



Buffetkreationen

Kalte und warme Buffets

Buffetkreationen

Empfänge

Rustikaler Stehempfang

	Preis *	Menge
Kleine Partyfrikadellen mit Mais und Paprika	17,90 €	_____
Kleine Schnitzel		
Schinkenmettwürstchen		
Chicken-Wings mit verschiedenen Saucen		
Käsehappen verschieden garniert		
Schwedenhappen mit Matjes auf Vollkornbrot		
Roggenschnittchen mit Salami und Käse		

Empfänge und Stehpartys (Finger Food)

	Preis *	Menge
Pastetchen gefüllt mit Frischkäse	25,90 €	_____
Frische, knackige Gemüsesticks mit Dipp		
Tartlets mit Garnelen		
Champignon gefüllt mit Paprikacreme		
Hähnchenhappen in Sesam und Mandel		
Crepes gefüllt mit Lachs		—
oder mit Antipasti-Gemüse		—
Canapés mit verschiedenen Käsesorten, Braten, Roastbeef, Putenbrust, Schinkenröllchen und Lachsschinken		
Knuspergarnelen mit Dipp		
Käseplatte mit kleinen Häppchen		
Partytomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum		
Pikante Putenbrustspieße mit Kräuterdipp		
Grissinistange mit rohem Schinken		

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

„Von Früh bis Spät“

Kalt

	Preis *	Menge
Bunte Salatplatte mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Eier, Käse und gekochtem Schinken	21,90 €	_____
2 Dressings		
Rauchfleischplatte und halbe gefüllte Eier		
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten		

Warm

Putenpfanne mit Zucchini, Paprika, Erbsen, Lauchzwiebeln und Tomate dazu Penne		
Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Hackfleisch		—
oder vegetarisch		—

Dessert

Quarkspeise mit Früchten		—
Schwarzwälder Creme		—

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

Buffetkreationen

„Das Bayerische“

Kalt

	Preis *	Menge
Bauernplatte	25,90 €	_____
Fleischpflanzerl		
Mettwürstchen und Schwarzgeräuchertes		
Käse-Wurstsalat und Krautsalat		
Rustikales Käsebrett		

Warm

Leberknödelsuppe
Leberkäse mit Röstzwiebeln
Schweinehaxe
Weißwurst
Speckkartoffelsalat
Bayrisch Kraut

Dessert

Bayrisch Creme

„Das Italienische“

Kalt

	Preis *	Menge
Italienische Vorspeisenplatte mit Salami, Mortadella und gekochten Schinken, Anti Pasti von Paprika, Champinonköpfen, Artischocken und Perlzwiebeln, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	25,90 €	_____
Schweinebraten mit Kapern-Thunfischsoße		

Warm

Putengeschnetzeltes „Toscana“ mit Tomaten, Erbsen, Kräutern und Nudeln
Piccata (vom Schwein) in Käsehülle mit Champignonrisotto

Dessert

Eierlikörcreme	_____
Orangencreme	_____
Tiramisu	_____
Stracciatella Creme	_____

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

Buffetkreationen

„Das Rustikale“

Kalt

	Preis *	Menge
Partyfrikadellen	21,90 €	_____
Mettwürstchen		
Kleine Schweinerückenschnitzel		
Hähnchenunterschenkel		
Kasseler Braten mit Essiggemüse		
Roher Schinken und Sülze mit Remouladensoße		
Kartoffelsalat, Krautsalat und Nudelcurrysalat		

Warm

Goulaschsuppe

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesoße	—
Käsebrett mit Früchten	—

„Das Bewährte“

Kalt

	Preis *	Menge
Gemischte Fischplatte mit Lachs, Forelle, Matjes und Makrelenfilet	23,90 €	_____
Schweinemedallions mit Lebermousse und Champignons		
Geflügelplatte mit Putenschnitzel in Sesam		
Hähnchenbrust mit Früchten und geräucherter Putenbrust		
Kleine Schinkenröllchen, Roastbeef und Schweinebraten dazu Remouladensoße und Senfcreme		
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten		
Walldorfsalat, Rindfleischsalat und Bauernsalat		

