



# 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 | karamellierte  
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 vom Fass | aus der Flasche 0,33 l:

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

## Sekt:

Lergenmüller Riesling Sekt 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 6 Stunden.

Im Anschluss wird je weitere Stunde € 4,62 / Person  
berechnet.



# SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur



# Mitternachtsimbiss

## Snacks

Dortmunder Currywurst inkl. Mini-Brötchen  
à € 3,50 / Portion

Parmaschinken und Peccorinostifte  
aus der Streetfood-Tüte  
à € 5,00 / Portion

Käse und Schinken –  
frisch geschnitten von der Berkelmaschine  
à € 8,50 / Person

Vesperbrett mit Kaugenbrezeln, Rohkost und Dipps  
€ 5,00 / Portion

OPTIONAL



**SPEISEKAMMER**

der cateringmanufaktur



# Personal

## **Event-Servicekräfte**

Die perfekten Servicebegleiter Ihrer Veranstaltung!  
Ob Menü, Buffet oder Flying Fingerfood – keine  
Service-Herausforderung  
ist zu groß.

**€ 42,02 / h bei Verlängerung der  
Veranstaltung nach Ablauf der Pauschale.  
Es werden mindestens 2 Servicekräfte pro  
Stunde bei der Abrechnung berücksichtigt!**



**SPEISEKAMMER**

der cateringmanufaktur



# „Ein Gefühl von Zuhause“ im Überblick

- Pauschalabrechnung unserer Leistungen -

Raubereitstellung inkl. Nebenkosten

Buffetvarianten gem. „Ein Gefühl von Zuhause“

Getränkepauschale für 6 Std.

Personal für 6 Std. Veranstaltungsdauer, danach pro h + € 100,00

Mobiliar, Equipment, Dekoration wie vorhanden

**Gesamt netto pro Person:**

**€ 95,38\***

Inkl. o.g. Buffetauswahl | Getränkeauswahl Standard

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

**Gesamt brutto pro Person:**

**€ 113,50**

Inkl. o.g. Buffetauswahl | Getränkeauswahl Standard

Inkl. der zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen MwSt. (19% MwSt.)

Genannter Preis brutto gültig bis Ende 2025!

Sign up!