



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 September 2026 - Mit Erscheinen dieser Broschüre verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit! Irrtümer vorbehalten.



KERRES



BUFFETVORSCHLÄGE SOMMER

01.04. BIS 31.10.



Liebe Kunden,

auf den folgenden Seiten finden Sie **Muster-Buffer 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 **Sommer-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.



So funktioniert es:

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

(Bei Änderungswünschen der angebotenen Buffer 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



ab 20 - 40 Personen

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



ab 40 - 100 Personen

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



ab 100 Personen

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



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

Hochzeitsbuffet 1.1

ab 40 Personen.



Vorspeisen

- **Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und erlesenem Dressing** (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- **Caesar Salad mit Parmesan und Croutons** (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Rote-Bete-Carpaccio mit Fetakäse und Rucola** (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- **Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum** (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- **Fruchtiger Quinoa-Mango-Salat mit Ingwer und Kräutern** (enthält: Sellerie, Senf)
- **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)

Hauptspeisen

- **Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken** (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Tagliatelle** (enthält: Weizen, Soja, Gluten)
- **Graupen-Risotto mit Pilzen** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)
- **Ofengemüse (Zucchini, rote & gelbe Paprika, Möhren mit Rosmarin)**
- **Feine Möhrenspalten** (enthält: Soja)
- **Zarte Schweinebäckchen vom Eifel-Schwein an feiner Barolo-Kalbsjus** (enthält: Soja, Sulfite)
- **Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Madeira-Salbei-Sauce** (enthält: Soja, Sulfite)
- **Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an Rotwein-Kirsch-Jus** (enthält: Soja, Sulfite)



Desserts

- **Geschichtete Lemoncurd-Mascarpone-Creme im Glas** (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)
- **Früchtetraum mit Mascarpone-Creme im Glas** (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)
- **Duett von weißer und dunkler Mousse im Glas** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

Pro Person
37,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Hochzeitsbuffet 2.1

ab 40 Personen.



Vorspeisen

- **Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und erlesenem Dressing** (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- **Rucola-Erdbeer-Salat mit Parmesan, Pinienkernen und fruchtigem Dressing** (enthält: Milch und Milchprodukte, Nüsse und Nusserzeugnisse, Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- **Hauseigene Antipasti (eingelegtes Gemüse, gefüllte Mammot Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und mariniertes Fetakäse)** (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Knoblauch)
- **Mediterraner Salat aus Tomaten, Zwiebeljulienne, Rucola, Rindfleischstreifen und edler Trüffelvinaigrette** (enthält: Senf, Soja, Senferzeugnisse)
- **Bunter Couscous-Salat mit Paprika** (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)

Hauptspeisen

- **Kartoffelpüree mit Trüffel verfeinert** (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Frische Bauernspätzle** (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- **Belugalinsen mit feinem Gartengemüse** (enthält: Schwefel und Sulfite, Sellerie)
- **Ofengemüse (Zucchini, rote & gelbe Paprika, Möhren mit Rosmarin)**
- **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)



Desserts

- **Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu im Glas** (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Lactose)
- **Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce im Glas** (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Dunkle Mousse au Chocolat im Glas** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

Pro Person
35,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Hochzeitsbuffet Small

ab 20 Personen.



Vorspeisen

- **Caesar Salat mit Parmesan und Croutons**
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Süßkartoffelsalat mit Minze**
(enthält: Schwefel und Sulfite, Knoblauch)
- **Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- **Gemischte Konfektbrötchen**
(enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Butter**
(enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeisen

- **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: Soja)
- **Gebratene Shiitake Pilze mit Blattspinat**
(enthält: Knoblauch)

Desserts

- **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.



La dolce Vita

ab 30 Personen.



