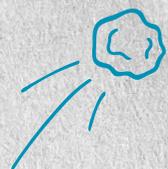




Catering GmbH

KERRES

KERRES.EU



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 11/2023 - Mit Erscheinen dieser Broschüre verlieren alle
Vorherigen ihre Gültigkeit! Irrtümer vorbehalten.



KERRES



BUFFETVORSCHLÄGE

WINTER

01.11. BIS 31.03.



Liebe Kunden,

auf den folgenden Seiten finden Sie **Muster-Buffets als Vorlage**. Diese können Sie nach Ihren Wünschen und Vorlieben anpassen. Bitte beachten Sie, dass sich durch die neue Zusammenstellung des Buffets auch der Preis verändert.

In unserem separaten **Winter-Flyer „Speisensortiment“** finden Sie unser gesamtes Sortiment. So können Sie sich selbstverständlich auch Ihr eigenes Buffet individuell zusammenstellen.

Sie haben Ihre Auswahl getroffen und wünschen nun ein Angebot mit Preisen?

Schicken Sie uns Ihr Wunsch-Buffet und wir kalkulieren dieses individuell. Anschließend erhalten Sie ein unverbindliches Angebot per Mail.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Buffets!



Vegan



Vegetarisch

*Unsere Preise erhalten Sie auf Anfrage, welche unter Vorbehalt kalkuliert werden - Preisadjustierungen behalten wir uns vor! Weitere Infos zu Preisadjustierungen können Sie in unseren AGB nachlesen.



So funktioniert es:

Wählen Sie auf den folgenden Seiten eines unserer Muster-Buffets und tauschen Sie nach Belieben Speisen aus: (Der Preis kann sich dadurch ändern)

Wir empfehlen Ihnen dazu folgende Mengen:

ab 10 Personen

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



ab 40 Personen

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



ab 130 Personen

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



**Änderungen für die Mengen/Sorten sind nach
Absprache möglich.**

BEISPIELMENÜ 1

White Wedding
ab 35 Personen.



Vorspeisen

- **Bunte winterliche Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing** (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfite, Ei)
- **Feiner Rucola mit Parmesanhobeln, Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing** (enthält: Milch und Milchprodukte, Nüsse und Nusserzeugnisse, Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- **Hauseigene Antipasti (Eingelegtes Gemüse, gefüllte Mammut Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und mariniertes Fetakäse)** (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Knoblauch)
- **Bunter Couscous-Salat mit Paprika** (enthält: Sellerie, Senf, Soja, Knoblauch, Gluten)
- **Carpaccio vom Eifel-Schwein mit Parmesan an herzhafter Trüffelcreme und feinem Preiselbeergel** (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf)
- **Gemischte Konfektbrötchen** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Butter** (enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeisen

- **Geschälte Kartoffelchen mit Petersilie** (enthält: Soja)
- **Frische Bauernspätzle** (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Schupfnudeln** (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Winterliches Ofengemüse (Pastinaken, Möhren, Rosenkohl und Schalotten)** (enthält: Soja)
- **Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken**
- **Premium Eifel-Schweinefilet gebraten mit Kräutern an Pfefferrahmsauce** (enthält: Sellerie, Senf, Milch und Milchprodukte, Soja, Senferzeugnisse, Sulfite)
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Calvados-Rahmsauce mit Apfelstückchen** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an deftiger Burgundersauce** (enthält: Soja, Sulfite)

Nachspeise

- **Advents-Tiramisu mit Spekulatius im Glas** (enthält: Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja, Mandel, Lactose)
- **Nougat-Krokant-Creme im Glas** (enthält: Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja)
- **Früchtetraum mit Mascarponecreme im Glas** (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)

Pro Person
30,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



BEISPIELMENÜ 2

Christmas Time
ab 35 Personen.



