

Cateringmappe

Herzlich Willkommen

Im Großraum Kassel beliefern wir kleine und große Feiern im Rahmen von 10 bis 500 Gästen mit hochwertigen und leckeren . Hier gehen wir sowohl auf "vollwertig-vegetarische" Wünsche sowie auf den "konventionellen" Kundenstamm ein.

Oder

Sie kommen zu uns und lassen sich kulinarisch verwöhnen.

Ob privat oder geschäftlich, Sie brauchen einen ebenso leistungsstarken wie innovativen Partner! Wir haben alles, was zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beiträgt.

"Erfrischend anders" ist nicht nur unser Essen, das ausschließlich frisch und mit den besten Rohstoffen produziert wird - natürlich auch abends und an den Wochenenden. Unser Motto gilt für alle Leistungen. Gutes Essen soll schließlich ein Genuss sein. Und dabei ist die entspannte Atmosphäre genauso wichtig wie das richtige Ambiente, die Ausgestaltung Ihres Festes und nicht zuletzt ein freundlicher, aufmerksamer Service. Lassen Sie Ihr Fest doch komplett durch uns organisieren. Die gleiche Kreativität, die das Essen auszeichnet, spiegelt sich in unserem Veranstaltungsservice wider.

Inhaltsverzeichnis

Einführung 3

Wir über uns 3

Lieferzeitpunkt 3

Buffetbetreuung 3

Servicebetreuung 3

Fingerfood 4

Belegte Brötchen 6

Crostini 6

Canapé bzw. Schnittchen 7

Warme Snacks 8

Herzhafte Suppen 8

Buffetvorschläge -Einzelkomponenten 9

Büffetvorschläge -Komplett 13

Menüvorschläge 26

-Rent a cook 26

Kochkurse 30

Ein paar nützliche Tips 31

AGB 32

**Hinweis
auf
Betriebsrestaurant**

Markthalle

Genuß nach Feierabend

Einführung

Unsere Cateringmappe ist sehr umfangreich. Selbstverständlich können Sie neben kompletten Menüs bzw. Buffets Ihr Wunschmenü bzw. Buffet individuell selbst zusammen stellen.

Wir über uns

Günter Haack erlernte in Rothenburg ob der Tauber und in Zürich in der berühmten Agnes-Amberg-Kochschule die Grundlagen der guten Küche. Darauf folgten renommierte Häuser wie „Nassauer Hof“ in Wiesbaden und „Traube Tonbach“ in Baiersbronn.

Er legte vor der Industrie- und Handelskammer erfolgreich die Prüfung zum Küchenmeister und diätisch geschulten Koch ab.

Bei vielen namhaften Berufswettbewerben (Eisvogelpokal, gläsernes Halstuch, Kikkoman-Cup) war er immer unter den Erstplatzierten. In Kochkunstwettbewerben erhielt er Goldmedaillen für seine Leistungen und Kreativität.

Johannes Haack Küchenmeister

Stationen unter anderem:

Hotel Sackmann, Baiersbronn 1 Stern

Alexander Herrmann 1 Stern

Kornelia Haack Hausdame, Serviceleitung

Katharina Herdt

Wir betreiben das Betriebsrestaurant der Kasseler Bank an der Rudolf Schwander Strasse.

Übrigens der ideale Rahmen für Feiern jeglicher Art bis 100 Personen.

Im Außer Hausbereich sind wir selbstverständlich bereit Ihnen bei der Suche nach dem richtigen Veranstaltungsort zu helfen.

Finger Food Vorschlag

Wir empfehlen für ein Buffet 12 -15 Stück p.Person

Mindestabnahme je Sorte 15 St.

Saltim bocca von der Wachtelbrust 3,50€/St

Entenleberpralinen auf Portweingelee 3,50 €/St

Jacobsmuschelspieße auf Ratatouille 3,50 €/St

Roulade von Gamba und Seezunge 3,50 €/St
auf Safransauce

Minikartoffeln mit Kaviar-Creme fraiche 3,50 €/St

Gebeiztes Rinderfilet mit Schalottenkonfitüre 3,00 €/St

Pflaume im Pata-Negra-Schinkenmantel 3,00 €/St

Marinierter Thunfisch auf Linsensalat 3,00 €/St

Schweinefilet mit Ahler Wurst 2,50 €/St

Thai-Chicken-Wraps 2,50 €/St

Schafskäse im Zucchinimantel 2,00 €/St

Apfel Kartoffelpralinen 2,00 €/St

Quiche Lorraine 2,00 €/St

Dattelspieße 2,00 €/St

Gefüllte Champignons 2,00 €/St

Minicrepe mit Lachs-Kräutercreme 2,00 €/St

Räucherforellenmousse im Windbeutel 2,50 €/St

Gefüllte Pflaume im Speckmantel 2,00 €/St

Tafelspitzsülze mit grüner Sauce 2,50 €/St

Auberginenröllchen mit Schafskäse 2,00 €/St

Rucola-Risottobällchen 2,00 €/St

Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse 2,00 €/St

Parmaschinken mit Feige 2,50 €/St

Gorgonzola mit Birne 2,00 €/St

Räucherschinkenmousse mit Melone 2,50 €/St
Mozzarellakugeln mit Tomate und Basilikum 2,00 €/St
Matjestartar auf Pumpnickel 2,00 €/St
Datteln gefüllt mit Mascarpone-Nusscreme 2,00 €/St
Minitortilla mit gegrilltem Gemüse 2,00 €/St
Wrap mit Räucherlachs 2,50 €/St
Miniquiche 2,00 €/St
Hähnchenbrustspieß mit Satesauce 2,50 €/St
Verschiedene Sushi ab 2,50 €/St

