



CATERING & EVENTSERVICE GmbH

CATERING-ERLEBNISSE FÜR UNVERGESSLICHE MOMENTE

FEIERN | FESTE | EVENTS
HOCHZEITEN | JUBILÄUM | TAGUNGEN

STAND JULI 2024

DAS SIND WIR



ESSEN VERBINDET, GENUSS VERZAUBERT

Essen – das ist sinnlich, ist Genuss, ist Lebensfreude pur und weit mehr, als nur Nahrungsaufnahme. Wenn wir mit anderen Menschen zusammen essen, gibt es dafür häufig einen besonderen Anlass. Es liegt uns am Herzen, dass alles stimmt: die Speisen und Getränke, der Service, das Ambiente und natürlich die Qualität.

In unseren Küchen legen wir großen Wert auf frische, regionale Produkte und kombinieren diese mit Aromen aus aller Welt. So kreieren wir – mit unserer ganz persönlichen Handschrift – eine zeitgemäße, kreative und doch traditionelle Küche – geschmackvoll und leicht. Eben ehrliche Kochkunst – reduziert auf das Wesentliche.

Wir haben uns mit Leib und Seele dem Catering verschrieben – und das im wahrsten Sinne des Wortes: „to cater“ heißt „sich sorgen“. Wir umsorgen unsere Gäste und kümmern uns um ihr Wohlergehen. Egal ob es um Familienfeiern, Betriebsfeste oder Großveranstaltungen geht.

FEIERN OHNE STRESS UNSER RUNDUM-SORGLOS- PAKET MACHT ES MÖGLICH!

Wir alle kennen dass, es gibt viele Gründe zu feiern aber die ganze Vorbereitung und Umsetzung raubt uns die Zeit um uns auf den eigentlichen Grund der Feier und auf unsere Gäste zu konzentrieren. Mit unserem Rund um Sorglos Paket brauchen Sie sich um nichts mehr zu kümmern. Unser Qualifiziertes Personal übernimmt von der Planung bis zur gelungenen Umsetzung der Veranstaltung alle Ihre Sorgen. Sie haben Zeit, sich um Ihre Gäste zu kümmern und einfach Ihre Veranstaltung zu genießen.



- Die gemeinsame Planung bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.
- Beratung bei der Suche und Auswahl einer passenden Location.
- Gestaltung, Layout und Druck der farbigen Einladungskarten.
- Menübesprechung (vom Fingerfood Empfang bis zum 6-Gänge Menü).
- Wir kümmern uns um Ihre Wünsche sei es ein Zelt im Vorgarten oder ein Animateur für Kinderbetreuung.
- Professionelle Betreuung der Veranstaltung durch unser qualifiziertes Fachpersonal.
- Organisation von Auf- und Abbau der Logistik vor Ort.



+49 175 5247293



www.auer-catering.de





FINGERFOOD & SNACKS

FINGERFOOD



- 01 **FILET VOM BÖRDESCHWEIN**
mit Dijon-Senfbutter auf Roggentaler

- 02 **WESTFÄLISCHE MINIFRIKADELLE**
mit mittelscharfem Senf auf Roggentaler

- 03 **KLEINE FALAFEL** **VEGAN**
auf Humus mit hochwertigem Olivenöl

- 04 **PUMPERNICKEL TALER** **VEGGIE**
mit Ziegenfrischkäse und Rosmarinhonig

- 05 **GARNELE IM PANKOMANTEL**
auf Chili-Majo

- 06 **GARNELE IM KARTOFFELNEST**
mit milder Chili Soße

- 07 **ROTE BEETE CREPE**
mit Thunfisch-Frischkäse Füllung

- 08 **HÄHNCHEN-ANANAS SPIESSE**
mit Sweet-Chili Soße

- 09 **ASIATISCHE TEIGTASCHEN** **VEGAN**
mit Gemüsefüllung mit Sweet Chili

- 10 **NUDELSTICK PAD THAI** **VEGGIE**
mit Sweet Chili und Koriander

- 11 **PULLED PORK IM KNUSPERMANTEL**
mit hausgemachter BBQ Soße

- 12 **KÄSESPIESSE** **VEGGIE**
mit Weintrauben



FINGERFOOD



- 13 **PANIERTE MINISCHNITZEL**
mit Paprika Salsa

- 14 **TOMATE-MOZZARELLASALAT** **VEGGIE**
im Gläschen mit Basilikum Pesto

- 15 **BALSAMICO LINSENSALAT** **VEGAN**
im Gläschen

- 16 **ZWIEBELKUCHEN** **VEGGIE**
mit Kräuter Schmand

- 17 **VITELLO TONNATO**
im Gläschen

- 18 **ANTI-PASTI SALAT** **VEGAN**
im Gläschen

- 19 **HONIGMELONENWÜRFEL**
mit Italienischem Schinken

- 20 **WASSERMELONENSALAT** **VEGGIE**
mit Fetakäse im Gläschen

- 21 **RAUCHFORELLENMOUSE**
auf Pumpernickel Taler

- 22 **BROTSALAT AUS HAUSGEMACHTEN FOCACCIA**
Italienischem Schinken und Pesto Vinaigrette

- 23 **ORIENTALISCHER COUS COUS SALAT** **VEGGIE**
mit Minz-Joghurt Dip

- 24 **LACHSTATAR**
mariniert mit Soja, Ingwer und Wasabi



FINGERFOOD



- 25 **GEBRATENE WÜRFEL
VOM SCHWEINERÜCKEN**
mit Teriyaki Marinade und Miso Mayo

- 26 **AVOCADO – GURKENSALAT** **VEGAN**
mit Koriander und karamellisierten Mangowürfeln

- 27 **TRANCHEN VOM ROSA
GEBRATENEN ROASTBEEF**
mit hausgemachter Remoulade

- 28 **MUSCHELNUDELSALAT**
mit geschmolzenen Kirschtomaten und gebratenem Roastbeef

- 29 **MINI KALBSFRIKADELLE**
auf Polenta Schnitte

- 30 **FOCACCIA** **VEGGIE**
mit Ziegenfrischkäse und Rosmarinhonig

MENGENEMPFEHLUNG FINGERFOOD

3-4 Teile Fingerfood	kleiner Imbiss / Empfang
5-7 Teile Fingerfood	Imbiss
8-10 Teile Fingerfood	komplette Mahlzeit

WRAP SPIESSE



1/2 WRAP MIT...

