

# Catering-Buffetvorschläge für Gruppen ab 20 Personen

Liebe Gäste und Freunde von Fledermaus und WeinGalerie,

wir haben Ihnen hier eine Auswahl an möglichen Buffets zusammengestellt, die wir Ihnen **an einen Ort Ihrer Wahl** liefern können. Verstehen Sie dies als Anregung für die Zusammenstellung Ihres persönlichen Wunsch-Buffets.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich persönlich von uns beraten. Wir erstellen Ihnen auch einen genauen Ablauf- und Kostenplan für Ihre Kalkulation.

Saisonale Besonderheiten, wie Spargel, spezielles Obst, Wild oder Gänsekeule sind hier nicht aufgeführt. Suchen Sie das persönliche Gespräch, damit wir uns auf Ihre Wünsche einstellen und Ihnen ein individuelles und saisonal passendes Angebot erstellen können.

Sie haben auch die Möglichkeit, die von uns zusammengestellten Buffets zu verändern, zu reduzieren oder zu ergänzen. Schicken Sie uns Ihre Wunsch-Zusammenstellung per email, dann können wir Ihnen vorab eine individuelle Kalkulation erstellen.

Wir möchten in jedem Fall, dass Ihr Fest für alle Beteiligten ein unvergesslich schönes Erlebnis wird.

**Alle hier genannten Preise verstehen sich für Buffets außer Haus ...  
... zuzüglich Kosten für Teller, Besteck, Servietten, Lieferung etc.,  
... und zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 19%.**

## Ihr Ansprechpartner für alle Caterings

Stephan Schmidt und Sandra Kamprath

Büroadresse : Pfalzgrafenstraße 17, 50259 Pulheim

Restaurant Fledermaus : Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim-Sinthern

Restaurant WeinGalerie : Rommerskirchener Str. 21, 50259 Pulheim (im Walzwerk)

Telefon Mo-Fr von 9-16 Uhr 02234-9790493, Fax 02234-9790492, Handy 0172-2013074

IBAN : DE 72 37069252 6502678017, BIC : GENODED1ERE

[info@weingaleriepulheim.de](mailto:info@weingaleriepulheim.de), [www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de)

# Frühjahrs-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln  
Roastbeefröllchen mit Rucola und Kräuteremoulade  
Gemischte Lachsvariation mit Lachs im Kräutercrepe,  
Lachstatar auf Pumpernickel und Beizlachs  
Marinierter Spargelsalat von grünem und weißem Spargel  
Caesars Salad mit Kirschtomaten und Kräutercroûtons  
Frische Frühlingssalate mit Balsamicovinaigrette  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Warme Speisen

Maispoulardenbrust auf Pfannengemüse mit Kräuter-Pilzrahmsauce  
Zanderfilet auf Blattspinat mit Basilikum-Weißweinsauce  
Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

## Dessert

Panna Cotta mit Erdbeerpürree

Preis pro Person ab 20 Personen  
Euro 30,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# Sommer-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Italienische Schinken- und Salamiauswahl mit Grissini  
Rindfleischbällchen mit Rosmarin, Datteln im Speckmantel  
Räucherlachscrepe mit Wasabi-Crème-fraîche  
Gebratene Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto  
Frische Sommersalate mit Balsamicovinaigrette  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Warme Speisen

Gegrillte Duroc-Schweinesteaks auf Pfannengemüse mit Pfeffersauce  
Lachsfilets auf Blattspinat mit Basilikum-Weißweinsauce  
Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

## Dessert

Erdbeertiramisu

Preis pro Person ab 20 Personen  
Euro 30,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# Herbst-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Rucola und Parmesan  
Gebratene Datteln im Speckmantel  
Doppelt gegarter Fjordlachs auf Glasnudelsalat mit Sesamöl  
Pumpnickeltaler mit Räucherforellentatar  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Warme Speisen

Rinderbraten vom Charolais in kräftiger Rotweinjus  
Fischvariation auf Blattspinat mit Weißweinsauce  
Kräuterspätzle oder Kräuterkartoffeln, Basmatireis

## Dessert

Schokladenmousse im Weck-Glas

Preis pro Person ab 20 Personen  
Euro 30,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# Winter-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Gänseleberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren  
Gebratene Datteln im Speckmantel, Angus-Rindfleischbällchen  
Räucherlachstatar auf kleinen Kartoffelrösti  
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Flusskrebse  
Feldsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse und Champignons  
Bulgursalat mit frischer Minze und Schafskäse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipp

## Warme Speisen

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Apfel-Rotkohl  
Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeersauce  
Butterspätzle, Kräuterkartoffeln

## Dessert

Zweierlei Dessertvariation im Glas  
Schokolade-Cappuccino, Passionsfrucht-Baiser

Preis pro Person ab 20 Personen  
Euro 34,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# MultiKulti-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Piementos mit Meersalz, Gefüllte Oliven mit Anchovis  
Zweierlei Samosas : mit Fleisch gefüllt & vegetarisch  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Hirtensalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,  
Hummus und Oliventapenade  
Gemischte Brotauswahl

## Warme Speisen

Bobotie - Rindfleischauflauf mit Aprikosen (100% Rind)  
Orientalisches Hühnchen auf Kartoffelcurrygemüse  
Scharfe Kartoffeln mit Chili und Kräutern