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Macchiato im Glas 3,50 €/St
Mango-Chiliragout mit Schokoladenschaum im Glas 3,50 €/St
Mini-Windbeutel mit Mousse 3,00 €/St
Erdbeer-Biskuitröllchen 2,50 €/St
Schokoküchlein mit Kirschen 2,50 €/St
Panna cotta Tarte 2,00 €/St
Süße Kokossushi 2,00 €/St
Hippenröllchen mit Nougatmousse 2,50 €/St
Früchtespieße 2,50 €/St

Halbe belegte Brötchen (einfach garniert)

sind vom Sättigungswert höher als Canapé aufgrund der schnelleren Herstellung sind sie preislich attraktiver.

Für den kleinen Hunger sind 3 halbe belegte Brötchen ausreichend.

- Wurstaufschnitt 1,40 €/St
- gekochtem Schinken 1,40 €/St
- rohem Schinken 1,40 €/St
- Parmaschinken 1,90 €/St
- Salami 1,40 €/St
- ahler Wurst 1,90 €/St
- Putenbrust 1,40 €/St
- Hähnchenbrust 1,90 €/St
- Schweinefilet 1,90 €/St
- Roastbeef 1,90 €/St
- Kalbsbraten 1,90 €/St
- Schweinebraten 1,40 €/St
- Tomate-Mozzarella 1,90 €/St
- Lachs 1,90 €/St
- Forellenfilet 1,90 €/St
- Heilbutt 2,50 €/St
- Schnittkäse 1,40 €/St
- Camembert 1,40 €/St
- Blauschimmelkäse 1,90 €/St

Crostini bzw. Bruschetta

Geröstete Ciabattascheiben mit:

Tomaten, Salami, Rucola, Parmigiano 1,90 €/St

Fenchel, Safran, Pecorino 1,90 €/St

Pilzen und Parmigiano 1,90 €/St

Tomaten und Basilikum-Pesto 1,90 €/St

Bohnenpüree und Chorizo 1,90 €/St

Geflügellebermus 1,90 €/St

Schnittchen, Canapé (aufwendig garniert)mit:

Sind Weißbrotscheiben von ca. 8cm Durchmesser werden mit Butter oder Buttermischungen bestrichen mit Salatblatt und dem jeweiligen Belag versehen und einzeln dekorativ garniert. Canapé kann man als schnelles Mittag-Abendessen einsetzen. Allerdings benötigt man je nach Gästestruktur 10-12 St. p. Person.

Oder

in der Verbindung mit einem Sektempfang (vor dem eigentlichen Menü bzw. Buffet) dann sind 3 St. p. Person ausreichend.

- gekochtem Schinken 2,50 €/St
- rohem Schinken 2,50 €/St
- Parmaschinken 2,80 €/St
- Salami 2,50 €/St
- ahler Wurst 2,80 €/St
- Putenbrust 2,50 €/St
- Hähnchenbrust 2,50 €/St
- Schweinefilet 2,80 €/St
- Roastbeef 3,00 €/St
- Kalbsbraten 3,00 €/St
- Schweinebraten 2,50 €/St
- Tomate-Mozzarella 2,50 €/St
- Lachs 2,80 €/St
- Forellenfilet 2,80 €/St
- Riesengarnelen 3,50 €/St
- Heilbutt 3,50 €/St
- Tatar vom Wolfsbarsch 3,50 €/St
- Hummermedaillon 6,00 €/St
- Schnittkäse 2,50 €/St
- Frischkäse mit Walnuss 2,50 €/St
- Camembert 2,50 €/St
- Blauschimmelkäse 3,00 €/St

Warme Snacks

Nürnberger Rostbratwürstchen 0,95 €/St

Mini Quiche 1,20 €/St

Mini Pizza 1,50 €/St

Mini Frühlingsröllchen 1,30 €/St

Garnele im Knuspermantel 2,50 €/St

Kleine Kartoffelpuffer mit Lachs 3,50 €/St

Rinderfiletwürfel mit grünem Pfeffer 5,50 €/St

Herzhafte Suppen

Bohneneintopf mit Rindfleisch 7,50 €/1Liter

Linseneintopf mit Speck 7,50 €/1Liter

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 7,50 €/1Liter

Ungarische Gulaschsuppe 9,50 €/1Liter

Chili con carne 8,50 €/1Liter

Gemüseintopf 7,50 €/1Liter
mit Spätzle und Krakauer

Angebot für Trauerfeier

8 Stück Blechkuchen
4 St. ½ belegte Brötchen
1 Kanne Kaffee oder Tee
für 4 Personen p.Person

Buffet Vorschläge - Einzelkomponenten
der Preis ergibt sich aus Ihrer individuellen Auswahl

