



Mit allen Sinnen genießen:

Unser Cateringangebot

2011/2012

Der Grund
... sich wohl zu fühlen.

Canapés, halbes Brötchen oder Schnittchen

Unsere Canapés, Brötchen und Schnittchen werden von uns liebevoll mit Salat und Kräutern dekoriert. Um wirtschaftlich arbeiten zu können, haben wir eine Mindestabnahme von zehn Stück je Sorte vorgesehen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Preisstufe 1

1,80 €/Stück zzgl. MwSt.

- Camembert mit karamellisierter Walnuss
- Frischkäsecreme mit frischen Kräutern
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Westfälischem Knochenschinken mit Rettich
- Mailänder Salami
- Gaudakäse mit roten Zwiebeln
- Kottenwurst mit Zwiebel und Senf

Preisstufe 2

2,00 €/Stück zzgl. MwSt.

- Gebratener Poulardenbrust und Feigensenf
- Norwegischem Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsoße
- Geräuchertem Forellenfilet mit kandierte Meerrettich
- Pochiertes Schweinefilet und Pflaumensauce
- Hausgeräucherter Entenbrust und Orangenglace
- Geräuchertes Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln
- Parmaschinken mit Grisini

Preisstufe 3

2,50 €/Stück zzgl. MwSt.

- Rosa gebratene Roastbeefscheiben und Sauce Tatar
- Gebratener Jakobsmuschel & Manochutney
- Crevettensalat mit Dillschmand
- Vitello Tonnato (Kalbsnusscheiben mit Thunfischcreme)

CANAPÈS, BRÖTCHEN UND SCHNITTCHEN

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Fingerfood „3 x B“

Fingerfood wird immer beliebter. Wohl, weil es sich besonders für Empfänge oder Partys mit großer Geselligkeit eignet. Die Gäste können zwanglos im Stehen – oftmals auch ohne Besteck – genießen und eine begonnene Unterhaltung fortsetzen.

Fingerfood Bufett „Basic“

Quiche-Karos mit Kräuterschmand
Räucherlachs-Ricotta-Crêpes
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Sandwichecke mit Schinken, Käse und Rucola
Tomate-Mozarella-Spießchen mit Pesto
Hausgebackenes Brot und Butter

ab 25 Pers. 10,50 € p.P. zzgl. MwSt.

Fingerfood Bufett „Bergisch“

Kartoffelplätzchen mit Schwarzbrot und Rübenkraut
Mini-Frikadelle mit Kartoffel-Kressesalat aus dem Gläschen
Mini-Kottenbutter mit Senf und Zwiebeln
Matjes mit Zwiebeln und Äpfeln
Sauerbratenstrudel auf Rotkohl-Ingwersalat
Quarkmousse mit frischen Beeren

ab 25 Pers. 18,90 € p.P. zzgl. MwSt.

Fingerfood Bufett „Business“

Carpaccio vom Rind mit Senfcreme, Rucola und Parmesan
Blätterteigtaschen mit Wildkräuterpesto
Gefüllte Champignons mit Ricotta und Spinat
Tortellinialat mit Peccorino und getrockneten Tomaten aus dem Gläschen
Saté-Spießchen von der Hähnchenbrust mit Erdnussauce
Räucher-Lachstatar mit Honig-Senf-Dillsauce
Gebackener Scampi im Kartoffelmantel mit pikanter Chilisauce
Panna cotta mit Himbeersauce

ab 25 Pers. 24,90 € p.P. zzgl. MwSt.

FINGERFOOD

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Fingerfood „zum Selbst-Aussuchen“

*Natürlich können Sie auch gerne Ihr eigenes Fingerfood Buffet kreieren.
Hier ein paar Anregungen ... wir empfehlen je nach 5 – 10 Stück pro Person.
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück.*

Preisstufe 1

1,80 €/Stück zzgl. MwSt.