Vorspeisen

- **Hauseigene Antipasti (eingelegtes Gemüse, gefüllte Mammot Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und marinerter Fetakäse)**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Knoblauch)
- **Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- **Rosen von Coppa di Parma, Serrano, Fenchelsalami und Chorizo an Melonenspalten**
(enthält: Senferzeugnisse)
- **Sommerliche Salatauswahl mit Baby-Mangold und Erdbeer-Dressing**
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- **Gemischte Konfektbrötchen** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Butter** (enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeisen

- **Kartoffelpüree „mediterran“ mit Tomaten & Oliven** (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Gnocchi** (enthält: Gluten, Soja, Weizen und)
- **Basmati-Reis** (enthält: Soja)
- **Ofengemüse (Zucchini, rote & gelbe Paprika, Möhren mit Rosmarin)**
- **Zitronen-Couscous mit Aubergine, Süßkartoffel & Tofu**
(enthält: Schwefel und Sulfite, Sellerie, Senf, Soja, Knoblauch, Gluten)
- **Premium Eifel-Schweinefilet gebraten mit Kräutern an kräftiger Portwein-Sauce**
(enthält: Sellerie, Senf, Soja, Sulfite)
- **Poulardenbrustfilet, goldbraun gebraten an Orangen-Estragon-Sauce**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Kabeljau-Steak pochiert an Tomaten-Basilikum-Sauce** (enthält: Fisch, Schwefel und Sulfite)

Desserts

- **Hausgemachtes Tiramisu im Glas**
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Milchpulver)
- **Panna Cotta mit Himbeeren im Glas**
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Pistazie, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Pro Person
33,90 €*

*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Das Traditionelle

ab 30 Personen.



Vorspeisen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und erlesenem Dressing
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- Melone an Parmaschinken
- Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Knoblauch, 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)

Hauptspeisen

- Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
(enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Tagliatelle
(enthält: Weizen, Soja, Gluten)
- Basmati-Reis
(enthält: Soja)
- Broccoliröschen mit Mandelspalten
- Blumenkohlröschen mit Butterstreuseln
- Gezuckerte Finger-Möhren
(enthält: Weizen, Soja, Mandel, Gluten)
- Zartes Schweinefilet vom Eifel-Schwein an Pfeffer-Rahm-Sauce
(enthält: Milch und Milchprodukte, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Sulfite)
- Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an Schmorzwiebel-Sauce
(enthält: Soja, Sulfite)
- Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Sherry-Sahne-Sauce
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)



Pro Person
23,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Buffet Classic 3.1

ab 30 Personen.

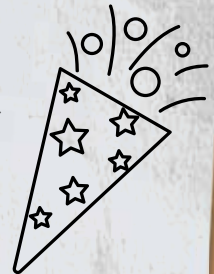


Vorspeisen

- Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum
(enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- Melone an Parmaschinken
- Sommerliche Salatauswahl mit Baby-Mangold und fruchtigem Erdbeer-Dressing
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- Konfektbrötchen
(enthält: Weizen, Soja, Dinkel)

Hauptspeisen

- Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
(enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Basmati-Reis
(enthält: Soja)
- Frische Bauernspätzle
(enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- Broccoliröschen mit Mandelspalten
- Blumenkohlröschen mit Butterstreuseln
- Gezuckerte Finger-Möhren
(enthält: Weizen, Soja, Mandel, Gluten)
- Zartes Schweinefilet vom Eifel-Schwein an Pfeffer-Rahm-Sauce
(enthält: Milch und Milchprodukte, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Sulfite)
- Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Balsamicojus
(enthält: Schwefel und Sulfite, Soja, Sulfite)
- Pochiertes Lachsfiletsteak an Champagner-Kräuter-Sauce
(enthält: Fisch, Milch und Milchprodukte, Soja)



Desserts

- Dunkle Mousse au Chocolat im Glas
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu im Glas
(enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Lactose)
- Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce im Glas
(enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja)

Pro Person
29,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Klein aber Fein

ab 20 Personen.



Vorspeisen

- Sommerliche Salatauswahl mit Baby-Mangold und Spinat mit fruchtigem Erdbeerdressing (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- Kräuter Dressing (enthält: Senf, Senferzeugnisse)

Hauptspeisen

- Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Tagliatelle gebuttert (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)

Desserts

- Fruchtetraum mit Mascarponecreme im Glas (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)
- Geschichtete Lemoncurd-Mascarpone-Creme im Glas (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)



Pro Person
22,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Green Wedding - vegetarisch & vegan

ab 50 Personen.