Vorspeisen

- **Kürbis-Curry-Suppe mit einem Hauch Ingwer**
- **Entenbrust-Carpaccio rosagebraten**
- **Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und geräuchertem Speck mit Honig-Senf-Dressing** (enthält: Nüsse und Nusserzeugnisse, Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- **Salat von Lachs und Spitzkohl mit Aprikose** (enthält: Fisch, Schwefel und Sulfite)
- **Gemischte Konfektbrötchen** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja)

Hauptspeisen

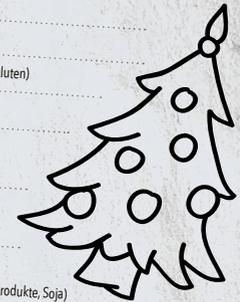
- **Frische Bauernspätzle** (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Schupfnudeln** (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Kleine Semmelklöße** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)
- **Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken**
- **Spitzkohlgemüse** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Prinzessbohnen mit Bohnenkraut** (enthält: Soja)
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Calvados-Rahm-Sauce mit Apfelstückchen** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Eifel-Rindertafelspitz an Meeretich-Sahne-Sauce** (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja)
- **Zanderfilet auf der Haut gebraten an Dillrahm** (enthält: Fisch, Soja, Milch und Milchprodukte)

Nachspeise

- **Aachener-Printen-Creme im Glas** (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- **Advents-Tiramisu mit Spekulatius im Glas** (enthält: Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja, Mandel, Lactose)
- **Zimt-Schokoladen-Mousse im Glas** (enthält: Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja, Mandel, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse, Lactose)

Pro Person
29,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



BEISPIELMENÜ 3

Weihnachtsfeier
ab 120 Personen.



Vorspeisen

- **Bleichsellerie-Salat mit Apfel und Haselnüssen in Zitronenschmand** 
(enthält: Ei, Erdnuss, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Sellerie)
- **Bunte winterliche Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing** 
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfid)
- **Bunter Couscous-Salat mit Paprika**  (enthält: Sellerie, Senf, Soja, Knoblauch, Gluten)
- **Gemischte Konfektbrötchen** 
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Butter**  (enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeisen

- **Sahniges Kartoffelgratin überbacken mit Käse**  (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Frische Bauernspätzle**  (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Kleine Semmelklöße**  (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)
- **Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken** 
- **Spitzkohlgemüse**  (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Broccoliroschen mit Mandeln**  (enthält: Soja, Mandel)
- **Maultaschen vegetarisch gefüllt an Waldpilzsauce mit Preiselbeeren** 
(enthält: Sulfid, Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Soja, Gluten)
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Champignon-Sahne-Sauce** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Zarter Sauerbratengulasch aus der Rinderkeule** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Mandel)
- **Saftiger Schweinebraten vom Eifel-Schwein mit Curry an Pfefferrahmsauce** (enthält: Milch und Milchprodukte, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Sulfid)

Nachspeise

- **Aachener-Printen-Creme im Glas** 
(enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- **Advents-Tiramisu mit Spekulatius im Glas** 
(enthält: Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja, Mandel, Lactose)
- **New York Cheesecake im Glas** 
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)

Pro Person
25,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BEISPIELMENÜ 4

Familienzeit
ab 20 Personen.



Vorspeisen

- **Bunte winterliche Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing** 
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfid)
- **Rote-Bete-Carpaccio mit Fetakäse und Rucola** 
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfid)
- **Bleichsellerie-Salat mit Apfel und Haselnüssen in Zitronenschmand** 
(enthält: Ei, Erdnuss, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Sellerie)
- **Konfektbrötchen** 
(enthält: Weizen, Dinkel)

Hauptspeisen

- **Sahniges Kartoffelgratin überbacken mit Käse**  (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Frische Bauernspätzle**  (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Basmati-Reis**  (enthält: Soja)
- **Möhren-Rosenkohl-Gemüse**  (enthält: Soja)
- **Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken** 
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Cassis-Orangen-Sauce** (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Zarter Sauerbratengulasch aus der Rinderkeule** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Mandel)
- **Saftiger Schweinebraten vom Eifel-Schwein mit Curry an Aachener Landbiersauce** (enthält: Weizen, Soja, Gluten, Sulfid)

Nachspeise

- **Bratapfel-Mandel-Creme im Glas** 
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Mandel)
- **Nougat-Krokant-Creme im Glas**  (enthält: Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja)
- **Lebkuchencreme mit Zimtkirschen im Glas** 
(enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Pro Person
21,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BEISPIELMENÜ 5

Veggie Vibes - Winter
ab 20 Personen.



