



Gesamtkatalog 2020

Partyservice & Eventcatering



Ich freu mich drauf!

Unsere Philosophie



Professionelles Catering bedeutet für uns nicht nur Essen auszuliefern. Es bedeutet, Ihnen in jeder Hinsicht das Beste zu bieten:

- **Exakte Planung**
- **Ideenreiche & kreative Gestaltung**
- **Wirtschaftliche Umsetzung**

Qualität, Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit sind oberste Gebote. Hinter all dem stehen Michael Eberhardt und sein Team und unser seit Jahren gültiger Leitsatz:

„Dienstleistung in Perfektion – Ihr Fest in guten Händen!“

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung rund um das Firmen- und Privatcatering. Mit unserem Konzept, mit hochwertigen Zutaten und innovativen Kreationen haben wir bereits viele namhafte Unternehmen begeistert.

Ob auffälliges Fingerfood für Ihren Empfang, abwechslungsreiche Buffets, exklusive Menüs mit Personal vor Ort oder die passende Ausstattung – gern erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot. Fragen Sie uns!

Catering Beratung:

- **Tel.: 0202 / 695 44 70**
- **info@catering-eberhardt.de**

Unsere fachkundigen Mitarbeiter beraten Sie gerne und erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot.



Wir freuen uns darauf, Ihre Erwartungen zu übertreffen.

Unsere Angebote

▪ Frühstück & Brunch	Seite	4
▪ Empfänge	Seite	5
▪ Fingerfood	Seite	6
▪ Hausgemachte Salate	Seite	7
▪ Suppen und Eintöpfe	Seite	8
▪ Platten	Seite	9
▪ Hauptgerichte	Seite	10
▪ Buffets & Menüs	Seite	11 - 18
▪ Dessert	Seite	19
▪ Grillfeste	Seite	20 - 21
▪ Getränke	Seite	22
▪ Servicepersonal	Seite	23
▪ Equipment	Seite	23
▪ AGB	Seite	24 - 25





Frühstück und Brunch

Frühstücks-Angebote

- 1/2 belegte Brötchen, gebuttert und ausdekoriert, gut belegt mit Schinken, Salami, Gouda, Brie, Putenbrust, Mett, Frischkäse, Aufschnitt weitere Belege oder Mehrkornbrötchen auf Anfrage

1 Stück 1,80 €

- 1/2 belegte Brötchen „High Class“, gebuttert und ausdekoriert, gut belegt mit Roastbeef, Shrimps, Räucherlachs, Schweinefilet, Rohmilchkäse, Entenbrust weitere Belege auf Anfrage

1 Stück 2,50 €

Das kleine Frühstück

- Gemischte Brötchen, Aufschnitt, Käse, Honig, Marmelade, Quark, Butter, gek. Ei

pro Person 8,90 €

Brunchbuffet

Warm

- Nürnberger Würstchen mit süßem Senf
- Rührei mit Schnittlauch und Bacon
- Schweinerückenbraten in leichter Jus mit Kartoffelgratin und Krautsalat

Kalt

- Räucherlachsplatte mit Honigsenfauce, gemischte Aufschnittplatte
- Käseauswahl mit frischen Trauben
- Gek.- und roher Schinken, Salami, Aufschnitt, Fleischsalat und Putenbrust
- Müsliauswahl und Cornflakes mit Vollmilch
- Frischer Obstsalat, Konfitüre, Honig und Nutella
- Gemischter Brot und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterquark

pro Person 19,50 €





Der Stehempfang – für jede Tageszeit

Variation auf französischem Stangenbrot, dekorativ garniert.
Unsere Partyschnittchen eignen sich besonders für Stehempfänge, Meetings und Konferenzen. Je nach Tageszeit sind 3-5 Teile pro Person einzuplanen.
Die Lieferung erfolgt auf dekorativen Platten.

Partyschnittchen, appetitlich garniert, belegt mit

- Serrano-Schinken
- Brie
- Räucherlachs
- Shrimps
- Roastbeef
- Tomate Mozzarella
- Geräuchertes Forellenfilet
- Rosa gebratene Entenbrust
- Hähnchenbrust
- Haselnusspastete
- Kasselerbraten
- Geräuchertes Forellenfilet
- Rosa gebratene Entenbrust
- Haselnusspastete
- Preiselbeerpastete

pro Stück **2,50 €**

Sie können auch wählen zwischen einem kräftigen Roggenbrot oder ausgestochenem Weißbrot. Auf Anfrage belegen wir Ihre Partyschnittchen ganz nach Ihren speziellen Wünschen.

