne und Walnuss
- Mariniertes Tafelspitz mit weißem Balsamico, roten Zwiebeln, halbgetrockneten Tomaten und Parmesan
- Flusskrebse in Dillrahm mit Orangenvinaigrette und ger. Kürbiskernen
- Farörer Wildlachs mit Pomello Salat Honig-Senf-Dressing
- Junge Möhren mit Kerbelvinaigrette mariniert
- Mariniertes Tafelspitz in Radieschenvinaigrette und Schnittlauchschand

HERBSTBUFFET



HAUPTSPEISE

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Hauptspeisen.

- Saltimbocca vom Landhuhn mit Weißwein-Limonensauce
- Gebratene Maispoulardenbrust mit Sherry-Spitzkohl
- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Morchelschaum
- Pasta mit jungem Knoblauch, gebratenen Waldpilzen à la Crème, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
- Nüsschen vom Landschwein in Wacholder-Wiesenchampignonrahm
- Brasato, Rinderbraten mit Schmorgemüse und Portweinjuis
- Tortellini Panzerotti mit Kirschtomaten
Frühlingslauch, Wiesenchampignons und Weißweinsahne
- Kross gebratener Zander auf Blattspinat,
mit Pinienkernen und weißer Tomatennage

BEILAGEN

Bitte entscheiden Sie sich für drei Beilagen.

- Kartoffel-Sellerie-Püree
- Röstkartoffeln
- Meersalzkartoffel
- Basilikumnocchis
- Serviettenködel
- Gemüse der Saison
- Sherry-Spitzkohl
- Geschmolzene Zimttomaten

DESSERT

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Desserts.

- Limonen-Joghurt-Terrine
- Erfrischender Obstsalat
mit Minze
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mohnmousse mit Pflaumenkompott
- Mousse von weißer Schokolade
mit Portweifeigen

pro Person 42,95 €

WINTERBUFFET

Wir bieten Ihnen eine kleine Auswahl. Wir bitten Sie sich für fünf Vorspeisen, zwei Hauptspeisen, drei Beilagen und zwei Desserts zu entscheiden.

VORSPEISE

Bitte entscheiden Sie sich für fünf Vorspeisen.

- Römersalat mit Apfelessig, Abate Birne, Granatapfelkerne und Walnuss
- Caesars Salat mit Croûtons
- Rote Beete-Apfelsalat mit Schafskäse
- Münsterländer Kartoffelsalat mit Minischnitzel
- Gegrillte Champignons mit Pernod
- Minifrikadellen mit Kerbel-Senfschmand
- Datteln mit Speckmantel
- Farörer Wildlachs mit Pomello Salat Honig-Senf-Dressing
- Mariniertes Tafelspitz mit weißem Balsamico roten Zwiebeln, halbtrockneten Tomaten und Parmesan
- Birnen-Rucolasalat mit Ziegenkäse und Nüssen
- Geräucherte Entenbrust auf Radicchio mit Walnussvinaigrette
- Vitello von der Pute mit Limonen-Thunfisch-Mayonnaise
- Hausgebackenes Tomaten- und Olivenbrot mit Basilikum-Pesto und Tomaten-Pinienkern-Pesto



HAUPTSPEISE

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Hauptspeisen.

- Pasta mit langsam geschmortem Rinderragout
- Zarte Entenbrust mit Ingwer und Honig
- Maispouardenbrust auf Zimttomaten-Ragout
- Vegetarischer Kartoffel-Gemüseauflauf
- Nüsschen vom Landschwein in Wacholder-Wiesenchampignonrahm
- Brasato al Barolo, Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce
- Kabeljau in Senfsauce
- Bielefelder Krustenbraten in Landbiersauce

BEILAGEN

Bitte entscheiden Sie sich für drei Beilagen.

- Kartoffel-Sellerie-Püree
- Röstkartoffeln
- Meersalzkartoffel
- Basilikumgnocchis
- Geschmolzene Zimttomaten
- Gemüse der Saison
- Sherry-Spitzkohl
- Butterkartoffeln

DESSERT

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Desserts.

- Limonen-Joghurt-Terrine
- Erfrischender Obstsalat mit Minze
- Bratapfel Tiramisu
- Schwarzwaldbecher Deluxe
- Panna Cotta mit hausgemachtem Rumtopf

pro Person 42,95 €

BIO VEGGIE VEGAN

45 € pro Person

Unser Angebot:
Buchen Sie z.B. unser
VEGGIE - Buffet
ab 15 Personen

BIOLOGISCH

Gerne bieten wir Ihnen alle folgenden Speisen in Bio-Qualität. Hierfür kaufen wir saisonale und regional erhältlichen Lebensmittel. Darüber hinaus achtet unser Küchenteam in enger Zusammenarbeit mit den ansässigen Lieferanten darauf, das Bioangebot aus ökologischem Landbau ständig zu unterstützen und weiter auszubauen!



VEGGIE - BUFFET

Bitte wählen Sie fünf Vorspeisen, zwei Hauptspeisen und zwei Desserts für Ihr Buffet aus. Jede weitere Vorspeise berechnen wir mit zzgl. 6,90 €.

Jeden weiteren Hauptgang berechnen wir mit zzgl. 8,90 € und jedes weitere Dessert mit zzgl. 5,50 €. Zu jedem Buffet liefern wir Baguette mit.

VORSPEISE

- Junge Blattsalate mit Paprika, Sprossen, Croûtons und Joghurtdressing
- Rote Beetesalat mit Honig und Walnüssen und Ziegenfrischkäse
- Salat mit karamellisierten Feigen, Orangen und Feta
- Quinoa Salat mit Oliven und Feta
- Quinoa Fenchelsalat mit Minze, Kreuzkümmel und Koriander
- Tomatensalat mit gerösteter Zitrone
- Salatgurke mit Erdnussauce, Chili und Paprika
- Apfel-Linsensalat mit Lauch und frischen Gartenkräutern
- Crespelle mit Pfifferlingscreme und Shiso Kresse
- Couscous Salat mit Cashew-Nüssen und Rosinen
- Salat mit Roter Beete, Avocado und Erbsen
- Tomaten-Brotsalat Salat mit gerösteten Focacciawürfeln
- Hausgebackenes Tomaten- und Olivenbrot mit unserem Basilikumpesto

HAUPTSPEISE

- Gnocchis mit Spinat und Parmesanschaum
- Thailändisches Gemüsecurry
mit Limettenblättern, Kokos, Zuckerschoten und rotem Chili
- Dinkel-Hirse-Bratlinge
auf saisonalem Schmorgemüse dazu kleine Pellkartoffeln
- Sellerieschnitzel auf gebratenen Waldpilzen
- Saisonale Gemüse-Paella
- Mediterrane Lasagne mit Feta und Spinat
- Gefüllte Paprikaschoten mit glasierter Steckrübe und Fetakäse
- Überbackene Reismudeln mit Mozzarella, Tomate und Oregano
- Gnocchi mit Spinat und Parmesan-Schaum
- Thailändisches Gemüse-Curry
mit Limettenblättern, Kokos, Zuckerschoten und rotem Chili
- Mediterrane Lasagne mit Feta und Spinat
- Geschmortes Paprikaragout mit geräuchertem Tofu
- Tagliatelle mit Walnüssen, Parmesan und Petersilie

DESSERT

- Mascaponecrème mit Aprikose
- Maracujacrème mit exotischem Obstsalat
- Zitrone-Minz-Crème mit Himbeeren

Ab 15 Personen. Pro Person 35,90€

VEGAN - BUFFET

Bitte wählen Sie fünf Vorspeisen, zwei Hauptspeisen und zwei Desserts für Ihr Buffet aus. Jede weitere Vorspeise berechnen wir mit zzgl. 6,50 €.

Jeden weiteren Hauptgang berechnen wir mit zzgl. 8,95 € und jedes weitere Dessert mit zzgl. 4,90 €. Zu jedem Buffet liefern wir Baguette mit.

VORSPEISE

- Rote Beete-Salat mit Birne und karamellisierten Walnüssen
- Oliven-Tartelettes mit Rucola und Olivenöl
- Couscous-Salat mit Feigen und Datteln
- Bunter Gemüsesalat mit Granatapfelmarmade
- Scharfer Reismudelsalat
- Brotsalat mit Artischocken
- Feigen-Tomatensalat mit Olivenbrot
- Nudelsalat mit geräuchertem Tofu
- Mediterraner Gurkensalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Dill
- Couscous-Salat mit Cashew-Nüssen und Rosinen
- Champignons mit Pernod
- Paprika rot und gelb geschmort mit Knoblauch und Rosmarin
- Gegrillte Zucchini mit Thymian
- Hausgebackenes Tomaten- und Olivenbrot mit Guacomole und Humus

HAUPTSPEISE

- Linsencurry mit Mango
- Pilzpolenta mit gegrillter Zucchini und Paprika
- Mariniertes Gemüse mit Minze
- Kartoffel-Gemüseragout mit Paprika und Tofu
- Veganes Chicken Curry mit Duftreis
- Oriechette mit geröstetem Blumenkohl und geschmolzenen Tomaten
- Asiatisches Wokgemüse mit Curry
- Bratlinge auf Kürbis-Zimttomate
- Auf Anfrage, vegane Bratwurst und veganes Steak

DESSERT

- Ananas-Apfelsalat mit Wasabi-Popcorn
- Kokoscrème mit frischen Beeren
- Veganes Mousse au Chocolat
- Mango-Kokos-Mousse

Ab 15 Personen. Pro Person 45 €

LÄNDER BUFFETS

Unser Angebot:
»ITALIEN 1«
Ab 20 Personen

**pro Person
35 €!**

KULINARISCH

Eine Weltreise der Geschmäcker! Für Sie in verschiedenen Buffets zusammengestellt. Von Asiatisch bis Mediteran ist alles dabei, übersichtlich eingeteilt in Länderkategorien.

