KERRES Catering GmbH

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 August 2025- Mit Erscheinen dieser Broschüre verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit! Irrtümer vorbehalten.

KERRES Catering GmbH

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 wir für die Bearbeitung der Buffet-Vorlagen 1,50 € p.P. berechnen. Zusätzlich Preisänderungen ergeben sich aus der neuen Speisenauswahl.

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 - Preisanpassungen behalten wir uns vor! Weitere Infos zu Preisanpassungen können Sie in unseren AGB nachlesen.

KERRES Catering GmbH

So funktioniert es:

Wählen Sie auf den folgenden Seiten eines unserer Muster-Buffets und tauschen Sie nach Belieben Speisen aus.

(Bei Änderungswünschen der angebotenen Buffets berechnen wir eine Bearbeitungsgebühr von 1,50€ p.P. Zusätzlich können sich durch die neue Speisenauswahl Preisänderungen ergeben)

Wir empfehlen folgende Mengen:

ab 10 - 19 Personen

1-2 Vorspeisen (+Brot)
1 Sättigungs-Beilage
1 Gemüse
1 Fleisch- / Fischgericht
1-2 Desserts

XS

ab 20 - 40 Personen

1-2 Vorspeisen (+Brot)
1-2 Sättigungs-Beilagen
1-2 Gemüse
1-2 Fleisch- / Fischgerichte
1-2 Desserts

S

ab 40 - 100 Personen

4-5 Vorspeisen (+Brot)
3 Sättigungs-Beilagen
3 Gemüse
3 Fleisch- / Fischgerichte
3 Desserts

M

ab 100 Personen

max. 4-6 Vorspeisen (+Brot)
4 Sättigungs-Beilage
4 Gemüse
4 Fleisch- / Fischgerichte
4 Desserts

L

***Änderungen für die Mengen/Sorten sind nach Absprache möglich. Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge pro Speisensorte bei 10 Personen liegt.**

White Wedding

ab 30 Personen.

KERRES Catering GmbH

Vorspeisen

- **Bunte winterliche Blattsalate mit Spezial-Dressing**
  (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfit, 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 marinierter 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 Kartöffelchen 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 Pfeffer-Rahm-Sauce**
  (enthält: Sellerie, Senf, Milch und Milchprodukte, Soja, Senferzeugnisse, Sulfit)
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Calvados-Rahmsauce mit Apfelstückchen** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an deftiger Burgundersauce** (enthält: Soja, Sulfit)

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.

Christmas Time

ab 30 Personen.

KERRES Catering GmbH

Vorspeisen

- **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.

Weihnachtsfeier

ab 120 Personen.

KERRES Catering GmbH

Vorspeisen

- **Bleichsellerie-Salat mit Apfel und Haselnüssen in Zitronenschmand**
  (enthält: Ei, Erdnuss, Milch und Milchprodukte, Haselnuss, Sellerie)
- **Bunte winterliche Blattsalate mit Spezial-Dressing**
  (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfit)
- **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)
- **Broccoliröschen mit Mandeln** (enthält: Soja, Mandel)
- **Maultaschen vegetarisch gefüllt an Waldpilzsauce mit Preiselbeeren**
  (enthält: Sulfit , 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, Sulfit)

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.

Familienzeit

ab 20 Personen.

KERRES Catering GmbH

Vorspeisen

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

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
23,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Veggie Vibes - Winter

ab 20 Personen.

KERRES Catering GmbH

Kalte Speisen

- **Hauseigene Antipasti (Eingelegtes Gemüse, gefüllte Mammut Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und marinierter 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 Honig-Senf-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.

Herbstzauber

ab 20 Personen.

KERRES Catering GmbH

Vorspeisen

- **Feldsalat mit gebratenen Birnen und Walnüssen**
  (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- **Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing**
  (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- **Konfektbrötchen**
  (enthält: Weizen, Soja, Dinkel)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Salzbutter** (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.

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

- **Bratapfel-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)

SCHLÜÜÜÜRF

Pro Person
13,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

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, Soja, Dinkel)
- **Maultaschen vegetarisch gefüllt an Waldpilzsauce mit Preiselbeeren**
  (enthält: Ei, Weizen, Sellerie, Soja, Gluten, Soja, Sulfit)

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.

Golden Hour

ab 50 Personen.