Tramezzini

Italienische Minisandwiches, entrindet und klassisch-raffiniert belegt mit:
Büffelmozzarella, Rucola und Datteltomate
Parmaschinken mit roter Pestomascarpone
Vittelo Tonnato

pro Stück **2,60 €**

Machen Sie Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.



**Wir wissen,
worauf es
ankommt.**



Fingerfood

Raffinierte Canapés, reizvolle Snacks oder überraschende Häppchen-Kreationen dem guten Geschmack sind keine Grenzen gesetzt. Aus unserer großen Auswahl aus mediterranen, regionalen und asiatischen Fingerfood-Spezialitäten stellen wir Ihnen gern ein spezielles Angebot zusammen.

Kalte und warme Snacks

- Kleine Hühnchenspieße, asiatisch in Erdnusssoße
- Mürbeteigförmchen mit Trüffelkäse
- Ricotta-Spinatquiche
- Gambaspießchen mit Sesam
- Anti-Pasti-Spießchen mit z.B. Pilzen, Zucchini, Karotten
- Crostini mit Parmaschinken und Melone
- Bocconcini: Pflaumen im Speckmantel
- Blätterteigförmchen mit Gorgonzolacreme und Walnüssen
- Pfannkuchen mit asiatischer Auberginencreme
- Gambaspießchen, mit Sesam und Sweet-Chili
- Rosa Entenbrust auf Radicchio-Orangesalat mit Balsamico, serviert im Löffel
- Verschiedene, marinierte Gemüse (3erlei Anti-Pasti) am Rosmarinweig
- Schwarzbrottaler mit Taleggio (ital. Weichkäse) und blauen Trauben
- Crostini mit Parmaschinken, Honigmelone und Parmesanobel
- Blätterteigpastetchen mit Trüffelkäse und frittiertem Salbeiblatt
- Spinat-Mascarponetarte
- Datteln im Speckmantel gebraten
- Kleine Saté von marinierter Hähnchenbrust
- Pumpnickelscheiben mit Graved-Lachs und Himbeermeerrettich
- Thunfisch Sashimi in Sesamkruste mit Avocado

Auch rustikale Köstlichkeiten wie hausgemachte Partyfrikadellen oder kleine knusprige Schnitzelchen bereiten wir auf Wunsch zu. Auch hier gilt ein Angebot, individuell erstellt für Sie.

Hausgemachte Salate



Feines aus frischen Zutaten nach eigenem Rezept

▪ Klarer Krautsalat	1,90 €
▪ Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke	1,90 €
▪ Klarer Bayerischer Kartoffelsalat	1,90 €
▪ Tortellonissalat	1,90 €
▪ Waldorfsalat klassisch	2,20 €
▪ Bauernsalat mit Fetakäse	2,20 €
▪ Coleslaw-Salat	2,20 €
▪ Schweizer Wurstsalat	2,60 €
▪ Brokkoli Schinkensalat	2,60 €
▪ Thunfischsalat mit Keniabohnchen und Oliven	2,90 €
▪ Orientalischer Couscous-Salat mit Minze	3,40 €
▪ Geflammtter Ratatouille Salat	3,40 €
▪ Indischer Puten-Linsencurry-Salat, scharf	3,40 €
▪ Geflügel-Couscous-Salat	3,40 €
▪ Putenbrust Tandoori mit Staudensellerie und Aprikosen	3,40 €
▪ Asia-Gemüsesalat	3,40 €
▪ Schlemmercocktail mit Shrimps	4,40 €
▪ Scampi Aioli	5,00 €
▪ Flusskrebsscocktail	5,00 €

Preis pro Portion

Auf Anfrage stellen wir aus Ihren Lieblingszutaten Ihren persönlichen Salat tagesfrisch her.

Unsere Salate sind selbstverständlich deklarationsfrei:
Ohne chemische Zusätze, Konservierungsstoffe oder Süßstoffe.





Suppen und Eintöpfe

Suppen – aus der Tasse

- | | |
|--|--------|
| ▪ Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Markbällchen | 2,50 € |
| ▪ Tomatensuppe mit Ginsahne | 2,50 € |
| ▪ Gemüsecremesuppe Gemüse nach Wahl | 2,50 € |
| ▪ Kürbi-Kokos Suppe mit Zitronengras | 2,50 € |
| ▪ Holsteiner Kartoffelsuppe mit Steinpilzen | 2,90 € |
| ▪ Pardina-Linsensuppe mit Chorizo | 3,00 € |
| ▪ Hummersuppe | 4,00 € |
| ▪ Klare Fischsuppe | 4,00 € |