ITALIEN 1

Reisen Sie mit uns nach Italien!

Die Toskana, die Würze, die Sonne, all das lassen wir mit in unser Buffet fließen.

VORSPEISEN

- ⊗ Lollo Rosso e Bionda mit Balsamicodressing
- ⊗ Antipasti verdure
Gegrillte Paprika rot und gelb mit Rosmarin und Knoblauch, Champignons mit Pernod, gegrillte Zucchini mit Thymian
- ⊗ Insalata di Gallina mit gebratenen Poulardenbruststreifen, Staudensellerie, roten Zwiebeln und pikanter Limetten-Paprika-Mayonnaise
- ⊗ Kartoffel-Zucchini Salat mit Rucola und Oliven
- ⊗ Insalata Caprese mit Datterinotomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- ⊗ Piccata vom Landhuhn auf Basilikumschmand
- ⊗ Hausgebackenes Olivenbrot und Baguette mit Basilikum- und Pommodori-Secchi-Pesto

HAUPTSPESIE

- ⊗ Pollo al la Cacchiatore, geschmortes Hähnchenbrustfilet mit Oliven, Peperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln
- ⊗ Tortellini-Panzerotti mit Ricotta und Spinat gefüllt, in würziger Weißweinsauce

DESSERT

- ⊗ Erfrischender Obstsalat mit Minze
- ⊗ Tiramisu mit Mascarpone, Kaffeelikör und Löffelbiskuit
- ⊗ Panna Cotta mit frischen Beerenfrüchten

pro Person 39,95€

ITALIEN 2

*hier bitten wir Sie sich für fünf Vorspeisen, drei Hauptspeisen und drei Desserts zu entscheiden.
Buon appetito! Zu jedem Buffet liefern wir Baguette mit.
Jede weitere Vorspeise berechnen wir mit zzgl. 5,90 €. Jeden weiteren Hauptgang berechnen wir mit zzgl. 7,90€ und jedes weitere Dessert mit zzgl. 4,90 €.*

VORSPEISEN

- Lollo Rosso e Bionda mit Balsamicodressing
- Antipasti verdure,
Gegrillte Paprika rot und gelb mit Rosmarin und Knoblauch, Champignons mit Pernod, gegrillte Zucchini mit Thymian
- Insalata di Gallina
mit gebratenen Poulardenbruststreifen, Staudensellerie, roten Zwiebeln und pikanter Limetten-Paprika-Mayonnaise
- Kartoffel-Zucchini Salat mit Rucola und Oliven
- Insalata Caprese mit Datterinotomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- Insalata di Salmone
mit zitrusgebeiztem Lachs, Artischocken, Kapernäpfel, grünen Oliven, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan
- Spaghettinialat
mit Basilikumpesto, Parmaschinken und getrockneten Tomaten
- Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Limonen-Mayonnaise
- Hausgebackenes Ciabatta und Tomatenbrot
mit Basilikum- und Pomodori-Secchi-Pesto

HAUPTSPEISE

- Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung
- Tortellini-Panzerotti
mit Ricotta und Spinat gefüllt, in würziger Weißweinsauce
- Pollo al la Cacchiatore, geschmortes Hähnchenbrustfilet mit Oliven,
Peperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln
- Saltimbocca vom Kalb
mit Schmorgemüse und kleinen Meersalzkartoffeln
- Gebratenes Doradenfilet
auf Orecchiette Spinaci in feiner Parmesan-Weißweinsauce
- Ossobuco mit Gremolata
- Brasato
Rinderschmorbraten mit mediterranem Gemüse und Barolojus

DESSERT

- Erfrischender Obstsalat mit Minze
- Tiramisu mit Mascarpone, Kaffeeликör und Löffelbiskuit
- Limonen-Joghurt-Terrine mit frischen Beeren
- Panna Cotta mit frischen Beerenfrüchten

pro Person 45€

ITALIEN 3

Ab 30 Personen: Frontcooking – inklusive Koch und Schneidestation!

VORSPEISEN

- Italienischer Salat mit gehobelten Pecorinokäse und Pinienkernen
- Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Limonen-Mayonnaise
- Umbrischer Berglinsensalat mit altem Balsamico
- Gebratene Scampis mit Salat von Avocado und Pomodori-Secchi
- Rosmarin Spiedini mit gebratenen Seeteufel
- Pane e Parmesan
Hausgebackene Brotspezialitäten mit Pesto von Basilikum und Pomodori-Secchi und Parmesan-Nuggets
- Spaghettinsalat
mit Basilikumpesto, Parmaschinken und getrockneten Tomaten
- Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Limonen-Mayonnaise
- Hausgebackenes Ciabatta und Tomatenbrot mit Basilikum- und Pomodori-Secchi-Pesto

HAUPTSPESIEN

- Gebratenes Doradenfilet auf Zitronenbutter mit Kräutergnocchi
- Rosa gebratenes Rinderfilet unter einer Kräuterkruste mit Carbonatagemüse und Rosmarinkartoffeln
- Trüffelravioli mit grünem Spargel, Safransauce und Büffelmozzarella überbacken
- Kross gebratene Maispouardenbrust auf Zimttomaten-Ragout
- Saltimbocca vom Kalb mit Blattspinat und karamelisierten Möhren
- Steinpilz Risotto mit Parmesan
- Linguine aus dem Parmesanrad wahlweise mit:
 - Weißwein-Schaum
 - Vanille-Grappa-Schaum
 - Trüffel-Schaum

DESSERT

- Weißes Kaffeemousse mit Cassisfeigen
- Crème Brûlée
- Rosmarin- und Quittengelee
- Limonen-Ricotta Parfait
- Tiramisu

Ab 20 Personen. Pro Person 59€



SPANIEN

Gerne unterstützen wir Ihr Buffet mit Livecooking:

1. Paella Pfanne
2. Carabineros vom Grill a la plancha
3. Im ganzen geschmorte Lammkeule von der Schneidestation

VORSPEISEN

- Tortilla de patatas y calabacin mit Limette, Knoblauch und Chili
- Gebratene Scampi mit Limone und Knoblauch
- Salat von weißen Bohnen mit Chili und karamellisierter, roter Paprika
- Pikanter Salat von Zucchini, Chorizo und Kartoffeln
- Datteln mit Speck
- Brot mit Aioli und Oliven

WARME SPEISEN

- Original spanische Paella mit Hühnchen, Fisch und Meeresfrüchten
- Gespickte Lammkeule auf Kartoffel-Bohnenragout

DESSERT

- Limonen-Joghurt-Terrine mit Marsalapflaumen
- Crème Catalan mit Orangensauce

Ab 20 Personen. Pro Person 49€

TAPAS

Bitte entscheiden Sie sich insgesamt für sieben Tapas. Jede weitere wird mit 6,50 € berechnet.

- Fenchelsalami, Serranoschinken, und Chorizo hauchdünn
- Manchego Käse mit Röstmandel und Orangengelee
- Melone mit Schinken
- Datteln im Speckmantel
- Russischer Kartoffelsalat
- Gebratene Champignons
- Gemüse-Kartoffel-Tortilla
- Gebratene Scampi mit Aioli
- Frittierte Anchovis in Limonen-Weinteig
- Pinimentos de Padron
- Sardellen sauer eingelegt
- Albondingas
Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce
- Runzelkartoffeln mit Mojo verde
- Papas Arugas mit Guacomole-Dip
- Brot mit Aioli und Oliven
- Coca de Fraga
lasierter Apfelblechkuchen mit getrockneten Früchten
- Crème Catalan mit Orangensauce

Ab 20 Personen. Pro Person 42€

DEUTSCHLAND

*hier bitten wir Sie sich für fünf Vorspeisen, zwei Hauptspeisen und zwei Desserts zu entscheiden.
Zu jedem Buffet liefern wir Baguette mit.*

Jede weitere Vorspeise berechnen wir mit zzgl. 3,50 €. Jeden weiteren Hauptgang berechnen wir mit zzgl. 5,50 € und jedes weitere Dessert mit zzgl. 3,00 €.

