

Catering-Buffetvorschläge für Gruppen ab 50 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%.

Ihre Ansprechpartner für alle Caterings

Stephan Schmidt & 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, www.weingaleriepulheim.de

Mediterranes-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen und Salate

Italienische Schinken- und Salamiauswahl mit Grissini
Rindfleischbällchen mit Rosmarin, Datteln im Speckmantel
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, Oliven mit Anchovis
Gemischte Lachsvariation mit Lachs im Kräutercrepe,
Lachstatar auf Pumpernickel und Beizlachs
Gebratene Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Italienische Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen

Mediterranes Hähnchen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Risibisi
Lammhüfte in Thymiansauce mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse
Vegetarische Nudeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven, Kräutern und Schafskäse
Gegrillte Doradenfilets auf Safran-Pilzrisotto

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Frischer Obstsalat mit gestoßenen Walnüssen
Klassische Tiramisu oder Erdbeer, Blaubeer, Mandarine

Preis pro Person ab 50 Personen

Euro 30,00 pro Person

zuzüglich MwSt

Ozeanisches-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Rucola und Parmesan

Südtiroler Speck mit Ciabatta-Kräutercroûtons

Pollo tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce

Doppelt gegarter Fjordlachs auf Glasnudelsalat mit Sesamöl

Black-Tiger Riesengarnelen mit Oliven und Kirschtomaten

Meeresfrüchte-Pulposalat mit Kräutervinaigrette

Gefüllte spanische Oliven mit Anchovis

Bulgursalat mit frischer Minze und Schafskäse

Salat Nicoise mit Thunfisch, Anchovis und gekochtem Ei

Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto

Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

Warme Speisen

Loup de mer auf frischem Blattspinat mit Weiß-Kräuterjus und Safranreis

Meerefrüchterisotto mit gegrillten Edelfischspießen

Medaillons vom Rinderfilet auf Pfannengemüse mit Kräuterkartoffeln

Vegetarische Melanzane Parmigiana

Dessert

Dreierlei Dessertvariation im Glas

Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino

Preis pro Person ab 50 Personen
Euro 38,00 pro Person
zuzüglich MwSt

MultiKulti-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen und Salate

Piementos mit Meersalz, Gefüllte Oliven mit Anchovis
Zweierlei Samosas : mit Fleisch gefüllt & vegetarisch
Tabuleh-Salat mit Petersilie, Tomaten und Sesam
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Hirtensalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,
Dipps : Hummus, Oliventapenade, Ajvar, Aioli

Warme Speisen

Bobotie - Rindfleischauflauf mit Aprikosen (100% Rind)
Orientalisches Hühnchen auf Kartoffelcurrygemüse
Merguez auf buntem Linsengemüse (100% Lamm)
Scharfe Kartoffeln mit Chili und Kräutern
Nudeln mit Lachs, Fenchel und Tomaten

Dessert und Kuchen

Baklava - mit Mandeln, Nüssen und Pistazien
Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree
Möhren-Kuchen mit Pistazien

Preis pro Person ab 50 Personen
Euro 28,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Kölsches-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen, Salate und Suppe

Kartoffelsuppe mit gebratenem Speck

Kalter Kassler-Braten mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette

Klassische Frikadellchen von Rind und Schwein

Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und Walnuss

Pumpnickeltaler mit Lachstatar, Pumpnickeltaler mit Flöns

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen

Nudelsalat mit gebratenem Gemüse, Oliven und Curry

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse

Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipp

Warme Speisen

Gefüllter Schmorbraten vom Sauerlandschwein mit Rosmarinkartoffeln

Frische Bratwurst auf buntem Linsengemüse

Hähnchenschenkel auf Kartoffel-Wirsinggemüse

Dessert

Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 50 Personen

Euro 24,00 pro Person

zuzüglich MwSt

Exotic-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen, Salate und Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Koriander
Lammfleischbällchen mit Joghurt und Schafskäse
Gebackene Maisküchlein mit Shrimps und Curry
Lachs im Kräutercrêpe mit Wasabi-Crème-fraîche
Gebackene Riesengarnele im Curry-Tempurateig
Verschiedene Frühlingsrollen mit asiatischen Dips
Tabouléh Salat mit Blattpetersilie und Kirschtomaten
Glasnudelsalat mit Rindfleisch und rosa Pfeffer
Hähnchensalat mit Erdnussöl, Chili und frischem Sesam
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

Warme Speisen

Gebratener Red Snapper auf Kartoffel-Gemüsecurry
Lammcurry mit Basmatireis und gebratenem Gemüse
Schweinefleisch mit sweet and sour vegetables
Gebratener Reis mit Gemüse und Cashewkernen

Dessert

Bananen-Schokoladenkuchen
Mango-Papayacrème
Exotischer Obstsalat

Preis pro Person ab 50 Personen
Euro 30,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Internationales-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Südamerika & Karibik

