



Cateringmappe

Sehr geehrte Kunden,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Party- Service und danken Ihnen bereits jetzt für die Überlegung, Sie bei Ihre Feierlichkeiten zu Unterstützen. Daher würden wir uns freuen, wenn Sie uns die Gelegenheit geben würden, unser Know how für Ihren Anlass beizusteuern.

Wir beraten Sie gerne im persönlichen Gespräch und kalkulieren Ihnen ihr Buffet oder Menü.

Sie planen für Ihre Gäste ein Grillfest und benötigen ein Grillcatering? Auch hier erstellen wir nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen ein angepasstes Angebot mit leckeren und möglichst regionalen Produkten.

Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und zu den Allergenen die sich in den verschiedenen Gerichten befinden können, beantworten wir Ihnen gerne.

Für alle Bestellungen gelten nachfolgend stehende Lieferungsbedingungen;

Alle Vereinbarungen, die zwischen uns und dem Kunden zwecks Ausführung dieses Auftrages getroffen werden, sind schriftlich oder fernschriftlich niederzulegen. Mündliche Nebenabreden sind unwirksam. Der Auftragsnehmer behält sich vor, eine Anzahlung des Gesamtpreises zu verlangen. Unser Angebot ist freibleibend, sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt. Aufträge und Vereinbarungen werden erst verbindlich, wenn sie durch uns schriftlich bestätigt worden sind. Auslieferung und Rechnungserteilung stehen der schriftlichen Bestätigung gleich.

Im Falle von höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände- z.B. Betriebsstörungen durch Feuer, Wasser und ähnliche Umstände, Ausfall von Produktionsanlagen und Maschinen, Streik und Aussperrung, Mangel an Arbeitskräften, Material, Energie, Transportmöglichkeiten, behördlichen Eingriffen und Anordnungen usw. auch wenn Sie bei Vorlieferanten eintrten, verlängert sich, wenn wir an der rechtzeitigen Erfüllung unserer Verpflichtungen durch diese Umstände gehindert sind, die Lieferfrist um eine angemessene Zeit.

Für die Entsorgung von Resten ist der Kunde verantwortlich. Auf Wunsch des Kunden kann dieser die Reste auch selbst verwerten. Wir übernehmen aber keine Haftung für die Qualität von Speisen, die über längeren Zeitraum auf einem Buffet gestanden haben und dann noch einmal verwertet werden. Insbesondere übernehmen wir keine Haftung für die gesundheitlichen Risiken.

Die Betriebsleitung

Inhaltsverzeichnis Cateringmappe:

Canapees, Mini- Brötchen, Brötchen, Schnittchen

Finger Food, Sushi// Herzhaft, Fein, Warm, Vegetarisch, Vegan, Süß

Blattsalate und Feinfostsalate

Vorspeisen

Suppen



Eintöpfe

Aufläufe und Pfannengerichte

Hauptgerichte vom Schwein

vom Rind und Kalb

vom Geflügel

vom Fisch

vom Lamm und Wild

Sättigungsbeilagen

Gemüsebeilagen

Desserts



Ferner bieten wir Ihnen gerne Front- Cooking an, die einzelnen Komponenten werden frisch vor den Augen der Gäste zubereitet.

Sie erreichen uns unter folgender Kontaktadresse:

per Telefon:

02252/ 53187

02252/ 53345

per Mail:

kontakt@catering-zuelpich.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Canapès / Brötchen

Baguette Canapès:

Baguettescheiben, wahlweise aus Weizen, Roggen, Dinkel, Vollkorn, Speck oder Zwiebelbrot

herzhaft belegt mit;

