



SPEISEKAMMER

„Ein Gefühl von
Zuhause“



„Ein Gefühl von Zuhause“ [Vorschlag „0231“]

Kaltes

Räucherfischvariation | Meerrettich |
Honig-Senf-Soße

Westfälische Wurst- und Schinkenspezialitäten |
Rote Zwiebelmarmelade | Apfel-Speckkompott

Omas Kartoffelsalat | Gebratene Minifrikadelle

Rote Bete Carpaccio | Ziegenkäse |
Honig-Walnussdressing

Blattsalate | Rohkost | verschiedene Dressings

Rustikaler Brotkorb | Apfelgriebenschmalz |
Butter | Kräuterbutter

Warmes

Bauer Kortes Schweinerücken mit Schwerter
Senfkruste | Kartoffel | Karotte | Apfel | Malzbierjus

Supreme vom Maishähnchen | Spitzkohl-Schalotten-
Rahmgemüse | Jus | Reis

Zander auf der Haut gebraten | Tomatenragout |
Kartoffel-Kräuterbrandade | Nussbutter

Geschwenkte Schupfnudel | buntes Gemüse |
Rübenkraut

Süßes

„Westfälische Götterspeise“
Quarkcrème | marinierte Kirsche |
Pumpernickel

Vanille-Grießflammerie | karamellisierte
Apfelspalte | Löffelbiskuit

Mousse von dunkler Schokolade |
Eierlikör | gebrannte Mandelblätter



SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

„Ein Gefühl von Zuhause“ [Vorschlag „Hüttenzauber“]

Kaltes

Vesperplatte auf den Tischen

Knochenschinken | Leberkäse | Braten | Radi |

Obatzda | Wurstsalat | Krautsalat

Emmentaler | Kartoffelsalat | Griebenschmalz |

Butter | Kräuterbutter | Brotauswahl | Laugengebäck

Warmes

Geschnetzeltes vom Schwein |

frische Champignons | Butterspätzle

Sauerbraten | Miniklöße | Blaukraut

Serviettenknödel | Waldpilzragout | Zwiebel

Süßes

Kaiserschmarrn | Apfelkompott

Grießflammerie | Zwetschgen

Mousse au Chocolat | frische Beere



SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

Getränke

Alkoholfreie Getränke 0,25 l:

Coca Cola | Coca Cola light | Fanta | Sprite |
Orangensaft | Apfelschorle

Alkoholfreie Getränke 0,75 l:

Herzog LIFE | Herzog Naturelle Mineralwasser

Bier aus der Flasche 0,33 l:

Brinkhoff's No. 1 | Brinkhoff's Radler |
Brinkhoff's alkoholfrei

Sekt:

Geldermann brut trocken

Weißwein:

Sauvignon Blanc
QbA, trocken
Weingut Lergenmüller / Pfalz

Rotwein:

Pinot Noir
QbA, trocken
Weingut Lergenmüller / Pfalz

Heißgetränke

Kaffee Crème | Espresso

Die Pauschale ist gültig für 7 Stunden.

Im Anschluss wird je weitere Stunde € 3,78 /
Person berechnet.



SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur



„Ein Gefühl von Zuhause“ im Überblick

- Pauschalabrechnung unserer Leistungen -

Raubereitstellung inkl. Nebenkosten

Buffetvarianten gem. „Ein Gefühl von Zuhause“

Getränkepauschale für 7 Std.

Personal für 7 Std. Veranstaltungsdauer

Mobiliar, Equipment, Dekoration wie vorhanden

Gesamt netto pro Person:

€ 91,90 *

Inkl. o.g. Buffetauswahl | Getränkeauswahl Standard

*Preis ab 40 Personen und exklusive der gültigen MwSt.!

