



KERRES

Catering GmbH

**IHRE PROFIS IN
SACHEN CATERING**



Catering GmbH

KERRES

**Jetzt mit
verfeinerten &
neuen Gerichten!**

Neu: 5% Nachlass bei Selbstabholung



KERRES Catering GmbH

Monnetstr. 16
52146 Würselen

Tel.: 02405 . 499 6 499
Fax: 02405 . 499 6 498

info@kerres.eu
www.kerres.eu

Gültig ab 10/2020 - Mit Erscheinen dieser
Broschüre verlieren alle vorherigen Ihre
Gültigkeit! Irrtümer vorbehalten.

**WEIHNACHTS-
Buffets**

SO FUNKTIONIERT'S

Stellen Sie sich auf den folgenden Seiten Ihr eigenes Weihnachts-
Buffet zusammen:

Wir empfehlen Ihnen dazu folgende Mengen:

ab 10 Personen „small“

- 1 - 2 Vorspeisen (ohne Brot)
- 1 - 2 Sättigungsbeilagen
- 1 - 2 Gemüsebeilagen
- 1 - 2 Fleisch- / Fischgerichte
- 1 - 2 Desserts

ab 20 Personen „medium“

- 2 - 3 Vorspeisen (ohne Brot)
- 2 - 3 Sättigungsbeilagen
- 2 - 3 Gemüsebeilagen
- 2 - 3 Fleisch- / Fischgerichte
- 2 - 3 Desserts

ab 35 Personen „large“

- 3 - 4 Vorspeisen (ohne Brot)
- 3 - 4 Sättigungsbeilagen
- 3 - 4 Gemüsebeilagen
- 3 - 4 Fleisch- / Fischgerichte
- 3 - 4 Desserts

Auf den folgenden Seiten finden Sie Beispielenüs. Diese können Sie nach Belieben variieren und sich mit Hilfe der Übersicht auf den hinteren Seiten Ihr eigenes Weihnachts-
Buffet zusammen stellen. Bitte beachten Sie hierzu, dass die angegebenen Preise auf den vorgeschlagenen Produkten basieren. Der Preis kann sich je nach Produktauswahl ändern.

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich, rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine Mail.

BEISPIEL – WEIHNACHTSMENÜ

„small“

ab 10 Pers.

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenen Birnen und Walnüssen  (enth. Walnuss)

Chicorée Salat mit blauen Trauben (süß)  (enth. Ei)

Gemischte Baguette-Auswahl 


(enth. Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Sellerie, Sesam, Soja, Roggen, Mandel, Walnuss)

Warme Speisen

Kartoffelknödel 

Geschälte Kartoffelchen in Butter geschwenkt mit Petersilie 

Broccoliröschen mit Mandelspalten 

Blumenkohlröschen mit Butterstreusel 

Gezuckerte Finger-Möhren  (enth. Weizen, Milch & Milchprodukte, Mandel)

Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Aprikosensauce

(enth. Milch und Milchprodukte, Sellerie)

Saftiger Jung-Schweinebraten an Dunkelbiersauce (enth. Weizen)

Nachspeisen

Herrencreme mit Vanille und Schokostückchen 

(enth. Ei, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja, glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse, Nüsse & Nusserzeugnisse)

Zimtschokoladencreme mit Zimtsternen  (enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte)

inkl. 7% MwSt. **14,90 € / Pers.**

inkl. 19% MwSt. **16,57 € / Pers.***



BEISPIEL – WEIHNACHTSMENÜ

„medium“

ab 20 Pers.

Vorspeisen

Bunte winterliche Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing 🌿

Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse und Rucola 🌿

(enth. Milch und Milchprodukte, Soja)

Salat von Bleichsellerie, Apfelspalten und Haselnüssen
in Zitronenschmand 🌿 (enth. Haselnuss)

Frisches Baguette am Stück 🌿 (enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte)

Warme Speisen

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken 🌿

(enth. Milch und Milchprodukte, Sellerie, Knoblauch)

Frische Bauernspätzle 🌿 (enth. Ei, Weizen)

Aromatischer Reis mit gerösteten Mandelspalten 🌿 (enth. Mandel)

Möhren-Rosenkohl Gemüse 🌿

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken 🌿

Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons
goldbraun angebraten an Cassis-Orangen-Jus

(enth. Milch und Milchprodukte, Sellerie)

Zarter Sauerbratengulasch aus der Rinderkeule

(enth. Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Sellerie, Mandel, Walnuss)