Preis pro Tasse / 0,15l

Eintöpfe

- | | |
|---|--------|
| ▪ Grüner Erbseneintopf mit Bockwursteinlage | 3,90 € |
| ▪ Rheinischer Linseneintopf mit Bockwursteinlage | 3,90 € |
| ▪ Schnibbelbohnen mit Speck und Mettwursteinlage | 3,90 € |
| ▪ Serb. Bohneneintopf, feurig mit Pfefferbeißereinlage | 3,90 € |
| ▪ Klarer Hühnereintopf mit Reis oder Nudeln | 3,90 € |
| ▪ Chili con Carne mit Kidneybohnen, Mais und Rinderhackfleisch | 4,00 € |
| ▪ „Der Partytopf“ Hackfleisch-Lauchsuppe mit Kartoffeln | 4,00 € |
| ▪ Ungarische Gulaschsuppe vom Rind | 4,50 € |
| ▪ Szegediner-Gulaschsuppe vom Schwein mit Sauerkraut | 4,50 € |
| ▪ Holsteiner Kartoffelsuppe mit Steinpilzen | 4,50 € |
| ▪ Roter Thaicurrysoppentopf mit Huhn, Zitronengras und Sprossen | 4,50 € |

pro Portion / 0,3l

Für die optimale Temperatur erhalten Sie alle Suppen und Eintöpfe im Chafing-Dish oder im elektrischen Suppentopf. Dazu reichen wir nach Wunsch Stangenweißbrot oder Partybrötchen.



Platten

ab 10 Personen



Auf Silberplatten liebevoll angerichtet und ausdekoriert

Vegetarisch

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 3,50 €
- Ital. Grillgemüse gebr. Auberginen, Zucchini, Oliven, Peperoni 3,80 €
- Auberginenpiccata mit Tomatenconfit 5,00 €
- Franz. Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Salzgebäck 6,00 €

Fleisch

- Parmaschinken mit Melonenschiffchen 4,50 €
- Bratenvariation mit Mixed Pickles 4,50 €
- Bierplatte m. Frikadellen, Hähnchen, Mettbeißer, Käsewürfel 4,50 €
- Vitello Tonnato 6,00 €
- Tafelspitz Vinaigrette 6,00 €
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade 6,00 €
- Medaillon-Platte vom Rind, Schwein und Geflügel 6,00 €
- Pastetenvariation mit Sauce Cumberland 6,00 €
- Schweinelendchen Saltimbocca 6,00 €
- Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen-Radicchiosalat 6,80 €
- Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat 8,00 €
- Hirschmedaillons auf Preiselbeerschaum 8,00 €

Fisch

- Riesengarnelen im Parmaschinkenmantel gebraten 4,50 €
- Salmtranchen mit Flusskrebse und Mangodip 5,00 €
- Räucherlachscrepes mit Meerrettichfrischkäse 5,00 €
- 1/2 Hummer American mit zwei Saucen Tagespreis
- Klassische Fischplatte 6,50 €
- Saibling-Zanderzopf auf Kresseschaum 7,00 €

pro Person

Bitte verstehen Sie die aufgeführten Platten nur als kleine Auswahl unseres breiten Angebotes. Gerne arrangieren wir Ihnen Platten mit Ihren Geschmacksfavoriten.





Hauptgerichte

ab 15 Personen

Alle Gerichte mit 1 Beilage nach Wahl!

▪ Vegetarische mediterrane Gemüselasagne	9,50 €
▪ Gnocchipfanne provencale	9,50 €
▪ Frisches Pastagericht nach Wunsch	Tagespreis
▪ Ofenfrischer Krustenbraten in Altbiersauce, mit Kraut	10,50 €
▪ Hähnchenbrust mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce	11,50 €
▪ Saltimbocca v. Schwein	11,50 €
▪ Scharfes Thaicurry vom Huhn mit Zitronengras	11,50 €
▪ Gegrilltes Putensteak auf Zucchini Gemüse	12,50 €
▪ Bergisches Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Mischgemüse	12,50 €
▪ Wildragout in Wacholderrahm mit Rosenkohl	12,90 €
▪ Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl	13,50 €
▪ Rinderschmorbraten Burgunder Art a. d. Steakhüfte	13,50 €
▪ Rinderroulade Hausfrauen Art mit Gemüsebeilage	13,50 €
▪ Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse	13,50 €
▪ Schweinelendchen in Calvadosrahm mit Brokkoli	13,50 €
▪ Gegrilltes Zanderfilet auf Rahmkraut	13,50 €
▪ Salmtranchen in Rieslingsauce	13,50 €
▪ Rotbarschfilet in Hummersauce mit Gemüsestreifen	13,50 €
▪ Rosa gebratene Entenbrust in Orangensauce mit Shiitakepilzen	14,50 €
▪ Lammfilet in Thymianjus auf mediterranem Ofengemüse	14,50 €
▪ Lammkeule aus dem Ofen in Rosmarinjus mit Grillpaprika	14,50 €
▪ Saltimbocca vom Kalb	14,50 €
▪ Roastbeef am Stück mit Sauce Bernaise, Speckböhnchen	14,90 €
▪ Hirschgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Finger Möhrchen	16,50 €
▪ Garnelenpfanne mit Gemüse und heller Sojasauce	16,50 €

pro Person

Als Beilage empfehlen wir (im Portionspreis enthalten)