VORSPEISEN

- Kopfsalat mit Joghurt-Zitronen-Dressing
- Kleine Frikadellen mit Kerbelschmand
- Westfälischer Kartoffelsalat mit Minischnitzel
- Kartoffelsuppe mit Schnippelschinken
- Knackige Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
- Salat von roten Rüben mit Walnüssen und Apfel
- Frische Feldgurken mit Dill-Sahne-Dressing
- Rote Linsen mit Möhrchen
Staudensellerie, zerlassenem Speck und Kräuter-Senf-Vinaigrette
- Westfälischer Kartoffelsalat
mit Speck, Gewürzgurken, Zwiebeln und gekörntem Senf
- Wurstsalat von der lippischen Schinkenwurst
- Mariniertes Tafelspitz
in Radieschenvinaigrette und Schnittlauchschmand
- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
- Heringstipp nach Landfrauenart
- Kartoffelbrot und Steinofenbaguette mit Butter und Kräuterquark

HAUPTSPESIEN

- Vegetarischer Kartoffel-Gemüseauflauf
- Maispouardenbrust auf Zimttomaten-Ragout
- Westfälischer Schweinekrustenbraten
in Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und Kartoffelgratin
- Original Westfälischer Pfefferpotthast mit eingelegtem Gemüse
- Schweinskrustenbraten in Landbiersauce und geschmortem Kraut
- Rinderschmorbraten mit Rotwein und Cranberries
- Rinderroulade mit Apfelrotkraut
- Kartoffel-Lauchgratin
- Kartoffelbaumkuchen
- Serviettenknödel
- Pastinaken-Kartoffelstampf
- Nüsschen vom Jungschwein mit Wiesen-Champignonrahm
- gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

DESSERT

- Erfrischender Obstsalat mit Minze
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Vanillepudding mit Schokoladensauce
- Omas Schokoladenterrine
- Pumpernickelcrème mit Kirschen
- Schwarzwaldbecher Deluxe
- Westfälische Quarkspeise mit Eierlikör
- Bayrisch Crème

pro Person 42,00€

»Wat'n aulen Lipper es, de kann sich keunen Sunndag eohne Pickert denken. Pickert hoiert teo'n Sunndage os de Kuckuck teon Freohjohrswaule un os de Bruim teo er Briut.«

DER PICKERT

Unser Angebot:
»PICKERT«
Ab 12 Personen

**pro Person
19,80€!**

PICKERT

Rohkost- und Blattsalate, Kartoffelsuppe mit Schnippelschinken, Westfälischer Lappenspicket, Bielefelder Kastenpickert, Butter, Marmelade, Pflaumenmus, Räucherlachs, Rübekraut, Leberwurst und Rote Grütze mit Vanillesauce

GRÜN- KOHHL SATT!

Unser Angebot:
Kohlwurst, Mettenden,
Kasseler + Bratkartoffeln
Ab 12 Personen

Pro Person
16,90€!

GRÜNKOHL SATT! Ab 12 Personen

In der kalten Jahreszeit ist Grünkohlzeit! Nutzen Sie diese Gelegenheit und buchen Sie unser Aktionsangebot:

Grünkohl satt mit Kohlwurst, Mettenden, Kasseler und Bratkartoffeln!

SPARGEL ESSEN

28,00 € Pro
Person

Unser Angebot:
Vorspeise
Hauptgang
Dessert

- SPARGEL BUFFET** Ab 12 Personen
- Vorspeise: Spargelcremesuppe mit Crouton und Schnippelschinken
- Hauptspeisen: Spargel mit Rührei, Muttis Schnitzel, junge Kartoffeln, Butter
Sauce Hollandaise und westfälischem Knochenschinken
- Dessert: Vanille-Quark mit Erdbeer-Rhabarberkompott

SPARGEL BUFFET 1

Ab 20 Personen!

VORSPEISEN

- Gartenfrische Frühlingsalate mit Blüten und Gemüse-Kräuter-Vinaigrette
- Salat vom Senner Spargel mit kandierten Kirschtomaten und Honig-Senfdressing
- Gegrillter grüner Spargel im Speckmantel
- Mariniertes Tafelspitz in Radieschenvinaigrette und Schnittlauchschand
- Salat von frischen Erdbeeren und gezupftem Büffelmozzarella mit gebratenem grünen Spargel, gerösteten Pinienkernen und cremigem Balsamsirup
- Baguette mit Spargel-Apfelchutney und Zitronen-Bärlauchmayonnaise

HAUPTGERICHTE

- Senner Stangenspargel mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise
- Gebratene Lachssteaks
- Medaillons vom Bentheimer Jungschwein

BEILAGEN

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin

DESSERT

- Hartweizen-Grießflammerie mit Rhabarberkompott
- Frischkäse-Quarkmousse mit Erdbeermark

pro Person 42€

SPARGEL BUFFET 2

Ab 20 Personen!

VORSPEISEN

- Gartenfrische Rauke mit Karamellcroûtons und Rote Beete-Dressing
- Kräuter-Crespelle mit weißem Stangenspargel und italienischem Landschinken, in feiner Ziegenfrischkäsecrème
- Rosa gebratenes Roastbeef mit jungem Staudensellerie, Pecorino und Spargel-Honig-Dressing
- Mariniertes Flußkrebssragout aus heimischen Gewässern mit gebratenem grünen Spargel und gegrillter Mango in Zitronen-Safran-Vinaigrette
- Grüner und weißer Spargel im Tramezzinibrot
- Spargelquiche mit Kerbelschmand
- Weißbrot mit Kresse-Butter

HAUPTGERICHTE

- Saltimbocca vom Kalb mit gebratenem grünem und weißem Spargel und Rosmarinkartoffeln
- Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kartoffel-Spargelragout mit Basilikumpesto

DESSERT

- Erdbeertiramisu mit frischer Minze
- Waldmeistermousse mit frischen Beerenfrüchten

pro Person 54 €



EAST MEETS WEST 1

hier bitten wir Sie sich für fünf Vorspeisen zu entscheiden.

Zu unserem Sushi reichen wir eingelegten Ingwer, Sojasauce und Wasabi.

VORSPEISEN

- Süßkartoffelsalat mit Ananas, Avocado und Sesamdressing
- Teriyaki Saté mit Bananen-Chili-Chutney
- Thai-Spargelsalat mit Zuckerschoten
Frühlingszwiebeln, Basilikum und Limettenblättern
- Wakame-Salat mit Chili und Sesam
- Tomaten-Papayasalat
- Kapa Maki mit Gurke
- Kabuki Maki mit Thunfisch, Gurke, Tobiko Rogen
- Sesami Maki mit Lachs und Avocado im Sesammantel
- California Maki mit Krebsfleisch
Avocado, japanische Mayonnaise und Tobiko Ronissauce mit Duftreis

HAUPTSPESIE

- Honig-Soja-Nudeln
mit knackigem Wok-Gemüse, Sprossen, frischem Thai-Basilikum
und kross gebratenem Chicken
- Hühnchen
leicht scharf mit süsser Soja, Paprika, Gurke, Cashewnuss und Duftreis

DESSERT

- Ingwer Creme Brulee

pro Person 45,00€



EAST MEETS WEST 2

hier bitten wir Sie sich für fünf Vorspeisen zu entscheiden.

Zu unserem Sushi reichen wir eingelegten Ingwer, Sojasauce und Wasabi.

VORSPEISEN

- Salat von grüner Mango und Papaya mit Minze, Koriander und grünem Chili
- Tempura vom Blumenkohl mit Chili, Knoblauch, Zitrone und geröstetem Sesam
- Avocado-Tomatensalat mit Ingwer, Koriander und schwarzem Sesam
- Glasnudelsalat mit Paprika, Sojasprossen und Thaibasilikum
- Teriyaki Saté mit Erdnussauce und Bananen-Chili-Chutney
- Kroepoek (Krabbenchips)
- Chili-Ingwer-Brot mit Wasabi-Crème

HAUPTSPEISEN

- Kaeng Phed Kai, grünes Hühner-Curry mit Basmatireis
- Lachs auf Blattspinat mit Wasabi-Limettensauce und Sternanis
- Honig-Soja-Nudeln mit knackigem Wok-Gemüse, Sprossen und frischem Thai-Basilikum

DESSERT *Bitte wählen Sie zwei Desserts*

- Bananen-Limettenmousse
- Maracujacrème mit Chili
- Papayasalat mit Limone

pro Person 39 €

BARBECUE 1

inklusive Grill und Griller

SALATE UND KLEINE SNACKS

- ⊗ Knackige sommerliche Blattsalate mit Croûtons von hausgebackenem Knoblauchbrot und Tomaten-Salbeivinaigrette
- ⊗ Kartoffel-Zucchinisalat mit Pommodori secchi- und Bärlauchpesto
- ⊗ Avocado-Endiviensalat mit italienischen Kräutern und Brunnenkresse
- ⊗ Scharfer Ananassalat mit Lauchzwiebeln, roter Chili und gebratenen Hühnchenbruststreifen in Erdnussauce
- ⊗ Ge grillter grüner Spargel im knusprigen Schinkenmantel
- ⊗ Fladenbrot/Baguette mit Humus
Auberginen-Zitronenmousse, Joghurt-Sesamsauce und Aioli

HEISS UND KNUSPRIG VOM GRILL

- ⊗ Saftige Pfeffersteaks von der Rinderhüfte mit grünem Pfeffer mariniert
- ⊗ Hühnchen-Grill-Spieße mit Chili und Ahornsauce mariniert
- ⊗ Garnelenspieße mit Limonen-Rosmarinmarinade
- ⊗ Rostbratwurst
- ⊗ Maiskolben
- ⊗ Rosmarinkartoffeln

DESSERT

- ⊗ Mango-Minze-Terrine mit Joghurt
- ⊗ Caipirinhamousse mit marinierten Erdbeeren

pro Person 39€

GRILLEN UND CHILLEN 1

hier bitten wir Sie sich für fünf Snacks, vier Grillgerichte, vier Beilagen und zwei Desserts zu entscheiden.

