

„Wenn draußen, dann vom Feinsten!“

Wir freuen uns, dass Sie sich für das mobile Catering Angebot der CULINARIA interessieren.
Damit Sie Ihre Feier genießen können, stehen wir Ihnen gerne
bei der Planung und der Organisation zur Seite.



FINGERFOOD

...mit Fleisch

- Crêpe Röllchen mit Parmaschinken und Basilikumcrème gefüllt
- Crêpe Röllchen mit geräucherter Putenbrust und Currycrème gefüllt
- Crostini mit Oliventapenade und Fenchelsalami
- Kleine Frikadellen mit Senf
- Tatar vom Kalb auf Röstbrot mit Estragon Dip
- Tramezzini mit Roastbeef und Cocktailcreme
- Canapée mit Scheiben vom Iberico Schwein und Cranberry Dip
- Kottenbutter mit Senf auf Bauernbrot

...mit Fisch

- Räucherlachs-Crêpe Röllchen mit Meerrettich
- Crostini mit Thunfischmousse und Passionsfrucht
- Sirup-Brot mit Matjes und Beete
- Kräcker mit pikantem Paprika-Dip und Anchovis
- Glasierte Garnelen mit gegrillter Ananas und Curry Creme
- Orangen-Grappa-Lachs auf Röstbrot mit Zitronendip
- Tramezzini mit geräucherter Forelle und Dillcrème

...vegetarisch

- Crostini mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf
- Cherrytomaten und Mozzarellakugeln am Spieß
- Schweineöhrchen (aus Blätterteig) mit Oliven-Mandel-Parmesanfüllung
- Husumer Käse mit Feigensenf auf Bruschetta

...süß

- Mini-Tartes mit Zitrone oder Apfel und karamellisierten Nüssen
- Schokoladentartelette mit Tonkabohnen und Waldbeeren
- Kokospraline

Bitte wählen Sie 4 verschiedene Sorten Fingerfood für Ihre Gäste aus.

3 Teile pro Person

9,00 EUR
(7,56 EUR netto)

4 Teile pro Person

12,00 EUR
(10,08 EUR netto)

5 Teile pro Person

14,50 EUR
(12,18 EUR netto)

CULINARISCHES IM GLAS SERVIERT

(im 160ml Weck-Glas)

...mit Fleisch

- Mediterraner Brotsalat mit Feta, Oliven und Chorizo
- Rindfleischstreifen mit Kürbis-Pilz Salat in Sesamdressing
- Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangen-Vanille-Dip auf Bohnen-Tomatensalat
- Glasnudelsalat in Sojasauce mit Erdnüssen und Putenbruststreifen

...mit Fisch

- Geräucherte Forelle auf Feigen-Crème fraîche mit Waldorfsalat
- Pesto-Kartoffelsalat mit kalt geräuchertem Lachs und Kräuterdip
- Würzige Garnelen mit Melonen-Mango Salat
- Avocado-Kirschtomatensalat mit Nordseekrabben im Salatnest
- Artischocken-Kartoffel-Thunfischsalat mit Blattpetersilie

...vegetarisch

- Paprika-Strauchtomaten Salat mit angeräuchertem Fetakäse
- Pikanter Risoni Salat mit Mozzarella und Rucola
- Bulgur-Gemüsesalat mit Minze und Joghurt
- Rote Beete Salat mit Ziegenfrischkäse und Honig

Bitte wählen Sie für Ihre Gäste aus.

4 verschiedene Gläser pro Person

15,00 EUR
(12,60 EUR netto)

5 verschiedene Gläser pro Person

18,75 EUR
(15,75 EUR netto)

6 verschiedene Gläser pro Person

21,50 EUR
(18,07 EUR netto)

BUFFETVARIATIONEN

Bitte wählen Sie aus den folgenden Komponenten die Speisen für Ihr Buffet aus.
Beachten Sie bitte die auszuwählende Anzahl der Speisen.

p.P.32,00 EUR
(26,89 EUR netto)

Vorspeisen

- Salat von Spargel, Kirschtomaten und Parmaschinken
- Hausgeräucherter Atlantik-Lachs mit Kräuter-Dip
- Rindfleischstreifen mit jungem Spitzkohl-Pilzsalat und Sesamdressing
- Bunter Bohnen-Tomatensalat mit Ziegenkäse
- Glasnudelsalat in Sojasauce mit Erdnüssen und Thunfisch
- Caesar-Salat mit gerösteten Croutons, Parmesan und gebratenen Geflügelstreifen
- Paprika-Honigsalat und Saté Spieße mit Tomaten-Chili-Dip
- Bunte Paprika aus dem Ofen mit Rosmarin
- Couscous Salat mit Gemüse und Meeresfrüchte
- Salat von gelben und roten Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto
- Griechischer Bauernsalat mit Feta und roten Zwiebeln
- Pikanter Salat von Penne und Chorizo
- Taccino (Putenbrust mit Thunfischsauce)
- Bunter Römersalat mit Kresse, Tomaten, Gurken, Paprika und Käsestreifen
- Geschmorte Champignons mit Kräutern und Aioli
- Ofen-Zucchini mit Zitronenthymian

Bitte wählen Sie 6 Vorspeisen aus.