- 01 Grillgemüse und Pesto Majo **VEGGIE**
- 02 Falafel und Hummus **VEGAN**
- 03 Thunfisch-Frischkäsecreme und frischen Blattsalaten
- 04 Jungem Gouda und Kochschinken mit hausgemachter Remoulade
- 05 Gebratener Hähnchenbrust, Aioli und frischen Blattsalaten
- 06 Pulled Pork und hausgemachte BBQ Soße

FOCACCIA

HAUSGEBACKENE FOCACCIA SANDWICHES MIT...

- 01 Italienischem Schinken / Rucola / Parmesan
- 02 Prosciutto / Oliventapenade / Rucola
- 03 Gebratener Hähnchenbrust / Aioli / Rucola
- 04 Ragout aus geschmorten Kirschtomaten & Knoblauch / Mozzarella / Kräuterbutter **VEGGIE?**
- 05 Mediterranes Grillgemüse / Pesto Rosso Dip **VEGGIE?**



MINI-SANDWICHES



MINI-SANDWICH MIT...

- 01 marinierter Putenbrust, Ei, Speck, Romanasalat, Kräutercreme
- 02 Riesengarnele, Ei, Masago Kaviar, Kopfsalat
- 03 Pastrami, Brioche, Romanasalat, Gurke, Senfsauce
- 04 Ciabatta, Frischkäse, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola **VEGGIE?**
- 05 Thunfisch, Zwiebelmayonnaise, Kopfsalat, Parmesan
- 06 Parmaschinken, Romana-Tomaten, Basilikum, eingelegte Paprika
- 07 Lachs, Friséesalat, Honig-Senfcreme, Gurke, Radieschen
- 08 Roastbeef, Brioche, karamellisierte Zwiebeln, Romanasalat, Remoulade
- 09 Pulled Pork, BBQ-Sauce, Spitzkohl
- 10 Chorizo, Paprikamarmelade, Feigen, Kopfsalat
- 11 Oliven, gebackener Ziegenkäse, eingelegte Paprika **VEGGIE?**

BAGUETTE SCHNITTCHEN

½ GRAUBROTSCHNITTE AUS BÜCKERS BACKMANUFACTUR ODER ½ BRÖTCHEN

½ BRÖTCHEN MIT GARNITUR AUF PLATTE MIT...

SCHNITTCHEN MIT...

BAGUETTE SCHNITTCHEN MIT...

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 01 Rosa gebratenem Roastbeef | 07 Geräucherter Putenbrust |
| 02 Hausmacher Blut- und Leberwurst | 08 Salami |
| 03 Westfälischem Schinken | 09 Fleischwurst |
| 04 Kochschinken | 10 Gekochtem Mett |
| 05 Jungem Gouda | 11 Zwiebelmett |
| 06 Tomate und Mozzarella | 12 Veganer Brotaufstrich |



VORSPEISEN

SUPPEN

8,50 € / Person



- 01 **THAI-KOKOS SUPPE**

- 02 **INDISCHE LINSENSUPPE** VEGAN
mit Kokosmilch und Koriander

- 03 **MEDITERRANE TOMATENSUPPE** VEGGIE
mit Croutons

- 04 **MISO GEMÜSEBRÜHE**
mit Pak Choi, Karotten, Mungo Sprossen und gebratenen Pilzen

- 05 **DEFTIGE GULASCHSUPPE**

- 06 **KARTOFFELCREMESUPPE**
mit Wursteinlage oder Gemüseeinlage

- 07 **CHILI CON CARNE**

- 08 **CHILI SIN CARNE** VEGAN

- 09 **GRASGRÜNE ERBSENSUPPE** VEGGIE
mit Minze

- 10 **RINDERKRAFTBRÜHE**
mit Eierstich, Markklößchen und Gemüseeinlage

- 11 **LINSENEINTOPF**
mit Brühwurst und Lauch

- 12 **ERBSENSUPPE**
mit Mettwurst, Kartoffel und Karotten

- 13 **KÜRBISCREMESUPPE** VEGGIE

- 14 **SPARGELCREMESUPPE** VEGGIE
saisonal





BUFFET BAUKASTEN

BUFFET VORSCHLÄGE

IHR WUNSCHBUFFET FÜR JEDE FEIER

Es gibt viele Möglichkeiten ein Buffet zu gestalten. Gerne setzen wir uns individuell mit Ihnen zusammen und besprechen Ihre Wünsche. Im Folgenden haben wir die gängigsten Variationen aufgeführt.

Die Richtpreise geben nur einen groben Überblick und variieren mit der Auswahl der Hauptkomponenten zum Teil sehr.

Vorspeise bestehend aus Suppe oder kalter Vorspeise / 2 Hauptkomponenten inklusive Sättigungs- und Gemüsebeilage und Dessertauswahl

Richtpreis ab 30 Personen 25,00 € – 35,00 €

Vorspeise bestehend aus Suppe oder kalter Vorspeise / 3 Hauptkomponenten inklusive Sättigungs- und Gemüsebeilage und Dessertauswahl

Richtpreis ab 30 Personen 30,00 € – 40,00 €

2 Hauptkomponenten inklusive Sättigungs- und Gemüsebeilage, Dessertauswahl

Richtpreis ab 30 Personen 25,00 € - 30,00 €

3 Hauptkomponenten inklusive Sättigungs- und Gemüsebeilage, Dessertauswahl

Richtpreis ab 30 Personen 30,00 € - 35,00 €

VORSPEISEN

VARIATION VOM BUFFET



01 SAISONALE SALATAUSWAHL **VEGGIE / VEGAN**

mit Rohkost und verschiedenen Blattsalaten dazu Joghurt-Kräuter und Balsamico Dressing

02 ANTI PASTI AUSWAHL **VEGGIE / VEGAN**

mit gebratenem mariniertem Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons

03 BROTAUSWAHL AUS DER BACKMANUFAKTUR BÜCKER

Zarte Garnelen, serviert auf knackigem Salatbett und garniert mit einer cremigen Cocktailsauce.