Vegetarisch

Avocado-Carpaccio mit Ziegenfrischkäsepraline
Geschmorte Champignons auf Rucolasalat mit Parmesan
Eingelegtes mediterranes Gemüse mit Oliven, Peperoni und Fetakäse
Auberginenröllchen mit Schafskäsecreme
Vegetarische Quiche, z.B. schwarze Oliven und Pesto, mediterranes Gemüse
und Ziegenfrischkäse oder Lauch-Paprika

Fleisch und Fisch

Diverse Mini-Quiche z.B. Lauch-Speckquiche, Oliven-Tomaten-Quiche, Quiche Loraine etc.)
Bruschetta mit z.B. : Tomaten, Oliventapenade, Kapern und Sardellen etc. (2 Stück)
Kleine bergische Kottenbuttern mit Zwiebeln und Senf (2 Stück)
Kölschen Kaviar (Rheinische Blutwurst auf herzhaftem Brot mit Zwiebeln und Senf), 2 Stück)
Mediterraner Tortellinisalat mit Rucola, Zucchini und Paprika
Matjestatar auf Pumpernickel
Parmaschinken mit Melonenkugeln
Rindfleischbällchen mit einer pikanten Sauce
Pikanter Teufelssalat mit Perlzwiebeln und Tabasco, dazu Sauerkirschconfit
Datteln im Speckmantel mit buntem Salat
Backpflaumen mit magerem Speck mit Feldsalat und Himbeervinaigrette

Preisstufe 2

2,20 €/Stück zzgl. MwSt.

Vegetarisch

Gefüllte Champignonköpfe mit Blattspinat und gehobeltem Parmesan
Roquefortquiche mit rotem Pfeffer

FINGERFOOD

Der Grund
... sich wohl zu fühlen.

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Hausgemachte asiatische Frühlingsrolle mit pikanter Chilisauce

Preisstufe 3

2,70 €/Stück zzgl. MwSt.

Vegetarisch

Eingelegte Portweinefigen mit Feldsalat und Ziegenfrischkäse
Austernpilz-Schnitzel in Sesam-Chili-Marinade mit toskanischem Schafskäse-Salat

Fleisch und Fisch

Kalbsfrikadelle mit bergischem Kartoffelsalat
Hausgemachtes Geflügelleberparfait mit Traubenconfit und Brioche
Grisini mit Parmaschinken und Rucolasalat
Räucherlachs im Sesam-Spinatcrêpe
Rosa gebratene Roastbeefröllchen mit pikantem asiatischem Gemüse gefüllt
Kaninchenroulade mit Schalotten-Apfelchutney
Panierte Schweinefilet oder Putenmedaillons
Meeresfrüchtesalat im Glas mit mediterranem Gemüse
Gebratener Scampi auf asiatischem Glasnudelsalat
Flusskrebssalat mit Kartoffel-Fenchelterrine
Sauerkrautstrudel mit Crème fraiche

Dessert

Panna cotta mit frischem Himbeermark
Honig-Lavendel Crème brûlée
Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu
Honig-Mascarpone mousse mit frischen Heidelbeeren

Preisstufe 4

3,20 €/Stück zzgl. MwSt.

Fleisch und Fisch

Rindercarpaccio „Cipriani“ mit Senfcrème, Rucola und gehobeltem Parmesan
Eingelegter Rindertafelspitz mit steirischem Kürbiskernöl und Kartoffelplätzchen
Matjes „Hausfrauen Art“ mit rheinischem Kartoffelsalat
Satéspieße von der Hähnchenbrust mit Erdnussauce
Rauchforellenfilets mit Kartoffel-Kressesalat

FINGERFOOD

Der Grund
... sich wohl zu fühlen.

Preisstufe 5

3,70 €/Stück zzgl. MwSt.

Fleisch und Fisch

Hausgeräucherte Entenbrustscheiben mit Feldsalat und Calvados-Apfelperlen

Schwertfischcarpaccio mit Sesamvinaigrette und feinem Frisée

Tarte vom Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce und frischem Pumpernickel

Vitello Tonnato mit bunten Frühlingssalaten

Apfel-Lachstorte mit Wasabicreme

Dessert

Lemon-Lime-Tartelette mit Olivenöl-Passionsfruchtsauce

Gefüllte Crêpe mit Topfenmousse und Zitrusfrüchtesalat

Internationale Käsespezialitäten mit Trauben, hausgebackenem Brot und Butter

Gefüllte Karamellcanneloni mit weißem Schokoladenmousse

Orangen-Ingwer-Crème brûlée

Bayrisch Crème mit frischen Beeren

Preisstufe 6

4,00 €/Stück zzgl. MwSt.

