

WELSCHECATERING

PARTYSERVICE | CATERING | EVENTS





 Herzlich Willkommen



Kennen wir nicht alle die Momente, in denen wir unsere Familie, Freunde, Bekannte oder Geschäftspartner mit etwas ganz Besonderem erfreuen möchten? Oft sind es die vielen Mühen, die wir scheuen, obwohl wir genau wissen, wie alles auszusehen hat. Dies möchten wir zum Anlass nehmen, Ihnen auf den folgenden Seiten unter dem Motto „Feiern und Genießen“ einen Einblick in unser Partyservice- und Cateringangebot zu geben.

Welcher Anlass auch besteht, die Feierlichkeit in kleiner Runde, die Hochzeit, das Firmenjubiläum oder vielleicht das alljährliche Straßenfest; wir unterstützen Sie gern, um diesem Tag ein ganz besonderes Ambiente zu verleihen.

Wir stellen gemeinsam mit Ihnen Ihr Menü oder Buffet entsprechend Ihren individuellen Wünschen zusammen. Sprechen Sie uns einfach an und lassen Sie sich von uns beraten.

Ihr Welsche Catering Team

Frühstück & Brunch *ab 15 Personen*

Frühstück

Korb mit verschiedenen Brötchen und Landbrot •
Fischplatte mit Räucherlachs und Forellenfilet •
Gemischte Aufschnitt-, Schinken- und Käseauswahl •
Rührei mit Speck oder Frühstücksei • Honig, Marmelade,
Butter • Frisch gepresster Orangensaft

12,80 €

Brunch

Sie können Ihr Frühstücksbuffet auch mit verschiedenen warmen Spezialitäten aus unserem Angebot erweitern.

Gerne liefern wir auch Kaffee, Tee, Prosecco, Sekt oder...



Vorspeisen & Snacks

Vorspeisen

Italienischer Parma- oder Serrano-Schinken mit Melonenspalten	3,50 €
Vitello tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsoße	4,50 €
Pollo tonnato – Hähnchenbrust in Thunfischsoße	4,50 €
Schweinefilet in Balsamsauce und Hähnchenbrust „Al Limone“	5,00 €
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	3,50 €
Mango-Mozzarella mit Balsamico Bianco	4,50 €
Grüner und weißer Spargel in Vinaigrette mit Schweinefiletspitzen	5,50 €
Italienische Vorspeisenplatte mit gebratenen Austernpilzen, marinierten Auberginen und Paprikaschoten, gegrillten Zucchini und getrockneten Tomaten	6,80 €
Eingelegte schwarze und grüne Oliven · milde Pfefferoni und Chorizo-Salami	4,00 €
Marinierter Fetakäse	2,50 €

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich · Graved Lachs mit Senf-Dillcreme · Scampis auf Orangenböden · Riesengambas im Panzer · Mild geräuchertes Forellenfilet · Gegrillte Meeresfrüchte (Zanderfilet, Steinbeißer, ...) an Zitronenspalten	7,50 €
Krabbencocktail	5,50 €
Gebratene Scampis in Knoblauchöl	8,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan auf Rucolasalat	8,50 €
Lachscarpaccio mit Limetten-Dressing auf Rucolasalat ..	8,00 €
Marinierte Ziegenkäsetaler auf Blattsalaten	6,50 €

Snacks

Frikadelle	1,80 €
Hähnchenschenkel	2,00 €
Gebratenes Kotelett	3,50 €
Gebratenes Schnitzel	4,00 €
Currywurstpfanne mit Abrissbrötchen	4,00 €

Vegetarisch

Tomaten-Mozzarella-Spieße	1,30 €
Bruschetta mit Tomatenwürfeln	1,50 €
Baguettini mit Lauchcreme oder Eiersalat	1,50 €
Blätterteig-Häppchen mit Champignons oder Käse gefüllt	0,80 €
Mini-Quiche	1,50 €
Käsepieker	0,60 €
Gefüllte Eier	1,20 €
Noodle-Sticks „Sweet & Sour“	1,30 €

Mit Fleisch

Datteln oder Aprikosen im Speckmantel	0,80 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	1,50 €
Schafskäse-Häppchen mit Salami	1,00 €
Grissini im Schinkenmantel	1,50 €
Mini-Wraps mit Putenbrust oder Schinken gefüllt	0,80 €
Blätterteig-Häppchen mit Schinken gefüllt	0,80 €
Hähnchen-Double-Sticks „Sweet Chili“	1,80 €