04 ANTI PASTI VARIATION 1 **VEGGIE / VEGAN**

gebratene marinierte Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons. Olivenvariation & Pesto-Schafskäsewürfel

05 ANTI PASTI VARIATION 2

Mini Mozzarella mit geschmorten Kirschtomaten & Rote Beete Carpaccio mit gerösteten Wallnüssen und Ziegenkäse dazu Rucola und Balsamico Glase

06 ANTI PASTI VARIATION 3

Hausgebackenes Focaccia mit Aioli & Pesto Butter



FISCH

VARIATION VOM BUFFET

01 RAUCHFORELLEN FILETS, CARPACCIO VOM GEBEIZTEM LACHS, IN KNOBLAUCH MARINIERTE RIESENGARNELEN

Dazu Honig-Senf-Dill Dip, Meerrettich Schaum & Brotauswahl aus der Backmanufaktur Bücker



VORSPEISEN

BUFFET IM WECKGLÄSCHEN



- 01 **ORIENTALISCHER COUS COUS SALAT**
mit Minz-Joghurt Dip

- 02 **LACHSTATAR**
mariniert mit Soja, Ingwer und Wasabi

- 03 **GEBRATENE WÜRFEL
VOM SCHWEINERÜCKEN**
mit Teriyaki Marinade und Miso Mayo

- 04 **ITALIENISCHER BROTSALAT**
mit hausgebackenem Focaccia, Schinken,
geschmolzenen Kirschtomaten und Pesto Vinaigrette

BRUSCHETTA

VARIATION VOM BUFFET

- 01 **HAUSGEBACKENES FOCACCIA MIT MARINIERTEN
KIRSCHTOMATEN & ROTEN ZWIEBELN, MIT OLIVENTAPENADE**
mit Gorgonzola Creme & karamellisierten Walnüssen & Thunfisch-Frischkäsecreme



SUPPEN

AUSWAHL



- 01 **RINDERKRAFTBRÜHE**
mit Eierstich, Markklößchen und Gemüseeinlage

- 02 **THAI-KOKOS SUPPE** **VEGAN**

- 03 **INDISCHE LINSENSUPPE** **VEGGIE**
mit Kokosmilch und Koriander

- 04 **MEDITERRANE TOMATENSUPPE**
mit Croutons

- 05 **MISO GEMÜSEBRÜHE**
mit Pak Choi, Karotten, Mungo Sprossen und gebratenen Pilzen

- 06 **KARTOFFELCREMESUPPE** **VEGGIE**
mit Wursteinlage oder Gemüseeinlage

- 07 **GRASGRÜNE ERBSENSUPPE**
mit Minze

- 08 **KÜRBISCREMESUPPE** **VEGGIE**

- 09 **SPARGELCREMESUPPE** **VEGGIE**
saisonal

BROTKÖRBE

- 01 **BROTAUSWAHL**
AUS DER BACKMANUFAKTUR BÜCKER
mit Aioli, Pesto Rosso Majo & hausgemachter Kräuterbutter

- 02 **HAUSGEBACKENES FOCACCIA**
mit Aioli & Pesto Butter



HAUPT KOMPONENTEN

VEGETARISCH / VEGAN

01 **ROTES KICHERERBSEN CURRY**

mit Edamame, Brokkoli, Baby Spinat,
Paprika und roten Zwiebeln

02 **GEBACKENE RISOTTO BÄLLCHEN**

auf mediterranem Tomaten-Gemüseragout

03 **SÜSSKARTOFFELCURRY**

mit Kokosmilch, Ingwer, Brokkoli, Möhren, Baby Blattspinat
und Frühlingszwiebeln

04 **TAGLIATELLE**

mit Zitronenbasilikumsauce, Kirschtomatenragout



05 **KARTOFFEL-SPINAT-GRATIN**

mit Cashewkruste

06 **RIESENRAVIOLI**

mit Waldpilzfüllung dazu Limettenschaum

07 **HAUSGEMACHTE GNOCCHI**

mit Waldpilsrahmgemüse

08 **SÜSSKARTOFFELTORTILLA**

mit Kräutercreme

HAUPT KOMponentEN

RIND

01 **GESCHMORTER RINDERBRATEN**

mit frischen, mediterranen Kräutern
und Merlotjus

02 **HAUSGEM. RINDERROULADEN**

in kräftiger Rotweinsoße

03 **KALBSBÄCKCHEN**

in Burgundersoße

04 **UNGARISCHES KESSELGULASCH**

mit Paprika & Zwiebeln

05 **KALBSRAGOUT**

mit Schalotten-Pfeffer Rahmsoße

06 **RINDERGESCHNETZELTES
„STROGANOFF“**

-mit Champignons, Gewürzgurken und Zwiebeln



07 **GEBRATENER KALBSRÜCKEN**

mit Steinpilzsoße

08 **FRISCH AM BUFFET**

TRANCHIERTES ROASTBEEF

mit Sauce Bernaise & hausgemachter Kräuterbutter

09 **HAUSGEMACHTE GNOCCHI**

mit Waldpilzrahmgemüse

10 **ORIGINAL ZÜRICHER
GESCHNETZELTES**

vom Kalb

11 **INVOLTINI VOM KALB**

gefüllt mit Parmaschinken, Salbei & Parmesan

12 **RINDERFILETSTEAKS**

mit einer Balsamico-Schalotten Jus

13 **„PICCATA“ KALBSRÜCKENSTEAKS**

in Käse-Parmesan-Ei Hülle



HAUPT KOMPONENTEN

GEFLÜGEL

01 GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

auf einem groben Paprika-Tomaten Sugo

02 PUTENGESCHNETZELTES

mit Champignons in Weißweinsauce

03 HÄHNCHENBRUST

unter einer Tomaten-Parmesankruste

04 ROTES HÄHNCHENCURRY

mit Möhren, Zwiebeln, Sojasprossen, Zucchini, Sojasauce

05 VARIATION VON DER GANS

mit Brust und Keule dazu Orangensaft

06 HÄHNCHENBRUST-TRANCHEN

in Dijonsenf Sauce



07 STREIFEN VON DER PUTENBRUST

in grobem Tomatensugo mit Mozzarella überbacken

08 PUTENGESCHNETZELTES

mit karamellisierter Ananas, Curry und Kokosmilch

09 HÄHNCHENSCHNITZEL

paniert, mit Malzbiersauce

10 POULARDENBRUST

gefüllt mit einem Ragout aus getrockneten Tomaten, gegrillter Paprika & Parmesan auf geschmolzenen Kirschtomaten