SALATE UND KLEINE SNACKS

- Caprese, Tomate und Mozzarella
- Wildkräutersalat mit Rauke und Limonenvinaigrette
- Mediterraner Sommersalat mit Rucola, Parmesan, Romanasalat
- Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln
- Avocado-Tomatensalat mit Gremolata
- Kartoffel-Zucchini-Salat mit Pommodori-Secchi-Pesto und Bärlauchpesto
- Fladenbrot/Baguette mit Humus
Auberginen-Zitronenmousse, Joghurt-Sesamsauce und Aioli

HEISS UND KNUSPRIG VOM GRILL

- Schweinesteak sweet & spicy ray
- Landhuhnbrust, pikant mit Harissa
- Lammkoteletts mit Rosmarin und Thymian
- Lachsfilet mit Limettenöl im Buchenspan
- Gemüsespieße
- Garnelenspieße mit Limonen-Rosmarinmarinade
- Rostbratwurst
- Schmortomaten mit Schafskäse gefüllt
- Spare Ribs »Lone Star« Style
- Breast mit Chili-Honig Rub
- Flanksteak mit Amazonaspfeffer

- Nürnberger Würstchen
- Saftige Pfeffersteaks vom Rind
- Lammkoteletts in Mango-Currymarinade
- Chicken Drumsticks mit Erdnussbutter und Rohrzucker
- Scampi mit Limonen-Chiliöl
- Landhuhnbrust pikant mit Harissa

BEILAGEN

- Ofenkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kräutergnocchis
- Gegrillte Maiskolben
- Baked Beans
- Mediterranes Schmorgemüse aus der Riesenpfanne
- Gemüse-Bonbon im Pergament
- Peperoncini
- Champignons aus der geteilten Riesenpfanne
- Gemüse aus der geteilten Riesenpfanne

DESSERT

- Mango-Minze-Terrine mit Joghurt
- Caipirinhamousse mit marinierten Erdbeeren
- Bananen-Limettenmousse mit Safran-Joghurt
- Maracujacrème mit Chili und Blütengelee

pro Person 49€

O'ZAPFT IS!

79

49€

Unser Angebot:
Oktoberfest 2
inkl. Livecooking
auf Holzbrettern serviert
ab 35 Personen

OKTOBERFEST FEELING!

Der Ausruf »O'zapft is!« kommt aus dem Bayrischen und bedeutet: »Es ist angezapft!«. Mit dem Anstich des ersten Bierfasses der Startpunkt für die Eröffnung des Oktoberfestes in München. Wir bringen Ihnen das Fest (und gerne auch das Fass) zu Ihrer Veranstaltung – sprechen Sie uns an.

OKTOBERFEST 1

hier bitten wir Sie sich für fünf Vorspeisen und zwei Hauptgerichte zu entscheiden.

VORSPEISEN

- Grüne Blattsalate mit Griebenschmalzcrôutons und Meerrettichdressing
- Gesalzener Radi mit würziger Blauschimmelcrème
- Obatzter mit roten Zwiebeln und gesalzenen Laugenstangen
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Gurken und gartenfrischem Schnittlauch
- Haxen Tapas
- Hausgemachte Schweinssülze mit Radieschenvinaigrette
- Bayrischer Wurstsalat
mit Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in feiner Öl-Essig-Marinade
- Geräuchertes Bachforellenfilet mit Preiselbeersahne
- Rustikale Brotauswahl mit gesalzener Butter und Griebenschmalz
- Laugenstange mit Leberkäse und Kraut

HAUPTGERICHTE

- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
- Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Brez'n
- Augsburger Leberkäse mit Krautsalat und Löwensenf
- Bayerischer Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce, Rahmsauerkraut und Röstzwiebeln
- Gefüllte Kalbsbrust
- Kasseler in Honig-Senfsauce

BEILAGEN

wählen Sie 4 Beilagen, jede weiter berechnen wir mit 5,50 €

p.P.

- Champagnerkraut
- Rahmsauerkraut
- Karamelisiertes Wurzelgemüse
- Kartoffelstampf
- saisonales Buttergemüse
- Apfel-Rotkraut
- Röstkartoffeln

DESSERT

- Bayerisch Crème mit Apfelkompott
- Grießflammerie mit Himbeermark
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Zwetschgendaatschi mit Schlagsahne

pro Person 39€



OKTOBERFEST 2

mit Livecooking! Zusätzlich servieren wir die Speisen originalgetreu auf rustikalen Holzbrettern.

VORSPEISEN

- Obatzter mit Brezeln
- Griebenschmalz
- Kräuterquark
- Cornichons
- Mini-Frikadelle mit Biersenf
- Leberkäseaufschnitt mit Zwiebeln und Radieschen in Lauch-Weizenbier-Marinade
- Radieschensalat
- Rustikales Brot und Laugengebäck

HAUPTGERICHTE

- Ofenfrischer Fleischkäse
- Bayrische Schweinshaxe
- Halbe saftige Hendl

BEILAGEN

- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Weißkrautsalat

DESSERT

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Weißbierreis
- Blaubeereis

MITTERNACHTSSNACK

- Currywurst (Schale+Pikser) mit Kaschmircurry, Mango-Dip und kleinen Brötchen (zusätzlich 3,90€ pro Person)

pro Person 46 €

GÄNSE ESSEN

Unser Angebot:
*Gänseessen mit Vorspeise,
Brust, Keule und Dessert*

GÄNSEESSEN

Ganze Gänse zubereitet.

Für Sie zur Abholung.

Bestellungen unter 0521/177717.

GÄNSEESSEN

Ab 12 Personen

VORSPEISEN

- Maronen-Selleriesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- dazu reichen wir rustikale Brotsorten mit Griebenschmalz und Kräuterquark

HAUPTGANG

- Brust und Keule von der Freilandgans mit Apfel-Rotkohl und Rosenkohl

BEILAGE

Bitte wählen Sie eine Beilage.

- Kartoffelknödel
- Serviettenknödel
- Pastinaken-Kartoffelstampf
- Bouillon-Kartoffeln

DESSERT

wählen Sie ein Dessert jedes weitere berechnen wir pro Person mit 4,50

- €.
- Mohnmousse mit Rumfrüchten
 - Crème Brulée
 - Panna Cotta mit Beerenfrüchten
 - Apfel Tiramisu

Ab 12 Personen. Pro Person 44,00€

BEISPIEL WEIHNACHTSBUFFET

Wir bereiten Ihnen Ihr Festmahl - Buffet zu! Hier bitten wir Sie sich für fünf Vorspeisen, zwei Hauptgerichte, drei Beilagen und zwei Desserts zu entscheiden.

VORSPEISEN

- Birnen-Rucolasalat mit Ziegenkäse und Nüssen
- Römersalat mit Apfelessig
Abate Birne, Granatapfelkerne und Walnuss
- Feigen-Brotsalat, frische Feigen
mit geröstetem Krustenbrot und Parmaschinken
- Mariniertes Tafelspitz mit weißem Balsamico
roten Zwiebeln, halbtrockneten Tomaten und Parmesan
- Geräucherte Entenbrust auf Radicchio mit Walnussvinaigrette
- Faröer Wildlachs mit Pomello Salat Honig-Senf-Dressing
- Flusskrebse in Dillrahm
mit Orangenvinaigrette und gerösteten Kürbiskernen
- hausgebackenes Tomatenbrot und Baguette, mit Butter

HAUPTGERICHTE

- Taglierini mit frischem Wintertrüffel
- Nüsschen vom Schweinefilet mit Thymianjus
- Zarte Entenbrust mit Ingwer und Honig
- Brasato, Rinderbraten mit Cranberries
- Zart geschmorter Rehkeule mit Preiselbeersauce
- Kross gebratenes Zanderfilet mit Parmesan-Weißweinsauce
- Brust und Keule von der Gans



BEILAGEN

- Knackiges Wintergemüse
- Rotkohl mit Apfel
- Schupfnudeln
- Petersilien Wurzel-Kartoffelstampf
- Serviettenknödel
- Rosenkohl

DESSERT

- Lebkuchencrème mit hausgemachten Rumfrüchten
- Bratapfel-Tiramisu
mit Mascarpone-Vanillecrème und karamellisierten Walnüssen
- Crème Brûlée mit Zwergorangenkompott
- Schwarzwaldbecher DELUXE

pro Person 54€

HAPPY NEW YEAR!