KERRES Catering GmbH

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 Silberkörbchen
  (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 Kartoffelküchlein (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, Sulfit)
- Dünnes Roastbeef vom Eifel-Rind rosarot gebraten (wird vor Ort tranchiert)*
  - an Pfeffer-Whisky-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Sulfit)
  - an Balsamicojus (enthält: Schwefel und Sulfite, Soja, Sulfit)

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
43,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

* Für dieses Buffet ist Pesonal erforderlich und muss bei der Bestellung hinzugebucht werden!

Das Herbstliche

ab 35 Personen.

KERRES Catering GmbH

Kalte Speisen

- Bunte winterliche Blattsalate mit Spezial-Dressing
  (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfit, 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 Kartöffelchen mit Petersilie
  (enthält: Soja)
- Frische Bauernspätzle (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
- Broccoliröschen 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.

Winter - Hochzeitsbuffet 2.1

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 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 marinierter 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:

- **Olivenpaste 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, Sulfit)
- **Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Orangen-Estragon-Sauce**
  (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an Rotweinreduktion** (enthält: Soja, Sulfit)

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.

Winter - Hochzeitsbuffet Small

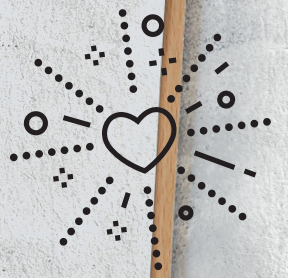
ab 20 Personen.

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, Sulfit)
- **Spitzpaprika mit mexikanischer Bohnenfüllung an Kräuter-Sahne-Sauce**
  (enthält:Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Gebratene Shiitake Pilze mit Blattspinat**
  (enthält: Knoblauch)



Nachspeise

- **Weiße 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.

Winter - klein aber fein

ab 10 Personen.

KERRES Catering GmbH

Kalte Speisen

- **Bunte winterliche Blattsalate mit Spezial-Dressing**
  (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse, Sulfit, 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)

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.

Das klassische Winter

ab 20 Personen.

KERRES Catering GmbH

Kalte Speisen

- **Feiner Rucola mit Parmesanhobeln,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)
- **Feine Gemüseauswahl (Broccoli, Blumenkohl, Möhren)**
  (enthält: Gluten, Mandel, Soja, Weizen)
- **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
17,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

TAKE AWAY - TAKE IT EASY

Mini-Menüs

Take Away 1.1

14,90€ netto

ab 10 Personen

- Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Feine Gemüseauswahl (Broccolie, Blumenkohl, Möhren)
- Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Rahmsauce (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten, Knoblauch, Mandel, Weizen)

Take Away 2.1

14,90€ netto

ab 20 Personen

- Kartoffel-Drillinge in der Schale mit frischem Rosmarin (enthält: Soja)
- Basmati-Reis
- Grill-Champignons gefüllt mit Lauchzwiebeln und Frischkäse (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Knoblauch)
- Broccoliröschen mit Mandeln (enthält: Soja, Mandel)
- Prinzessbohnen mit Bohnenkraut (enthält: Soja)
- Kräuterbraten aus Eifler-Schweinekeule an Pfeffer-Rahm-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Sulfit)
- Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit Champignons (enthält: Soja)

Vegetarisch

Vegan

*Die angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Änderungen behalten wir uns Preisanpassungen vor! Weitere Informationen zu Preisanpassungen finden Sie in unseren AGB.

Take Away 3.1

14,90€ netto

ab 20 Personen

- Penne (enthält: Gluten)
- Kleine Kartoffelklöße (enthält: Soja)
- Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
- Gezuckerte Möhrenspalten (enthält: Soja)
- Moussaka mit Linsen-Bolognese (enthält: Schwefel und Sulfite, Sellerie, Soja, Knoblauch)
- Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Orangen-Estragon-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- Sauerbratengulasch (enthält: Mandel, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Weizen)

Veggie Take Away 4.1

13,90€ netto

ab 10 Personen

- Kartoffel-Zucchini-Gratin mit getrockneten Tomaten (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Tagliatelle (enthält: Weizen, Soja, Gluten)
- Gebratene Shiitake Pilze mit Blattspinat (enthält: Knoblauch)
- Zitronen-Couscous mit Auberginen, Süßkartoffeln & Tofu (enthält: Schwefel und Sulfite, Sellerie, Senf, Soja, Knoblauch, Gluten)
- Süßkartoffel mexikanisch gefüllt (Stück) (enthält: Soja, Knoblauch) Tomaten-Basilikum-Sauce (enthält: Schwefel und Sulfite)
- Grill-Zucchini gefüllt mit getr. Tomaten (enthält: Sellerie, Knoblauch) an Kräuter-Sahne-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

*Bei Änderungen werden pro Person 2,50 € berechnet + der Mehrpreis des neuen Produktes. Desserts oder Salate / Vorspeisen können ohne Zuschlag hinzugefügt werden.