Vorspeisen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und erlesenem Dressing (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- Bunter Couscous-Salat mit Paprika (enthält: Sellerie, Senf, Soja, Knoblauch, Gluten)
- 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)
- Fruchtiger Quinoa-Mango-Salat mit Ingwer und Kräutern (enthält: Sellerie, Senf)
- Rote-Bete-Carpaccio mit Fetakäse und Rucola (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- Gemischte Konfektbrötchen (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)

Tapenade-Dip Variation:

- Paprika-Chili-Dip (enthält: Knoblauch)
- Tapenade von schwarzen Oliven (enthält: Knoblauch)
- Tomato-Basilikum-Frischkäse (enthält: Mandel)



Hauptspeisen

- Kartoffel-Drillings in Schale mit frischem Rosmarin (enthält: Soja)
- Tagliatelle (enthält: Weizen, Soja, Gluten)
- Erbsenpüree (enthält: Milch und Milchprodukte)
- Ofengemüse (Zucchini, Rote & gelbe Paprika, Möhren mit Rosmarin) (enthält: Soja, Knoblauch)
- Süßkartoffel mexikanisch gefüllt (Stück) (enthält: Soja, Knoblauch)
- Grill-Zucchini gefüllt mit Fetakäse und getr. Tomaten an Kräuter-Sahne-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Zitronen-Couscous mit Auberginen, Süßkartoffeln & Tofu (enthält: Schwefel und Sulfite, Sellerie, Senf, Soja, Knoblauch, Gluten)
- Maultaschen mit Salbei-Ölivenöl-Sauce und geschmolzenen Tomaten (enthält: Ei, Weizen, Sellerie, Soja, Knoblauch, Gluten)

Desserts

- Duett von weißer und dunkler Mousse im Glas (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- Salat von frischen Früchten im Glas
- Kokos-Panna Cotta mit Mango-Spiegel im Glas

Pro Person
31,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Veggie Vibes

ab 20 Personen.



Vorspeisen

- **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, Gluten)
- **Tapenade-Dip Variation** (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Knoblauch, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Hauptspeisen

- **Erbsenpüree** (enthält: Milch und Milchprodukte)
- **Tagliatelle** (enthält: Weizen, Soja, Gluten)
- **Kartoffelrisotto mit Safran** (enthält: Milch und Milchprodukte)
- **Ofengemüse (Zucchini, rote & gelbe Paprika, Möhren mit Rosmarin)**
- **Spitzpaprika mexikanisch gefüllt** (enthält: Knoblauch, Mandel und Soja)
- **Grill-Champignons gefüllt mit Lauchzwiebeln und Frischkäse** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Knoblauch, Gluten)
- **Grill-Zucchini gefüllt mit Fetakäse und getr. Tomaten an Estragon-Sauce** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

Desserts

- **Salat von frischen Früchten im Glas**
- **Duett von weißer und dunkler Mousse im Glas** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

**VEGGIE
TIME**

Pro Person
31,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Buffet Flora-Vegan

ab 25 Personen.



Vorspeisen

- **Sommerliche Salatauswahl mit Baby-Mangold und Erdbeerdressing** (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- **Fruchtiger Quinoa-Mango-Salat mit Ingwer und Kräutern** (enthält: Sellerie, Senf)
- **Bunter Couscous-Salat mit Paprika** (enthält: Sellerie, Senf, Soja, Knoblauch, Gluten)
- **Gemischte Konfektbrötchen** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)

Tapenade-Dip Variation:

- **Paprika-Chili-Dip** (enthält: Knoblauch)
- **Tapenade von schwarzen Oliven** (enthält: Knoblauch)
- **Tomaten-Basilikum-Frischkäse** (enthält: Mandel)

Hauptspeisen

- **Cremige Trüffelpolenta** (enthält: Soja, Gluten)
- **Kartoffel-Drillings in Schale mit frischem Rosmarin** (enthält: Soja)
- **Gebratene Shiitake Pilze mit Blattspinat** (enthält: Knoblauch)
- **Geschmolzene Tomaten** (enthält: Knoblauch)
- **Mangold gedünstet mit rosa Schalotten** (enthält: Soja)
- **Süßkartoffel mexikanisch gefüllt (Stück)** (enthält: Soja, Knoblauch)
- **Moussaka mit Linsenbolognese** (enthält: Schwefel und Sulfite, Sellerie, Soja, Knoblauch)

Desserts

- **Kokos-Panna Cotta mit Mango-Spiegel im Glas**
- **Dunkle Schokoladen-Creme im Glas** (enthält: Soja, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Pro Person
24,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

**YES.
VE-GAN.**



Say Yes!

ab 40 Personen.

