BUFFET CATERING

Das perfekte Paket für besondere

Ob Konfirmation, Firmung, Kommunion, Taufe oder Geburtstag – dieses Paket bietet die perfekte Basis für eine stilvolle Feier. Große Auswahl, fairer Preis und individuell anpassbar – so wird dein Fest ein voller Erfolg!

Erfahrung, die Vertrauen schafft

Seit über 25 Jahren stehen wir für Qualität und reibungslose Abläufe. Mit über 100 Veranstaltungen und Caterings pro Jahr wissen wir genau, worauf es ankommt – ein zuverlässiger Partner für dein Fest!

Perfekte Organisation & individuelle Gestaltung

- Persönlicher Veranstaltungsberater – von der Planung bis zur Umsetzung
- WhatsApp Erreichbarkeit rund um die Uhr

Hochwertiges Essen – Genuss auf höchstem Niveau

- Frische Zutaten, handwerklich zubereitet
- Vielfältige Auswahl für jeden Geschmack
- Spezialmenüs für Vegetarier, Veganer & Allergiker

Hervorragender Service & persönliche Betreuung

- Individuelle Gestaltung – das Fest wird genau nach deinen Wünschen umgesetzt
- Zufriedenheitsgarantie: Unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen zu übertreffen und Ihnen eine unvergessliche Feier zu bereiten
- Transparente Preisgestaltung: Keine versteckten Kosten – Sie wissen genau, wofür Sie bezahlen.

Preis pro Person (inklusive MwSt.)

Erwachsener	**Kind (4-12 Jahre)**	**Kleinkind (0-3 Jahre)**
29,90€	50% vom Erwachsenen Preis	10% vom Erwachsenen Preis

Logistik/Anlieferung (inklusive MwSt.)

Preis pro km: 2,20€

Für die Anfahrt berechnen wir die tatsächlich gefahrenen Kilometer – Hin und zurück für jede Fahrt.
Das umfasst:

- Besichtigung der Location,
- Anlieferung am Veranstaltungstag
- Abholung des Equipments am Folgetag

Beispiel:
Liegt die Location 10km entfernt, werden insgesamt 60 km berechnet (3 Fahrten à 20 km).

Geschirr und TIschwäsche
Gerne stellen wir für Ihr Catering auf Wunsch auch passendes Geschirr und Tischwäsche zur Verfügung. So erhalten Sie alles bequem aus einer Hand und Ihre Veranstaltung ist rundum vorbereitet.

Die genauen Preise für Geschirr und Tischwäsche finden Sie auf der letzten Seite.

FLEISCH UND FISCH 3 zur Wahl

Cevapcici
Herzhaft gewürzte Hackröllchen vom Grill, außen knusprig, innen saftig – ein Klassiker der Balkan-Küche.

Panierte Schnitzel Hähnchen
Knusprig, goldbraun gebackenes Schnitzel, zart und saftig – perfekt für alle, die es klassisch lieben.

Rinderbraten
Zartes Rindfleisch, langsam geschmort in kräftiger Sauce – ein echtes Wohlfühlgericht für Genießer.

Schweinebraten
Zartes Schweinefleisch, langsam geschmort in kräftiger Sauce – ein echtes Wohlfühlgericht für Genießer.

Pollo Fino
Zartes, entbeintes Hähnchenoberkeulenfleisch, saftig gegrillt und voller Aroma – ein Genuss für Geflügelliebhaber.

Spanferkel
Langsam gegrillt mit knuspriger Kruste und zartem Fleisch – ein Fest für Liebhaber traditioneller Genüsse.

Doradenfilets Senf-Dillsoße
Zarte Doradenfilets mit würziger Senf-Dillsoße.

Garnelen in Tomatensoße
Saftige Garnelen in fruchtiger Tomatensoße

Schweinefilet
Schweinefilet vom regionalen Schwein in Medaillons geschnitten

VEGAN UND VEGETARISCH 1 zur Wahl

Vegane Bratwurst
Herzhaft gewürzte, pflanzliche Bratwurst vom Grill – deftig, aromatisch und perfekt für Genießer.

Falafel mit Minz Dip
Knusprige Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen, serviert mit erfrischendem Minz-Dip – ein leichter, würziger Genuss.

Semmelknödel Pilzragout
Lockere Semmelknödel mit cremigem Pilzragout – herzhaft und aromatisch.

Käsespätzle
Cremige Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln

Grillkäse
Goldbraun gegrillter Käse mit zart schmelzender Textur – außen knusprig, innen cremig, ein echter Genuss.

Warme Beilagen 2 zur Wahl

Kartoffelgratin
Zartschmelzende Kartoffelscheiben in cremiger Sauce, überbacken mit goldbraunem Käse – herzhaft und unwiderstehlich.

Rosmarinkartoffeln
Knusprig gebackene Kartoffeln mit duftendem Rosmarin – rustikal, aromatisch und perfekt für jeden Anlass.

Apfel-Rotkraut (Saisonal)
Fein geschnittenes Rotkraut mit saftigen Äpfeln und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung.

Grillgemüse
Frisch gegrilltes, buntes Gemüse mit feinem Röstaroma – mediterraner Genuss für alle Sinne.

Djuvecreis
Würziger Reis mit Paprika, Tomaten und feinen Gewürzen – ein aromatischer Klassiker der Balkan-Küche.

Spätzle mit Braten- oder Rahmsoße
Hausgemachte, goldgelbe Spätzle in herzhaft-deftiger Braten- oder cremiger Rahmsoße – pure Wohlfühlküche.

Petersilien-Buttergemüse
Zartes Gemüse in aromatischer Butter mit frischer Petersilie – leicht, fein und voller Sommergeschmack.

Salzkartoffeln
Feine Salzkartoffeln mit frischer Petersilie – simpel und köstlich.

KALTES BUFFET Optional zubuchbar + 6,90€

Marktfrische Blattsalate

Gurken
Erfrischend & Knackig

Krautsalat
Hausgemachter, fein marinierter Krautsalat

Hausdressing
Essig, Öl, Senf, Agavendicksaft

Ketchup

Mayonnaise

Tomaten
Aromatisch & Süß

Paprika
Knackig & Süß

Rote Zwiebeln
Fein & Würzig

Frisch gebackene Focaccia
Aromatisch & Fluffig

Ajvar

BBQ Dip

Besteck

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Messer	0,50€
Gabel	0,50€
Löffel	0,50€
Kleine Löffel	0,50€
Kleine Gabel	0,50€

Gläser

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Wassergläser 0,2L	0,75€
Weingläser 0,2L	1,00€
Sektgläser 0,1L	1,00€
Biergläser 0,5L	0,75€

Geschirr

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Hauptgang Teller	0,75€
Kuchen/ Salatteller	0,75€

Tischwäsche

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Tischdecke 130x130cm	6,50€
Tischdecke 220x130cm	10,50€
Stoffservietten 50x50cm (ungefalten)	1,50€

Bruch und Schwund

Bei Gläsern, Besteck und Porzellan ist die Reinigung in den Kosten bereits enthalten. Das Equipment wird nach Richtwerten kalkuliert und berechnet. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Gläser bei Bruch zum Einkaufspreis berechnet werden. Dieser liegt zwischen 2,00€ und 3,00€