FINGERFOOD

Fingerfood für den Empfang – 2-3 Teile pro Personen ca. 1 Std. Empfangsdauer.
Bei 3-4 Teilen pro Person ca. 2 Std. Empfangsdauer.

Vegan

2-3 Teile p.P. – 5,90€ netto

- Dim Sum Gemüseteigtaschen (enthält: Weizen)
- Crostini Tartelette mit Hummus
  (enthält: Sesam, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- Gemüseblätterteigtasche „Vulcano"
  (enthält: Gluten, Sellerie, Soja, Weizen)
- Falafel mit Feigensenf (enthält: Sellerie, Senf, Soja, Sulfit)
- Pumpernickeltaler mit Tomatenpaste und Basilikum
  (enthält: Gluten, Knoblauch, Roggen)
- Wantoni mit Gemüsefüllung
  (enthält: Weizen, Sellerie, Sesam, Soja)

Vegetarisch

2-3 Teile p.P. – 4,90€ netto

- Mini-Wrap gefüllt (enthält: Weizen, Sesam, Soja)
- Zucchinitaler mit Ziegenkäse
  (enthält: Knoblauch, Milch und Milchprodukte)
- Crostini Tartlette mit Ziegenkäse und Walnüssen
  (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- Broccoli-Käse-Nuggets
  (enthält: Gluten, Milch und Milchprodukte, Weizen)

Vegetarisch
Vegan

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

For you

3-4 Teile p.P. – 6,95€ netto

- Hähnchen-Spieß Serpentine mit Curry und Sesam
  (enthält: Sesam)
- Mini Wrap BBQ Chicken
  (enthält: Weizen, Senf, Soja)
- Pumpernickeltaler mit Lachstatar und Dill
  (enthält: Fisch, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Roggen, Gluten, Lactose)
- Crostini Tartletts mit Humus
  (enthält: Weizen, Sesam, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse)

For all

3-4 Teile p.P. – 8,90€ netto

- Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß (enthält: Ei)
- Kleine Reibeküchlein mit Meerrettichsahne und Lachsstreifen
  (enthält: Fisch, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Lactose)
- Pulled Chicken Mini-Burger
  (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Gluten)
- Herzhafte Blätterteighäppchen gemischt
  (Gluten, Knoblauch, Milch und Milchprodukte)
- Flammkuchen mit Feta
  (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Gluten, Lactose)
- Würzig belegte Mini-Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum
  (enthält: Weizen, Schwefel und Sulfite)

Mehr Fingerfood-Auswahl finden Sie in unserem Meet & Greet Flyer!

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.

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

www.kerres.eu

NOTIZEN

NOTIZEN

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 ausgewähltes 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.

Preise:
Es gelten die im Angebot vereinbarten Preise und Lieferkosten, je nach Auftragsvolumen und Entfernung können die Lieferkosten variieren. Unser Service umfasst die Erstellung der Speisen, deren Transport bis zur Übergabe an den Besteller. Die Preise sind Abholpreise und gelten pro Person oder pro Stück. Sollte sich zwischen Vertragsabschluss und Leistungsdatum eine grundsätzliche Abweichung der Kalkulation vorausschauend von mindestens 10% ergeben, so ist der Auftragsnehmer berechtigt eine Anpassung des Gesamtbetrages der Auftragsbestätigung in der Höhe durchzuführen, die nachweislich aufgrund kalkulatorischer Veränderungen vorhanden sein wird. Sollte der Auftraggeber eine solche Preisanpassung nicht akzeptieren wollen, so ist der Auftragsnehmer berechtigt vom Vertrag zurück zu treten. Die Ankündigung einer Preisanpassung muss spätestens bis vier Wochen vor Leistungserfüllung mitgeteilt und auftraggeberseitig akzeptiert sein.

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.

Bilder und Icons teilweise von freepik.com