11 HÄHNCHENBRUSTMEDAILLONS

auf geschmolzenen Kirschtomaten und Kräutersauce

HAUPT KOMPONENTEN

SCHWEIN

01 **MEDAILLONS VOM BÖRDESCHWEIN**

in Portwein-Sahnesoße mit gebratenen Champignons

02 **MEDAILLONS VOM BÖRDESCHWEIN**

mit Champignons-Rahmsoße

03 **SPIESSBRATEN**

mit einer kräftigen Altbiersoße

04 **PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL**

mit unseren 3 Signature Soßen

05 **SAFTIGE SCHWEINEROUADEN**

gefüllt mit Ricotta & getrockneten Tomaten dazu mediterrane Salbeisoße

06 **SCHWEINEGESCHNETZELTES**

Züricher Art

07 **FILETGESCHNETZELTES
VOM SCHWEIN**

in Pfeffersoße

08 **KASSLER & KOHLWURST**

mit hausgemachtem Grünkohl

09 **SAFTIGER GRILLSCHINKEN**

mit Malzbiersoße

10 **SCHWEINEBRATEN**

gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln & Dijon Senf

RÜCKENBRATEN

11 vom westfälischen Landschwein mit Waldpilzsoße

SCHWEINERÜCKENSTEAKS

12 mit groben Tomaten-Paprika Gemüse und Mozzarella überbacken

13 **SCHWEINEBRATEN**

gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln & Dijon Senf

RÜCKENBRATEN

14 vom westfälischen Landschwein mit Waldpilzsoße

SCHWEINERÜCKENSTEAKS

15 mit groben Tomaten-Paprika Gemüse und Mozzarella überbacken



HAUPT KOMPONENTEN

FISCH & MEERESFRÜCHTE

01 **AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET**

mit Limettenschaum

02 **ROTBARSCHFILETS**

im Cashew-Panko Mantel

03 **GEBRATENES ZANDERFILET**

mit Streifen vom Marktgemüse und Rieslingsoße

04 **DORADENFILETS**

auf mediterranem ...



05 **FRISCH AM BUFFET GEGRILLTE
RIESENGARNELEN**

in selbstgemachter Knoblauch-Kräuterbutter

06 **GEBACKENES KABELJAUFILET**

-auf Rahmspinat

07 **GEBRATENE WÜRFEL VOM LACHS**

mit Chili-Mango Marinade

08 **KABELJAUFILET**

auf grobem Tomaten-Paprika Rahmgemüse

BEILAGEN

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- 01 Kartoffelgratin
- 02 Salzkartoffeln
- 03 Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne mit Kräuterdip
- 04 Hausgemachte Gnocchi
- 05 Butternudeln
- 06 Hausgemachte Spätzle
- 07 Kartoffel-Ofengemüse mariniert mit frischen Kräutern und Olivenöl
- 08 Aromatischer Basmati Reis
- 09 Kräuter-Pilaw Reis
- 10 Kartoffelknödel
- 11 Serviettenknödel
- 12 Polenta Creme oder Polenta Schnitte
- 13 Kartoffelpüree
- 14 Selleriepüree
- 15 Erbsenpüree
- 16 Naan Brot
- 17 Ofenkartoffeln
- 18 Lauwarmer Kartoffel-Radieschen Salat



GEMÜSEBEILAGEN

- 01 Bunte Gemüseauswahl vom Wochenmarkt
- 02 Grobes Paprika-Tomatengemüse
- 03 Kohlrabi-Rahmgemüse
- 04 Chili-Vanille Möhren
- 05 Ratatouille
- 06 Mediterranes Grillgemüse
- 07 Apfelrotkohl
- 08 Gebratene Champignons
- 09 Lauch-Rahmgemüse
- 10 Brokkoli-Zucchini Pfanne
- 11 Rahmwirsing
- 12 Sauerkraut
- 13 Linsengemüse



UNSERE SIGNATURE SALATE

- 01 Saisonale Blattsalate und Rohkost mit Joghurt-Kräuter und Balsamico Dressing
- 02 Dill-Gurkensalat
- 03 Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola
- 04 Omas Nudelsalat mit Kochschinken und Erbsen
- 05 Schwäbischer Kartoffelsalat mit Gemüsebrühe, Senf und Schnittlauch **VEGGIE**
- 06 Orientalischer CousCous Salat mit Joghurt-Minz Soße **VEGGIE**
- 07 Bauernsalat mit Fetakäse Würfeln, Paprika, Tomate, Rote Zwiebeln und Gurke **VEGGIE**
- 08 Tomatensalat
- 09 Balsamico Linsensalat
- 10 Wassermelonen-Fetakäse Salat
- 11 Kritharaki-Salat mit Kirschtomaten, Oliven und roten Zwiebeln
- 12 Burrito Salat mit Kidneybohnen, Mais, Eisbergsalat, roten Zwiebeln, Rinderhackfleisch
- 13 Asiatischer Glasnudelsalat
- 14 Röstkartoffelsalat mit Rucola, Kirschtomaten und Pesto Vinaigrette
- 15 Hausgemachter Amerikanischer Cole Slaw



DESSERTS

- 01 Mascarponecreme mit Waldbeeren und Rosmarin Crumble
- 02 Mouse au Chocolaté mit Tonkabohnentopping
- 03 Vanillecreme mit Schokostreuseln
- 04 Schokobrownies mit Mangoragout **VEGAN**
- 05 Soester Quarkspeise mit Pumpernickel
- 06 Saisonaler Obstsalat
- 07 Tiramisu
- 08 Waldbeer-Tiramisu
- 09 Panna Cotta mit Himbeermark
- 10 Hausgemachte Creme Brûlée
- 11 Joghurtmousse mit Zwetschgenröster
- 12 Ricottacreme mit Feigen und Pistazien
- 13 Melonensalat mit frischer Minze
- 14 Kirschstreusel im Glas mit Vanilletopping
- 15 Erdbeercreme mit weißer Schokoraspeln
- 16 Bayrisch Creme



BUFFET VORSCHLÄGE



“GRILLBUFFET”

UNSERE LECKEREN SIGNATURE SALATE

- 01 **MEDITERRANER NUDELSALAT** VEGGIE
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola

- 02 **SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT** VEGGIE
mit Gemüsebrühe, Senf und Schnittlauch

- 03 **ORIENTALISCHER COUSCOUS SALAT** VEGGIE
mit Joghurt-Minz Soße

- 04 **BAUERNSALAT** VEGGIE
mit Fetakäsewürfeln, Paprika, Tomate und Gurke

- 05 **SAISONALE BLATTSALATE**
mit frischer Rohkost und 3erlei hausgemachtem Dressing

