

## Catering für gehobene Ansprüche:

Von Zeit zu Zeit ist es für all jene, die im öffentlichen Leben stehen, Verpflichtung, sich und das eigene Unternehmen, die eigene Institution im geeigneten Rahmen zu präsentieren. Eine sensible Aufgabe, heißt es doch abzuwägen, was angemessen und richtig ist: ein feiner Jahrgangschampagner oder doch lieber das heimische Bier? Kanadischer Hummer oder Steinhagener Forellenfilet - aromenreich zubereitet? Für diese Fragen stehen wir Ihnen zur Verfügung, beraten Sie entsprechend Ihren individuellen Wünschen und Zielen.

Möchten Sie Ihren Event in der Bielefelder Kunsthalle, in Ihrer Firma zwischen den Maschinen oder im Garten unter edlen Pavillions? Hier und an anderen spektakulären Plätzen betreuen wir Ihre Veranstaltung im großen Stil und krönen Sie mit feinsten Küche, frisch zubereitet vor Ort von Andreas Hoffmann und seinem Küchenchef Frank Riegler, der jahrelange Erfahrung in der Sternegastronomie gesammelt hat.

Rund um Ihr Fest sind wir um perfekte Dienstleistung bemüht. Jeder Handgriff dient Ihrem Interesse. Unsere Servicekräfte sind fest angestellte Mitarbeiter und dadurch bestens vertraut mit den anspruchsvollen Regeln, welche Ihre Gäste erwarten und verdienen.

### Catering à la carte: Berechnungsgrundlagen

- Die ersten Gespräche und das gegenseitige Kennenlernen ist uns eine Freude
- Für eine auftragsbezogene und individuelle Veranstaltungskonzeption berechnen wir eine Schutzgebühr von € 350,-- die bei Auftragserteilung mit dem Veranstaltungsumsatz verrechnet wird.
- externe Dienstleistungen - wie Lichtdesigner, Musiker, Floristen - werden mit einer Servicegebühr von 20 % in Rechnung gestellt. Absprachen und Koordination derselben sind in dieser Gebühr enthalten.
- Speisenfolgen werden individuell abgestimmt und kalkuliert.
- Getränke werden mit der Hälfte des Restaurantpreises berechnet
- Mitarbeiterstunden werden mit € 25,00 für Serviceleiter und Köche, € 23,00 für Servicemitarbeiter, € 55,00 für Herr Hoffmann und Herr Riegler, € 19,00 für Auf und Abbauhelfer berechnet. Für Köche wird der Arbeitseinsatz im Vorfeld fixiert.
- alle Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

### Referenzen unter anderen:

Loewe Druck  
Böllhoff  
Dr. von Schubert  
Delius  
Mercedes  
Opel  
Dr. Brandi  
Welland und Tuxhorn  
Unternehmerverband Bielefeld  
Goldbeck

Seite 2

zu **Catering für gehobene Ansprüche** - mal ein paar Ideen

z. B.

Empfang in der Kunsthalle während einer Ausstellung von Böckstiegel;  
Bestuhlung, Tische, Tischdecken, Servierten werden angeliefert.

Getränke:

Riesling Sekt oder Pro Secco	0,75	€ 8,50
Orangensaft und Apfelsaft	Liter	€ 3,50
Weißweine, Rotweine, Roséweine	0,75	€ 8,00
Mineralwasser, Apfelschorle	Liter	€ 2,20
Pils vom Fass	Liter	€ 3,50

Speisen:

Westfälisch-herzhaft - pro Person € 27,00:

- kleine Frikadellen mit Pumpnickelsenf,
  - strammer Max auf Schwarzbrottaler mit Wachtelspiegelei,
  - Zwiebellauchkuchen,
  - kleine gebratene Rosmarinkartoffeln mit Lachs und Schmand
  - Steinhagener Räucherforellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich
- Büfett:*
- Schweinekrustenbraten in Biersoße mit Sauerkraut und Semmelklößen
  - Hirschbraten in Rotweinssoße mit Waldpilzen, Rotkohl und Butterspätzle
- Dessert in kleinen Gläschen angerichtet:*
- rote Grütze mit Vanillesoße, Westfalenspeise,
  - Schokoladenpudding oder Mousse au chocolat

oder

edel-elegant - pro Person € 40,00:

- Räucherlachstörtchen mit Pestoschmand
- Tomatenkraftbrühe mit Käsecroutons
- Gebratene Dorade auf Limettenrisotto
- Rindertournedos auf Selleriepüree mit Butterböhnchen
- Orangenbiscuit mit Rieslingeis und hellbrauner Mousse

oder

flippig-jung - pro Person € 22,00:

- Erbsen-Basilikum-Mousse mit Mozzarella und Tomatenscheiben
- Käsestangen mit Parmaschinken gewickelt
- Papiertütchen mit gebackenen Kartoffelspalten und Dipp
- Wraps gefüllt mit Schafskäse, Tomate und Olive
- Mini Hamburger
- Chicken Wings mit Dipp
- Taccos mit Dipp
- Currywürstchen
- ½ Miniananas mit Caipirahm-Eis
- grüner Wackelpudding mit Vanillesoße

es gibt so viele Möglichkeiten...