Fleisch und Fisch

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Pfifferlingssalat

Mariniertes Thunfisch Tatar mit Limonen-Mohnvinaigrette und Wasabicreme

Gebatene Jakobsmuscheln mit pikantem Curry-Steckrübensalat

Rosa gebratene Rinderfiletmedaillon mit marinierten Berglinsen und Balsamicojus

FINGERFOOD

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Buffets

Gerade im Cateringbereich ist absolute Frische und hohe Qualität ein absolutes Muss. Schon allein deswegen, weil das Buffet auch für den letzten Gast ebenso lecker aussehen soll wie für den ersten. Deshalb ist uns die enge Absprache mit Ihnen ganz besonders wichtig. Um wirtschaftlich arbeiten zu können, haben wir eine Mindestbestellmenge von 20 Personen. Selbstverständlich liefern wir Ihnen unter Berücksichtigung eines Mindermengenzuschlags auch kleinere- bzw. Teilmengen.

Bufett „In aller Munde“

Vorspeisen und Salate

Rucola- und Römersalat mit Kräutercrôutons und geschmorten Tomaten

Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum und Pesto

Brot und Butter

Warme Spezialitäten

Hähnchengeschnetzeltes mit frischem Rosmarin, dazu Kräuterspätzle

Bunter Nudelauflauf mit Cherrytomaten und Oliven unter Parmesankruste

15,90 € pro Person zzgl. MwSt.

Buffet "Bergisches Land"

Vorspeisen und Salate

Kottenbuttern mit Zwiebeln und Senf oder Bergische Kartoffelsuppe mit Croutons

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne und Wachsbohnenalat

Hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade

Bergischer Kartoffelsalat mit Ei und Gurken

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing

Warme Spezialitäten

Bergischer Krustenbraten mit Schmorzwiebeln und Röstkartoffeln

Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt, Malzbiersauce, buntem Gemüse und Schupfnudeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotkorb und Butter

16,50 € pro Person zzgl. MwSt.

BUFETT

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Bufett „Pasta“

Antipasti

Pikante Zucchini-Kirschtomaten-Tarte mit frischem Rosmarin
Crostini mit bunter Ricotta-Paste gratiniert
Zucchini-Parmaschinken-Röllchen mit Melonenschiffchen
Knackige Blattsalate mit Balsamicovinaigrette, Sprossen und Kernen
Pikanter Meeresfrüchtesalat von Pulpo und Sepia mit Zitrone und jungem Knoblauch

Zuppa

Tomatensuppe mit Basilikumcrôutons

Pasta

Gnocchi "Römische Art" mit frischen Tomaten, Blattspinat und schwarzen Oliven
Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung, Pinienkernen und Salbeirahmsauce
Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Pilzrahmsauce und Parmesan

Dolce e formaggio

Kleine Auswahl italienischer Käsesorten mit hausgebackenem Brot und Butter

oder

Latte Macchiato-Mousse

19,90 € pro Person zzgl. MwSt.

Buffet "Antipasti-Träume" (kalt)

Vorspeisen und Salate

Marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine, rote Zwiebel und Paprika
Datteln im Speckmantel
Marinierter Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnüssen
Insalata Caprese (Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum)
Gebratene Scampis mit Aioli und Rucolasalat
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Auberginenröllchen mit Schafskäsecreme gefüllt
Vitello Tonnato (Kalbsnusscheiben mit Thunfischcreme)
Farfallesalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan

Dessert

Panna cotta mit Himbeersauce
Latte-Macchiato-Mousse
Brotkorb und Butter

19,90 € pro Person zzgl. MwSt.

BUFETT

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Brunchbuffet

Kleine Frühstücksvariation

Brötchen und Brot, Aufschnitt und Käseauswahl mit Salatgarnitur

Marmelade, Müsli mit Milch, Exotische Obstplatte, Quarkspeise

Spiegelei oder Rührei oder gekochte Eier

Kalte Spezialitäten

Bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette, Sprossen, Kernen und Crôutons

Räucherlachsvariation mit Honig-Senf-Dillsauce

Eingelegtes mediterranes Gemüse mit Oliven und mariniertem Schafskäse

Scheiben vom Schweinelummeer mit Remouladensauce

Insalata Caprese (Strauchtomaten mit Mozzarella)

Minitartes mit verschiedenen Füllungen

Warme Spezialitäten

Penne mit Rucola, getrockneten Tomaten, bergischem Walnussöl und gehobeltem Parmesan

Maishähnchenbrust mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Beeren

26,90 € pro Person zzgl. MwSt.