- 06 **BAGUETTE AUSWAHL AUS DER BACKMANUFAKTUR BÜCKER**



VOM HOLZKOHLEGRILL AUS DER RIESENPFANNE

- 01 **GRILLGEMÜSE** VEGAN
Türkische Paprika, Zucchini, Auberginen, Frühlingszwiebeln & karamellisierten Roten Zwiebeln

- 02 **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST**
mit Jamaika Gewürz mariniert dazu Ananas-Mango Chutney

- 03 **GRILLWURST**
vom Westfälischen Landschwein

- 04 **NACKENSTEAKS**
vom Westfälischen Landschwein mit süß-scharfer Marinade

- 05 **NEUE KARTOFFELN**
aus der Riesenpfanne mit Kräuterquark



DIP-STATION ZU UNSEREM GRILLBUFFET

Hausgemachte Asia BBQ Soße, Ananas-Mango Chutney, Knoblauch-Kräuter Soße, hausgemachte Kräuterbutter, Senf & Ketchup

RICHTPREIS
AB 30 PERSONEN
 25€ - 30€ / Person

“GRILLBUFFET PREMIUM”

UNSERE LECKEREN GRILLSALATE

- 01 **SAISONALE BLATTSALATE**
mit Rohkost und zerlei hausgemachtem Dressing
- 02 **HAUSGEMACHTER KLASSISCHER NUDELSALAT**
mit Kochschinken und Erbsen
- 03 **RÖSTKARTOFFELSALAT**
mit Rucola, Kirschtomaten und Pesto Vinaigrette
- 04 **WASSERMELONEN-FETAKÄSE SALAT**
mit frischer Minze
- 05 **ANTI-PASTI SALAT**
mit karamellisierter Paprika, Champignons, Zucchini und Rucola
- 06 **BAGUETTE AUSWAHL AUS DER BACKMANUFAKTUR BÜCKER**



VOM HOLZKOHLEGRILL

- 01 **LACHS IM AROMABEUTEL**
gegrillt mit frischen Kräutern und Zitrone
- 02 **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST**
mit Jamaika Rub mariniert
- 03 **WÜRSTCHEN VARIATION**
mit feiner Grillwurst vom Westfälischen Landschwein und einer groben Chili-Rinderbratwurst
- 04 **RÜCKEN- UND NACKENSTEAKS**
vom Westfälischen Landschwein mit süß-scharfer & Chipotle Marinade
- 05 **RINDERFLANKSTEAKS**
mit Rauchpaprika Marinade

VOM HOLZKOHLEGRILL UND AUS DER RIESENPFANNE

- 01 **NEUE KARTOFFELN**
aus der Riesenpfanne mit Kräuterquark
- 02 **GRILLGEMÜSE VEGAN**
Türkische Paprika, Zucchini, Auberginen, Frühlingszwiebeln & karamellisierten Roten Zwiebeln
- 03 **IM GANZEN GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL**
mit Chimichurri

DIP-STATION ZU UNSEREM GRILLBUFFET

Hausgemachte Asia BBQ-Soße, Ananas-Mango Chutney, Knoblauch-Kräuter Soße, Limetten Aioli, Senf & Ketchup



DESSERTBUFFET IN WECKGLÄSSCHEN

- 01 **MASCARPONECREME MIT ERDBEEREN**
- 02 **CREME BRÛLÉE**
- 03 **MOUSSE AU CHOCOLATÉ MIT TONKABOHNENTOPPING**

**RICHTPREIS
AB 50 PERSONEN**

39,50€ / Person

“HOCHZEITSBUFFET”

VORSPEISEN VARIATION VOM BUFFET

- 01 **SAISONALE SALATAUSWAHL** **VEGGIE / VEGAN**
mit Rohkost und verschiedenen Blattsalaten dazu Joghurt-Kräuter und Balsamico Dressing
- 02 **ANTI PASTI AUSWAHL** **VEGGIE / VEGAN**
mit gebratenem mariniertem Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons
- 03 **BAGUETTE AUSWAHL**
aus der Backmanufaktur Bücken mit Aioli, Pesto Rosso Dip und hausgemachter Kräuterbutter

ODER

- 04 **WESTFÄLISCHE HOCHZEITSSUPPE**
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen am Tisch eingesetzt.



ALS HAUPTGANG VOM BUFFET

- 01 **GESCHMORTER RINDERBRATEN**
mit frischen, mediterranen Kräutern in einer Merlotjus
- 02 **GEBRATENE HÄHNCHENBRUST**
auf einem Paprika-Auberginen Sugo
- 03 **MEDAILLONS VOM BÖRDESCHWEIN**
in Portwein-Sahnesoße mit gebratenen Champignons
- 04 **MILDES ROTES KICHERERBSEN CURRY** **VEGAN**
mit Kokosmilch, Karotten, Brokkoli, roter Zwiebel und Edamame

VON DER LIVE COOKING STATION

- 01 **BANDNUDELN AUS DEM GROSSEN PARMESANLEIB**
mit Tomaten Sugo
- 02 **FRISCHES MARKTGEMÜSE**
am Buffet zubereitet



BEILAGEN VOM BUFFET

- 01 **KARTOFFEL – OFENGEMÜSE MARINIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND OLIVENÖL**
- 02 **AROMATISCHER BROKEN BASMATI REIS**
- 03 **KARTOFFELGRATIN**

DESSERTBUFFET IN WECKGLÄSSCHEN

- 01 **PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK**
- 02 **MOUSE AU CHOCOLATÉ MIT TONKABOHNENTOPPING**
- 03 **SCHOKOBROWNIES MIT MANGORAGOUT**

RICHTPREIS
AB 30 PERSONEN
 32,90 € / Person

“SCHNITZELBUFFET”

01 PANIERTE SCHNITZEL

vom Westfälischen Landschwein und von der Hähnchenbrust mit unseren 3 **Signature Soßen**:
 Paprika-Tomate / Champignonrahm / Malzbier-Zwiebelsoße

02 KARTOFFELGRATIN & ROSMARINKARTOFFELN

03 FRISCHES GEMÜSE

vom Wochenmarkt mit Sauce Hollandaise

04 SAISONALE BLATTSALATE UND ROHKOST

mit Joghurt-Kräuter und Balsamico Dressing

05 DILL-GURKENSALAT & TOMATENSALAT

**RICHTPREIS
 AB 10 PERSONEN**

19,90€ / Person

“FAMILIENFEST”