*Unser Beispiel-Konzept:
Getränke- und Speiseempfang
4 Vorspeisen, 3 Hauptgänge
7 Desserts + Mitternachtsversorgung*

THE GOLDEN 20's

Das Personal im Service und an der Theke ist auf Wunsch in der entsprechenden Kleidung und frisiert. Entsprechende Getränkekarten auf denen nur harmlose Getränke stehen mit fantasievollen Bezeichnungen komplettieren das Bild.

THE GOLDEN 20's

Bitte wählen Sie drei Empfangsgetränke, drei Empfangsspeisen, vier Vorspeisen und drei Hauptgänge

Die silbern eingekleideten Tische werden eingerüstet mit Salzstangen, Chips und Nüssen.

Tischleuchten (in diesem Fall mit LED Licht/Sicherheit) geben intimes Licht.

Die Theke/Bar ist mit dem Anlass entsprechenden Servicekräften besetzt. Auf dem Tresenbrett ein großes Glas mit Soleieren und Knabberereien. Vor der Theke kleine Clubtische mit LED-Lampen und Stühlen. Absinth (auch wenn er seit 1915 verboten war) Sours, Knickerbocker und Martini stehen hier mit alkoholfreier Fruchbowle im Vordergrund.

Auch Coca Cola war hip. Zusätzlich werden Stehtische eingesetzt.

EMPFANGSGETRÄNKE

- Aperitif: Cocktail Knickerbocker
- Kir Royal
- Champagner
- Martini Bianco
- hausgemachte Himbeerlimonade

(selbstverständlich reichen wir auf Wunsch Wasser, Orangensaft, Bier, Weisswein)

EMPFANGSSPEISEN

- Vollkornbrot mit Schmalz, Käse und Schnittlauch
- Cruditee gefüllt mit Krabbencocktail
- Cruditee gefüllt mit Waldorf-Chicken-Salat
- Räucherlachs Canapees
- Schnittchen unterschiedlich belegt mit Aufschnitt

VORSPEISEN

- Hummersalat mit Apfelstücken
- Waldorf-Chicken-Salat mit scharf gewürzten Wachtelei
- Caesar Salat
- Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage
- Shrimpsalat mit Cocktaildressing
- Karotten-Ingwer Süppchen
- Suppe aus Hülsenfrüchten mit Geräuchertem
- Russische Eier mit oder ohne Kaviar
- Kartoffelsalat mit Würstchen
- Nudelsalat mit Basilikumpesto, Kirschtomate und Lauch

HAUPTGERICHTE

- Zander auf Champagner Rahmkraut
- Pochierter Lachs mit Schaumsoße, Limonen-Quetschkartoffel
- Pochierter Heilbutt mit Petersilienkruste
- Salzhering in süß-saurer Korinthensoße mit jungen Kartoffeln
- Langsam gegartes Filet vom Charolais-Rind mit gebratenen Kartoffelnocken und glacierten Frühlingszwiebeln
- In Buttermilch eingelegte, geschmorte Kaninchenkeulen mit Preiselbeeren und karamelisierten Möhren
- Mariniertes gebratenes Täubchen/Perlhuhn/Wachtelbrust auf Kresse
- Filet Wellington Crepinette auf Pilzfarce mit Kaiserschoten und jungen Möhren
- Roastbeef im Kräutermantel mit jungem Gemüse

DESSERT

- Schwarzwälder Kirsch
- Gedeckter Apfelkuchen
- Sachertorte
- Streuselkuchen mit Sauerkirschen
- Cupcakes
(auf Etageren auf den Tischen)
- Historischer Eiswagen mit
Sgropino mit Gin Limone und Eis

MITTERNACHTSSNACK

- Spiegeleier Schwarzbrot und Krabben
- Rührei aus der Riesenpfanne mit Toast
- Schwarzbrot und Krabben
- Currywurst mit Kaschmircurry und Mangostücken
- Chilli Con Carne
- Minipizzen unterschiedlich belegt

FEUER ABIBALL

Unser Angebot:
»ABIBALL«
Ab 60 Personen

**pro Person
ab 32 €!**

ABIBALLBUFFET

Hier kommt ein Angebot ausschließlich für die Abiturienten!

Ob Ringlokschuppen, Ravensberger Park, Hechelei, Großer Saal, oder eine andere Location. Wir kochen lecker für Euch. Hier ist unser Angebot für das Abiball- Buffet.

VORSPEISEN

Bitte wählen Sie fünf Vorspeisen. Jede weitere berechnen wir mit 4,50 €.

Dazu liefern wir Ciabatta und Steinofenbaguette mit Sour Creme.

- Sommerliche Pflücksalate mit Joghurt- und Balsamicodressing
- Caesar Salat
- Strauchtomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und mariniertem Schafskäse
- Insalata di Gallina mit gebratenen Poulardenbruststreifen, Staudensellerie, roten Zwiebeln und pikanter Limetten-Paprika-Mayonnaise
- Tomate-Mozzarella mit Pesto und Balsamico
- Gegrillte Zucchini mit Thymian
- Geschmorte Champignons mit Pernod
- Gegrillte Paprika rot und gelb mit Rosmarin und Knoblauch
- Spaghettinialat mit Basikumpesto
- Saté-Spieße vom Huhn mit Sweet Chili-Dip
- Vitello von der Putenbrust mit Thunfisch-Limonen-Mayonnaise

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie drei Hauptspeisen. Jede weitere berechnen wir mit 5,50

- €.
- Pollo a la Cacciatore
geschmortes Hähnchenbrustfilet mit Oliven und Peperonatagemüse
 - Hähnchenroulade mit Blattspinat, Wurzelgemüse und Kräuterrahm
 - Tortellini-Panzarotti Teigtaschen gefüllt mit Ricottakäse, Spinat, Kirschtomaten und Lauch in einer sahnigen Weißweinsauce
 - Tandoori-Hühnchen-Spieße mit Gemüsereis und karamelierten Möhren
 - Penne di Manzo-Pasta mit Rindfleischstreifen, Ratatouille und Tomatensugo
 - Brasato Rinderschmorbraten mit mediterranem Gemüse und Rotweinjus

BEILAGEN

Bitte wählen Sie eine Beilage. Jede weitere berechnen wir mit 4,50

- €.
- Duftreis
 - Rosmarinkartoffeln
 - Süßkartoffelpüree
 - Zitronen-Kartoffelstampf
 - Kartoffelgratin

DESSERT

Bitte wählen Sie drei Desserts. Jede weitere berechnen wir mit 4,50

- €.
- Limonen-Joghurt-Terrine
 - Tiramisu
 - Panna Cotta mit Mangomousse
 - Panna Cotta mit Erdbeermark
 - Panna Cotta mit Zartbitterschokolade und Crumble
 - Obstsalat mit Minze

pro Person 35€

JUST MARRIED

»Wir kochen
Sie feiern!«

**JA-Sager
gesucht!**

IHR GROSSER TAG!

Verwandeln Sie Ihren großen Tag in etwas Einzigartiges!
Wir stehen Ihnen zur Seite und planen mit Ihnen Ihre Hochzeitsfeier.
Location, Dekoration, Limousinen-Service etc. Fühlen Sie sich rund um
sorglos und in den besten Händen!

HOCHZEIT

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Wir können bei unsere Erfahrung beim Ausrichten von Hochzeiten ob in der Wassermühle, Hechelei, Schulzeshof, Orangerie, Martamuseum, Gut Eckendorf, Kunsthalle, Ringlokschuppen oder anderen Locations auf weit mehr als 500 Veranstaltungen zurückschauen. Sie werden bei uns kompetent versorgt und beraten. Hier ein Beispiel aus unserer Eventlocation der KOCHEREI im LENKWERK. Die Vorspeisen werden fliegend auf kleinen Trägern serviert oder können auch auf einem Buffet präsentiert werden. Hier einige immer wieder gern genommene Speisevorschläge:

VORSPEISEN

- Antipasti Verdure: Paprika rot/gelb mit Knoblauch, Zucchini, Champignons
- Birnen-Rucolasalat mit Ziegenkäse und Nüssen
- Caprese, Tomate und Mozzarella
- Curry-Kokos Suppe
- Waldpilzcrèmesüppchen
- Tomaten-Mangosüppchen mit Mascaronetopping
- Klassische Hochzeitssuppe
- Feigen-Brotsalat mit frischen Feigen, Krustenbrot und Parmaschinken
- Penne-Rigatte-Salat in Pestosahne mit Parmaschinken und Parmesan
- Gebratene Gamba mit gegrillter Mango und Granatapfelkernen
- Piccata von der Maispoularde mit Basilikum-Schmand
- Albondingas Minihackbällchen mit fruchtig feurigem Tomatensugo
- Roastbeef-Spieß mit Apfel-Meerrettichcrème

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie drei Hauptspeisen. Als Buffet oder fliegend serviert.