Buffet "Toscana"

Salate & Vorspeisen

Bunter Salat mit gebratenen Geflügelstreifen und Joghurtdressing

Salat von weissen Bohnen mit Schafskäse, Knoblauch, roten Zwiebeln (auf Wunsch: Thunfisch)

Gebratene Scampis mit Kapern, Rucolasalat und Zitrone

Artischockenböden mit Paprikacreme gefüllt & Portweifeigen mit Parmaschinken

Provenzalische Edelfischterrinen mit marinierter Paprika

Auberginenmus, Oliventapenade und Kichererbsenmus

Warme Spezialitäten

Penne mit Speck, Walnuss-Rucola-Pesto und gehobeltem Parmesan

Geschmorte Kaninchenkeule auf toskanische Art mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rosmarinkartoffeln

oder

Gefüllte Maispouardenbrust mit Pinienkernen, schwarzem Trüffel und Kartoffelgratin

zu beidem: geschmorter Kapernspitzkohl

Desserts & Käse

Panna Cotta mit Himbeermark und Grappa oder Honig-Ricotta-Mousse mit weißem Bergpflirsich

Italienische Käsespezialitäten mit versch. Brotsorten, Grissini, Butter und Olivenöl

26,90 € pro Person zzgl. MwSt.

BUFETT

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Buffet "Roma"

Salate & Vorspeisen

Rucolasalat mit Parmesan Crackern, gerösteten Pinienkernen und Olivenöldressing

Pikanter Meeresfrüchtesalat aus dem Glas mit Zitronenöl

Insalata Caprese (Tomate, Mozzarella und Basilikum)

Mariniertes eingelegtes Gemüse, Oliven mit zweierlei Pesto und Ziegenquarkmousse

Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen (je nach Jahreszeit Abweichungen möglich)

Warme Spezialitäten

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Majoransauce mit gehobeltem Parmesan

Saltimbocca alla Romana (Kalb) mit gratinierten Polentatalern, krossem Parmaschinken und frischem

Gemüse der Saison

Desserts & Käse

Capuccino-Tiramisu mit frischen Beeren

Auswahl italienischer Käsespezialitäten mit Trauben

Brotkorb und Butter

29,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Buffet "Eine Reise um die Welt"

Salate & Vorspeisen

Original Cesar Salat mit Parmesan Crackern

Scampi mit Glasnudelsalat

Lachstatar mit Dillsauce im Chicoréeschiffchen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Dips

Karotten-Ingwer-Cocossüppchen mit Kaffirlimettenblättern

Warme Spezialitäten (zur Wahl: 2 von 4 Hauptgerichten)

Zanderfilet mit Rahmsauerkraut, Schalotten-Kartoffelpüree und Rieslingsauce

Meerbarbenfilets mit Honig-Cherrytomaten und hausgemachten Gnocchi in Salbeibutter

Lammcurry mit Joghurt-Minzsauce und Safran Cous Cous

Rinderfiletmedaillons mit Tequillasauce und buntem Bohnengemüse

Desserts & Käse

Bayrisch Creme mit beschwipstem Traubensalat

Brotkorb und Butter

29,90 € pro Person zzgl. MwSt.

BUFETT

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Grill-Bufett „Sommerparty“

Salate & Vorspeisen

Bunter Weißkrautsalat mit Essig-Öl-Dressing

Melonen-Schinkenschiffchen

Mango-Mozarella mit frischem Koriander und Chili

Bunte Blattsalate mit Sprossen und Kernen und Himbeerdressing

Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven

Kartoffel-Joghurtsalat mit frischer Gurke und Dill

Knoblauchdip, Chil-Salsa und Honig-Senfsauce

Butter und Kräuterbutter

Baguette und Knoblauchbrot

Vom Grill

Schweinenackensteak mit pikanter Paprikamarinade

Pilz-Paprikaspieße mit Schweinefilet

Nürnberger Rostbratwürstchen

Argentinische Rinderhüftsteaks

Rosmain-Kartöfelchen vom Spieß

Putensteaks mit Curry-Ingwerdip

Scampis mit Limettenflavour

Desserts & Käse

Exotische Obstplatte mit Cocosquark

Orangencreme mit Grand Marnier

29,90 € pro Person zzgl. MwSt.