Kalte Speisen

- **Hauseigene Antipasti** (Eingelegtes Gemüse, gefüllte Mammut Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und mariniertes Fetakäse)
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Knoblauch)
- **Bulgursalat mit Paprika, Kaiserschoten und Tofu**
(enthält: Soja, Knoblauch, Gluten)
- **Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und erlesenem Dressing**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- **Gemischte Konfektbrötchen**
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja)
- **Tapenade-Dip Variation** (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Knoblauch, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Warme Speisen

- **Cremige Trüffelpolenta** (enthält: Soja, Gluten)
- **Tagliatelle** (enthält: Weizen, Soja, Gluten)
- **Kartoffelrisotto mit Safran auf winterlichem Ofengemüse** (Pastinake, Möhre, Rosenkohl und Schalotten) (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Spitzpaprika mexikanisch gefüllt**
(enthält: Soja)
- **Grill-Champignons gefüllt mit Lauch-Zwiebeln und Frischkäse**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Knoblauch)
- **Grill-Zucchini gefüllt mit Fetakäse und getr. Tomaten an Estragonsauce**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch, Soja)

Nachspeise

- **Bratapfel-Mandel-Creme im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Mandel)
- **Duett von weißer und dunkler Mousse im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

VEGGIE
TIME

Pro Person
31,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BEISPIELMENÜ 6

Herbstzauber
ab 20 Personen.



Vorspeisen

- **Kürbis-Curry-Suppe mit einem Hauch Ingwer**
- **Feldsalat mit gebratenen Birnen und Walnüssen**
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- **Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und erlesenem Dressing**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- **Konfektbrötchen**
(enthält: Weizen, Dinkel)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Salzbuter** (enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeisen

- **Frische Bauernspätzle** (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Kleine Semmelklöße** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)
- **Möhren-Rosenkohlgemüse** (enthält: Soja)
- **Kürbisgemüse**
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Calvados-Rahm-Sauce mit Apfelstückchen** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Zarter Sauerbratengulasch aus der Rinderkeule**
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Mandel)

Nachspeise

- **Dunkle Mousse au Chocolat mit Waldbeeren im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- **Zimt-Schokoladen-Mousse im Glas**
(enthält: Ei, Erdnuss, Weizen, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja, Mandel, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse, Lactose)

Pro Person
26,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BEISPIELMENÜ 7

Suppenzeit
ab 25 Personen.



Hauptspeisen

- **Maronenschaumsüppchen mit einem Hauch Zimt**
(enthält: Nüsse und Nusserzeugnisse)
- **Kürbis-Curry-Suppe mit einem Hauch Ingwer**
- **Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhack**
(enthält: Milch und Milchprodukte)
- **Gemischte Konfektbrötchen**
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Salzbutter**
(enthält: Milch und Milchprodukte)

Nachspeise

- **Bratpfel-Mandel-Creme im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Mandel)
- **Dunkle Mousse au Chocolat mit Waldbeeren im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Nüsse und Nusserzeugnisse)

SCHLÜÜÜÜRE

Pro Person
13,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BEISPIELMENÜ 8

Get together
ab 35 Personen.



Hauptspeisen

- **PULLED SAUERBRATEN BURGER** (Kartoffelbrot, Sauerbraten, Rotkrautsalat, Printenjus)
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Roggen, Mandel)
- **100% Original-Currywursttopf mit Röstzwiebeln und Curry**
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)
- **Konfektbrötchen**
(enthält: Weizen, Dinkel)
- **Maultaschen vegetarisch gefüllt an Waldpilzsauce mit Preiselbeeren**
(enthält: Ei, Weizen, Sellerie, Soja, Gluten, Soja, Sulfite)

Nachspeise

- **Aachener Printencreme im Glas**
(enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- **Früchtetraum mit Mascarponecreme im Glas**
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)
- **Hausgemachtes Tiramisu im Glas**
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Milchpulver)

Pro Person
22,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BEISPIELMENÜ 9

Golden Hour
ab 50 Personen.