Warm

Geschnetzeltes „Züricher Art“ von Schwein mit Champignons in
Sahnesoße dazu Butterspätzle

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

Buffetkreationen

„Das Feine“

Kalt

	Preis *	Menge
Melone mit Schinken	25,90 €	_____
Gefüllte Eier		
Hähnchenmedallions in Mandelpanade		
Schweinelendchen mit Leberpastete und Roastbeefröllchen		
Fischplatte mit Lachs, Forelle und Makrelenhäppchen		
Broccolisalat, Walldorfsalat, Matjessalat und Feinschmeckersalat		

Warm

Rahmgeschnetztes mit Champignons, Spätzle und Kaisergemüse
Putensteak „Hawaii“ mit Ananas überbacken dazu Kartoffelgratin

Dessert

Mousse-Chocolat	_____
Grießflammerie mit Aprikosensoße	_____
Rotweincreme	_____
Internationales Käsebrett	_____

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

„Gutsherren-Buffer“

Kalt

	Preis *	Menge
Kleines Schnitzel	23,90 €	_____
Partyfrikadellen		
Mettwürstchen		
Hähnchenkeulen		
Kassler Braten mit Mixed Pickles		
Schinkenröllchen und Putenschnitzel in Sesam		
Kartoffelsalat, Farmersalat, Nudelsalat und Bauernsalat		

Warm

Krustenbraten mit Speckkartoffelsalat und Sauerkraut
Tortellini mit Schinken in Sahnesauce
Gemüse-Kartoffelgratin mit Hackfleisch

Dessert

Quarkspeise mit Früchten	_____
Schwarzwaldcreme	_____
Rote Grütze mit Vanillesoße	_____
Großes Käsebrett mit Früchten garniert	_____

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

Buffetkreationen

„Gala-Buffer“

Kalt

Lachsplatte mit Stremellachs
Lachszöpfe mit buntem Pfeffer
Lachstüten gefüllt mit Spargel
Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Scampicocktail in Cognac-Cocktail-Sauce
Rindermedaillons auf Zucchini-Scheiben
Schweinefilet mit Spargel
Entenbrust mit Palmenherzen
Gefüllte Roquefortbirne
Pumpnickeltaler und Pastetchen mit Frischkäse
Feinschmeckersalat mit Stockschwämmchen, Walldorfsalat und Broccoliesalat

Preis * Menge

35,90 € _____

Dessert

Eierlikörcreme
Orangencreme
Tiramisu
Stracciatella Creme

Warm

Schweinelachsbraten
Kaisergemüse mit Kräuterbutter
Kartoffelgratin

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

* Nettopreise. Preis gilt für eine Mindestabnahme von 10 Portionen.

Ansprechpartner

Geschäftsbedingungen

Ansprechpartner

Altin Maloku - Event-Catering Kiel

Adolf-Westphal-Str. 2
24143 Kiel

Tel.: 0431 - 380 50 00
Fax: 0431 - 239 45 06
Mobil: 0176 - 553 731 33

E-Mail: info@event-catering-kiel.de



AGB

Preisliste gültig ab April 2022
Es gelten unsere aktuellen Geschäftsbedingungen.



Event-Catering Kiel :: Adolf-Westphal-Str. 2 :: 24143 Kiel
Tel.: 0431 - 380 50 00

www.event-catering-kiel.de

Bestellung

Persönliche Daten

Mit * gekennzeichnete Felder sind Pflichtfelder

Vorname, Name: * _____ , _____
ggf. Firma: _____
Strasse, Nr.: * _____ , _____
PLZ / Ort: * _____ / _____
Rückrufnummer: * _____
E-Mail: * _____

Liefertermin

Lieferdatum: * _____ . _____ . _____

Abweichende Lieferanschrift

Strasse, Nr.: _____ , _____
PLZ / Ort: _____ / _____

Anmerkungen

Drucken Sie das (ausgefüllte)
Formular aus und senden
dieses per Fax an:
0431 - 239 45 06

Senden Sie das ausgefüllte
Formular direkt per E-Mail an:
bestellung@event-catering-kiel.de