- Kartoffelgratin, Thymianbratlinge, Backkartoffel, Bratkartoffeln
- Schupfnudeln, Spätzle, Pasta, Gnocchi
- Basmatireis, Wildreis
- Kartoffelpüree, Butterkartoffeln
- Kartoffelknödel, Semmelknödel



Buffets & Menüs

Wünschen Sie unsere Speisen als Menü mit Service?

Für eine individuelle Beratung steht Ihnen unser Ansprechpartner gerne persönlich zur Verfügung.

Buffet „Im Kreise der Familie“

- Spargelcocktail mit Pute, Ei und Cherry-Tomaten
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
- Krautsalat und gemischte Blattsalate mit Joghurt-Dressing
- Rinderschmorbraten „Burgund“ mit Schalotten & zarter Schweinerückenbraten im Bratensaft dazu Marktgemüse, Kartoffelgratin
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Brotkorb mit Schmalz und Butter

pro Person 22,50 €

Unser Retro Buffet „Back in the 70th“

- Gek. Schinken-Spargelröllchen mit Mayonnaise
- Gefüllte ½ Eier mit Seehasenrogen & Fliegenpilztomaten
- Partyfrikadellen und Hähnchenschlegel mit scharfem Senf
- Mett-Igel & Käse-Igel mit Trauben, dazu Rörgelchen
- Roter Heringsalat mit Nüssen
- Zarter Kassler Rückenbraten im Blätterteigmantel dazu Kartoffel- und Nudelsalat
- Wackelpudding rot & grün mit Vanillesauce

pro Person 21,50 €

Bitte verstehen Sie die aufgeführten Buffets nur als eine kleine Auswahl unseres Repertoires. Gerne stellen wir ein Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Buffets & Menüs



„Festliche Familienfeier I“

Kommunionsbuffets - für festliche Familienfeiern

Vorspeisen

- Große Salatauswahl mit verschiedenen Toppings und Dressings
- Herzhafte Antipasti-Platte mit mediterranem Grillgemüse, Oliven und getrockneten Tomaten
- Steinofenbaguette mit Kräuterbutter und Schnittlauchcreme

Hauptgang

- Zarter Rinderschmorbraten "Burgunder Art" mit wahlweise Klößen oder Spätzle, dazu frisches Marktgemüse
- **Für die Kleinen:** Kross gebratenes Mini-Hähnchenschnitzel mit Rahmgemüse und Krokette

Dessert

- Cremige Pannacotta mit Waldbeeren

pro Person 26,90 €

"Festliche Familienfeier II"

Vorspeisen

- Bunter Spargelsalat mit Rauchschenken, Rucola, Pinienkernen und frischen Kräutern
- In Knoblauch gebratene Champignons, gefüllt mit Thunfisch und Spinat
- Tomate-Mozzarella Bambinis mit Basilikum-Pesto im Weckglas serviert
- Gebeizte Lachsrolle mit Rucola und Frischkäse
- Steinofenbaguette mit Tomatenbutter und Schnittlauchcreme

Hauptgang

- Krustenschinken unter einer Thymian-Honig-Kruste dazu Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse
- Ochsenschmorbraten in Spätburgunder-Sauce mit Butterspätzle und Speckböhnchen
- **Für die kleinen:** Kross gebratenes Mini-Hähnchenschnitzel mit Rahmgemüse und Krokette

Dessert

- Cremiger Vanilletopfen mit frischen Erdbeeren

pro Person 26,90 €





Veggi - gesund, modern und einfach lecker!