- Kross gebratenes Landhuhn auf Zimttomate
- Brasato Rinderschmorbraten mit Gemüse, Cranberries in Portweinjus
- Ofenfrischer Krustenbraten in dunkler Bier-Soße

- Gebratene Dorade mit Limonenbutter auf Blattspinat
- Schweinefilet mit grünem Pfefferrahm
- Nüsschen vom Hausschwein mit Wiesenchampignons und Wacholderrahm

PASTASTATION

- Linguine aus dem Parmesanrad wahlweise mit:
 - Weißwein-Schaum
 - Grappa-Parmesan-Schaum
 - Trüffelöl

BEILAGEN

- Basmati-Reis
- Kartoffel-Sellerie-Püree
- Kartoffelstampf mit Trüffelöl
- Kräutergnocchis
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelbaumkuchen
- Mediterranes Schmorgemüse
- In Butter geschwenktes saisonales Gemüse
- Karamellierte Möhren

DESSERT

*Hausgemachtes Eis in verschiedenen Sorten im Hörnchen, fliegend serviert.
Sollte noch nicht die richtige Eissorte dabei sein, sprechen Sie uns an.*

- Madagaskar Vanille
- Zitrone
- Ingwer
- Rocher, Nuss-Nugat
- Joghurt-Mango
- After Eight
- Mascarpone-Amarenakirsch

ALTERNATIV DESSERTBUFFET

Bitte wählen Sie zwei Varianten

- Passionsfruchtmousse
- Panna Cotta mit Erdbeere
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat »New Age« mit Fleur de Sel und mildem Chili

MITTERNACHTSVERSORGUNG

- Currywurst mit Kashmircurry und Mango-Dip
- Miniburger mit Pulled Beef and Pulled Pork
- Chili con Carne
- Pizza vom Blech
- Spiegeleier aus der Riesenfanne
- Buletten

EXTRAS

- Photobox
- DJ nach Absprache
- Live-Musik
- Limousine (Preis nach Modell)
- Dekoration (nach Konzept und Absprache)

49-65€ pro Person

RICHT- FEST

Unser Angebot:
»RICHTFEST«
mit Grillstation!
Ab 60 Personen.

FERTIG!

Genug geschuftet!

Jetzt feiern wir! Mit Grillstation, Zapfbier, Koch und Festzelt!
Auch das ganze Drumherum wie Tische, Bänke, Besteck und
Servicekräfte bringen wir mit!

RICHTFEST *Ab 60 Personen*

*mit Zapfbier nach Ihrer Wahl, Wasser, Cola, Cola Zero, Fanta, Apfelsaftschorle, Orangensaft, Prosecco, Weisswein, Rotwein, frisch gebrühter Kaffee inkl. Gläser, Tassen, Besteck, Servietten
Mit Grill- /Buffetstation und bis zu zwei Köchen.*

VORSPEISEN

- Westfälischer Kartoffelsalat
- Pastasalat mit Pestosahne, Lauch und sonnengetrockneten Tomaten
- Möhren-Apfelsalat
- Krautsalat

GRILLSTATION

- Frikadellen
auf Wunsch mit pikantem Tomatensugo oder Kerbel-Senfchmand
- Bratwurst
- Nackensteak
- Hähnchenspieße
- Burger mit verschiedenen Marinaden und BBQ-Saucen
- Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne
- Baguette

MOBILIAR *inkl. Auf- /Abbau sowie An- und Abtransport*

- Bierwagen oder Zapftheke (Bier nach Wahl) mit 2 Servicekräften, 6x Stehtisch, 10x Festzeltgarnitur und 1x Landhausschirm mit Fuß

DESSERT

- Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Ab 60 Personen. Pro Person **60€**. Festpreis!



FLYING MENUE EXKLUSIV

EMPFANGSSPEISEN

- Crostini mit Rote Bete-Ziegenkäsetapenade
- Krustenbrotecken mit Fenchelsalami, original Parmaschinken, Bergkäse

EMPFANGSGETRÄNKE

Der Empfang kann bei gutem Wetter gerne draußen stattfinden.

Als kleines Highlight empfangen wir Sie mit einem eisgekühltem Gin Tonic im Shooter.

- Aperol Sprizz/Lillet
- Orangensaft und Wasser

VORSPEISEN

- Pfifferling-Kresse-Süppchen
- Vitello vom Kalb auf Wildkräutersalat
- Ziegenkäse im Glas mit karamellisierten Feigen
- Garnelenspieß mit Mango und Avocado

HAUPTGANG

- Saltimbocca vom Landhuhn mit Limonensauce
- Rindersteak-Würfel vom Pommerschen Weiderind auf Kirsch-Chutney
- Gebratenes Doradenfilet
mit Limonenbutter und mediterranen Kräuter-Gnocchi



PASTASTATION

- Linguine aus dem Parmesanrad wahlweise mit:
 - Weißwein-Schaum
 - Frische Trüffel (saisonaler Preisaufschlag)
 - Trüffel-Öl

PLANCHA-GRILLSTATION

Bitte wählen Sie eine Komponente

- Kleine Atlantik Muscheln, Chorizo, mit Pernod abgeschmeckt
- Scampis mit Aioli
- Gambas auf Zitronengrasspieß
- Chicken Terriaki Spieße

DESSERT

- unterschiedliche Eissorten im Hörnchen nach Ihren Wünschen
- Chocolate Death

MITTERNACHTSSNACK

- Currywurst mit Kasmircurry und MangoDip

Für das aufgeführte Flyingmenü 1 inkl. Empfang, Pastastation, Plancha-Grillstation, Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, Bier, Hauswein, Longdrink, Kaffeespezialitäten, Raummiete und Personal, berechnen wir pro Person 125€. zzgl.
Personalkosten nach Aufwand



FLYING MENUE 2 MIT LIVECOOKING

EMPFANGSSPEISEN

- Tatar vom Thunfisch Beefartare
- Crostini mit Radieschencreme
-

SUPPEN/VORSPEISEN

Bitte wählen Sie eine Suppe aus und vier Vorspeisen

- Steinpilzcrème mit kandierten Pinienkernen
- Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwerschaum
- Wachtelei auf fein mariniertem Feldsalat mit Senf-Mayonnaise
- Beef Tatar mit Cronichons und Meerrettichcrème
- Hausgebeizter Färörer Lachs
auf Carpaccio von bunter Beete und milder Vinaigrette
- Wachtelei auf fein mariniertem Feldsalat mit Senf-Mayonnaise
- Tafelspitz mit getrockneten Tomaten, weißem Balsamico und Parmesan
- Burratacrème mit sonnengetrockneten Tomaten
- Auberginenmus mit Büffelmozzarella und Parmaschinken
- Jakobsmuschel
umwickelt mit Pancetta, auf Rucola, mit Walnuss und Granatapfelkernen
- Ziegenkäse im Glas mit karamellisierten Feigen
- Quinoa-Salat mit Kürbis, Kräutern und Kirschchutney
- Crispy-Garnele auf Wasabi-Gurkensalat
- Mini-Burger mit kurz gebratenem Flanksteak
- Jakobsmuschel mit Portweinfeige
- Atlantik-Hummer mit Fenchel und Orange



HAUPTSPEISE

Bitte wählen Sie drei Elemente.

- Streifen vom Schwarzfederhuhn auf geschmolzener Tomate und kandierten Oliven
- Kross gebratenes Landhuhn auf geschmolzener Zimttomate
- Gebackene Maispoularde auf geschmolzener Zimttomate
- Ofenfrischer Krustenbraten in dunkler Biersoße
- Nüsschen vom Bentheimer Jungschwein mit Sellerie-Kartoffelstampf und Thymianjus
- Jungschweinesteak mit Nuss-Kartoffelstampf und Wacholderrahm
- Würfel vom US-Prime Beef auf violetten Kartoffelstampf mit Jus vom weißen Port
- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelbaumkuchen und Trüffelrahm
- Rindersteak vom Pommerschen Weiderind auf Kirsch-Chutney
- Rosa gebratener Lammrücken auf Kirsch-Chutney
- Streifen vom Flanksteak auf Süßkartoffelpüree
- Würfel von geschmorter Lammkeule mit einer Soße von weißem Portwein auf Pastinaken-Kartoffelstampf
- Gebratener Zander auf Spinat mit Pinienkernen und Zitronen-Kartoffelstampf
- Gebackenes Doradenfilet mit Limonenbutter und mediterranen Kräuter-Gnocchi
- Ravioli gefüllt mit Walnuss und Gorgonzola dazu Schalottenmarmelade und grüner Spargel



DESSERT

Bitte wählen Sie drei Varianten.