- 1 Salami und Perlzwiebeln
- 2 Truthahnbrust garniert mit Frischkäsecreme und Kerbel
- 3 Gekräuterte Poulardenbrust, garniert mit Trauben
- 4 Brie oder Camembert mit Erdbeeren und Kerbel
- 5 Frisch oder Kräuterkäsecreme mit Physalis und Schnittlauch
- 6 Mozzarella mit Tomate und Basilikum dazu Pesto Genovese
- 7 Roher oder gekochter Schinken, garniert mit Essiggurke
- 8 Honigschinken mit Kräutercreme, Johannisbeeren und Melone
- 9 Schweinebraten oder Kasseler mit Sauce Tatar und Mandarine
- 10 Schweinemedallion, garniert mit Rucola und Kirschtomate
- 11 Rinderhüfte mit Kräutercreme, Petersilie
- 12 Räucherforelle, garniert mit Kräutergervais und Johannisbeere
- 13 Geräucherter Lachs mit Senf - Dillsauce und Radieschen



Pikant gefüllte Wraps oder Halbe Brötchen:

wahlweise auf Weizen-, Vollkorn,- oder Körnerbrötchen, herzhaft belegt mit;

- 20 Aufschnitt und Spezialitäten wie oben;
- 21 Fisch, wie oben;
- 22 gefüllte Laugenstangen oder Wrap mit Frischkäse



gerne belegen wir Baguette, Canapes oder auch halbe Brötchen Vegetarisch oder Vegan.

Fingerfood

Klassisch:

- 30 Party Frikadellen
- 31 Pflaumen im Speckmantel
- 32 Aprikosen im Speckmantel
- 33 Mini-Schnitzel
- 34 Hähnchenspieße
- 35 Tomaten - Mozarellaspieße mit Rucolapesto



Herzhaftes aus dem Glas oder vom Löffel:

- 40 Bunte Gemüsesticks mit Kräutersauce
- 41 Asiatische Hähnchenspieße, garniert
- 42 Tranche von karamelisierter Entenbrust auf Orangen- Weißkrautsalat
- 43 Variationen von Minipasteten mit Preiselbeer - Kumquat - Chutney
- 44 Rosa gebratene Hüfte mit Kräuterremoulade
- 45 Duett vom Lachs (Lachstartar auf Lachsmousse)
- 46 Koriandershrimps auf asiatischem Glasnudelsalat
- 47 **Gemischte Sushisorten, wie; Hoso Maki, Foto Maki, Nigiri Sake, und mehr...**
- 48 Schweinefiletmedaillons auf Linsen - Kürbissalat
- 49 Curryhähnchensalat, Bulgursalat mit Ziegenkäse od. Vitello Tonnato



Kuchen-Fingerfood

- 50 Mini- Berliner
- 51 Plundergebäck
- 52 Mini Creпитos
- 53 Petits Fours die Süße Versuchung

Salate und Mehr:

- 60 bunte frische Blattsalate mit dem Dressing Ihrer Wahl
- 61 Joghurt-Kräuter- Dressing
- 62 French- Dressing
- 63 Kräuter- Vinaigrette
- 64 Rucolasalat mit Parmesan und Pinienkerne
- 65 Weißkohlsalat mit Essig und Öl
- 66 Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- 67 Waldorfsalat mit Mandarinen
- 68 Mediterraner Nudelsalat
- 69 Tortellini-Schinkensalat mit Broccoli, Tomaten und Champignons
- 70 Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Paprika und Schafskäse
- 71 Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln
- 72 Heringssalat, weiß oder rot
- 73 Geflügelsalat mit Früchten
- 74 Tomate Mozzarella mit Basilikum
- 75 Garnelencocktail mit Ananas und Champignons

Rohkost

Bunte Rohkost - Sticks der Session:

- 81 Möhren, Kohlrabi, Gurken, Rettich, Radieschen, Staudensellerie oder Paprika mit Dip
- 82 Quarkdip
- 83 Kräuterdip
- 84 Sour Cream

Komponenten für Wunsch- Menü Vorspeise

90 Tomaten - Bruschetta mit Rucola und gehobeltem Parmesan

91 Schinken mit Honigmelone

92 Hähnchenbrust mit Rucola

93 Putello tonnato mit Thunfischsauce

94 Bunte Antipasti-Platte

95 Lachsrollchen gefüllt mit Oliven- Frischkäsecreme

96 Fischplatte, mit dem Besten aus dem Meer und Sahnemeerrettich



Suppen

* **Saisonbedingtes Angebot**

100 Klare Hühnerbrühe

101 Frische Rinderbouillon

102 incl. Markklößchen, Eierstich, Grießklößchen, Gemügestiften oder Pfannekuchenstreifen