Suppen

Kohlrabi-cremesuppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Pfannkuchenstreifen

Karottenschaumsuppe

Waldpilzcremesuppe

Kürbis-Apfel-Ingwersuppe

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelstreifen

Minestrone (im Sommer Gazpacho)

Wildkraftbrühe mit Kräuter-Roulade

Salate

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing

Karottensalat

Gurkensalat

Waldorfsalat

Kartoffelsalat

Grüner Kartoffelsalat

Apfel-Ananas-Salat

Waldpilzsalat mit Spinat und Pinienkernen

Lauchssalat

Vorspeisen

Antipasti gebratenes Gemüse in Knoblauch Olivenöl

Rosa gebratenes Rostbeef mit Remouladensoße und Mixed Pickels

Crostini mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Safran-Fenchel-Crostini mit Peccorino

Bruschetta mit Tomaten

Parmaschinken mit Ogenmelone

Garnelen mit Zitronen-Olivenöl

Dattelspieße

Zucchinirouladen mit Schafskäse und Tomatenconfit gefüllt

Kaninchenrücken mit Ahler Wurst auf Karotten Physalis Chutney

Rucolamouse mit gerösteter Garnele

Mini Quiche

Fisch

Zanderfilet auf cremigem Lauch mit Petersilienkartoffeln

Dorade auf geschmortem Gemüse und Farfalle

Regenbogenforelle mit Fenchelgemüse und Kartoffelpüree

Vegetarisch

Pfannengemüse mediterran mit Tomaten, Fenchel, Paprika, geröstete Kerne, Schafskäse, und Oliven

Waldpilze a la creme mit Semmelknödel

Orientalisches Süßkartoffelcurry mit grünem Blumenkohl und Schalotten-Chutney

Kartoffel-Lauch-Pfanne mit Bergkäse gratiniert

Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln

Mediterrane Pastapfanne mit Rucola

Gebratene Schupfnudeln mit Spitzkohl, Paprika und Kräuter-Knoblauchdip

Grünkern-Risotto mit Steinchampignons, Brokkoli, Peccorino und Basilikum-Dip

Fleisch

Hähnchenbrust in Curry-Kokos-Rahm mit Kräuterreis

Geschnetzeltes Züricher Art mit Pilzrahmsauce und Spätzle

Rinderschmorbraten mit Wirsinggemüse und Kartoffelklößen

Rindersaftgulasch mit Gremolata und Farfalle

Zwiebelfleisch mit Vichy-Karotten und Kartoffelpüree

Rehragout mit Rosenkohl und Semmelknödeln

Schweinelendchen Renette mit Apfel und Camembert überbacken, buntes Gemüse und Kroketten

Kaninchenkeule mit Oliven und Tomaten confiert und gebratener Polenta
Kräuterkaninchen mit Bandnudeln und Broccoli
Im Ganzen gebratener Rinderrücken mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
Rinderfilet im Pfeffermantel mit Kartoffel-Knoblauchpüree
Rehkeule mit Schmorgemüse, Spätzle und Wachholderrahm
Rehrücken mit karamelisiertem Spitzkohl und Bretzelgalette
Frischlingsrücken auf gebratenem Weißkraut und Kartoffelplätzchen
Karee vom Weidelamm unter der Polentakruste auf provenzalischem Gemüse

Asiatisch

Geflügelkraftbrühe mit Shi Take und Chili
Paksoi mit Sake
Thailändische Gemüsepfanne mit Sesam
Grünes Seeteufelcurry
Kath-Katha (Indisches Gemüsecurry)
Lachs in Tandori-Joghurt mit Linsendal
Lackierte Entenbrust auf Sprossengemüse
Scharfes Rindfleisch süß-sauer (Filet)

Dessert

Ananasreis mit Cashewkerne (Asiatisch)

Malai Am (Mangocreme Asiatisch)

Quarkcreme mit Passionsfrucht

Panna Cotta mit Brombeerkompott

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schmandmouse mit Apfel-Limetten-ragout