Saftiger Jung-Schweinebraten an Dunkelbiersauce (enth. Weizen)

Nachspeisen

Herrencreme mit Vanille und Schokostückchen 🌿 (enth. Ei, Milch und Milchprodukte,

Haselnuss, Soja, Glutenhaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse, Nüsse & Nusserzeugnisse)

Hausgemachter Milchreis mit Zimt 🌿 (enth. Milch und Milchprodukte)

Zimtschokoladencreme mit Zimtsternen 🌿 (enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte)

inkl. 7% MwSt. **16,90 € / Pers.**

inkl. 19% MwSt. **18,80 € / Pers.***



🌿 vegetarisch

🌿 vegan

*Dargestellte Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu

BEISPIEL – WEIHNACHTSMENÜ

„large“

ab 35 Pers.

Vorspeisen

Gebundene Kürbis-Curry-Suppe mit einem Hauch Ingwer 🌿 (enth. Milch und Milchprodukte)

Entenbrust-Carpaccio (rosa gebraten)

Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und geröstetem Speck

Salat von Lachs und Spitzkohl mit Aprikose (enth. Fisch)

Gemischte Baguette-Auswahl 🌿

(enth. Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Sellerie, Sesam, Soja, Roggen, Mandel, Walnuss)

Warme Speisen

In Butter geschwenkte Schupfnudeln 🌿 (enth. Ei, Weizen)

Frische Bauernspätzle 🌿 (enth. Ei, Weizen)

Butterkartoffeln 🌿

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken 🌿

Spitzkohlgemüse 🌿 (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Prinzessbohnen mit Bohnenkraut in Butter geschwenkt 🌿

Zartes Wildgulasch vom Eifelwild

Rinder Tafelspitz an Sahnemeerrettichsauce

(enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Zanderfilet auf der Haut gebraten (enth. Fisch) an Rieslingsauce

(enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Nachspeisen

Aochener Printenmousse 🌿 (enth. Ei, Milch und Milchprodukte)

Advents-Tiramisu mit Spekulatius 🌿

(enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja, Pistazie, Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Nüsse & Nusserzeugnisse)

Zimtschokoladencreme mit Zimtsternen 🌿 (enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte)

inkl. 7% MwSt. **24,90 € / Pers.**

inkl. 19% MwSt. **27,69 € / Pers.***



🌿 vegetarisch

🌿 vegan

*Dargestellte Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu erheben. Anfallende Transport- & Reinigungskosten werden nach Aufwand extra berechnet. Es gelten unsere AGB, welche Sie auf www.kerres.eu einsehen können. Für alle Buffets gilt: Es muss ausreichend Buffetfläche vorhanden sein.

UNSERE WEIHNACHTSAUSWAHL

Suppen


Pilzrahmsüppchen von frischen Waldpilzen und Brunnenkresse 

(enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Feine Lachscremesuppe mit Dill (enth. Fisch, Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Gebundene Kürbis-Curry-Suppe mit einem Hauch Ingwer 

(enth. Milch und Milchprodukte)


Maronenschaumsüppchen mit einem Hauch Zimt  (enth. Milch und Milchprodukte)

Vorspeisen

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen und Honigsenf dressing 

(enth. Senf, Senferzeugnisse)


Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und geröstetem Speck

Bunte winterliche Blattsalate mit - Honig-Balsamico-Dressing 

Entenbrust-Carpaccio (rosa gebraten)


Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse und Rucola  (enth. Milch und Milchprodukte, Soja)

Salat von Lachs und Spitzkohl mit Aprikose (enth. Fisch)

Salat von Bleichsellerie, Apfelspalten und Haselnüssen in Zitronenschmand 

Chicorée Salat mit blauen Trauben (süß)  (enth. Ei)

Sättigungsbeilagen

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken 

(enth. Milch und Milchprodukte, Sellerie, Knoblauch)

In Butter geschwenkte Schupfnudeln  (enth. Ei, Weizen)

Frische Bauernspätzle  (enth. Ei, Weizen)

Kleine Semmelklöße  (enth. Weizen, Milch und Milchprodukte)

Butterkartoffeln 

Kleine Kartoffelklöße  (enth. Milch und Milchprodukte)

Pellkartoffel ummantelt mit Speck in Käsesahnesauce

(enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf)

Aromatischer Reis mit gerösteten Mandelspalten  (enth. Mandel)

Frische Bauernspätzle  (enth. Ei, Weizen)

Safranreis 

Gnocchi leicht in Butter geschwenkt  (enth. Ei, Weizen)