- Mousse au Chocolat mit Cassis und eingelegter Orange
- Limonen-Panna Cotta
- Tiramisu vom heimischen Apfel
- Vanille-Mascarpone Crème mit Crumble
- Crème Brûlée
- Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Vanillemousse
- Mousse au Chocolat »New Age« mit Fleur de Sel und mildem Chili

MITTERNACHTSSNACK

- Currywurst mit Kashmircurry und Mangochutney
- Spiegeleier auf Toast wahlweise mit Krabben
- Mini-Pizzen vom Blechkuchen
- Käsespezialitäten mit Früchtebrot und Feigensenf
- Chilli con Carne

Gerne bieten wir Ihnen eine Pauschale nach Rücksprache an. Für das aufgeführte Menü inkl. Empfangs-Fingerfood und Mitternachtssnack berechnen wir **54-98 €** pro Person.

FIRMEN EVENTS

Zum Beispiel:
-Streetfoodmarket
-Karibische Nacht
- Kochkurse & Weintasting

FÜR SIE UND IHRE ANGESTELLTEN

Sie mieten für ihre Kunden eine Location oder unterhalten eigene Veranstaltungsräume. Wir erstellen ihren Event nach ihren Wünschen und Vorstellungen!

STREET FOOD MARKT

Unser Angebot:
-Streetfoodmarkt
-Karibische Nacht
- Kochkurse und Weintasting

FÜR SIE UND IHRE ANGESTELLTEN

Es werden unterschiedliche Foodthemen an hierfür gestalteten und ausdekorierten Ausgabestationen angeboten. Sodass ein STREETFOODMARKT entsteht .
Entscheiden Sie wieviel FOODTHEMEN angeboten werden sollen.

STREETFOODMARKT

FISH 'N CHIPS

mit Sour Cream

SPIESSBRATEN

- Spießbratenbrötchen mit Krautsalat/süßem Senf

HÄHNCHEN DÖNER



- Halal geschlachtet und in der TO-GO-BOX, aus der Riesenpfanne mit Tzatziki und Salat

EAST MEETS WEST



- Chicken-Curry mit Duftreis, Halal geschlachtet und in der TO-GO-BOX
- Veganes Gemüsecurry mit Duftreis
- Sushivariation mit Ingwer und Wasabi
- Thailändische Wok-Nudeln mit Chicken, Chili, Paprika, Möhre, Lauch, Sojasprossen (auf Wunsch auch vegetarisch)

FLAMMKUCHEN

- klassisch mit Speck und Zwiebeln
- vegetarisch

BUGERSTATION



- Pulled Beef and Pulled Pork Burger vom Feinsten (auf Pommes verzichten wir wegen Geruchsproblemen) in der TO-GO-BOX

SÜSSKRAM

- Waffel am Stil mit Schokosauce oder Puderzucker
- Crêpes mit Grand Manier, Schokosauce, Zimt und Zucker
- Donuts in Etageren
- Aus dem historischen Eiswagen, verschiedene Eissorten in der Waffel

CAFEAPE ODER COFFEEBIKE

Verschieden Kaffeespezialitäten.

MITTERNACHTSVERSORGUNG AB 0 UHR

- Currywurst mit Kashmircurry und Mango-Dip
- Mini-Burger mit Pulled Beef und Pulled Pork
- Chili con Carne
- Pizza vom Blech
- Hot Dog Station

Auf Wunsch erarbeiten wir ein für Sie zugeschnittenes Konzept.

KARIBISCHE NACHT

Preis auf
Anfrage

FÜR SIE UND IHRE ANGESTELLTEN

Erleben Sie exotische kulinarische Vielfalt und lassen Sie sich unter anderem durch LIVECOOKING in die Karibik entführen!

KARIBISCHE NACHT

VORSPEISEN

- Tomaten-Papayasalat mit mildem Chili und Korianderzitrone
- Süßkartoffel-Ananasssalat mit Chili und Cashewnüssen
- Avocado-Tomatensalat und Limette und Cashewnüssen
- Pina-Colada-Salat
mit Chicken, Kokos, Mandarine, Mango und Curry in Kokosmilch
- Reissalat mit schwarzen Bohnen und Paprikasalsa

HAUPTSPESIEN *mit Live-Cooking-Stationen*

- Karibischer Schweinenacken mit braunem Zucker und Rum
- Jerk-Chicken-Drumsticks
- Jambalaya
- Kokosgemüsepfanne
- Surf & Turf, Steaks und Meeresfrüchte vom Grill

BEILAGEN

- Kokosreis
- Kichererbsenpüree
- Röstkartoffeln mit Knoblauch und Chili-Kidney-Reispfanne
- Süßkartoffelpüree

DESSERT

- Mangomousse
- Exotischer Obstsalat
- Caipirinhamousse
- Pina Colada Crème mit karibischen Rum verfeinert

MENUEVORSCHLÄGE

passend zu den Jahreszeiten rufen Sie uns an unter 0521/1777717 wir beraten Sie.

MENÜBEISPIELE



HAUPTSPEISEN AUSWAHL (BEISPIELE)

- Streifen vom Schwarzfederhuhn auf geschmolzener Tomate und kandierten Oliven
- Gebackene Maispoularde auf geschmolzener Zimttomate
- Ofenfrischer Krustenbraten in dunkler Biersoße
- Nüsschen vom Bentheimer Jungschwein mit Sellerie-Kartoffelstampf und Thymianjus
- Jungschweinesteak mit Nuss-Kartoffelstampf und Wacholderrahm
- Würfel vom US-Prime Beef auf violetten Kartoffelstampf mit Jus vom weißen Port
- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelbaumkuchen und Trüffelrahm
- Rindersteak vom Pommerschen Weiderind auf Kirsch-Chutney
- Rosa gebratener Lammrücken auf Kirsch-Chutney
- Streifen vom Flanksteak auf Süßkartoffelpüree
- Geschmorte Lammkeule mit einer Soße von weißem Portwein auf Pastinaken-Kartoffelstampf
- Gebratener Zander auf Spinat mit Pinienkernen und Zitronen-Kartoffelstampf
- Ravioli gefüllt mit Walnuss und Gorgonzola dazu Schalottenmarmelade und grüner Spargel



JA-SAGER GESUCHT!

ALLES AUS EINER HAND

»WIR KOCHEN SIE FEIERN!«



Weine
inetc

ROSENDAHL
Catering & Event



Weine zinetc

**Buchen Sie unser Weinfachgeschäft für Ihre Events.
Bis 30 Personen**

Weinproben

Wein, Delikatessen, Wohlfühlatmosphäre. Weinproben erfreuen sich einer wachsenden Beliebtheit. Für Firmenevents eignen sie sich ebenfalls. Wir stellen Ihnen einen entspannten bis anfordernden Abend zusammen, abgestimmt auf Ihre Vorstellungen.

0521 5217978

Hagenbruchstraße 4 | 33602 Bielefeld

www.weinetc.de

**Weine
zinetc**

SALAT- & FOODBAR

- Caesar Salad
- Cole-Slaw Salat
- Glasnudelsalat mit Sojasprossen Thai-Basilikum, Paprika Limone und Chilli
- Möhren-Apfelsalat mit Blattpetersilie
- Winterliche Salate mit Birne, Granatapfel, Walnuss und Apfelessig
- Rote Beete-Salat mit Apfel, Walnuss, Orange
- Gurkensalat mit Dill-Sahne Dressing
- Mediterraner Bohnensalat
- Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Öl-Essig-Marinade
- Antipasti mit roter und gelber Paprika, gegrillter Zucchini, Champignons und Rucola
- Tomate Mozzarella mit Balsamicoessig und Olivenöl
- Kräuterhackbällchen in fruchtig-pikanter Tomatensauce
- Mini-Frikadellen mit Senfchmand
- Pastasalat mit Pestosahne und Gemüse
- Kartoffel-Zuchinisalat, schwarze Oliven und Lauchzwiebeln
- Asiatischer Gurkensalat mit Erdnusssoße
- Panierte Minischnitzel

RUSTIKALE BROTAUSWAHL

Frisch gebackene Brote zur Auswahl.



MESSEVERSORGUNG

Alle Leistungen aus einer Hand:

Location, Equipment, Personal, Catering und Entertainment seit 1995

MESSE FULL SERVICE

Messecatering in Vollendung

Perfekter Messe Full Service von der ersten bis zur letzten Minute Ihres Messegeschäfts – flexibel und alles aus einer Hand. Crewcatering, Pressefrühstück, Happy Hour, VIP-Betreuung oder Kundenparty – nirgendwo sonst kann ein Catering so effektiv zu Ihrem Geschäftserfolg beitragen wie auf der Messe. Vertrauen Sie einem professionellen Messecatering, das genau auf Ihr Standkonzept abgestimmt ist und durch ein optimales Preis-Leistungsverhältnis besticht. Unser freundliches Servicepersonal begleitet Sie vom Frühstück bis zur Standparty.

Eine erfolgreiche Kundenansprache mittels positiver Erlebniskommunikation sichert Ihren Messeerfolg! Mit individueller, kulinarischer Versorgung Ihrer Messebesucher können Sie Ihren Erfolg steigern. Wir haben das richtige Catering: von temporären Speiseanlieferungen, Live-Cooking oder anderen Kocharrangements über ganztätige Standbewirtungskonzepte bis hin zum Crew Catering – die Möglichkeiten, Ihren Messeauftritt durch passende Verpflegungskonzepte zu unterstützen, sind nahezu unbegrenzt! Unser maßgeschneidertes Messecatering ist direkt auf Ihren Messeauftritt abgestimmt. zusätzlich unterstützen wir Sie gerne mit unserem erfahrenen Messepersonal, Servicekräfte, Hostessen etc.