Haselnuss-Panna-Cotta mit Waldbeeren

Mouse au Chocolate mit Balsamico-Zwetschgen

Grießflammerie mit Himbeersauce

Ofenschlupfer mit Vanilleschaum

Gebackene Apfelringe mit Zucker und Zimt

Creme Brullee mit Bourbon-Vanille und marinierten Orangen

Flambiertes Nougatparfait mit exotischen Früchten

Schokoladentörtchen mit flüssigen Kern und Fruchtfilets

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

Obstsalat

Buffet – Vorschläge Komplett

Flyingbuffet

1

Kalt

Wachtelkirschen auf Glasnudelsalat

Profiteroles mit verschiedenen Füllungen

Entenleberpralinen auf Portweingelee

Saltim bocca-Röllchen

Gambas im Pancettamantel auf Ratatouille

Warm

Wildconsommé mit Gemüseperlen

Geschmorte Vanillekarotten

Edelfischragout in der Kartoffel

Lammkotelett mit Bärlauchkruste

Kalbsschwanzkrapfen auf Kartoffelpüree

Dessert

Haselnusscaneloni

Schokoladenschaum mit Mangowürfel

Schlosserbuben

45 € p. Person

Flyingbuffet

2

Kalt

Marinierte Jacobsmuscheln mit Vanille-Olivenöl

Leicht geräucherte Entenbrust auf Linsensalat

Mini Hamburger mit Kalbspflanzerl

Gemüseterrine mit Tomatensugo

Vitello tonato mit Kirschtomaten

Warm

Erbsen Cappucino

Loup de mer auf Ratatouille

Osso bucco vom Lamm

Rehrücken im Crepemantel auf mariniertem Rotkohl

Dessert

Weißes Schokoladen-Mohnmousse
mit Himbeermark

Lauwarmer Apfelstrudel mit Amarettoschaum

52 € p.Person

Buffet kalt-warm

1

Kraftbrühe mit Tomaten

Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons
und Lauchzwiebeln

Hähnchenbrust im Schinkenmantel auf Kräutersauce

Gefüllte Pfannkuchen mit Mozzarella überbacken

Butterreis

Spätzle

Gemüseauswahl

Anti Pasti Variation

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Panna cotta mit Zimtpflaumen

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

22 € p. Person

2

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern

Spießbraten in Altbiersauce

Bayrisch Kraut

Serviettenknödel

Zwiebel-Speckkuchen

Lachsklößchen auf Blattspinat

Tortellini in Käsesauce

Krautsalat

Wurstsalat

Auswahl an frischen Salaten

Brotkorb mit Brezeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mangocreme

23 € p. Person

3

Bayrisches Buffet

Kalt

Schwarzgeräucherter Schinken

Südtiroler Speck

Kaminwürsten

Gebratene Wallermedaillons

Mini Fleischpfanzerl

Tafelspitzsülze mit Kernöl

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Warm

Schwammerlsuppe mit Kräutern

Gebackener Leberkäse mit Röstzwiebeln

Schweinsbraten mit Kruste und Kümmeljus

Münchner Weißwürste mit süßem Senf

Gemüseauswahl

Brezelknödeln

Bayrische Käseauswahl vom Brett

Brotauswahl und Butter

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

28 € p.Person

4

Kalt-Warmes Buffet

Kalt

Gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika

Garnelen mit Rucola- Mousse

Honigmelone mit Schinken

Zucchinirolade

Wildravioli in Thymianvinaigrette

Ciabatta

Warm

Dorade auf Schmorgemüse

Involtini vom Hirsch mit Pilzfüllung

Saltim Bocca vom Schweinefilet in Portweinjus

Gemüse-Frischkäsebrätling auf Tomatensugo

Beilagen

Rotkohl

Geschmorter römischer Salat

Kartoffelnocken

Semmelknödelauflauf

Dessert

Salat von frischen Früchten

Hessisches Schmandmousse

Erdbeer-Rhabarber-Macchiato

Preis pro Person

32€

5

Das rustikale Buffet

Kasselerbraten mit herzhaften Beilagen

Schweinebraten mit Senfkruste

Geräucherte Putenbrust mit Ananas

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Hackbällchen und Gehacktes

Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets

Griebenschmalz mit Gewürzgurke

Nordhessische ahle Wurst

Hausgemacher Sülze mit Remouladensoße

Blut- und Leberwurst

Nudelsalat

Krautsalat

Käseauswahl mit Trockenfrüchten und Nüssen

Butter

Brotkorb

*Eine Auswahl frischer Brotspezialitäten die unser Bäcker
natürlich erst am Tag der Veranstaltung herstellt*

Desserts

Schokoladenpudding

Vanillepudding

19€ p.Person

6

Vom Grill

Lammkotelette

Rosmarinhuhn

Saibling im Bananenblatt mit Kokos-Currymarinade

Gemüsespieße

Aioli

Pesto

Salsa

Kalt

Gebratenes Gemüse in Olivenöl

Schalotten in Rotwein

Fenchelsalat mit Oliven und Fruchtfilet

Dattelspieße

Brotsalat mit Schafskäse und Ruccola

Staudenselleriesalat mit Nüssen

Zucchinirolade auf Tomatensugo

Feigen mit Ziegenfrischkäse

Kartoffelsalat mit Bärlauchpesto

Brotauswahl und Butter

Kirsch-Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Tiramisu

Schmandterriner mit Beeren-Früchten

38 € p.Person

7 Herbst

Vorspeisenteller mit:

Carpaccio vom Thunfisch mit Thymian-Vinaigrette

Terrine mit frischen Pilzen

Seeteufelmedaillons im Schinkenmantel auf Peperonata

Salat von Kürbis, Linsen und gebratenem Geflügel

Blattsalate mit Dressing

Ciabatta

Vom Büffet:

Entrecoté vom nordhessischem Rind mit Balsamicojus

Pfannengemüse

und

Rosmarinkartoffeln

Spießbraten mit Zwiebel-Senffüllung

Kräutersauce

Wirsinggemüse

und

soufflierter Semmelknödelauflauf

Dessert

Mohr im Hemd

Salat von Früchten

Orangencreme

39€

8

Kalt

Salat von Staudensellerie Nüssen und Fruchtfilets

Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Brotroutons

Kartoffelsalat mit Basilikumpesto

Paprikasalat

Räucherschinkenmoussse mit Melone

Bruschetta mit Salami und Ruccola

Schafskäse im Zucchinimantel

Warm

Klößchen von Edelfischen auf Paprikasauce

wilder Reis

Spanferkel im Brotteig mit Altbiersauce

glasiertes Gemüse

Kartoffelgratin

Dessert

Salat von frischen Früchten

Haselnusscreme

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Brotauswahl

29 € pro Person

9

Kalt

Italienischer Brotsalat mit Kirschtomaten

Zucchinsalat

Gurkensalat

Waldorfsalat

Crostini mit Fenchel und Pecorino

Miniquiche

Mousse von Räucherfischen im Windbeutel

Matjestatar auf Pumpernickel

Warm

Spießbraten vom Schwein mit Malzbier-Kümmeljus

Bayrisch Kraut und Semmelknödelauflauf

Dessert

Schmandmousse

Rhabarber-Ofenschlupfer

23€ p. Person

10

Kalt

Knackige Blattsalate mit Rauke und Olivenöldressing

Salat mit Scampi und Tintenfisch

Insalata Caprese (Tomate, Mozzarella & Basilikum)

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Mariniertes Gemüse mit Pesto

Vitello Tonato (Kalbsnuss mit Thunfischsauce)

Artischockenböden mit Paprikacrème

Warm

Ravioli mit Steinpilz-Wildfleischfüllung in Salbeibutter

Saltimbocca alla Romana (Kalb) mit gratinierten Polentatalern und frischen Gemüsen der Saison

Dessert

Panna Cotta im Glas mit Orangenlikör und Obstsalat

Auswahl italienischer Käsespezialitäten mit Trauben

Brotkorb und Butter

31€

11

Kalt

Seezungen-Hummerröllchen
auf getrüffelter Kartoffel-Lauchsauce

Rosa gebratene Kalbsnuss
mit Tomaten-Pinienkernsalat

Rheinhardswälder Rehterrine
mit marinierten Waldpilzen und Papaya

Gefüllte Shiitakepilze
mit geräuchertem Mozzarella und Basilikum

Hausgebeizter Irischer Wildlachs
auf Orangen-Crème Fraîche

Wolfsbarsch mariniert mit Yuzo, Miso, Pfefferschoten und Algen

Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing

Weißes Tomatenmousse mit Serranoschinken
und Rucola

Warm

Geflügel Kraftbrühe mit Tomaten-Nocken

Kalbsfiletwürfel in Estragonjus
mit gratinierten Kartoffeln

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Kräutersahne

Variation von Edelfischen
in Champagnerrahm mit Basmati Reis

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeermark

Schokoladentörtchen mit Rotwein-Honigsauce

Vanillerahmeis mit Balsamico-Früchten

65 € p. Person

12

Kalt

Gebratene Medaillons und Tatar vom Norweger Lachs mit Kresseschmand

Ganze (Bio) Poularde mit exotischen Früchten garniert

Tomatisierter Gemüsesalat mit Oregano
und Minimaïs

Eingelegter Kräuter-Backschinken
mit Kartoffel-Birnen-Ragout

Kalbfleischpastete auf geschmortem Bleichsellerie
und confierten Kumquats

Meeresfrüchte-Crêpes auf Romanasalatherzen
und Schalottenvinaigrette

Mini Quiche mit mediterranen Gemüse und Thymianöl

Warm

Karotten-Ingwercremesuppe mit Kokoscroupons

Gnocchi in Petersiliencreme mit Strauchtomaten

Gebratenes Zanderfilet
auf Gemüsecurry mit gemischtem Reis

Saltimbocca vom Angler-Sattelschwein
mit Barolojus und Rucolakartoffeln

Dessert

Buttermilchmousse mit Ahornsirup

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Kleine Fruchttartelettes mit Aprikosengelee

54 € p. Person

**Menü -Vorschläge
In unserer guten Stube**

oder

**In Ihren vier Wänden
(Rent a cook)**

Essen, schlemmen, genießen, feiern. Sicher gibt es auch für Sie ob ganz privat oder rein geschäftlich Anlässe, zu denen Ihre Gäste auf den besonderen Geschmack kommen sollen. Damit Ihre Feier noch lange in aller Munde ist, dürfen wir uns empfehlen. Auf der Speisekarte finden Sie alle Zutaten, die Sie für ein gelungenes Fest brauchen. Der Mietkoch kocht direkt in Ihrer Küche oder in angemieteten Räumen und bedient Sie, wenn Sie dieses wünschen, zusammen mit weiterem Personal.

Alles, was Sie tun müssen, ist feiern.

- Das Menü stellen wir individuell nach Ihren Wünschen zusammen
- Sie können Ihr eigenes Geschirr verwenden oder dieses von uns leihen
- Wir kochen frisch oder beliefern Sie
- Die Vorarbeiten erledigen wir bereits in unserer Küche
- Wir verlassen die Küche in einwandfreien Zustand
- Sollten Sie Ihren Weinkeller schonen wollen, bringen wir die gewünschten Getränke mit
- Das preisliche Angebote erstellen wir nach unserem ersten Gespräch mit Ihnen und richtet sich nach Räumlichkeit, Entfernung und Anzahl der Gäste.