**RICHTPREIS
 AB 10 PERSONEN**

24,90€ / Person

01 HAUSGEMACHTE RINDERROULADEN

in kräftiger Bratensoße mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl

02 FILETGESCHNETZELTES

vom Schwein in Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle

03 GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

auf einem groben Paprika-Tomaten Sugo dazu neue Kartoffeln aus der Riesenpfanne

04 DESSERT IM WECKGLAS

Kirschstreusel im Glas mit Vanilletopping &
 Erdbeercreme mit weißer Schokoraspeln

“MEDITERRAN”

01 HAUSGEBACKENES FOCACCIA

mit marinierten Kirschtomaten & roten Zwiebeln, mit Oliven Tapenade, mit Gorgonzola Creme &
 karamellisierten Walnüssen & Thunfisch-Frischkäsecreme

02 HÄHNCHENBRUST VOM BUFFET

unter einer Tomaten-Parmesankruste mit hausgemachten Gnocchi

03 INVOLTINI VOM KALB VOM BUFFET

gefüllt mit Parmaschinken, Salbei & Parmesan dazu Kartoffel-Ofengemüse
 mit neuen Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Pastinaken

04 SCHWEINERÜCKENSTEAKS VOM BUFFET

mit groben Tomaten-Paprika Gemüse und Mozzarella überbacken dazu mediterranes Kartoffelgratin

05 DESSERT VOM BUFFET

Hausgemachtes Tiramisu &
 Panna Cotta mit Himbeerspiegel

**RICHTPREIS
 AB 10 PERSONEN**

27,90€ / Person

KALTES BUFFET & MITTERNACHTSIMBISS

01 WESTFÄLISCHE VESPERPLATTE **16,90 €/Person (ab 10 Personen)**

Mini Schweine- und Hähnchenschnitzel, Mettenden, Variation von Streichkäse und Schnittkäse, Westfälischer Schinken, gepickeltes Gemüse, hausgemachte Kräuterbutter und 3erlei hausgemachte Dips, Blattsalate und Rohkost mit Joghurt-Kräuter und Balsamico Dressing

Brotvariation aus der Backmanufaktur Bücken

02 CURRYWURST **6,90 €/Person (ab 10 Personen)**

vom Westfälischen Landschwein mit hausgemachter Currysoße

Baguette Auswahl aus der Backmanufaktur Bücken



CATERING SPECIALS

PIZZA CATERING

(VORAUSSETZUNG 32 A ANSCHLUSS / ALTERNATIV BRINGEN WIR EIN STROMAGGREGAT MIT)

WIR KOMMEN MIT UNSEREM ORIGINAL ITALIENISCHEM PIZZABÄCKER UND STEINOFEN ZU EUCH UND BACKEN FÜR EUCH UND EURE GÄSTE PIZZA!

MINDESTUMSATZ 1.000,00 € pro Einsatz.

PIZZA ODER PINSA ROMANA

01	MARGHERITA Tomatensoße, Käse	9,90 €
02	FUNGHI Tomatensoße, Käse, frische Champignons	10,90 €
03	TONNO Tomatensoße, Käse, Thunfisch	10,90 €
04	TONNO E CIPOLA Tomatensoße, Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln	11,90 €
05	VEGETARIA Tomatensoße, Käse, Grillgemüse, Baby Spinat	10,90 €
06	SALAMI Tomatensoße, Käse, Salami	10,90 €
07	PROSCIUTTO Tomatensoße, Käse, Kochschinken	10,90 €
08	LA PICCANTE Tomatensoße, Käse, pikante Salami	11,90 €
09	CAPRICCIOSA Tomatensoße, Käse, Kochschinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven	12,90 €



**RICHTPREIS
AB 50 PERSONEN**

25,00€ / Person

BURGER CATERING

Mit unserer jahrelangen Erfahrung unseres eigenen Burger Restaurants bieten wir euch und euren Gästen das Ultimative US-Geschmackserlebnis! Wir kommen mit unserem 8 x 4 Meter Mastertent, passendem Equipment, sowie unserem eingespielten Team! Eine kulinarische Versorgung **bis 300 Personen** mit Burgern und authentischen Beilagen ist kein Problem. Unsere Buns beziehen wir von einem heimischen Bäckermeister, das Fleisch von einem kleinen Schlachthof aus der Region und unser Gemüse vom Regionalen Bio-Bauernhof.

MINDESTUMSATZ 1.000,00 € pro Einsatz.

BURGER ANGEBOT

- 01 **HAMBURGER**
Brioche Bun, Homemade Burger Soße, 200g Rindfleisch

- 02 **CHEESE BURGER**
Brioche Bun, Homemade Burger Soße, 200g Rindfleisch, Irish Cheddar

- 03 **BACON CHEESE BURGER**
Brioche Bun, Homemade Burger Soße, 200g Rindfleisch, Irish Cheddar, Bacon

- 04 **PULLED PORK BURGER**
Brioche Bun, Asia BBQ-Soße, Pulled Pork, Cole Slaw, Irish Cheddar

- 05 **CHILI CHEESE BURGER**
Brioche Bun, Chili-Cheese Soße, 200g Rindfleisch, Irish Cheddar, Jalapenos

- 06 **FALAFEL BURGER**
Brioche Bun, Hummus, Falafel Bällchen, Grillgemüse



FINGERFOOD & BEILAGEN

- 01 **HAUSPOMMES**
- 02 **MOZZARELLA STICKS**
- 03 **HAUSGEMACHTER AMERIKANISCHER COLE SLAW**



RICHTPREIS
AB 50 PERSONEN
 25,00€ / Person

BOWL CATERING

Wir können mit unserem Bowl Catering sowohl eine vollwertige Vegane Alternative für Buffets bieten, als auch für Business Events eine Kreative und moderne Kulinarische Verpflegung. Sprechen Sie uns einfach an wir unterbreiten Ihnen gerne ein Individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Angebot.