Vorspeisen

- Caesar Salad mit Parmesan und Croutons (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- 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)
- Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- Melone an Parmaschinken
- Gemischte Konfektbrötchen (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- Hauseigene Kräuterbutter und Butter (enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeisen

- Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Frische Bauernspätzle (enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)
- Basmati-Reis (enthält: Soja)
- Ofengemüse (Zucchini, rote & gelbe Paprika, Möhren mit Rosmarin)
- Premium Eifel-Schweinefilet gebraten mit Kräutern an Pfefferrahm-Sauce (enthält: Sellerie, Senf, Milch und Milchprodukte, Soja, Senferzeugnisse, Sulfite)
- Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Orangen-Estragon-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an Rotwein-Kirsch-Sauce (enthält: Soja, Sulfite)

Desserts

- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu im Glas (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Lactose)
- New York Cheesecake im Glas (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)
- Dunkle Mousse au Chocolat im Glas (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

Pro Person
34,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Finest Food

ab 50 Personen. (Personal/Koch erforderlich)

Vorspeisen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und erlesenem Dressing (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- Hauseigene Antipasti (Paprika, Champignons, Zucchini, Möhre, 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)
- Gemischte Konfektbrötchen (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- Vegane Tapenaden-Dip Variation
 - Paprika-Chili-Dip (enthält: Knoblauch)
 - Tapenade von schwarzen Oliven (enthält: Knoblauch)
 - Tomato-Basilikum Dip (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Mandel, Knoblauch, Senferzeugnisse)

Front Cooking

- Spaghetti (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)
- PIMP your Pasta:
 - Pesto grün (Olivenöl, Basilikum, Knoblauch) (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch, Nüsse und Nusserzeugnisse)
 - Cherrytomaten
 - Parmesan gehobelt (enthält: Milch und Milchprodukte)
 - Sonnenblumenkerne (enthält: Nüsse und Nusserzeugnisse)
 - Trüffelöl
 - Ofenfrisches Kartoffelküchlein (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
 - Ofengemüse (Zucchini, rote & gelbe Paprika, Möhren mit Rosmarin)
 - Prinzessbohnen mit Bohnenkraut (enthält: Soja)
 - Grüner Spargel gebraten (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
 - Rinderfilet vom Charolais-Rind rosarot gebraten am Stück (wird vor Ort tranchiert)
 - an Balsamicojus (enthält: Schwefel und Sulfite, Soja, Sulfite)
 - an Pfeffer-Whisky-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Sulfite)
 - Lachsfiletsteak gegrillt (enthält: Fisch) auf Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie, Karotten) (enthält: Sellerie, Soja) an Champagner-Kräuter-Sauce (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

Desserts

- Panna Cotta mit Passionsfrucht und weißer Kokos-Schokoladen-Creme im Glas (enthält: Milch und Milchprodukte, Nüsse und Nusserzeugnisse, Soja)
- Schokoladenmousse Nocke mit Beeren auf Mini-Teller (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- Mascarponecreme in der Schoko-Espresso-Tasse mit Beeren auf Mini-Teller (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)

Pro Person
54,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Das Feine

ab 30 Personen.



Vorspeisen

- Sommerliche Salatauswahl mit Baby-Mangold und Spinat mit

fruchtigem Erdbeerdressing
(enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)

Kräuter Dressing
(enthält: Senf, Senferzeugnisse)

Hauptspeisen

- Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
(enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

• Tagliatelle
(enthält: Weizen, Soja, Gluten)

• Basmati-Reis
(enthält: Soja)

• Broccoliröschen mit Mandelspalten

• Blumenkohlrischen mit Butterstreuselnn

• Gezuckerte Finger-Möhren
(enthält: Weizen, Soja, Mandel, Gluten)

• Zanderfilet auf der Haut gebraten
(enthält: Fisch, Soja)

auf Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie, Karotten)
(enthält: Sellerie, Soja)

an Kräuter-Sahne-Sauce
(enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)

• Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Orangen-Estragon-Sauce
(enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)

• Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an kräftiger Portwein-Sauce
(enthält: Soja, Sulfite)

Pro Person
22,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



Das Klassische

ab 50 Personen.



