



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

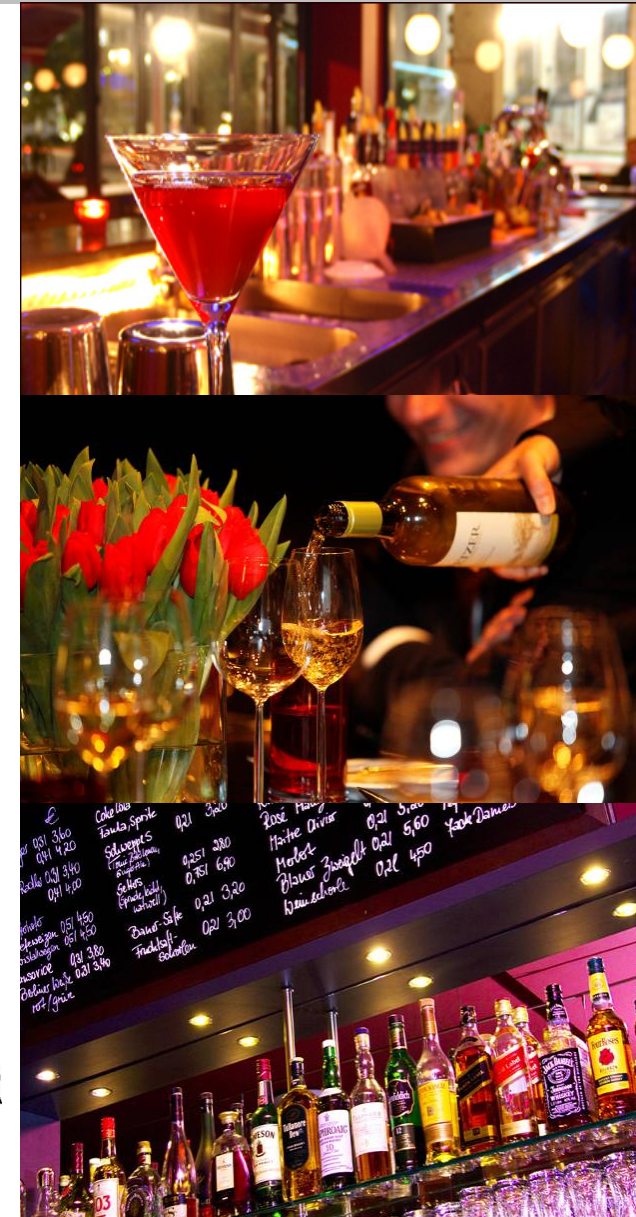
Die Pauschale ist gültig für 7 Stunden.

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.!