Menü 1 Frühjahr

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
mit Blattsalate in Walnussöldressing

Schaumige Bärlauchsuppe

Schweinefilet mit Aprikosen im Crepémantel
Auf buntem Gemüse

Erdbeeren und Rhabarber im Waldmeistersabayon
mit karamellisierten Nüssen

Menü 2

Terrine von gegrilltem Gemüse

Klare Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

Tournedos vom Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen

Soufflierter Quarkpfannkuchen mit Früchten

Menü 3Frühjahr

Gebratener Spargel mit Vanille-Olivenöl,
Erdbeeren und Chilischokolade

Roulade von Lachs und Seezunge
auf Blattspinat mit Safransauce

Kalbsfilet am Stück gebraten mit
Morchelrahmsauce und jungem Gemüse

Rhabarber-Ofenschlupfer mit Vanilleschaum
und Orangen-Erdbeersalat

Menü4 Frühjahr

Spargelmousse mit Spargelsalat
an kleinem Salatbukett

Saltim bocca vom Seeteufel
auf mediterranem Gemüse mit Bärlauchpesto

Kaninchen in Kräuterschaum
auf Sepianudeln mit buntem Gemüse

Variation von der Erdbeere mit Schokoladenauflauf

Menü 5 Herbst/Winter

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gebr. Pilze und Speckkrüstchen
Selleriesuppe mit Trüffelstreifen

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Safrannudeln mit roter Paprikasauce
Rehrücken im Crepesmantel mit Gemüse und Semmelknödelauflauf
Geiste Wiener Melange

Menü 6 Herbst/Winter

Gebratene Sankt Jacobsmuscheln im Speckmantel mit Kürbis Creme Brûlée
und Kürbiskernpesto

Tagliatelle mit Steinpilz-Auberginen-Sugo und Kräuterpistou
Rücken vom Iberico Schwein gefüllt mit Nüssen und Apfel, Malagajus und
Spitzkohl

Scheiterhaufen mit Schokozwetschgen und Vanillesauce

Menü 7

Gebratene Wachtelbrust in Haselnussöl mit Zartbitterschokolade
Gambas auf Blattspinat mit Pinienkernen und Ingwer-Schokoschaum
Spanferkelrücken unter der Kakaobohnenkruste
Geschäumte Schokolade auf Papaya Chili-Ragout

Menü 8

Hummerterrine in Rosenblütengelee
Gebratener Spargel in Rosenöl mit Erdbeeren und Chili-Schokolade
Kräutermariniertes Bressehuhn in Safranschaum mit Morcheln
Feigen in Balsamico mit kandierten Rosenblättern und Roseneis

Menü 9

Gegrillte Pilze mit Basilikum-Pesto und Parmaschinken
Kleine Kartoffel-Lauchpastete
Entrecote vom Weiderind mit Rotweinsauce
Schoko- Ravioli mit Aprikosen auf Vanillesauce

Menü 10 Herbst

Apfel-Champagner-Mousse mit gebratenen Scampis
Wolfsbarschfilet mit karamellisierten Apfelspalten mit
Apfelchampagnersabayon
Spanferkelrücken in Champagner mit Chili auf Sepianudeln
Apfelcarpaccio mit Pinienkernen auf Joghurtschaum

Menü 11

Tomatenessenz mit Seeteufel
Frische Petersilienpasta mit Pfannengemüse und Pistou
Rinderfilet Wellington im Briochemantel
Creme Brûlée

Menü 12 Herbst

Tiroler Weinsuppe

Risotto mit Kürbis

Rehkeule mit Petersilienwurzelpüree
und Maronen

Grieß-Timbale mit Holunder-Apfelkompott

Menü 12 Herbst /Winter

Parmesanschaum mit Olivenemulsion
Parmaschinken und Rucola

Filet von Zander und Saibling in Safrangelee mit Kaviarcreme

Hirschkalbsrücken unter der Haselnusskruste

Lebkuchen Crème Bruleé

Menü 13

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gebr. Pilze und Speckkrüstchen

Selleriesuppe mit Trüffelstreifen

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Safrannudeln mit roter Paprikasauce

Rehrücken im Crepesmantel mit Gemüse und Semmelknödelauflauf

Geeiste Wiener Melange

Menü 14 Winter

Schaumige Maronensuppe mit weißen Trüffeln

St. Jacobsmuscheln mit Noilly

Kalbsfilet mit Hummer auf Blattspinat
mit Hummersauce und Polenta

Halbgefrorenes vom Bratapfel
mit Schokoladenschaum

Kochkurse

Mit uns können Sie Kochen und Genießen

Einen schönen Abend unter gleichgesinnten verbringen

Neue Rezepte ausprobieren

Eine aktive Weihnachts-Betriebsfeier veranstalten

Mit Freunden einen schönen (Koch-)Abend verbringen

Zur Begrüßung wird ein Aperitif und die Kochschürze gereicht.