Vorspeise auf dem Bambusbrett

- Eingelegte Birnenviertel an Pfefferschinken auf dem Mini-Teller
- Carpaccio vom Eifel-Schwein mit Trüffelcreme auf dem Mini-Teller
(enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf)
- Feldsalat mit Speckwürfeln und Sonnenblumenkernen im Whiskyglas
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- Gemischte Konfektbrötchen im Silberkörnchen
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)

Tapenade und Butter Variation im Mini-Weckglas:

- Olivenpaste schwarz im Mini-Weckglas (enthält: Knoblauch)
- Kräuterbutter im Mini-Weckglas (enthält: Milch und Milchprodukte)
- Salzbutter im Mini-Weckglas (enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeisen

- Ofenfrisches Kartoffelkühllein (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Schupfnudeln (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- Süßkartoffel Stampf (enthält: Milch und Milchprodukte)
- Winterliches Ofengemüse (Pastinaken, Möhren, Rosenkohl und Schalotten) (enthält: Soja)
- Möhren-Rosenkohl-Gemüse (enthält: Soja)
- Lachsfiletsteak gegrillt auf Gemüsestreifen an Champagner-Kräutersauce
(enthält: Milch und Milchprodukte, Fisch, Sellerie, Soja)
- Poulardenbrüstchen à la Saltimbocca an Madeira-Salbei-Sauce (enthält: Soja, Sulfite)
- Dünnes Roastbeef vom Eifel-Rind rosarot gebraten (wird vor Ort tranchiert)
an Pfeffer-Whisky-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Sulfite)
an Balsamicojus (enthält: Schwefel und Sulfite, Soja, Sulfite)

Nachspeise

- Aachener Printencreme im Glas
(enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- Panna Cotta mit Passionsfrucht und weißer Kokos-Schokoladen-Creme im Glas
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- Dunkle Mousse au Chocolate im Glas
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

Pro Person
39,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



BEISPIELMENÜ 10

Das Herbstliche
ab 25 Personen.



Kalte Speisen

- Bunte winterliche Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfite, Ei)
- Rotkohl- / Rotkrautsalat mit Essig und Öl
- Gemischte Konfektbrötchen
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja)
- Hauseigene Kräuterbutter und Salzbutter
(enthält: Milch und Milchprodukte)

Warme Speisen

- Geschälte Kartoffelchen mit Petersilie
(enthält: Soja)
- Frische Bauernspätzle (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
- Broccoliroschen mit Mandeln
(enthält: Soja, Mandel)
- Kürbisgemüse
- Poulardenbrustfilet, goldbraun gebraten an Calvados-Rahm-Sauce mit Apfelstückchen
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- Zarter Sauerbratengulasch aus der Rinderkeule
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Mandel)

Nachspeise

- Hausgemachtes Tiramisu im Glas
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Milchpulver)
- Dunkle Schokoladencreme mit Waldbeeren im Glas
(enthält: Soja, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Pro Person
26,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



BEISPIELMENÜ 11

Hochzeitsbuffet 2.1 - Winter
ab 40 Personen.



Vorspeise

- **Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und Honig-Senf Dressing**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- **Feiner Rucola mit Parmesan hobeln, Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Nüsse und Nusserzeugnisse, Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- **Hauseigene Antipasti (Eingelegtes Gemüse, gefüllte Mammut Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und mariniertes Fetakäse)**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Knoblauch)
- **Amerikanischer Coleslaw mit Möhren und Mayo** (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Senf)
- **Bunter Couscous-Salat mit Ras el Hanout und Gemüse** (enthält: Sellerie, Senf, Gluten)
- **Gemischte Konfektbrötchen**
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)

Tapenade und Butter Variation im Mini-Weckglas:

- **Olivensauce schwarz im Mini-Weckglas** (enthält: Knoblauch)
- **Kräuterbutter im Mini-Weckglas** (enthält: Milch und Milchprodukte)
- **Salzbutter im Mini-Weckglas** (enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeise

- **Kartoffelpüree mit Trüffelöl verfeinert** (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Frische Bauernspätzle** (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Belugalinsen mit feinem Gartengemüse auf winterlichem Ofengemüse (Pastinaken, Möhren, Rosenkohl und Schalotten)** (enthält: Schwefel und Sulfite, Sellerie)
- **Premium Eifel Schweinefilet gebraten mit Kräutern an Pfeffer-Whisky-Sauce**
(enthält: Sellerie, Senf, Milch und Milchprodukte, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Sulfite)
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Orangen-Estragon-Sauce**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an Rotweinreduktion** (enthält: Soja, Sulfite)

Nachspeise

- **Nougat-Krokant-Creme im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Soja)
- **Früchtetraum mit Mascarponecreme im Glas**
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)
- **New York Cheesecake im Glas**
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)

Pro Person
31,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



BEISPIELMENÜ 12

Hochzeitsbuffet SMALL - Winter
ab 10 Personen.



