

"Mit Leib & Seele" [Kleinigkeiten zum Empfang]

Köstliche Bruschetta

Duo köstlicher Bruschetta vom "Anderthalb-Meter-Brett"

Bitte wählen Sie aus:
Bruschetta Parma
Parmaschinken | Dattel-Crème | Wildkräutersalat | Olive |
Parmesan | Kresse

oder

Bruschetta Milano
Tranchen von der Hähnchenbrust | hausgemachtes Pesto |
Pflücksalat | Tomatenwürfel | Kresse

Bitte wählen Sie aus:
Bruschetta Pienza
Peccorino | Hagebutten-Apfel-Chutney | Feldsalat | Kresse [vegi]

oder

Bruschetta Verona Crème von süßer Paprika | getrocknete Tomate | Pflücksalat | Kresse [vegi]

€ 4,00 / Person





"Mit Leib & Seele" [Vorschlag "Mediterran"]

Kaltes

Salat Niçoise im Glas präsentiert Thunfisch | junge Kartoffel | Bohne | Ei

"Vitello Tonnato" Rosa gebratenes Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapernapfel

Zackenbarsch | Tomaten-Olivenragout | Focaccia-Crouton

Caprese
Babymozzarella | konfierte Kirschtomate | Basilikumpesto | Limone

Gegrillte und gefüllte Antipasti

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes

Coq au Vin Manufaktur-Style Brust und Keule vom Freilandhuhn | geröstetes Wurzelgemüse | Burgunderjus | sautierte Traube | Steinchampignon | Kräuterreis

Saltimbocca vom Kalb | Kirsch-Pfeffersauce | Romanesco | Rahm-Gnocchi

Meeresfisch der Saison im Ofen gegart | Ofen-Gemüse | Pernodsauce | Rosmarinkartoffel

Penne al Arrabiata
Feurige Penne | Paprika | Zwiebel | Tomatensugo

Süßes

Zitronengras-Panna Cotta | Mangokonfit

Latte Macchiato Crème | Schokoladenstücke

Katalanische Vanillecrème | Sherry-Feige



SPEISEKAMMER



"Mit Leib & Seele" [Vorschlag "Mediterran II"]

Kaltes

Aragoneser Salat | Eisbergsalat | Tomate | Olive | Paprika | Streifen vom Parmaschinken

Flusskrebsschwänze | Honig-Senf-Sauce

Gegrillte und gefüllte Antipasti

Salat von San Marzano Tomate | Mozzarella | Basilikum-Pesto

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes

Involtini von der Hähnchenbrust | Parmesanschaumsauce | Zucchini-Paprikagemüse | Kartoffelgnocchi

Rinderrücken unter einer mediterranen Kräuter-Meersalzkruste gegart | Barolosauce | Landkartoffel-Olivenragout

Gebratenes St. Pierrefilet | Garnele | Muschel | Safranschaumsauce | Blattspinat | Wildreis

Front Cooking

Pasta aus dem Parmesanlaib | Basilikum-Pesto | Kirschtomate

Süßes

Dessertvariation à la cateringmanufaktur im Minigläschen



SPEISEKAMMER







"Mit Leib & Seele" [Vorschlag "Mediterran III"]

Kaltes

Mediterranes Grillgemüse | Zitronen-Pesto Dressing | Knoblauch-Joghurt

Gepfefferter Mozzarella | Traubenragout | Balsamico

Aubergine | Tomatenpüree | frittierter Salbei

Vitello Tonnato | Kapernbeere

Manchegokäse

Serranoschinken

Bunter Marktsalat des Südens | Basilikum-Limettendressing | Feigen-Nuss Dressing

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes

Saltimbocca vom Schwein | Schmelztomate | Meersalz-Butter | Linguine

Hähnchenfilet | Feigen-Ricotta Topping | Ofenpaprika | Gnocchi

Doradenfilet | getrüffelter Kartoffelstampf | Rucola

Gelbe Bandnudeln | Ratatouille-Gemüse | Tomaten-Olivensugo | frischer Basilikum | Ricottakäse

Süßes

Rosmarin Panna Cotta | Apfelkompott

Latte Macchiato Crème | Chilizucker

Tiramisu





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 |:

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 6 Stunden.

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





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





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!





"Mit Leib & Seele"im Überblick

- Pauschalabrechnung unserer Leistungen -

Raumbereitstellung inkl. Nebenkosten

Duo köstlicher Bruschetta – serviert auf langen Holzbrettern zum Aperitif

Buffetvarianten gem. "Mit Leib & Seele"

Getränkepauschale für 6 Std.

Personal für 6 Std. Veranstaltungsdauer

Mobiliar, Equipment, Dekoration wie vorhanden

Gesamt netto pro Person:

Inkl. o.g. Buffetauswahl | Getränkeauswahl Standard

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

Gesamt brutto pro Person:

Inkl. o.g. Buffetauswahl | Getränkeauswahl Standard Inkl. der zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen MwSt. (19% MwSt.) Genannter Preis brutto gültig bis Ende 2025!

€ 115,00*

€ 136,85