103 Frische Champignoncremesuppe mit Lauchzwiebeln

104 Frische Käse- Lauchsuppe

105 Frische Kartoffelsuppe mit Speck

106 Frische Tomaten-Orangencremesuppe mit Basilikum

107 Frische Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen *

108 Frische Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl*

109 Frische Steinpilz-Kartoffelcremesuppe *

dazu auf Wunsch:

111 Klosterbrot

112 Baguette

113 Tafelbrötchen

114 Fladenbrot



Eintöpfe

* Saisonbedingtes Angebot

- 200 Gemüse Eintopf mit frischen Gemüsesorten und Kartoffeln
- 201 Rheinische Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch
- 202 Schnibbelbohne Eintopf mit Speck Zwiebelschmelze
- 203 Eifler Erbseneintopf mit Speck
- 204 Linseneintopf mit Rauchfleisch
- 205 Bohneneintopf mit Speck

dazu auf Wunsch noch extra:

- 207 Würstchen
- 208 Wellfleisch

Gerne bereiten wir Ihnen die Eintöpfe auch Vegetarisch zu.

Spezielle Eintöpfe

- 300 Hausgemachte Gulaschsuppe
- 300a Hausgemachte Currywurstsuppe
- 301 Chile con Carne mit Mais, grünen und roten Bohnen
- 302 Bouillabaisse Marseillaise (französische Fischsuppe) mit Aioli

zu allen Eintöpfen bieten wir auf Wunsch:

- 304 Klosterbrot
- 305 Baguette
- 306 Tafelbrötchen
- 307 Fladenbrot



Aufläufe, Pfannengerichte und Vegetarisches

- 400 Gemüseauflauf mit Kartoffelscheiben Vegtar.
- 401 Bunter Nudelauf mit Schinken und Käse überbacken
- 402 Brokkoli-Blumenkohl- Gratin mit Käse überbacken Vegtar.
- 403 Tortellinaufauf mit Schinken und Käse
- 404 Kartoffel - Lauch - Auflauf Vegtar.
- 405 Sauerkrautauflauf mit Kasselerfleisch unter der Kartoffelhaube
- 407 Schupfnudel - Sauerkraut - Pfanne mit Speckstippen
- 408 Spinat - Lachsaufauf auf Basilikum - Tomatensauce
- 409 Gefüllte überbackene Riesenchampignons mit Käsesauce Vegtar.



Fleischgerichte:

vom Schwein

- 410 Gebratenes Schweineschnitzel incl. einer Sauce Ihrer Wahl:
- 411 Zigeunersauce
- 412 Champignonsauce
- 414 Saftiger Spießbraten, klassisch gefüllt mit Zwiebeln
- 415 Saftiger Spießbraten, gefüllt mit Pflaumen
- 416 Saftiger Spießbraten, gefüllt mit Mett - Zwiebel
- 417 Spanferkel mit Dunkelbiersauce
- 418 Schweineröllchen, gefüllt mit verschiedenen Füllungen
- 419 Krustenbraten in der Schwarte mit Rosmarinsauce
- 420 Geschmorter Kasselernussbraten mit Rotweinjus
- 421 Lummerbraten mit Jus
- 422 Schweinefiletspitzen in Pfefferrahmsauce
- 423 Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce



Fleischgerichte:

vom Rind

- 430 Saftiger Rinderbraten in Ahr - Rotweinsauce
- 431 Gebratene Rinderhüfte mit Senf - Kräuterkruste
- 432 Rindergeschnetzeltes mit Champignons
- 433 Glacierte Kalbshaxe, mediterran mit Kräutern
- 435 Kalbsgulasch mit Pfifferlingen
- 436 Gebratenes Kalbstafelspitz mit Pommery - Senfsauce
- 437 Medaillons vom Kalbsfilet in Morchelsauce
- 438 Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce



vom Geflügel

- 440 Hähnchenschenkel mit Geflügelsauce
- 441 Gebratene Poulardenbrust mit Früchten in Currysauce
- 442 Hähnchenbrust mit Mozzarella und Tomate überbacken
- 443 Gebratene Poulardenbrust nach Mailänder Art mit Tomaten-Basilikumsauce
- 444 Putengeschnetzeltes mit frischer Champignonsauce
- 445 Gänsbraten aus Brust und Keule mit Gänsejus

vom Fisch

- 450 Lachsfilet auf Rieslingschaum
- 451 Wolfsbarschfilet Provenzalische Art
- 453 Gebratenes Seeteufelfilet (Lotte) mit Kräuterschaum
- 454 Trilogie von heimischen Fischen auf Gemüsebeet
(Zander, Forellen und Lachsfilet)

vom Lamm und Wild

- 460 Gebratene Lammkeule mit Kräutern und Schalottensauce
- 461 Geschmorter Hirschgulasch in Preiselbeersauce
- 463 Hirschkalbsbraten in Waldpilzsauce
- 464 Glacierte Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce
- 465 Entenkeule mit Orangensauce
- 466 Wildrahmgulasch mit Austernpilzen und Champignons

Beilagen und Gemüse:

- 500 Reis (Risotto, Butter,- Safran,- Gemüse o.ä.)
- 501 Nudeln in allen Formen und Varianten
- 502 Salzkartoffeln
- 503 Kartoffelpüree
- 504 Kartoffelknödel a. 90 gr.
- 505 Rosmarinkartoffeln
- 506 Folienkartoffeln mit Kräutercreme
- 507 Spätzle
- 508 Schupfnudeln
- 509 Kartoffelgratin klassisch
- 510 Kartoffelplätzchen



Gemüse:

Wir verwenden vorwiegend frisches Gemüse der Saison aus der Region

- 710 Rosenkohl mit Speck und Zwiebelschmelze
- 711 Blumenkohl mit Semmelbutter
- 712 Brokkoliröschen mit Mandelbutter
- 713 Bohnen im Speckmantel
- 714 Sauerkraut
- 715 Pfannengemüse aus Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Brokkoli und Tomaten
- 716 Hausgemachte Ratatouille

Gemüseplatte bestehend aus:

- 718 Frischem Brokkoli, frischem Blumenkohl, Karotten und Schwenkbohnen

Dessert und Mehr:

*** Saisonbedingtes Angebot**

- 800 Herrencreme
- 801 Weißweincreme
- 802 Rote Grütze mit Vanillesahne
- 803 Frischen Obstsalat der Saison
- 804 Zitronen- Joghurt- Mousse
- 805 Himbeer Bayrischcreme
- 806 Tiramisu klassisch
- 807 Mousse au chocolat
- 808 Trilogie von Mousse au Chocolat mit Orangen- Minzsauce
- 809 Feine Desserts im Gläschen
- 810 Kokosmousse mit Ananas, Mascarponecreme, od. Schokoladen Ingwermousse
- 811 frische Erdbeeren mit Minze*



Käseauswahl:

- 820 Deutsche Käsespezialitäten
- 821 Französische Käsespezialitäten
- 822 Italienische Käsespezialitäten
- 823 Spanische Käsespezialitäten
- 824 Internationale Käsespezialitäten

jeweils auf der Platte dekoriert

Zu allen Käsespezialitäten reichen wir Trauben und Salzgebäck

Buttersorten:

- 900 Gesalzene Butter
- 901 Kräuterbutter
- 902 Knoblauchbutter
- 903 Curry- Senfbutter
- 904 Tomatenbutter
- 905 Partyschmalz mit Zwiebeln, Speck und Äpfeln

Brotkorb:

Party- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, wie

- 907 gemischte Brötchenauswahl, (Sesam-, Mohn-, Natur-, Mehrkornbrötchen), Baguette und Klosterbrot für 1 Person
- 908 Party- Wagenrad, besteht aus 14 Stk. (Mohn, Sesam, Müsli, Kümmel)