Sollten Sie und Ihre Gäste weniger als 20 Personen sein, wählen Sie bitte 5 Vorspeisen aus.

Hauptgänge

- Kalbsroulade gefüllt mit Spinat und Pinienkernen in Kräuterrahm
- Piccata von der Pute mit Tomatenkonfit
- Mediterranes Maishähnchen mit Frischkäserahm
- Gebratene Schweinesteaks mit Olivenjus
- Pikantes Tomaten-Lammragout mit Aprikosen
- Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce auf Bouillongemüse
- Würziges Rinder-Paprikagulasch

Fisch

- Gebratene Wolfsbarschfilets mit Pesto Rahm
- Gebratener Rotbarsch mit Limonenveloute
- Gratiniertes Steinbeißer mit Riesling Schaum

Vegetarisch

- Zucchini-Dörrtomaten Tortilla
- Kartoffel-Gnocchi mit Brokkoli und geriebenem Käse überbacken
- Ricotta-Spinat Tortellini mit Mozzarella und Tomatenkonfit
- Kichererbsen mit Gemüse und Curry Kokosrahm

Bitte wählen Sie je ein Gericht aus Fleisch, Fisch und vegetarisch aus.

Beilagen

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| • Frische Linguini | • Kartoffelgratin |
| • Rosmarin-Kartoffeln | • Salbeignocchi |
| • Butterreis | |

Gemüse

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| • Ratatouille | • Gemüse der Saison |
| • mediterranes Schwenkgemüse | • karamellisierter Spitzkohl |

Bitte wählen Sie je 2 Sättigungs- und Gemüsebeilagen aus.

Dessert

- Frische Früchte der Saison
- Quark-Himbeer-Törtchen
- Grießflammerie mit eingelegten Himbeeren
- Dunkle Schokoladenmousse
- Crème Brûlée
- Obsttarte mit Schmand (saisonal belegt) und karamellisierten Nüssen
- Quarkstrudel mit Honig & Rosinen und Beeren-Kompott
- Stracciatella-Joghurt-Mousse
- Topfenmousse mit Beeren
- Panna Cotta vom Espresso
- Erdbeermousse
- Tiramisu
- Ananas-Minze-Salat

Bitte wählen Sie 5 Desserts aus.

GETRÄNKE

Getränke sowie Gläser und Zubehör können Sie auf Anfrage bei uns buchen.

EQUIPMENT

Service-Equipment-Pauschale (Teller, Besteck, Gläser, Chavis)	p.P. 3,50 EUR (2,94 EUR netto)
Banketttischdecken	p.Stk. 7,00 EUR (5,88 EUR netto)
Stehtisch-Hussen	p.Stk. 13,20 EUR (11,09 EUR netto)
Mundserviette	p.Stk. 0,85 EUR (0,71 EUR netto)

Möbel wie z.B. Bierzeltgarnituren, Stehtische, Banketttische, Stühle und Zelte können Sie auf Anfrage bei uns buchen.

ANLIEFERUNG UND ABHOLUNG

Anlieferung	p.Std.47,60 EUR (40,00 EUR netto)
Abholung	p.Std.47,60 EUR (40,00 EUR netto)
Kilometergeld pro gefahrenem Kilometer	2,00 EUR (1,68 EUR netto)

PERSONALKOSTEN

Servicepersonal	p.Std.28,00 EUR (23,53 EUR netto)
Koch	p.Std.28,60 EUR (24,03 EUR netto)
Veranstaltungsleiter	p.Std.41,70 EUR (35,04 EUR netto)

Die **Personaleinsatzzeiten** gelten jeweils **ab Betriebsstätte** bis zur **Rückkehr** und werden nach effektivem Aufwand abgerechnet.

Pro Anlieferung und Abholung berechnen wir immer **mindestens 2 Servicemitarbeiter**.

BITTE BEACHTEN SIE:

- Bestandteil des Bewirtungsvertrages sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der CULINARIA.
- Bitte teilen Sie uns die exakte Personenanzahl **5 Werktage** vor Veranstaltungsbeginn mit, da diese als Rechnungsgrundlage dient.
- Wir behalten uns vor, **4 Wochen vor der Veranstaltung** eine Vorauszahlung in Höhe von **50 Prozent** der Auftragssumme zu berechnen.