VEGANES BOWL BUFFET

01 BASIS AUSWAHL

Jasmin Reis, CousCous, geröstete Rosmarinkartoffeln und Auswahl bunter Blattsalate

02 GRUNDZUTATEN AUSWAHL

Gurke, Kirschtomaten, Paprika, Mais, rote Zwiebeln, Karotten, Edamame, Asiatisch mariniertes Kohl, gebratene Zucchini, Baby Blattspinat, Rucola, mariniertes Rotkohl, getrocknete Tomaten, Kichererbsen

03 PREMIUM ZUTATEN AUSWAHL

Avocado, Süßkartoffeln und gerösteter Blumenkohl

04 HAUPTKOMPONENTEN AUSWAHL

hausgemachte Falafel Bällchen, Crispy Tofu, paniertes BBQ Blumenkohl

05 TOPPINGS AUSWAHL

Chiliflocken, gesalzene Erdnüsse, schwarzer Sesam, gerösteter weißer Sesam, Cashew Nüsse, Röstzwiebeln

06 DRESSING AUSWAHL

Sesam Vinaigrette, Asia Erdnuss, Veganes Hot Chili, Veganes Mango-Curry



ALS WARME KOMPONENTE

01 ROTES MÖHREN-KICHERERBSEN CURRY

mit Jasminreis, Möhren, Kichererbsen, Kokosmilch, Baby Blattspinat, Frühlingszwiebeln

ALS DESSERT AUF KLEINEN TELLERN UND IN GLÄSCHEN

01 SCHOKOBROWNIE **VEGAN**

mit Mangomark und Minze

02 CREMIGE WALDBEERENCREME

mit Granola

RICHTPREIS
AB 50 PERSONEN

30,00€ / Person



BOWL CATERING FÜR IHR BUSINESS EVENT

Wir bereiten alle Bowls frisch vor Ort vor Ihren Gästen zu uns können Veranstaltungen bis 500 Personen mit unserem Bowl Catering verpflegen.

VORSPEISE

- 01 **TEMPURA BLUMENKOHL AUF ASIATISCH MARINIERTEN REISNUDELSALAT, VEGANER SPICY MAYO, TERIYAKI SAUCE, GEPICKELTEN ZWIEBELN UND KORIANDER** **VEGAN**



VON UNSEREM LIVE COOKING BUFFET

- 01 **LACHS BOWL**
 gebratenes Lachsfilet, Broken Basmati Reis, Edamame, Karotten, Rote Beete, Baby Blattspinat, Kichererbsen, Hirtenkäsewürfel und Walnüssen)
- 02 **FALAFEL BOWL**
 Gebackene Falafel Bällchen, Cous Cous, Karotten, Kichererbsen, Baby-Blattspinat, marinierter Rotkohl, Avocado, Granatapfelkerne, schwarzer Sesam
- 03 **FETA BOWL**
 Gebackener Fetakäse, Cous Cous, gerösteter Blumenkohl, Gurke, Zucchini, marinierter Rotkohl, Granatapfelkerne, Röstzwiebeln
- 04 **CHICKEN BOWL**
 gebratene Hähnchenbruststreifen, Reis, Mungosprossen, Karotten, Frühlingzwiebeln, Asia Spitzkohl, gekochtes Ei, schwarzer Sesam, Röstzwiebeln
- 05 **ZIEGENKÄSE BOWL**
 Gratiniertes Ziegenkäse, bunte Blattsalate, Karotten, Rote Beete, Gurken, gerösteter Blumenkohl, Weintrauben, Walnüsse, Kräuter-Croutons
- 06 **DRESSING AUSWAHL**
 Sesam Vinaigrette, Asia Erdnuss, Veganes Hot Chili, Veganes Mango-Curry

ALS SÜSSEN ABSCHLUSS

- 01 **SCHOKOBROWNIE** **VEGAN**
 mit Mangomark und Minze
- 02 **KIRSCHSTREUSEL IM GLAS**
 mit Granola



**RICHTPREIS
 AB 50 PERSONEN**
 30,00€ / Person

LIVE-COOKING BUFFET / FLYING DINNER

Wir servieren Ihren Gästen komplett fertig angerichtete Teller. Dieser können in den meisten Fällen sogar im Stehen mit einer Gabel oder einem Löffel gegessen werden. Wenn Sie mal etwas anderes als das Klassische Buffet suchen oder Sie sich ein Flying Dinner vorstellen welches wir mit unserem bestens Ausgebildeten Service servieren sollen sind Sie mit dieser Wahl bestens aufgestellt. Wir schlagen vor **3 – 4 Gerichte für ein Buffet** auszuwählen.

01 GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

auf Kartoffel-Selleriepüree und geschmorten Zwiebeln

02 TRANCHE VOM FILETMEDAILLON

vom Westfälischen Landschwein mit Portweinsauce auf Rahmwirsing mit neuen Kartoffeln in der Schale

03 UNGARISCHES KESSELGULASCH

auf hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln

04 ROTES SÜSSKARTOFFELCURRY

mit Kokosmilch, Ingwer, Brokkoli, Möhren, Baby Blattspinat und Frühlingszwiebeln dazu aromatischer Basmati Reis & Erbsensprossen