KLEINER AUSZUG AUS DER REFERENZLISTE:

FMB BAD SALZUFLEN - EXKLUSIVER GENERALCATERER

AREA 30 - EXKLUSIVER GENERALCATERER

MYJOB OWL BAD SALZUFLEN - EXKLUSIVER GENERALCATERER

DOMOTEX HANNOVER - AUSSTELLER-STANDCATERING

IFAT MÜNCHEN - AUSSTELLER STANDCATERING

PAPERWORLD FRANKFURT - AUSSTELLER STANDCATERING

EUROSHOP DÜSSELDORF - AUSSTELLER STANDCATERING

INTERZUM KÖLN - AUSSTELLER STANDCATERING

**MESSELOGISTIK**

Ob Frühstücksbuffet, Presseempfang, Standbelieferung, FORENVERSORGUNG, Restaurantversorgung, COFFEEBIKE

STANDZEICHNUNG

Wichtig in der Zusammenarbeit mit den beauftragten Messebauern

STANDBELIEFERUNG

Nach 15 Jahren Catering im Messebereich können wir sagen das egal welche Versorgung seitens des Messeveranstalters angedacht ist .Der Aussteller selbst immer wieder etwas vergißt und Extras benötigt hier bieten wir uns an und organisieren einen Lieferservice für Sie und Ihre Kunden. Informieren Sie sich zu Ihrer Messe im Internet auf unserer Homepage. Dort stellen wir für Sie eine Bestelldokument zur Verfügung.

DEBITORENVERWALTUNG**KASSENSYSTEME****SPEISENKARTEN/EINLADUNGSKARTEN/MOODBOARD**

Für das Messerestaurant oder Einladungskarten für Ihren Event , gehört in unseren Kompetenzbereich



BESTELL- FORMULAR

Veranstaltung: _____

Zeitraum: _____

Name: _____

Firma: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Email: _____

Kontakt per: _____

RC&EGmbH
Falkstrasse 1
33602 Bielefeld
Telefon: 0521/177717 | FAX: 0521/177635
www.rosendahl-catering.de
info@rosendahl-catering.de
facebook:
instagram:



GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Allgemeine Liefer- und Zahlungsbedingungen

PERSONALSERVICE

Wir unterstützen Sie mit unserem erfahrenen Personal.

Für Ihre erstklassige Veranstaltung unterstützen wir Sie gerne mit unserem erfahrenen Personal. Unser qualifiziertes, freundliches Personal ist im Umgang mit Gästen erfahren, verfügt über eine positive Ausstrahlung und sorgt mit perfektem

Service für das Wohlbefinden Ihrer Gäste. Die Abrechnung erfolgt nach Qualifikation und Zeitaufwand inkl. Zeiten für An-und

Abfahrt. Bitte beachten Sie die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die die Grundlage für das Vertragsverhältnis darstellen und die Sie mit Ihrer Buchung anerkennen.

1. Preise

Alle Preise verstehen sich, soweit im Angebot nicht anders angegeben, in Euro, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschneidung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behält sich die RC&E GmbH das Recht vor eine Preisänderung vorzunehmen.

2. Auftragsannahme

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend und verlieren ihre Wirksamkeit, wenn sie nicht binnen einer Frist von zehn Werktagen nach ihrem Zugang beim Kunden unter Bestätigung unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen angenommen werden.

3. Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, RC&E GmbH, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierten Speisen- und

Getränkeauswahl bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter

Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen,

Getränken oder zusätzlichem Material werden nach dem Listenpreis der RC&E GmbH gesondert berechnet.

4. Vertragsschluss bei Online-Buchung

4.1 Durch seine per Internet erklärte Buchung gibt der Kunde ein rechtsverbindliches Angebot zum Kauf der in seiner Buchung genannten Waren zu den dort genannten Preisen ab.

4.2 Die RC&E GmbH wird den Zugang der Bestellung unverzüglich auf elektronischem Wege bestätigen (Bestellungsbestätigung). Eine Vertragsannahme der RC&E GmbH ist in dieser Bestellbestätigung nicht erhalten.

4.3 Ein Kaufvertrag kommt erst dann zustande, wenn die RC&E GmbH die Ware an den Kunden liefert und den Versand an den Kunden mit einer zweiten E-Mail an den Kunden (Buchungsbestätigung) bestätigt. Über einzelne Gegenstände aus ein und derselben Bestellung, die nicht in der Buchungsbestätigung aufgeführt sind, kommt ein Kaufvertrag nicht zustande.

5. Reklamation

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Lebens- und Genussmittel, die vom Auftraggeber falsch bestellt wurden, sind vom Umtausch ausgeschlossen. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (insbesondere bei verderblichen Lebensmitteln) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden nach der Entdeckung, mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt die RC&E GmbH keine Haftung.

6. Zahlung

Das vereinbarte Entgelt ist bei Lieferung bzw. bei Übergabe an den Kunden oder dessen Bevollmächtigten zur Zahlung fällig, sofern nicht etwas anderes vereinbart ist. Bei Vollkaufleuten tritt Verzug ohne Mahnung ein. Bei allen Bestellungen, Reservierungen oder Veranstaltungsbuchungen sind wir berechtigt, bis zu 50 % des Auftragswerts bei Auftragsannahme und weitere 25 % bis zum 10. Werktag vor der Veranstaltung als Vorauszahlung zu verlangen. Leistungen bis zur Zahlung einzustellen oder vom Vertrag zurückzutreten kommt der Kunde mit der Zahlung unserer Rechnung in Verzug, sind wir berechtigt, Verzugszinsen lt. § 288 BGB zu verlangen. Die Geltendmachung eines darüber hinausgehenden Schadens bleibt uns vorbehalten. Werden uns nach Vertragsabschluss Umstände bekannt, die auf eine Gefährdung unserer Forderungen schließen lassen, so sind wir berechtigt, abweichend von den vereinbarten Bedingungen nach unserer Wahl Vorauszahlungen bis zur Höhe der Auftragssumme oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Wir sind zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn der Kunde eine von uns geforderte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht binnen einer Frist von einer Woche leistet. Treten wir vom Vertrag zurück, so sind wir berechtigt, 25 % der Auftragssumme als pauschalierten Schadensersatz zu verlangen. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist dadurch nicht ausgeschlossen.

7. Lieferung

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen; abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart worden sind. Bei Lieferung im Stadtgebiet Bielefeld: erheben wir Liefergebühren von € 25,00 pro Anfahrt. Außerhalb Bielefelds: € 1,80 pro gefahrenen Kilometer für Fahrten mit PKW oder Transporter oder Lkw. Wir sind bemüht, vereinbarte Liefertermine einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz von bis zu 60 Minuten zu. Versenden wir die Ware oder den Mietgegenstand nach einem anderen Ort als unserem Firmensitz, so geht die Gefahr auf den Kunden über sobald wir die Ware oder den Mietgegenstand dem mit der Versendung beauftragten Spediteur, Frachtführer oder sonstigen Dritten ausgeliefert haben. Erfolgt die Versendung mit unseren eigenen Fahrzeugen, so geht die Gefahr über mit dem Zeitpunkt der Anlieferung ebenerdig hinter die erste verschließbare Tür am Bestimmungsort. Der Kunde trägt die Transportkosten von unserem Firmensitz zum Bestimmungsort. Verbrauch und Fehlmengen werden im Hauptbetrieb in Bielefeld gezahlt und festgestellt. Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen. Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Eigenverschulden des Auftraggebers werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

9. Besondere Vereinbarungen für das Catering an Messeständen Lebensmittelbestellungen aus dem Standardangebot können bis 24 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin storniert werden. Auf Wunsch des Kunden nehmen wir nicht angebrochene oder ungeöffnete Gebinde (Kisten oder Kästen, Kartons o.ä.) zurück und erteilen dem Kunden hierzu eine Gutschrift. Die Rückholung unversehrter Gebinde sowie die Rückholung eventuell bereitgestellten Geschirrs (Inventars) erfolgt am letzten Messe- oder Veranstaltungstag. Beschädigtes oder verloren gegangenes Inventar oder beschädigte Gebrauchsgüter stellen wir dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung.

10. Schriftform

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

11. Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Bielefeld, sofern der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, für alle anderen Kunden gelten die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen. Mit Ihrer Unterschrift werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

12. Salvatorische Klausel

Sollte eine oder mehrere der gestellten AGB's unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der sonstigen AGB's unberührt. An Stelle der unwirksamen Klausel treten die allgemeinen gesetzlichen Vorschriften.

Stand 02.2022. Alle Preise sind bis auf Widerruf gültig.

Irrtum, Druckfehler, Änderungen vorbehalten.

Fotos und dargestellte Speisen dienen ausschließlich der Dekoration und zeigen nicht die bestellbaren.