UNSERE WEIHNACHTSAUSWAHL

Gemüsebeilagen

Pastinake in Buttersud  (enth. Milch und Milchprodukte)

Romanesco gebuttert  (enth. Milch und Milchprodukte)

Kürbisgemüse  (enth. Milch und Milchprodukte, Sellerie)

Winterliches Ofengemüse (Pastinake, Möhre, Rosenkohl und Schalotten) 

Spitzkohl - Fenchel - Gemüse  (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Spitzkohlgemüse  (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Möhren-Rosenkohlgemüse 

Rahmrosenkohl mit Kräutern  (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Gedünsteter Rosenkohl mit Speckzwiebelsauce

(enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)

Wirsinggemüse mit Speck und Zwiebel-Port (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Rahmwirsing mit Zwiebeln  (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken 



 vegetarisch  vegan

*Dargestellte Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu

 vegetarisch  vegan

erheben. Anfallende Transport- & Reinigungskosten werden nach Aufwand extra berechnet. Es gelten unsere AGB, welche Sie auf www.kerres.eu einsehen können. Für alle Buffets gilt: Es muss ausreichend Buffetfläche vorhanden sein.

UNSERE WEIHNACHTSAUSWAHL

Fleisch / Fisch

Saftiger Krustenschinken von der Schweinekeule

Leichter Kräuterbraten aus der Schweinekeule (enth. Sellerie) an Bratenjus

Zarter Sauerbratengulasch aus der Rinderkeule

(enth. Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Sellerie, Mandel, Walnuss)

Rinder-Roulade gebraten (enth. Sellerie, Senf) an dunkler Rouladensauce

(enth. Milch und Milchprodukte, Senf, Senferzeugnisse)

Rinder Tafelspitz an Sahnemeerrettichsauce (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Premium-Schweinefilet gebraten mit Kräutern an Aprikosensauce

(enth. Milch und Milchprodukte, Sellerie)

Poulardenbrustfilet, goldbraun gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen (enth. Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

Zartes Wildgulasch vom Eifelwild

Zarter Hirschkalbsbraten an Preiselbeer-Jus

Saftiger Jung-Schweinebraten an Dunkelbiersauce (enth. Weizen)

Maultaschen vegetarisch gefüllt (enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie) an Waldpilzsauce mit Preiselbeeren

Winter-Kabeljau-Steak gebraten (enth. Fisch) auf Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie, Karotten)  (enth. Milch und Milchprodukte, Sellerie)



Bild: DF- Fotografie

 vegetarisch  vegan

*Dargestellte Preise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber schreibt für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrmiete, Service, etc.) anfallen vor, den vollen MwSt.-Satz von 19% für die Bestellung zu


UNSERE WEIHNACHTSAUSWAHL

zum selber portionieren aus der Schale

Nachspeisen

Zimtschokoladencreme mit Zimtsternen 

(enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte)

Advents Tiramisu mit Spekulatius 

(enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja, Pistazie, Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Weihnachtliche Bratapfel-Mandel Creme 


(enth. Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte)

Hausgemachter Milchreis mit Zimt 

(enth. Milch und Milchprodukte)

Aachener Printenmousse 

(enth. Ei, Milch und Milchprodukte)

Glühweincreme mit Waldbeeren 

(enth. Milch und Milchprodukte)

Winterliche Lebkuchencreme 

(enth. Ei, Milch und Milchprodukte)

Walnuss-Krokant Creme 

(enth. Ei, Milch und Milchprodukte, Walnuss)

Rotwein-Creme 

(enth. Milch und Milchprodukte)