BUFETT

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Menüs

Köstlich schlemmen lässt es sich auch beim Live-Cooking bei Ihnen zu Hause oder einer Veranstaltungs-location Ihrer Wahl. Sie haben die Qual der Wahl und „müssen“ dann nur noch genießen. Gerne unterbreiten wir Ihnen natürlich weitere Vorschläge.

MENÜS (Inhousepreise)

Menü 1

Vorspeise

Feines Apfel-Selleriecremesüppchen
und/oder

Bunte Blattsalate mit Ziegenkäse, Gewürzhonig, Birnen und Nüssen

Hauptgang

Tranchen vom Schweinefilet mit Balsamicojus, Wirsingbällchen und Kartoffel-Mohn-Krapfen

Dessert

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Zitrusfrüchteragout

Als 3-Gang Menü 32,90 €

Als 4-Gang-Menü 38,90 €

Menü 2

Vorspeise

Topinamburcremesüppchen mit gehobeltem Wintertrüffel
und/oder

Carpaccio von roter Beete mit gebratener Jakobsmuschel

Hauptgang

Maispoulardenbrust mit Rosmarin auf mediterranem Risotto und Honigtomaten
oder

Kross gebratenes Doradenfilet auf Ratatouille und Kartoffel-Thymiantörtchen

Dessert

Lemon-Lime-Tartelette mit Blaubeermousse

Als 3-Gang Menü 36,90 €

Als 4-Gang-Menü 42,90 €

Menü 3

Vorspeise

Essenz von der Barbarie-Ente mit Steinpilzmaultäschle
und/oder

Roh marinierter Wildlachs und gebratener Scampi mit Mangovinaigrette

Hauptgang

Mit Feigensenf-glasierter Perlhuhnbrust mit Zuckerschoten und getrüffeltem Selleriepüree

Der Grund

... sich wohl zu fühlen.

Frische Flusskrebse mit Basilikumrisotto mit Ofentomaten
Dessert
Creme brulée von Balinesischer Vanille mit glasierten Orangenspalten und Sauerrahmeis

Als 3-Gang Menü 35,90 €
Als 4-Gang-Menü 39,90 €

Menü 4

Vorspeise

Kürbis-Orangenrahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen
und/oder
Flusskrebscocktail mit Hummermayonaisse und grünem Spargelsalat

Hauptgang

Rosa gebratenes Argentinisches Roastbeef mit Rotweinjus, Spinat-Ricotta-Crespelle und Tomaten-Olivenragout
oder
Filet von der Morsbachtaler Bachforelle mit frischem Blattspinat, Schalotten-Kartoffelpüree und Dijon-Senfsauce

Dessert

Kiwicarpaccio mit hausgemachtem Joghurteis

Als 3-Gang Menü 39,90 €
Als 4-Gang-Menü 44,90 €

Menü 5

Vorspeise

Cremesuppe von gelber Paprika mit geräucherter Poulardenbrust
und/oder
Gebratene Garnelen mit Limetten-Ingwermarinade auf Cous-Coussalat

Hauptgang

Rosa gebratenes Lammkarree auf Bohnencassoulet und Kartoffellasagne
oder
Gebratene Lottfilets in Curry-Zitronengrassauce mit asiatischem Gemüse und Limonenravioli

Dessert

Blutorangenterrine mit Mohnschaum und Pralineneis

Als 3-Gang Menü 38,90 €
Als 4-Gang-Menü 42,90 €

Menü 6

Vorspeise

Schwarzwurzelsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel
und/oder
Hausgeräucherte Entenbrustscheiben mit Feldsalat und Cranberrysauce

Hauptgang

Rosa gebratener Hirschrücken in Johannisbeersauce mit karamellisiertem Wurzelgemüse und Haselnussplätzchen
oder

Heilbutt im Wirsingblatt gedämpft auf Kartoffelschaum und Ingwerkarotten
Dessert
Gratinierter Passionsfruchtcrêpes und hausgemachtem Brombeersorbet

Als 3-Gang Menü 39,90 €
Als 4-Gang-Menü 45,90 €

BÜFETTS (außer Haus)

Ganz entspannt genießen, bei uns oder wo auch immer Sie möchten.
Gerne unterstützen wir Sie auf Wunsch „mit allem, was dazugehört“ vom Teller über Besteck,
Gläser oder Personal, nennen Sie uns einfach Ihre Wünsche.
Im Cateringbereich außer Haus sind An- und Abfahrt in einem Radius von 5 km kostenfrei.