Vorspeisen

- Feiner Rucola mit Parmesanhobeln, Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing
(enthält: Milch und Milchprodukte, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Hauptspeisen

- Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
(enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)

• Frische Bauernspätzle
(enthält: Ei, Weizen, Soja, Gluten)

• Basmati-Reis
(enthält: Soja)

• Feine Gemüsauswahl (Broccoli, Blumenkohl, Möhren)
(enthält: Gluten, Mandel, Soja, Weizen)

• Geschmorter Rinderbraten vom Eifel-Rind an deftiger Burgunder-Sauce
(enthält: Soja, Sulfite)

• Zartes Schweinefilet vom Eifel-Schwein 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
19,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BBQ Classic

ab 30 Personen.



Vorspeisen

- Melone an Parmaschinken
- Caesar Salad mit Parmesan und Croutons (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- Hauseigene Antipasti (eingelegtes Gemüse, gefüllte Mammot Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und mariniertes Fetakäse) (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Knoblauch)
- Gemischte Konfektbrötchen (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- Hauseigene Kräuterbutter und Butter (enthält: Milch und Milchprodukte)

Hauptspeisen (für den Grill vorbereitet)

- Grill-Schweinenackensteak vom Eifel-Schwein mit rauchiger Pfeffer-Marinade
- Grill-Putensteaks in Currymarinade (enthält: Milchpulver)
- Grill-Hacksteak im Speckmantel mit frischen Kräutern
- Grill-KERRES-Grillwurst 125g (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Gluten)
- Grill-Zucchini gefüllt mit Fetakäse und getr. Tomaten (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- Barbecue-Dip (enthält: Senf)
- Cocktail-Dip (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Senf)
- Curry-Mango-Dip (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)



Desserts

- Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce im Glas (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja)
- Dunkle Mousse au Chocolat im Glas (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- Panna Cotta mit Himbeeren im Glas (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Pistazie, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Pro Person
32,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BBQ Meat Lover

15 Personen.



Vorspeisen

- Pellkartoffelsalat mit Gurken und Mayonnaise (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Lactose)
- Amerikanischer Coleslaw mit Möhren und Mayo (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Senf)
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- Würziger Bärlauch Nudelsalat (enthält: Ei, Weizen, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Senf, Soja, Gluten)

Hauptspeisen (für den Grill vorbereitet)

- Grill-Schweinenackensteak vom Eifel-Schwein mit pikanter Kräuter-Marinade
- Grill-Hähnchenbrust in Lemon-Marinade
- Grill-Hacksteak im Speckmantel mit frischen Kräutern
- Grill-KERRES-Grillwurst 125g (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Gluten)
- Hela Curryketchup (enthält: Sellerie, Senf)
- Tafelsenf mittelscharf (Tube) (enthält: Senf)
- Heinz Tomatenketchup (Tube) (enthält: Laktose, Gluten)
- Gemischte Konfektbrötchen (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- Kräuterbutter (enthält: Milch und Milchprodukte)
- Salzbutter (enthält: Milch und Milchprodukte)

Pro Person
21,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



BBQ - „Kalt - Warm“

ab 20 Personen.