## Dessert

Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree  
Möhren-Kuchen mit Pistazien

Preis pro Person ab 20 Personen  
Euro 30,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# Exotic-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Lammfleischbällchen mit Schafskäsefüllung  
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust  
Gebackene Maisküchlein mit Shrimps und Curry  
Gebackene Riesengarnele im Curry-Tempurateig  
Verschiedene Frühlingsrollen mit asiatischen Dips  
Tabouléh Salat mit Blatt Petersilie und Kirschtomaten  
Glasnudelsalat mit Rindfleisch und rosa Pfeffer  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

## Hauptgerichte

Filets vom Red Snapper auf Kartoffel-Gemüsecurry  
Gebratenes Schweinefleisch mit sweet and sour vegetables  
Lamcurry mit Koriander, Ingwer und scharfer Currypaste  
Basmatireis, Gebratenes Wok-Gemüse

## Dessert

Bananen-Schokoladenkuchen  
Passionsfruchtmousse

Preis pro Person ab 20 Personen  
Euro 36,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# Kölsches-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Kalter Kassler-Braten mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette  
Klassische Frikadellchen von Rind und Schwein  
Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und Walnuss  
Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen  
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Warme Speisen

Gefüllter Schmorbraten vom Sauerlandschwein in Rotweinjus  
Merguez (Lammbratwurst) auf buntem Linsengemüse  
Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Rahmwirsing

## Dessert

Schokoladenmousse  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person ab 20 Personen**  
**Euro 30 pro Person**  
**zuzüglich MwSt**



# BBQ-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

## Salate und Dipps

Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum  
Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Gegrilltes Gemüse mit Rucola und Schafskäse  
Dreierlei Dipps zum Grillfleisch nach Absprache  
Gemischte Brotauswahl

## Fleisch für den Grill und Beilagen

Klassische Grill-Bratwürstchen vom Schwein  
Uruguay Grain-Fed-Entrecôte vom Angus-Beef  
Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten  
Orientalisch mariniertes Hähnchen oder Putenbrust  
Rosmarin-Brätlinge und halbe gekochte Maiskolben

## Dessert

Zweierlei Dessertvariationen  
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser  
im Mini-Gläschen portioniert

Preis pro Person ab 20 Personen  
Euro 32,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# Individueller Kostenplan

Buffetpreis pro Person = XX Euro  
Teller- und Besteck pro Person = XX Euro  
Sonstiges Equipment (Beispiele siehe Auflistung) = XX Euro  
Personalkosten (Beispiele siehe Auflistung) = XX Euro  
Lieferpauschale = 25 Euro je Anfahrt (bis 15 Kilometer)  
Anzahlung 300 Euro bei Auftragserteilung auf folgendes Konto  
Volksbank Erft, IBAN = DE 72 37069252 6502678017  
BIC = GENODED1ERE, Kontoinhaber Stephan Schmidt

## Beispiele Ausleih-Optionen für Equipment

(Equipment nur in Verbindung mit einer Buffetlieferung)  
Sektglas Spiegelau = VE 36 Stück = 15 Euro je Einheit  
Weinglas Spiegelau = VE 25 Stück = 10 Euro je Einheit  
Softdrinkglas = VE 36 Stück = 10 Euro je Einheit  
Cocktailglas = VE 25 Stück = 10 Euro je Einheit  
Kaffeetasse mit Untere = VE 36 Stück = 15 Euro je Einheit  
Großbauchiges Rotweinglas = VE 6 Stück = 4,50 Euro je Einheit  
Klapptisch 1,80m x 0,80m = VE 1 Stück = 7,50 Euro p. Stück  
Tischdecke weiß 2,30m x 1,30m = VE 1 Stück = 7,50 Euro p. Stück  
Holzstuhl Buche dunkel = VE 1 Stück = 5 Euro p. Stück  
Buffettisch mit Husse = 2,00m x 0,80m = VE 1 Stück = 25 Euro  
Stehtisch mit Stretchhülle Ø 80cm = VE 1 Stück = 20 Euro

## Geschultes Personal für Ihre Feier

(Personal nur in Verbindung mit einer Buffetlieferung)  
Supervisor / Veranstaltungsleiter = 38 Euro je Arbeitsstunde  
Gelernter Koch oder Grillmeister = 32 Euro je Arbeitsstunde  
Gelernte Servicekräfte = 28 Euro je Arbeitsstunde  
Hilfskräfte für Küche und Service = 25 Euro je Arbeitsstunde  
Personalbuchung nur für mindestens 5 Arbeitsstunden zuzüglich  
einmaliger Gebühr für An- und Abfahrt in Höhe von 25 Euro

**Alle hier genannten Preise verstehen sich netto  
zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer von derzeit 19%**

**Inhaber:** Stephan Schmidt **Ü UST-ID Nr.** DE 162942198  
**Büroadresse :** Pfalzgrafenstraße 17 **Ü** 50259 Pulheim-Brauweiler  
**Bankverbindung:** Volksbank Erft **Ü IBAN:** DE 72 37069252 6502678017  
**Internet:** [www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de) **Ü e-mail:** [info@weingaleriepulheim.de](mailto:info@weingaleriepulheim.de)  
**Telefon :** 02234-9790493 **Ü Fax :** 02234-9790492 **Ü Handy :** 0172-2013074