Vorspeise

- **Caesar Salad mit Parmesan und Croutons**
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Süßkartoffelsalat mit Minze**
(enthält: Schwefel und Sulfite, Knoblauch)
- **Beluga-Linsen-Salat mit Rotkohl, Paprika und Balsamico**
(enthält: Schwefel und Sulfite, Knoblauch)
- **Gemischte Konfektbrötchen**
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Butter**
(enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeise

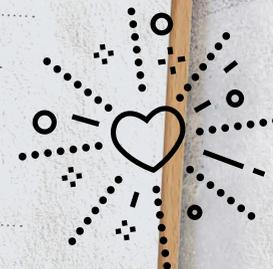
- **Kartoffelrisotto mit Safran** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Tagliatelle**
(enthält: Weizen, Soja, Gluten)
- **Premium Eifel-Schweinefilet gebraten mit Kräutern an Balsamicojus**
(enthält: Sellerie, Senf, Schwefel und Sulfite, Soja, Sulfite)
- **Spitzpaprika mit mexikanischer Bohnenfüllung an Kräuter-Sahne-Sauce**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Gebratene Shiitake Pilze mit Blattspinat**
(enthält: Knoblauch)

Nachspeise

- **Weißer Kokos-Schokoladen-Creme im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- **Dunkle Mousse au Chocolat im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

Pro Person
35,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



BEISPIELMENÜ 13

Klein aber Fein - Winter
ab 10 Personen.



Kalte Speisen

- **Bunte winterliche Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing** 
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfite, Ei)



Warme Speisen

- **Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken** 
(enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Tagliatelle** 
(enthält: Weizen, Soja, Gluten)
- **Broccoliröschen mit Mandeln** 
(enthält: Soja, Mandel)
- **Gezuckerte Möhrenspalten** 
(enthält: Soja)
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Orangen-Estragon-Sauce**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an Bratenjus**
(enthält: Soja, Sulfite)

Nachspeise

- **Dunkle Mousse au Chocolat mit Waldbeeren im Glas** 
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- **Panna Cotta mit Himbeeren im Glas** 
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Pistazie, Nüsse und Nusserzeugnisse)



Pro Person
20,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BEISPIELMENÜ 14

„Das Klassische“ - Winter
ab 20 Personen.

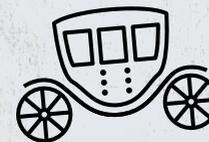


Kalte Speisen

- **Feiner Rucola mit Parmesanhebeln, Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing** 
(enthält: Milch und Milchprodukte, Nüsse und Nusserzeugnisse, Schwefel, Senf, Senferzeugnisse)

Warme Speisen

- **Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken** 
(enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Frische Bauernspätzle** 
(enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Basmati-Reis** 
(enthält: Soja)
- **Prinzessbohnen mit Speckwürfeln**
- **Blumenkohlröschen mit Butterstreuseln**
- **Gezuckerte Möhrenspalten** 
(enthält: Soja)
- **Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an deftiger Burgunder-Sauce**
(enthält: Soja, Sulfite)
- **Saftiger Schweinebraten vom Eifel-Schwein mit Curry an Champignon-Sahne-Sauce**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Cassis-Orangen-Sauce**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)



Pro Person
15,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

**Sie haben Ihre Auswahl getroffen und
wünschen nun ein Angebot mit Preisen?**

Schicken Sie uns Ihr Wunsch-Buffer und wir kalkulieren dieses individuell.
Anschließend erhalten Sie ein unverbindliches Angebot per Mail.