“Green & Fit”

Vorspeisen

- Avocado-Mango-Salat mit Bohnen und Rucola
- Blumenkohl-Karotten-Quiche mit Walnüssen
- Rohkostplatte mit Couscous und Nüssen
- Tomaten mit Hirsecrème-Füllung
- Kleine Omelette-Röllchen mit Kräuter-Pesto-Füllung

Hauptgang

- Saftiger Getreidebratling mit Wokgemüse und gebratenen Drillingen in Schale, dazu Kräuterdip
- Linsen-Kokos-Curry auf lockerem Duftreis und Sprossen

Dessert

- Bunter Fruchtsalat mit Granatapfel und Mandeln
- Aprikosen-Orangen-Creme mit Beerentopping

pro Person 22,50€

“Vegan Taste”

Vorspeisen

- Kichererbsensalat mit Paprika und Basilikum
- Hafer-Kokosnuss-Kugeln mit Curry-Bananen-Dip
- Buchweizenpfannkuchenröllchen mit Linsen-Füllung
- Chinakohlsalat mit Mandarinen und Cashewkernen
- Datteln im Auberginen-Mantel
- Gefüllter Champignon mit getrockneten Tomaten und Kräutern

Hauptgang

- Saftiger Tofu-Grill-Spieß mit Paprika, Zwiebeln und Champignon dazu Couscous und Tomaten Salsa
- Gebratene Polenta-Taler mit mediterranem Gemüseragout und Rucola

Dessert

- Kokos-Milchreis mit Mangopüree im Weckglas serviert

pro Person 23,50€



Buffets & Menüs

Köstlich fernöstlich

Buffet „Euroasiatisch Crossover“

- Sate-Spieße vom Huhn mit Erdnuss-Chili-Dipp
- Ziegenfrischkäse Crostini mit Thymian und Waldhonig
- Gegrillte Auberginen mit Kichererbsenmousse gefüllt
- Kleine Thunfisch Frikadellen mit Koriander auf Blattsalaten
- Couscous-Salat mit Grillgemüse und Zitrone-Lachs-Spieß
- Tabouleh-Salat, dazu Chili Hackbällchen mit Ingwer

Warm

- Thai-Hähnchen Curry in Zitronengras und Limettenblättern dazu Gemüseduftreis
- Zanderfilet „gegrillt“ mit Oliventapenade, mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Griechischer Sahnejoghurt mit Früchten, Nüssen und dunklem Akazienhonig
- Limetten-Pannacotta mit Kokoskirschen

pro Person 29,90€



Mediterrane Buffets



Buffet „Mediterran“

Urlaubsfeeling

- Carpaccio vom Rind, klassisch mit Rucola und Parmesanspänen dazu Aceto Balsamico und kalt gepresstes Olivenöl
- Pulpo „Español“ hausgemachte Sülze mit Kapern dazu Aioli-Creme
- Marinierte Miesmuscheln mit Gemüse-Vinaigrette
- Scampis „Piri-Piri“ in Knoblauch-Chili-Marinade auf frittierten Strohkartoffeln
- Gegrillte Auberginen und Zucchini mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen überbacken

Warm

- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei gefüllt, auf Tomaten Sugo und cremiger Grünkernpolenta
- Gegrilltes Doradenfilet mit Sardellen und Calamaris, mit Salsa Verde und Papas Arrugadas

Dessert

- Zitronen-Thymian Pannacotta mit marinierten Himbeeren

pro Person 24,90 €

„Festliches Buffet“

- Gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben mit Büffelmozzarella, Datteltomaten und Pinienkernen
- Scampi-Aioli, knackige Scampis in leichter Knoblauchcreme
- Hausgebeizter Wildlachs mit Haselnuss, Mohn, Orangen und Honigsensauce
- Vitello Tonnato klassisch zubereitet
- Blattsalat mit gehobeltem Parmesankäse und Balsamicodressing
- Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und franz. Butter

Warm

- Ofenfrische Entenbrust in Madeirasauce mit Rotkohl und Klößen
- Zartes Rehgeschnetzeltes in Wacholder-Preiselbeersauce mit Rosenkohl in Mandelbutter und Spätzle vom Brett

Dessert

- Hausgemachte Grappacreme mit marinierten Himbeeren
- Kokos-Pannacotta auf Ananascarpaccio

pro Person 33,50 €





Ausgefallene Buffets

Buffet "Fit for Life"

Kalt

Mini-Wraps mit knackigem Eisbergsalat, Tomate und Salatgurke, gefüllt mit

- Indien Curry mit Pute & Ananas
- California mit Avocado, Sprossen und Sesam

Tramezzini Mini-Sandwiches mit

- Caprese mit Tomate Mozzarella
- Ziegenfrischkäse und Grillgemüse

Warm

- Gemüsewok „Siam“ mit Zitronengras und Chili mit Mienudeln
- Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste mit Waldpilzen und Schupfnudeln

Dazu:

- Kleines Salat-Buffer mit verschiedenen Dressings
- Ofenfrisches Stangenbrot mit Kräuter-Dip

Dessert

- Melonen-Ananas-Salat mit griechischem Joghurt im Glas

pro Person 22,90 €

Buffet „Easy Lunch“



Warm

- Chili-Ingwer-Hähnchenbrust auf Gemüsestreifen und Shiitake-Pilzen mit Basmatireis