★ Winterbüfett 1 (kalt-warm) ★

Vorspeisen und Salate

Getrüffeltes Kohlrabicremesüppchen
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Dip
Minifrikadellchen mit Kartoffel-Kressesalat
Geflügelsalat mit Ananas und Lauch
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Crôutons

Warme Spezialitäten

Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Pilzen und Rösties
Winterlich gefüllter Schweinerücken,
dazu hausgemachte Spätzle und Rotkraut

Dessert

Vanillemousse mit Zimtkirschen

Preis pro Person: Euro 18,90 netto / Euro 22,49 brutto inkl. 19% MwSt.

★ Winterbüfett 2 (kalt-warm) ★

Vorspeisen und Salate

Kürbiscremésuppe mit Thymiancrôutons
Kalte Schweinerückenscheiben mit Remouladensauce und gefüllten Eiern
Gäneschinken mit Feldsalat und Galiamelone
Variation von der Forelle mit Wintersalaten und Honig-Senf-Dillsauce

Warme Spezialitäten

Geschmorter Rinderschaukelbraten mit kräftiger Burgundersauce,
glacierten Rüben und hausgemachten Semmelknödelscheiben

Dessert

Orangen Cremé brûléé
Herzhafte Käsevariation mit Trauben, Dips, Butter
dazu hausgebackenes Brot

Preis pro Person: Euro 20,90 netto/ Euro 24,87 brutto inkl. 19% MwSt.

★ Winterbüfett 3 (kalt-warm) ★

Vorspeisen und Salate

Hausgeräucherte Entenbrustscheiben mit Feldsalat
Variation vom Räucherfisch, dazu Honig-Senf-Dillsauce
Bunter Salat mit Sprossen, Kernen und Balsamico-Vinaigrette
Eingelegtes mediterranes Gemüse mit Oliven und gehobeltem Parmesan
Auberginenröllchen mit Schafskäsedip

Warme Köstlichkeiten

Spinat-Crespelle mit Ricottafüllung und Tomaten-Olivenragout
Rose gebratenes Argentinisches Roastbeef mit Rotweinjus,
hausgemachten Schupfnudeln und Cranberry-Spitzkohlgemüse

Dessert

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Zitrusfrüchteragout
Brotkorb und Butter

Preis pro Person: Euro 24,90 € netto/ Euro 29,63 brutto inkl. 19% MwSt.

★ Winterbüfett 4 (kalt-warm) ★

Vorspeisen und Salate

Variation vom Räucher- und hausgemachtem Gravedlachs mit Dips
Crevettencocktail mit frischer Ananas
Tranchen vom Kassler mit Mangochutney
Waldorfsalat mit gerösteten Walnüssen und frischen Orangen
Feldsalat mit Parmachips und Apfelcroûtons

Warme Köstlichkeiten

Rehbraten in Wacholderrahmsoße mit hausgemachten Schupfnudeln und Speckrosenkohl
Tagliatellenester mit Lachsfilet und Limetten-Saransauce

Dessert

Lemon-Lime-Tartelettes mit Mascarpone-mousse
Kleine Käseauswahl mit Nüssen und Feigen
Brotkorb und Butter

Preis pro Person: Euro 29,90 netto/ Euro 35,58 brutto inkl. 19% MwSt.

Mit Erscheinen dieser Cateringvorschläge (Stand 09/2011) verlieren alle vorherigen Ihre Gültigkeit.

Ausstattung

Gerne unterstützen wir Sie mit allem, was Sie sonst noch für ein gelungenes Fest brauchen. Selbstverständlich erfüllen wir auch ausgefallene Wünsche, ganz individuell. Vom kompletten Equipment über Künstlervermittlung über Dekoration und Personal bis hin zu Mobiliar, Getränken, Veranstaltungstechnik, Zelte u.v.m.. Hier möchten wir für Sie als Übersicht nur eine kleine Auswahl aufführen.