Nach einem Küchenrundgang mit kurzer Erklärung geht es an die Töpfe. Jeder Kochwillige beteiligt sich an der Herstellung des Menüs.

Unter professioneller Anleitung entsteht ein Menü das noch lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Anschließend genießen wir gemeinsam die verschiedenen Gerichte und lassen den Kurs mit einem Resümee und netten Gesprächen ausklingen.

Unser Angebot entnehmen Sie bitte unserer Website und dem Aushang im Restaurant

Ein paar nützliche Tips

Der Rahmen für Ihre Feier sollte festgelegt werden.

Wird es eine große oder eher eine kleine Feier?

Wie hoch ist Ihr Budget? Erstellen Sie einen Kostenplan

Restaurant bzw. anderen Veranstaltungsort reservieren

Auftragsbestätigung für Caterer und Reservierung der Räumlichkeit

Unterschrieben zusenden.

Für auswärtige Gäste Lageplan von der Räumlichkeit in der die Feier stattfindet zur Einladung beilegen.

Wo kann die Garderobe der Gäste untergebracht werden.

Wann kommt Partyservice, Musiker und Servicepersonal? Dafür sorgen dass jemand diese Personen in Empfang nehmen kann.

Ausreichend Platz zum aufbauen des Buffets zur Verfügung stellen.

Stromversorgung sicherstellen.

Teller, Bestecke, Servierten organisieren.

Wenn die Möglichkeit besteht Teller für warmes Essen anwärmen.

Brauchen Sie Tischdecken, Buffetbeschriftung und Dekoration.

Wer zu Hause in der Tiefkühltruhe keinen Platz mehr hat aber nicht möchte das beim Buffet das übrige Essen in die Tonne kommt, dem raten wir im Großhandel kleine Aluschalen zu holen die Pizzerien gerne für Lasagne außer Haus nutzen.

Um Taxiunternehmen kümmern oder einen Fahrservice durch einen Freund organisieren der Ihre Gäste sicher nach der Feier nach Hause bringt.

Abstellmöglichkeit für Geschenke nicht vergessen ein Tisch oder eine spezieller Raum.

Soll eine Raucherecke zur Verfügung stehen (Feuerzeuge, Aschenbecher, eventuell ein Päckchen Zigaretten für den vergesslichen Raucher)

Bargeld für Begleichung der Rechnungen von Caterer, Musiker und Räumlichkeit rechtzeitig abheben oder überweisen.

Bitte beachten Sie noch folgendes:

Lieferzeitpunkt

Wir sollten 1 Stunde bevor Sie mit dem Essen beginnen liefern.

Für 20 Personen benötigen wir ca. 30 Minuten

Für 100 Personen benötigen wir ca. 50 Minuten

Eine Kollision, Eintreffen der Gäste und Essen nach Möglichkeit vermeiden.

Wir benötigen nach Anzahl der Warmhaltebehälter je 2l heißes Wasser.

Platzbedarf für 20 Personen ca. 3,50 m

Tische nach Möglichkeit so aufstellen das sie beidseitig begehbar sind.

Teller, Besteck, Servietten, Tischdecken Buffetbeschriftung bringen wir nur nach Absprache mit.

Buffets sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.

Selbstverständlich bekommen Sie diese auch für eine geringere Anzahl an Personen jedoch müssen wir einen Aufschlag berechnen, bei 19 P. 5% bei 18 P. 10% usw.

Buffetbetreuung

Gerne betreuen wir Ihr Buffet durch unser Küchenteam und stehen Ihren Gästen mit Rat und Tat zur Seite. Für die erste Kraft stellen wir 30€ in Rechnung jede weitere Person mit 20€.

Servicebetreuung

Gerne vermitteln wir Ihnen externes Servicepersonal oder Sie lassen sich von unserem Personal betreuen. Sie benötigen wahrscheinlich (bei einem Buffet) für 40 Personen eine Servicekraft.

Ab 80 Personen benötigen sie zusätzlich eine Kraft für das Getränkebuffet.

Für Servicepersonal berechnen wir 25€ je Stunde.

Noch eine Bitte teilen sie uns Ihre Verbesserungsvorschläge mit Sie helfen uns noch besser zu werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Angebote und Preise

Es gelten die Preise des jeweiligen individuellen Angebots. Alle Angebote erfolgen freibleibend. Die Lieferungen und Leistungen erfolgen nach schriftlicher Auftragsbestätigung durch Firma Haack Catering.

Alle Preise sind Bruttopreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, soweit nicht im Angebot etwas anderes vermerkt ist. Soweit ein Angebot nicht individuell erstellt worden ist, gelten die Preise der jeweils gültigen Preisliste der Cateringmappe. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die alten Preise ihre Gültigkeit. Aufträge, die noch auf der Basis der alten Preisliste erteilt und angenommen worden sind, werden unabhängig vom Erscheinen der neuen Preisliste noch auf der Basis der alten Preise ausgeführt.

Ihre Bestätigung der Bestellung benötigen wir 6 Werktage im voraus.

Bei aufwendigen Bestellungen mit Sonderwünschen ist es ratsam 14 Tage vorher zu bestellen.