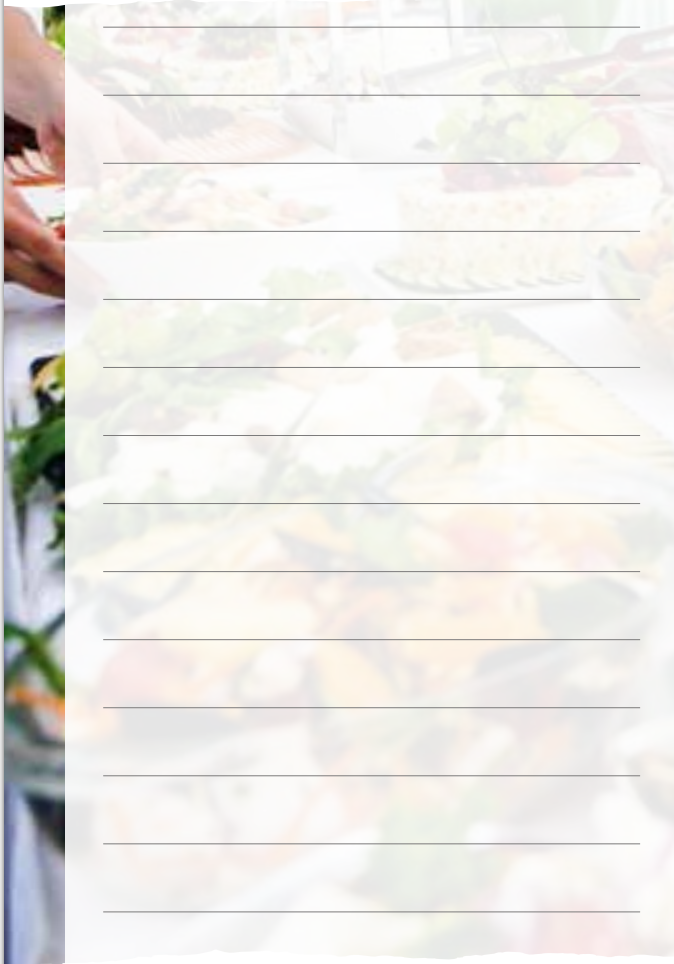
Unsere Desserts können Sie auch wahlweise im Gläschen bestellen.

Bitte beachten Sie, dass wir bei Desserts im Gläschen, zwei Gläser pro Person kalkulieren. Preise können hier variieren.



 vegetarisch  vegan

erheben. Anfallende Transport- & Reinigungskosten werden nach Aufwand extra berechnet. Es gelten unsere AGB, welche Sie auf www.kerres.eu einsehen können. Für alle Buffets gilt: Es muss ausreichend Buffetfläche vorhanden sein.





Lieferkosten: Die Lieferkosten sind im Angebot mit aufgeführt. Auf Wunsch holen wir das von uns zur Verfügung gestellte Serviergeschirr wie Platten, Körbe & Schalen, gegen eine Pauschale, welche nach Aufwand berechnet wird, ab.

Reinigung: Die Reinigung der Warmhalte-Geräte sowie Platten, ist, wenn nicht anders vereinbart, in den Preisen nicht einkalkuliert. Wir übernehmen gerne die Reinigung für Sie, welche nach Aufwand berechnet wird.

Transportkosten: Für »Verleih-« bzw. Mobilanlieferungen, die unabhängig von einer Speisenslieferung ausgeführt werden, entstehen gesonderte Transportkosten.

Geschirrabholung: Die Geschirrabholung erfolgt nach Vereinbarung. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir aus organisatorischen Gründen vorab keine festen Abholtermine vereinbaren können. Gerne teilen wir Ihnen am Liefertag ein Zeitfenster mit.

Servicekräfte: Servicekräfte stellen wir Ihnen gerne ab einer Veranstaltungsdauer von mindestens drei Stunden zur Verfügung. Auf Anfrage kalkulieren wir Ihnen gerne eine Servicepauschale passend zu Ihrer Veranstaltung.

Mindestbestellmenge: Bitte beachten Sie, dass wir aus logistischen Gründen Aufträge unter EUR 50,- & unter 10 Pers. nicht durchführen können.

Speisenkalkulation bei Kindern: Alter von 1 - 4: ¼ Portion, von 5 - 9: ½ Port. & ab 10 Jahren: 1 Port. Aufgrund der langen Veranstaltungsdauer bei Hochzeiten, kalkulieren wir die Kinder als volle Esser, da laut unseren Erfahrungen bei diesen Veranstaltungen durchschnittlich mehr gegessen wird.

Auftragsbestätigungen: Sie erhalten zu jeder Bestellung eine schriftliche Auftragsbestätigung per Mail. Genaue Personenzahlen teilen Sie uns bitte spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mit. Bei Änderungswünschen die nach 10 Tagen mitgeteilt werden, können wir die Änderungen nicht garantieren.

Anzahlung: Bei Auftragssummen über EUR 150,- verlangen wir eine Anzahlung in Höhe von 50% welche 14 Tage vor der Veranstaltung getätigt werden muss. Genaue Angaben hierzu entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung. Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Fahrer kein Bargeld entgegennehmen dürfen.

Beratung: Bei größeren Festen oder Veranstaltungen ab 50 Personen empfehlen wir Ihnen eine persönliche Beratung. Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere individuelle Angebote.