Kalt

- Tafelspitz „Vinaigrette“ mit Rucolasalat und gehacktem Ei
- Ziege & Feige auf Kartoffelstroh
- Snack Gemüserohkost mit Schnittlauchquark
- Leichter Tortelloni mit Thunfisch und getrockneten Tomaten
- Lachs & Creme fraiche-Mousse auf krossen Wrapchips

Dessert

- Orangen-Pfeffer-Pannacotta auf passierten Erdbeeren

pro Person 21,90 €

Feinschmecker Buffets



"Delikatess-Buffer"

- Lachslasagne mit Spinat und leichter Weißweinsauce mit Käsekruste

Kalt

- Fischplatte mit geräuchertem Lachs und Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich
- Hähnchenfilets mit Eiermousse und exotischen Früchten, dazu Mangosauce
- Verschiedene Käsesorten mit Oliven und Früchten
- Griechischer Bauernsalat
- Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Brotkorb mit Butter

Dessert

- Frischer Obstsalat

pro Person 21,90 €

Fisch-Buffer „Feinschmecker“

- Edelfischragout in Weißweibuttersauce mit Wildreis und Thymiankartöfelchen
- Gebrilltes Zanderfilet mit mediterranem Kräuterpesto und Grillgemüse

Kalt

- Cocktail Marseille, Frutti di mare im Glas serviert
- Riesengarnele im Parmaschinkenmantel mit Creme Aioli
- Räucherlachscrepesröllchen mit Meerrettichfrischkäse
- Frische Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing
- Bauernsalat mit Oliven
- Brotkorb mit Kräuterbutter

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Vanille-Joghurt-Mousse

pro Person 26,90 €

Regionale Buffets



O`zapft is!

Buffet „Bayerisch“

Warm

- Knuspriger Krustenschinkenbraten in Weißbiersauce mit Rotkohlsalat oder Rotkohl Gemüse mit Brezelkloß

Kalt

- Vesperplatte mit Obazda, Forellenmousse in ½ Tomaten, Kernschinken, Zwiebelschmalz, Bergkäse mit Trauben, und Radi
- gemischter Brotkorb mit Roggenbrot, Krustenbrot und Brezel dazu Butter und Kräuterquark

Dessert

- zweierlei Bayerisch Creme mit marinierten Früchten

pro Person 20,90 €

Schützenlust

„Rheinische Tapas“

- Kleine Schwarzbrottaler mit Blutwurst, Zwiebeln und Senf belegt
- Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck & Zwiebeln dazu eine kleine Bulette, im Weckglas serviert
- Party-Röggelchen belegt mit Zwiebelmett und frischer Petersilie
- Mini Pillekuchen mit Räucherlachs-Topping und Dill-Senfsauce

Warm

- Düsseldorfer Senfrostbraten vom Schwein mit Altbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Mandeln & Rosinen dazu Kartoffelklöße und Rotkohl

Dessert

- Cremige Herrencreme mit beschwipsten Zwetschgen

pro Person 24,90€





Desserts

Der krönende Abschluss

Unsere Desserts aus eigener Herstellung richten wir dekorativ in Schüsseln, auf Platten oder im Glas für Sie an.

▪ Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
▪ Mousse au chocolate	3,70 €
▪ Mousse au chocolate, blank	3,70 €
▪ Grappamousse mit marinierten Himbeeren	3,70 €
▪ Zimtmousse mit Brombeerkompott	3,70 €
▪ Tiramisu	3,70 €
▪ Waldbeertiramisu	3,70 €
▪ Joghurtmousse „Mojito“ mit Limette und Minze	3,70 €
▪ Crème Brulée mit braunem Zucker geflammt	3,70 €
▪ Pannacotta klassisch mit frischem Obst	3,70 €
▪ Kokos-Pannacotta mit Ananas-Carpaccio	3,70 €
▪ Lauwarme Apfel-Vanille-Lasagne	3,70 €
▪ Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,70 €
▪ Schokoladenterrine mit Orangensalat	4,70 €
▪ Caipirinha-Mousse mit frischen Erdbeeren	4,70 €
▪ Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten	7,50 €

pro Person

Käse & Brot

▪ Ausgesuchte Brotsorten im Korb	1,80 €
▪ Ciabatta Auswahl	1,80 €
▪ Käse-Obst-Spieße mit Gouda und Brie	2,50 €
▪ Mediterrane Käseauswahl mit Trauben	4,00 €
▪ Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Salzgebäck	4,90 €

pro Person

Weitere Desserts auf Anfrage und jahreszeitlichem Angebot.