Vorspeisen

- Rosen von Coppa di Parma, Serrano, Fenchelsalami und Chorizo an Melonenspalten (enthält: Senferzeugnisse)
- Feiner Rucolasalat mit Parmesanhobeln, Pinienkernen (enthält: Milch und Milchprodukte, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- Honig-Senf-Dressing (enthält: Schwefel und Sulfite, Senf, Senferzeugnisse)
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen und erlesenem Dressing (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Senferzeugnisse)
- Sonnengereifte Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- Süßkartoffelsalat mit Minze (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)

Hauptspeisen (für den Grill vorbereitet)

- Grill-Rinderhüftsteak in Knoblauchmarinade (enthält: Soja, Knoblauch)
- Grill-Lachsfiletsteak (enthält: Fisch) auf Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie, Karotten) (enthält: Sellerie, Soja)
- Grill-Eifel-Schwein Medaillons im Speckmantel mit Kräutern
- Grill-Lammkoteletts in Gyros-Marinade
- Frisch gegrillte Wassermelone
- Barbecue-Dip (enthält: Senf)
- Cocktail-Dip (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Senf)
- Curry-Mango-Dip (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)
- Kräuterquark-Dip (enthält: Milch und Milchprodukte)
- Ofenkartoffeln (Drillinge in Schale vom Grill) (enthält: Soja)
- Graupen-Risotto mit Pilzen (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Gluten)
- Spitzpaprika mit mexikanischer Bohnenfüllung (enthält: Knoblauch, Mandel und Soja)
- Ofengemüse (Zucchini, rote & gelbe Paprika, Möhren mit Rosmarin)

Desserts

- Panna Cotta mit Passionsfrucht und weißer Kokos-Schokoladen-Creme im Glas (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Mandel, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- Früchtetraum mit Mascarpone-Creme im Glas (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)
- Dunkle Mousse au Chocolat mit Erdbeerspiegel im Glas (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja, Nüsse und Nusserzeugnisse)

Pro Person
43,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BBQ - fix und fertig gegrillt

ab 25 Personen.

Vorspeisen

- Bunter Couscous-Salat mit Ras el Hanout und Gemüse (enthält: Sellerie, Senf, Gluten)
- Salat von Ricotta-Spinat-Ravioli mit rotem Pesto (enthält: Ei, Weizen, Lupinen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Knoblauch, Gluten, Nüsse & Nusserzeugnisse)
- Caesar Salad mit Parmesan und Croutons (enthält: Ei, Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- Beluga-Linsensalat mit Rotkohl, Paprika und Balsamico (enthält: Schwefel und Sulfite, Knoblauch)

Hauptspeisen

- PULLED SALMON BURGER (Laugenbrötchen mit Lachs, Salat und Dill-Senf-Creme) (enthält: Ei, Fisch, Weizen, Lupinen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Sellerie, Senf, Soja, Senferzeugnisse, Gluten)
- PULLED VEGAN BURGER (Ciabattabrot mit Veggie-Pulled, Krautsalat und BBQ-Dip) (enthält: Weizen, Senf, Gluten)
- Hacksteaks im Speckmantel fix und fertig gegrillt
- Spare Ribs vom Eifel-Schwein zart und lecker (enthält: Senf)
- Kartoffelrisotto mit Safran (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- Cremige Trüffelpolenta (enthält: Soja, Gluten)
- Süßkartoffel, mexikanisch gefüllt (Stück) (enthält: Soja, Knoblauch)
- Kräuterquark-Dip (enthält: Milch und Milchprodukte)
- Curry-Mango-Dip (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)
- Cocktail-Dip (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Senf)
- Gemischte Konfektbrötchen (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- Hauseigene Kräuterbutter und Butter (enthält: Milch und Milchprodukte)

Pro Person
38,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

BBQ Pulled Turkey

fix und fertig gegrillt
ab 35 Personen.



Vorspeisen

- **Bunter Couscous-Salat mit Ras el Hanout und Gemüse** (enthält: Sellerie, Senf, Gluten)
- **Pasta-Salat mit Grünem-Pesto, Mozzarella und Tomaten** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Knoblauch, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse)
- **Caesar Salad mit Parmesan und Croutons** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Gluten)
- **Beluga-Linsensalat mit Rotkohl, Paprika und Balsamico** (enthält: Schwefel und Sulfite, Knoblauch)