Geschirr & Besteck

Teller weiß, flach	0,40 €
Teller weiß, tief	0,40 €
Dessertteller	0,40 €
Besteckteile, einfach	0,40 €
Kaffeegeschirr, komplett (Tasse, Untertasse, kl. Löffel, Kuchenteller, Kuchengabel und Serviette)	1,40 €

Gläser

Weingläser	0,40 €
Sektgläser	0,40 €
Biergläser	0,40 €

Mobiliar & Wäsche

Bankettische, z.B. rund 152 cm Durchmesser	20,00 €
Stuhl ab	6,00 €
Bierzelttisch	10,00 €
Bierzeltbank	5,00 €
Garnitur Husse 2 Bierzeltbänke und ein Tisch inkl. Reinigung (cremefarbend oder schwarz)	12,00 €
Steh Tisch ohne/inkl. Husse und Reinigung (cremefarbend oder schwarz)	12,00 €/20,00 €
Tischwäsche	ab 7,00 €
Stoffservietten ab	1,20 €

Personal

Hilfskraft	15,00 €/Std.
Servicekraft	20,00 €/Std.
Serviceleitung	25,00 €/Std.
Koch/Köchin	30,00 €/Std.

Bestellinfo

Sie möchten unseren Cateringservice in Anspruch nehmen?

Dann sei Ihnen folgende Vorgehensweise empfohlen:

1. Sie kontaktieren uns (telefonisch oder via Fax oder Mail) und reservieren unverbindlich den Termin. Wir merken Sie unverbindlich und kostenfrei in unserem Kalender vor ...
2. Sie lassen sich von der Lektüre unserer Menüvorschläge inspirieren.
3. Sie geben Ihre Bestellung telefonisch, via Mail, Fax, Post oder persönlich auf (Rechnungsadresse, Anlieferadresse, Anlieferhinweise ...) Oder sie wünschen Beratung (telefonisch od. persönlich) oder ein spezielles, auf ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot und rufen uns an.
4. Wir schicken Ihnen eine Auftragsbestätigung (Fax, Mail oder per Post).
5. Sie kontrollieren die Auftragsbestätigung: Lieferumfang, Adresse, etc. stimmen und informieren uns über evtl. Änderungswünsche.
6. Wir kontaktieren Sie einige Tage vor dem Termin zur Absprache eines Rückholtermins.
7. Wir liefern pünktlich und bauen das Buffet (o.Ä.) auf einem, von Ihnen bereitgestellten Tisch auf. Unser Servicemitarbeiter händigt Ihnen die Rechnung aus. Bei Kommissionsware oder Service erhalten Sie einige Tage nach Auftragsabschluss eine Schlussrechnung.
8. Sie überweisen den Rechnungsbetrag zeitnah.
9. Sie waren zufrieden und empfehlen uns weiter. Wir freuen uns. Sie haben Kritik und lassen sie uns wissen.

DER GRUND
RESTAURANT - BIERGARTEN - CATERING

Grund 41 | 42855 Remscheid | Telefon: 0 21 91 . 59 27 004 | Telefax: 0 21 91 . 59 27 005 | Web: www.der-grund.com | E-Mail: info@der-grund.com
Stadtparkasse Remscheid | BLZ: 340 50 000 | Kto.-Nr.: 53 140 | IBAN: DE 293 405 000 000 000 531 40 | SWIFT-BIC: W E L A D E D R | Inhaber: Ch. Jablonski

Der Grund: Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie innerhalb eines Radius von 10 km mit einer Lieferpauschale berechnet. Für Lieferungen außerhalb erheben wir eine zusätzliche Kilometerpauschale.

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und zahlt die Rechnung rein brutto im Bezug auf die im Cateringbooklet netto angegebenen Preise.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Unser Catering-Equipment wird von uns sorgfältig gepflegt und speziell für Sie zusammen gepackt.

Sollten Sie trotz aller Sorgfalt mal Grund zur Beanstandung haben, so lassen Sie es uns bitte wissen.

Gleiche Sorgfalt erwarten wir bei der Rückgabe. Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie die oben angegebene Ware von uns auf Mietbasis erhalten haben.

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände zu in Rechnung zu stellen.

Leihware die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht grob vorgereinigte Leihware in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Waren nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.

Gewährleistung

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonische zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern.

Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Rücktritt

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen zurück, sind wir berechtigt 60% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.

Haftung

Unsere Haftung im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung, und Bruch auf den Kunden über.

Datenspeicherung/Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert.

Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Remscheid.

Der Grund ... sich wohl zu fühlen



Der Grund
... sich wohl zu fühlen.