Wir erstellen Ihnen gern nach Ihren Wünschen ein individuelles Angebot für Ihre Feierlichkeit. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!





Grillen macht Spaß!

Wir erstellen Ihnen nach Ihren Wünschen ein individuelles Angebot für Ihre Grillparty. Ob mediterran oder im Barbecue-Style, ob auf Holzkohle oder aus der Riesenpfanne – wir verwöhnen Ihre Gäste auf höchstem Niveau mit allem was dazu gehört. Hier einige Beispiele:

Grillabend 1

- Putensteak und Hähnchenbrustfilet in verschiedenen Marinaden
- Rostbratwurst und Geflügelbratwurst
- Herzhafte Rindercevapcici
- Marinierte Nackensteaks

Dazu wird gereicht

- Folienkartoffel mit Kräuterdip
- Maiskolben, Paprika, Zucchini als Grillbeilage
- Salattheke mit bunten Sommersalaten und verschiedenen Dressings
- Delikate Brötchen, Brotkorb, Kräuterbutter

pro Person 23,90 €

Grillabend 2

- Putensteak und Hähnchenbrustfilet in verschiedenen Marinaden
- Rostbratwurst und Geflügelbratwurst
- Herzhafte Rindercevapcici
- Saftiges Rindersteak
- Hamburger „Klassische Art“

Dazu reichen wir

- Folienkartoffel mit Kräuterdip
- Maiskolben, Paprika, Zucchini als Grillgemüse
- Salattheke mit bunten Sommersalaten und verschiedenen Dressings
- Delikate Brötchen, Brotkorb, Kräuterbutter

pro Person 25,90 €

Unsere Grillbuffets bieten wir Ihnen inklusive folgender Serviceleistungen an: einem Grill, Holzkohle und einem Koch für ca. 2 Stunden.



Grillfeste

Grillbuffet „BBQ“

- Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter
- Delikate Grillbratwurst und Krakauer
- Kl. Lachssteak (in Silberfolie) mit Kräuterpesto
- Mariniertes Putensteak und Schweinenackensteak mit Kräutern
- Gemüsespieß mit Champignons, Zucchini und Paprika
- Gegrillte Maiskolben & verschiedenen Grillsaucen

Dazu wird gereicht

- Folienkartoffel mit Kräuterquark
- Sommersalate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Tomate Mozzarella auf der Platte angerichtet
- Anti-Pasti: gebratenes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
- Italienischer Nudelsalat "Toskana"
- Unser Krautsalat nach bewährtem Rezept

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Vanille mousse

pro Person 28,90 €

Unser Grillspecial für das „Angrillen“ mit Freuden und Familie

Vom Holzkohlegrill

- Putensteak in hauseigener Marinade eingelegt
- Rostbratwurst und Geflügelbratwurst
- Rindercevapcici
- magere Nackensteaks in Bier-Pfeffer Marinade

Dazu wird gereicht

- Folienkartoffel mit Kräuterdip
- Maiskolben vom Grill, **Anti Pasti Gemüse Paprika**, Zucchini
- Salattheke mit bunten Sommersalaten und verschiedenen Dressings
- Gemischter Brotkorb, hausgemachte Kräuterbutter

- inkl. Geschirr und Besteck
- Mindestbestellmenge für 20 Personen

Dazu ein 5 Liter Fass Bier (Kölsch, Alt oder Pils zur Wahl) und eine Kiste Softdrinks gemischt (Unser Angebot enthält Standardmarken, ausgenommen Düsseldorfer Hausbrauereien).

pro Person 21,90 €





Getränke

Unser umfangreiches Getränkeangebot umfasst das gesamte Spektrum: alkoholfreie Getränke, warme Getränke, gekühltes Fassbier oder erlesene Weine. Auf Wunsch empfehlen wir eine passende Weinauswahl für Ihr Menü/Bufferet.

Artikel	Preis	pro/Menge
▪ Pils vom Fass (zuzgl. Service), ab	5,80 €	Liter
▪ Alt vom Fass (zuzgl. Service), ab	5,80 €	Liter
▪ Kölsch vom Fass (zuzgl. Service), ab	5,80 €	Liter
▪ Weizenbier	3,50 €	Fl. 0,5l
▪ Coca-Cola	1,90 €	Fl. 0,5l
▪ Fanta	1,90 €	Fl. 0,5l
▪ Sprite	1,90 €	Fl. 0,5l
▪ Orangensaft	1,50 €	Fl. 0,2l
▪ Apfelsaft	1,50 €	Fl. 0,2l
▪ Mineralwasser	1,20 €	Fl. 0,2l
▪ Coca-Cola	3,20 €	Fl. 1,0l
▪ Fanta	3,20 €	Fl. 1,0l
▪ Sprite	3,20 €	Fl. 1,0l
▪ Orangensaft	4,90 €	Fl. 1,0l
▪ Mineralwasser	2,70 €	Fl. 0,7l
▪ Weißwein	9,80 €	Fl. 0,7l
▪ Rotwein, ab	11,80 €	Fl. 0,7l
▪ Rosé, ab	11,80 €	Fl. 0,7l
▪ Sekt, ab	11,80 €	Fl. 0,7l

Ein individuelles Angebot erstellen wir Ihnen gerne.