Sollte Ihnen keins der Muster-Bufferets zusagen, stellen Sie individuell Ihr eigenes
Bufferet zusammen. **Unser gesamtes Speisenangebot** finden Sie
in unserem *WinterFlyer* „Speisenangebot“.



www.kerres.eu

SONSTIGE LEISTUNGEN

Optional buchbar. Bitte fragen Sie uns auch für weitere Informationen.

Verleih

- Unsere Auswahl an Geschirr, Mobiliar, Zelten, Dekoraktion und sonstigen Verleihartikeln finden Sie unter www.kerres.eu.

Personal

- Grillmeister
- Buffetkraft
- Kellner / Kellnerin
- Koch / Köchin
- Thekenkraft

auf Anfrage möglich (Mindestens 4 Stunden zu buchen)

Gerne kalkulieren wir Ihnen den optimalen Bedarf an Zubehör und Personal für Ihr gewünschtes Buffet oder Ihre Veranstaltung.

Für ein unverbindliches Angebot nutzen Sie bitte unser [Kontaktformular](#), schreiben uns eine E-Mail an info@kerres.eu oder kontaktieren uns zu den Bürozeiten unter 02405 - 49 96 499.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

ALLERGENE & ZUSÄTZE

Unsere Rezepturen werden kontinuierlich optimiert, um Ihnen das bestmögliche Produkt zu bieten. Daher kann es vorkommen, dass sich die Allergene und Zusatzstoffe ändern. Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben und sich bezüglich der Inhaltsstoffe unsicher sind, bitten wir Sie uns zu kontaktieren und Rücksprache mit uns zu halten. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

INFO

Alle aktuellen Preise erhalten Sie auf Anfrage.

WEITERE INFOS

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.

Lieferbedingungen in der Hauptsaison vom 01.04-31.12:

Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden aus logistischen Gründen, bei Bestellungen von 10 – 25 Personen keine Lieferungen anbieten können. Gerne können Sie die Speisen warm oder als „Kaltstarter“ abholen kommen. (Ausnahmen behalten wir uns vor)

Bestellannahme & Beratung:

Bitte senden Sie uns Ihre Anfragen per Mail oder über das Kontaktformular. Telefonisch erreichen Sie uns zu den Bürozeiten Montag – Freitag von 08:00 – 16:00 Uhr unter 02405-499 6 499.

Reinigung:

Die Reinigung der Warmhalte-Geräte sowie Platten wird nach Aufwand berechnet.

Transportkosten:

Für »Verleih« bzw. Mobiliarlieferungen, die unabhängig von einer Speisenlieferung ausgeführt werden, entstehen gesonderte Transportkosten.

Geschirr- / Leergutabholung:

Die Abholung erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, am nächsten Werktag (Mo-Sa) zwischen 08:00 – 16:00 Uhr. Gerne kann bis 10 Tage vor der Abholung ein Zeitfenster von +/- einer Stunde vereinbart werden.

Servicekräfte:

Servicekräfte stellen wir Ihnen gerne ab einer Veranstaltungsdauer von mindestens 4 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 bei Firmen unter 10 Pax und bei Privat unter 20 Pax nicht annehmen können. Mindestbestellwert unter der Woche bei Firmen 150,- € und 10 PAX, bei Privatpersonen unter der Woche 200,- € und 20 PAX. Mindestbestellwert an Sonn- und Feiertagen ab 500,- € oder einen Mindermengenzuschlag von 100, €. Kinderkommunion, Konfirmationen & Firmungen sind ab 15 PAX möglich.

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, empfehlen wir, die Kinder als volle Esser zu kalkulieren, da laut unseren Erfahrungen bei diesen Veranstaltungen durchschnittlich mehr gegessen wird.

Auftragsbestätigungen:

Sie erhalten zu jeder Bestellung eine Auftragsbestätigung per Mail. Erst mit Erhalt dieser ist der Auftrag von unserer Seite bestätigt. Letzte Änderungswünsche und Anpassungen teilen Sie uns bitte schriftlich bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung zu den Bürozeiten mit. Bei Anpassungen, die nach 10 Tagen mitgeteilt werden, können wir Änderungen nicht garantieren.

NOTIZEN

NOTIZEN