Hauptspeisen

- **PULLED TURKEY BURGER** (Ciabattabrot mit Putenfleisch, Krautsalat und Quark-Dip) (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Soja, Gluten)
- **PULLED VEGAN BURGER** (Ciabattabrot mit Pulled-Vegan, Krautsalat und BBQ-Dip) (enthält: Weizen, Senf, Gluten)
- **Hacksteaks im Speckmantel fix und fertig gegrillt**
- **Grill-Putensteaks an mediterranen Kräutern fix und fertig**
- **Grill-Zucchini gefüllt mit Fetakäse und getr. Tomaten** (enthält: Milch und Milchprodukte, Knoblauch)
- **Kartoffel-Drillings in Schale mit frischem Rosmarin** (enthält: Soja)
- **Kräuterquark-Dip** (enthält: Milch und Milchprodukte)
- **Curry-Mango-Dip** (enthält: Milch und Milchprodukte, Sellerie, Senf, Soja)
- **Cocktail-Dip** (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Senf)
- **Gemischte Konfektbrötchen** (enthält: Weizen, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Soja, Gluten)
- **Hauseigene Kräuterbutter und Butter** (enthält: Milch und Milchprodukte)

Desserts

- **Panna Cotta mit Erdbeerspiegel im Glas** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Dunkle Mousse au Chocolat im Glas** (enthält: Milch und Milchprodukte, Soja)
- **Frische Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas** (enthält: Ei, Milch und Milchprodukte, Soja, Lactose)

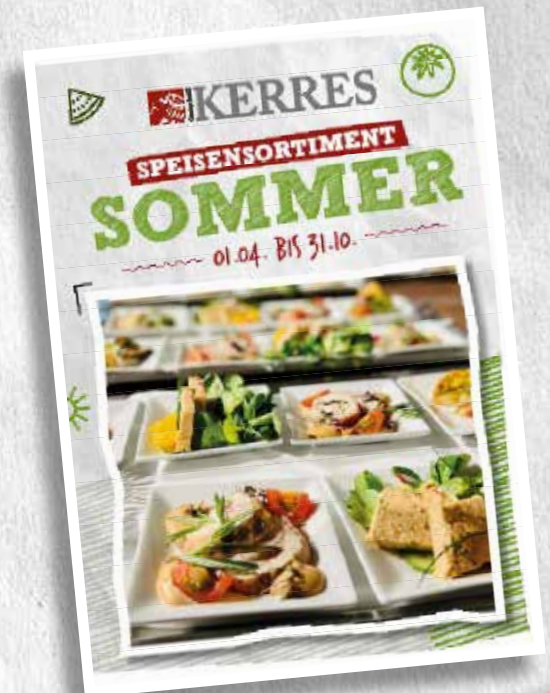
Pro Person
30,90 €*
*zuzüglich der gesetzlichen MwSt.



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
Buttet zusammen. **Unsere Speisenangebote** finden Sie
in unserem Sommer-Flyer „Bufferetvorschläge“.



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-Drillings 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, Sulfite)
- **Hähnchenbrust-Geschnetzeltes mit Champignons**
(enthält: Soja)



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)



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.

*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)
- **Gemüseblättereigtasche „Vulcano“**  (enthält: Gluten, Sellerie, Soja, Weizen)
- **Falafel mit Feigen-Senf**  (enthält: Sellerie, Senf, Soja, Sulfite)
- **Pumpnickeltaler mit Tomatenpaste und Basilikum**  (enthält: Gluten, Knoblauch, Roggen)
- **Wantoni mit Gemüsefüllung**  (enthält: Weizen, Sellerie, Sesam, Soja)



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)
- **Pumpnickeltaler mit Lachstatar und Dill** (enthält: Fisch, Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Roggen, Gluten, Lactose)
- **Crostini-Tartelette mit Hummus**  (enthält: Weizen, Sesam, Gluten, Nüsse und Nusserzeugnisse)

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 Tartelette mit Ziegenkäsen und Walnüssen**  (enthält: Milch und Milchprodukte, Schwefel und Sulfite, Senf, Walnuss, Knoblauch, Senferzeugnisse)
- **Broccoli-Käse-Nuggets**  (enthält: Gluten, Milch und Milchprodukte, Weizen)



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 Blättereighäppchen 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)



Vegan



Vegetarisch

*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.

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 200,- € und 10 PAX, bei Privatpersonen unter der Woche 250,- € 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.