Andere Getränke auf Anfrage.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir je nach Saison und Verfügbarkeit Preisanpassungen vornehmen müssen. Sie erhalten vor jeder Bestellung ein individuelles Angebot mit den verbindlichen Preisen.



Personal und Ausstattung



Servicepersonal

Gerne stellen wir für Sie geschultes Servicepersonal zum Gelingen einer jeden Festlichkeit.

Generell wird eine Anfahrtspauschale von einer Arbeitsstunde mit berechnet.

▪ Servicekraft	Std./	27,90 €
▪ Koch	Std./	28,90 €

Equipment

Wir sind gut ausgestattet:

- Geschirr & Gläser
- Besteck
- Tische & Stühle
- Zelte & Pavillons
- Tischwäsche
- Grünpflanzen
- Beleuchtung

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ihr individuelles Angebot.

Anfahrt & Auf- und Abbau

Falls zusätzliche Kosten entstehen, werden sie für jedes Angebot individuell errechnet.



Das Kleingedruckte



Allgemeine Geschäftsbedingungen:

1. Da wir ausschließlich Frischware verwenden, halten wir es uns offen, das Angebot je nach Jahreszeit zu aktualisieren oder gegebenenfalls zu ersetzen.
2. Der Vertrag kommt durch Annahme der Kundenbestellung durch die Michael Eberhardt Catering GmbH zu Stande.
3. Mit Erscheinen einer aktuellen Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. **Die Anlieferung erfolgt ab Erreichen unseres Mindestbestellwertes von 350,- € / am Wochenende 500,- € frei Haus. Die Anlieferung wird gesondert berechnet, sollte der Mindestbestellwert nicht erreicht werden.**
6. Bei unzumutbaren weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeit, Fußwege über 50 m, Treppen über 2. Etage ohne funktionierenden Aufzug etc.) behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 15,00 € je 30 Minuten vor.
7. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. Bei Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt sollte eine Toleranz von 15 bis 30 Minuten eingeplant werden. In Fällen höherer Gewalt ist die Michael Eberhardt Catering GmbH für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.
8. **Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich die Personenzahl um mindestens 10% nach unten korrigieren, behalten wir uns vor, die Preise entsprechend anzupassen. Bitte geben Sie uns spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung die verbindliche Personanzahl bekannt. Diese Mitteilung kann telefonisch, per Fax oder per Email erfolgen. Die Auftragserteilung ist mit dem, durch den Kunden unterschriebenen Auftrag / Angebot / bei online-Bestellungen durch Rücksendung der Bestell-Bestätigung / erfolgt. Bei Aufträgen von Neukunden ist eine Anzahlung nach vorheriger Absprache erforderlich.**
9. Verbindlich und aktuell sind ausschließlich die Preise des Onlinekataloges bzw. des für Sie individuell erstellen Angebotes, nicht die der PDF-Download-Datei.

Das Kleingedruckte



10. Der Rechnungsbetrag wird rein netto, ohne Abzug und sofern nichts anderes vereinbart ist, bei Anlieferung fällig. Die Ware wird auf Wunsch des Kunden direkt ins Haus geliefert.
11. Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für die Dauer von 3 Tagen. Die Leihgegenstände sind nicht versichert. Die Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum der Firma. Nur sofortige Beanstandungen können berücksichtigt werden. Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.
12. Fehlmeldungen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat.
13. Die Auftragserteilung kann mündlich oder gerne schriftlich erfolgen.
14. Bei einer Stornierung eines bereits erteilten und bestätigten Auftrages wird eine Stornierungsgebühr fällig: Bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 30% des Auftragswertes. Zwischen 29 - 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn 60%. Bei Stornierung 4-0 Tage vor Veranstaltungsbeginn 100% des Auftragswertes.
15. Zahlungsbedingungen:
Zahlbar bei Rechnungserhalt. Der Rechnungsbetrag ist nicht skontierbar.
16. Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich anerkannt.

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Düsseldorf.

Stand: September 2020





Wir machen Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis

***Lassen Sie sich beraten:
0202 / 695 44 70***



Ich freu mich drauf!