Lieferung und Mindestbestellwert

Mindestbestellwert:

- Selbstabholung: werktags ab 300,00 Euro
- Anlieferung: ab 400,00 Euro

Bis zu einem Auftragswert von 399,00 Euro sind Bestellungen nur bei Kundenabholung möglich. Soweit gleichwohl ausdrücklich eine Abholung durch den Kunden gewünscht wird, wird neben der nachfolgend genannten Anlieferpauschale ein Mindermengenzuschlag in Höhe von 50 Prozent der Differenz zwischen dem Auftragswert und dem Mindestbestellwert in Rechnung gestellt. Ab einem Bestellwert von 400,00 Euro liefern wir innerhalb der Grenzen der Stadt Kassel gegen eine Pauschale von 30,00 Euro. Bei Lieferungen außerhalb des Stadtgebiets von Kassel berechnen wir ab einem Bestellwert von mehr als 400,00 Euro eine entfernungsabhängige Anlieferpauschale. Die Anlieferung der Bestellung erfolgt zu der vereinbarten Lieferzeit. Eine Abweichung zwischen der tatsächlichen und vereinbarten Lieferzeit von bis zu 20 Minuten gilt dabei noch als vertragsmäßig. Für Schäden infolge von Lieferzeitverzögerungen haftet Haack - Catering nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Für Lieferzeitverzögerungen, die aufgrund höherer Gewalt nicht vorhersehbar eintreten (z.B. plötzlich auftretende Verkehrsbehinderungen) haftet die Haack-Catering nicht.

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt auf Leihgegenstände (Platten, Warmhaltebehälter etc.) diese werden nach Vereinbarung am ersten Werktag nach der Veranstaltung durch unseren Fahrer bei Ihnen abgeholt.

Leihware die mit Getränken bzw. Lebensmittel in Berührung kamen sind in vor gereinigtem Zustand zurück zu geben. Wir behalten uns vor nicht vor gereinigte Gegenstände in Rechnung zustellen.

Der Kunde übernimmt bei Übergabe die Verantwortung für Leihgegenstände. Die Rücknahme kann nur unter Vorbehalt erfolgen. Beschädigte Gegenstände werden entsprechend berechnet. (Reparatur bzw. Wiederbeschaffungswert).

Aufbewahrung und Haltbarkeit der Lebensmittel

Die angelieferten Speisen und Getränke werden von Haack Catering nach den in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hergestellt und befinden sich bei der Anlieferung beim Kunden in einem ordnungsgemäßen Zustand. Die Lebensmittel sind zum umgehenden Verzehr bestimmt. Nach der Anlieferung beim Kunden trägt deshalb dieser die alleinige

Verantwortung für die sachgerechte Lagerung, den umgehenden Verzehr und die hygienisch einwandfreie Behandlung der gelieferten Speisen und Getränke. Die Haack- Catering übernimmt nach der erfolgten Auslieferung keine Haftung für eine Veränderung oder Verschlechterung der gelieferten Speisen und Getränke, die auf eine fehlerhafte Lagerung, einen unsachgemäßen hygienischen Umgang oder einen verspäteten Verzehr durch den Kunden zurückzuführen sind.

Reklamationen

Die angelieferte Ware ist durch den Kunden unverzüglich zu untersuchen. Festgestellte Mängel sind Haack Catering gegenüber unverzüglich anzuzeigen. Unterlässt der Kunde eine derartige Anzeige, so gilt die gelieferte Ware als genehmigt, es sei denn, dass es sich um einen Mangel handelt, der bei der ersten Untersuchung nicht erkennbar war. Derartige Mängel müssen spätestens an dem Werktag der auf die Auslieferung folgt, bei Haack Catering angezeigt werden.

Zahlungen und Schadensersatz bei Stornierungen

Die Zahlung ist bei der Anlieferung der Ware sofort rein netto fällig. Bei einem Auftragswert von mehr als 5.000 Euro sind 20 Prozent des Auftragswertes bei Auftragserteilung, weitere 40 Prozent zwei Wochen vor dem Liefertermin und der Restbetrag mit Stellung der Schlussrechnung zur Zahlung fällig. Bei der Stornierung des Auftrags bis zu fünf Werktagen vor dem vereinbarten Liefertermin ist ein pauschalierter Schadensersatz in Höhe von 30 Prozent des Auftragswertes zu zahlen. Erfolgt die Stornierung zwischen dem fünften und einschließlich dem dritten Werktag vor dem vereinbarten Liefertermin, so ist ein pauschalierter Schadensersatz in Höhe von 50 Prozent zu zahlen. Bei einer Stornierung des Auftrages weniger als drei Kalendertage vor dem vereinbarten Liefertermin sind 80 Prozent des Auftragswertes als pauschalierter Schadensersatz zu zahlen. Dem Kunden bleibt es vorbehalten, nachzuweisen, dass Haack Catering kein oder nur ein wesentlich geringerer als der pauschalierte Schaden entstanden ist.

Datenspeicherung

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen Daten werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Ihre Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum.

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Kassel.

Günter Haack
im bankcarrée
Rudolf Schwander Str. 3
34117 Kassel
Tel. 0561 7893 1177