Gebackene Maisküchlein mit Dill-Crème-fraîche Shrimps
Scheiben von der Hähnchenbrust mit fruchtig-scharfer Mango-Currysauce
Frittierte Sardinen mit Zitrone auf gebackenen Zucchinis Scheiben mit Knoblauch
Steaks vom Butterfisch auf Mangold-Champignon-Gemüse mit scharfen Kartoffeln
Bananen-Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Osteuropa

Gefüllte Frikadellen mit Schafskäse von Rind und Schwein
Borschtsch vom Ochsenchwanz mit Rote Bete, Möhren, Zwiebeln und Weißkohl
Schaschlik-Spieße in Tomaten-Chilisauce von Rinderfilet und Schweinefilet
Zitronen-Mandelquark mit frischen Erdbeeren

Südost-Asien

Asiatische Fingerfood-Variationen zweierlei Dipps
Soja-Glasnudelsalat mit Gemüse mit Rindfleisch und Shrimps
Thailändisches Hähnchencurry mit gebratenem Wok-Gemüse und Basmatireis
Passionsfruchtmousse mit Himbeerpüree

Nordafrika

Taboulé Salat mit Blatt Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Minze und Zitrone
Rucola-Ziegenkäsesalat mit Kirschtomaten und Champignons
Hummus Kichererbsencreme mit Joghurt, Sesam und Knoblauch
Dreierlei Oliven : Anchovis, Paprika, Knoblauch
Lammbratwürstchen (Merguez) auf buntem Linsengemüse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps
Frisches gemischtes Obst im Obstkorb

Preis pro Person ab 50 Personen
Euro 32,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Kaminfeuer-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen, Salate und Suppe

Crèmesuppe von grünen Erbsen mit Kräuter-Croûtons
Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Parmesanspalten und Rucola
Gänseleberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren
Gebratene Datteln im Speckmantel, Angus-Rindfleischbällchen
Ganzer geschmorter Lachs im Gurkenmantel mit zweierlei Dipps
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Flusskrebse
Feldsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse und gebratenen Champignons
Rote Bete Salat mit Äpfeln, Walnussöl und Ahornsirup

Warme Speisen

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl
Wildragout mit Pilzen, gebratenen Kräuterspätzle und Rosenkohl
Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat mit Safranreis
Gratinierter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomatensauce

Dessert und Käse

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
Schokoladen-Zimtousse, Mandarinen-Tiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 50 Personen

Euro 34,00 pro Person

zuzüglich MwSt

BBQ-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Salate und Dipps

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Gemüse
Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum **oder**
Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse **oder**
Gegrilltes Gemüse mit Rucola und Schafskäse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Fleisch für den Grill und Beilagen

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

Dessert

Dreierlei Dessertvariationen
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino
im Mini-Gläschen portioniert

Preis pro Person ab 50 Personen
Euro 32,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Menü-Buffer-Kombi

Frühjahr-Sommer

(bestellbar ab 50 Personen)

Couvert am Tisch eingesetzt
Brotkorb, Olivenöl, Dipps, Pfeffer- und Salzmühle

Vorspeise am Tisch serviert
Frühlingsalate mit mariniertem Ziegenkäse,
rosa Pfeffer und frischen Früchten

Suppe am Tisch serviert
Karotten-Ingwer-Süppchen mit Pinienkernen

Hauptgerichte am Buffet
Mediterranes Hühnchen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Risibisi
Grain-Fed Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse
Vegetarische Nudeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven, Kräutern und Schafskäse
Gegrillte Doradenfilets auf Safran-Pilzrisotto

Dessert am Buffet
Panna Cotta mit Himbeersauce
Frischer Obstsalat mit gestoßenen Walnüssen
Klassische Tiramisu oder Erdbeer, Blaubeer, Mandarine

Preis pro Person ab 50 Personen
Euro 34,00 pro Person
zuzüglich Personal und MwSt

Menü-Bufferet-Kombi Herbst-Winter

(bestellbar ab 50 Personen)

Couvert am Tisch eingesetzt

Brotkorb, Olivenöl, Dipps, Pfeffer- und Salzmühle

Vorspeise am Tisch serviert

Ziegenkäseravioli mit Datteln

Suppe am Tisch serviert

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Pinienkernen

Hauptgerichte am Buffet

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl

Wildragout mit Pilzen, gebratenen Kräuterspätzle und Rosenkohl

Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat mit Safranreis

Gratinerter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomatensauce

Dessert & Käse

Schokoladen-Zimtmousse

Mandarinen-Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 50 Personen

Euro 34,00 pro Person

zuzüglich Personal und 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 500 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 = 15 Euro
Stehtisch mit Stretchhülle Ø 80cm = VE 1 Stück = 15 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 **Ü e-mail:** info@weingaleriepulheim.de
Telefon : 02234-9790493 **Ü Fax :** 02234-9790492 **Ü Handy :** 0172-2013074