05 CURRYWURST

vom Westfälischen Landschwein in hausgemachter Currysoße

06 GEBRATENE WÜRFEL VOM SCHWEINERÜCKEN

mit Miso Mayo auf mariniertem Asia-Spitzkohl

07 RAVIOLI

mit Waldpilzfüllung und leichtem Kräuter-Limettenschaum

08 LAUWARME TRANCHE VOM ROSA GEBRATENEN ROASTBEEF

auf Rosmarin-Ofenkartoffeln mit Balsamico Jus

09 GEBRATENES WILDLACHSFILET

auf Petersilienrisotto mit wildem Brokkoli und Erbsensprossen

10 AVOCADO-GURKENSALAT **VEGAN**

mit Koriander und karamellisierten Mangowürfeln

07 FILET VOM WOLFSBARSCH

mit Pistazien-Risotto, roh mariniertem Baby-Spinat und Rieslingschaum



**RICHTPREIS BEI 3
HAUPTGÄNGEN INKL.
PERSONAL
30,00€ / Person**

**RICHTPREIS BEI 4
HAUPTGÄNGEN INKL.
PERSONAL
35,00 € / Person**



GETRÄNKE



GETRÄNKEAUSWAHL

- 01 **SELTERS MEDIUM / SELTERS NATURELL**
-
- 02 **SELTERS MEDIUM / SELTERS NATURELL**
-
- 03 **PEPSI, PEPSI ZERO SUGAR, MIRINDA, 7UP**
-
- 04 **HOMEMADE LIMONADE**
Signature Limo, Limette-Minz, Himbeere, Exotic
-
- 05 **RAUCH BIO SAFTSCHORLEN**
Apfel naturtrüb & Johannisbeere & Maracuja
-
- 06 **RAUCH EISTEE**
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel
-
- 07 **RAUCH SÄFTE**
Apfel, Orange und Maracuja
-
- 08 **BIER & BIER ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE**
- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| Brinkhoffs Pils | 0,33 l Flasche |
| Brinkhoffs Radler naturtrüb | 0,33 l Flasche |
| Jever Fun 0,0 / Jever Fun Zitrone 0,0 | 0,33 l Flasche |
| Schöfferhofer Weizen | 0,5 l Flasche |
| Schöfferhofer Weizen alkoholfrei | 0,5 l Flasche |
| HopHouse13 | 0,33 l Flasche |
-
- 09 **BIER & BIER ALKOHOLFREI VOM FASS**
- | | |
|-----------------|-------|
| Brinkhoffs Pils | Liter |
| Radeberger Pils | Liter |
| Sion Kölsch | Liter |
-
- 10 **WEIN & PROSECCO**
- | | |
|---|--------|
| Grauburgunder vom Weingut Kiefer (trocken) | 0,75 l |
| Dornfelder vom Weingut Andreas Diehl (trocken) | 0,75 l |
| Merlot Rose vom Weingut Andreas Diehl (halbtrocken) | 0,75 l |
| Hausmarke Prosecco (trocken) | 0,75 l |
| Lillet Wild Berry, Aperol Spritz, Limoncello Spritz | 0,2 l |



KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

- 01 **SPEZIALITÄTENMASCHINE**
mit Cappuccino, Espresso, Late Macchiato, Kakao
-
- 02 **KAFFEE**
Kanne
-
- 03 **HEISSES WASSER MIT REICHALTIGER TEEAUSWAHL**
Kanne
-

GETRÄNKEAUSWAHL

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

01 LONGDRINKS & DIGESTIVE

Bombay Gin	0,7l
Havana Club 3 J.	0,7l
42 Below Vodka	0,7l
Bacardi	0,7l
Jack Daniels	0,7l
Ramazotti, Baileys, Sambuca, Obstler Brennerei Prinz	0,7l

02 LONGDRINK MIT 4 CL SPIRITUOSE

Bombay Gin, Havana Club, Jack Daniels, 42 Below Vodka

03 SCHNAPS

Roter, Grüner, Gelber, Berliner Luft, Jägermeister

04 COCKTAILS

Sex on the Beach, Pina Colada, Tequila Sunrise, Long Island Iced Tea



LEIHMATERIAL



LEIHMATERIAL

01	SERVICEBOX <small>Tablets, Flaschenöffner, Servicematerial, Tücher</small>	PAUSCHAL	50,00 €		
02	STEHTISCH MIT HUSSE & TOPCOVER	PRO	18,50 €		
03	STEHTISCH ECKIG	PRO	20,50 €		
04	HIGHTABLE	PRO	24,50 €		
05	BARHOCKER MIT SCHWARZEM LEDER	PRO	10,00 €		
06	BUFFETTISCH ECKIG 1,60 M INKL. TISCHDECKE	PRO	22,50 €		
07	BIERZELTGARNITUR	PRO	20,50 €		
08	BIERZELTGARNITUR MIT HUSSE	PRO	35,00 €		
09	TISCH RUND 10 PERSONEN MIT TISCHDECKE	PRO	32,50 €		
10	STAPELSTUHL OHNE HUSSE	PRO	3,00 €		
10	STAPELSTUHL MIT WEISSER HUSSE	PRO	5,50 €		
12	THEKENELEMENT NEUTRAL 2 METER	PRO	20,00 €		
13	THEKENELEMENT MIT ZAPF-& SPÜLEINSATZ	PRO	27,50 €		
13	ZAPFANLAGE INKL. REINIGUNG	PRO	50,00 €		
15	KÜHLSCHRANK	PRO	27,50 €		
16	HEIZPILZ INKL. GAS	TAGESMIETE	50,00 €		
17	KAFFEE MENGENBRÜHER <small>inkl. 2 Pumpkannen a 1,9 Liter und passenden Filtern</small>	TAGESMIETE	42,50 €		
18	KAFFEESPEZIALITÄTENMASCHINE „FRANKE“	TAGESMIETE	50,00 €		
19	MASTERTENT 6 X 4 METER <small>inkl. Gewichte, Seitenwände und Beleuchtung</small>	TAGESMIETE	200,00 €		
20	MASTERTENT 8 X 4 METER <small>inkl. Gewichte, Seitenwände und Beleuchtung</small>	TAGESMIETE	250,00 €		
21	STROMAGGREGAT AUF FAHRGESTELL <small>zzgl. Dieserverbrauch</small>	TAGESMIETE	120,00 €		
22	WC WAGEN PREMIUM <small>3 Damentoiletten, 1 Herrentoilette, 4 Urinale</small>	TAGESMIETE	500,00 €		
23	WEINGLAS 0,2 L	PRO	0,25 €	BRUCH	4,20 €
24	SEKTGLAS 0,1 L	PRO	0,25 €	BRUCH	4,00 €
25	BIERGLAS „SZENE“	PRO	0,25 €	BRUCH	2,50 €
26	WASSERGLAS „SELTERS“	PRO	0,20 €	BRUCH	2,00 €
27	LONGDRINKGLAS 0,3 L	PRO	0,25 €	BRUCH	2,50 €
28	COCKTAILGLAS 0,4 L	PRO	0,25 €	BRUCH	2,50 €





CATERING & EVENTSERVICE GmbH



+49 175 5247293



www.auer-catering.de



[auercatering](https://www.instagram.com/auercatering)





CATERING & EVENTSERVICE GmbH

Geschäftsführer: Sebastian Auer
Langesche Wiese 45
59557 Lippstadt

Fax: 02941 12 440

Volksbank Beckum - Lippstadt

IBAN: DE52 416 601 240 777 377 800

BIC: GENODEM1LPS

Sparkasse Hellweg-Lippe

IBAN: DE42 416 500 010 000 022 277

BIC: WELADED1SOS

Amtsgericht / Handelsregister

Gütersloh HRB 6597

Steuer-Nummer:

347 580 501 63