Putenröllchen „Sweet Pepper“	1,80 €
Chicken Wings „Barbecue“	1,50 €
Hähnchen-Nuggets mit Curry-Dip	0,80 €
Schweinefilet-Spieße	1,80 €
Partyfrikadellen	0,60 €
Partyschnitzel	2,50 €
Hähnchenbrustfilet natur, mit Cornflake- oder Mandelkruste	2,50 €
Schweinemedallions	2,00 €

Mit Fisch

Bruschetta mit Lachstartar oder Thunfischcreme	2,00 €
Blätterteig-Häppchen mit Lachs gefüllt	0,90 €
Räucherlachs-Wellen	2,40 €
Mini-Wraps mit Räucherlachs gefüllt	1,20 €
Mini-Scampi-Spieße mit Knobi-Dip	3,00 €
Schwarzbrottaler mit Matjes-Tartar	1,80 €

Canapées

mit norwegischem Räucherlachs	2,50 €
mit geräuchertem Forellenfilet	2,50 €
mit Shrimps in Kräutern	3,00 €
mit Tomate und Mozzarella	2,30 €
mit Gorgozolacreme und Weintrauben	2,30 €
mit Camembert oder Butterkäse	2,20 €
mit rosa gebratenem Roastbeef	2,80 €
mit Kasseler- oder Schweinerückenbraten	2,00 €
mit geräucherter Putenbrust	2,00 €
mit Serrano-Schinken und Melonenbällchen	2,20 €
mit Schweinelendchen	3,00 €
mit Hähnchenbrustfilet	3,00 €
mit gekochtem Ei oder Thüringer Mett	1,80 €

Handschnittchen

mit verschiedenen Käse- und Wurstspezialitäten	1,50 €
½ belegtes Brötchen	
mit verschiedenen Käse- und Wurstspezialitäten	1,80 €
Sandwiches raffiniert belegt	
mit Räucherlachs, Putenbrust oder Schinken	2,50 €

Fingerfood-Buffets

Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Auswahl und Zusammenstellung eines Buffets und stehen Ihnen mit unserer Erfahrung beratend zur Seite. Beachten Sie auch unsere Fingerfood-Buffets im Buffeteil.

Pro Person rechnet man 15-20 Häppchen zum „Sattessen“

Suppen & Eintöpfe

Eintöpfe

Erseneintopf	0,5 l	4,00 €
Gulaschsuppe	0,5 l	4,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe	0,5 l	4,20 €
Serbische Bohnensuppe	0,5 l	4,20 €
Chili con Carne	0,5 l	4,50 €
Feuriger Paprika Eintopf mit Hackbällchen	0,5 l	4,50 €
Porree-Käsecremesuppe	0,5 l	4,50 €
Grünkohleintopf mit Rauchendchen	0,5 l	5,50 €
Westfälischer Grünkohl mit Salzkartoffeln, Kohlwurst und Kasseler		9,50 €

Suppen

Rindfleischsuppe	0,33 l	3,80 €
Hühnersuppe	0,33 l	3,80 €
Hochzeitsuppe mit Eierstich	0,33 l	4,00 €
Italienische Minestrone	0,33 l	4,50 €
Tomatencremesuppe	0,33 l	4,00 €
Möhren-Ingwersuppe	0,33 l	4,00 €
Kürbiscremesuppe	0,33 l	4,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Schinkenstreifen	0,33 l	4,50 €



Salatvariationen

Salate

Krautsalat	2,00 €	Sommerlicher Kartoffelsalat	3,00 €
Kartoffelsalat	2,00 €	mit Lauchzwiebeln und Cocktailtomaten	
Nudelsalat	2,00 €	Bulgur-Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika	3,50 €
Bohnensalat	2,00 €	Gemischte Blattsalate mit Croutinos	3,00 €
Bauernsalat mit Schafskäse	3,00 €	Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen	4,00 €
Porreesalat mit Ananas	2,50 €	Gemischter Salat mit Joghurt-Dressing	3,50 €
Schichtsalat	3,00 €	Großes Salatbuffet mit zweierleo Dressing	4,00 €
Waldorfsalat	2,50 €		
Geflügelsalat	4,00 €		
Wellfleischsalat	2,50 €		
Warmer Speck-Kartoffelsalat	2,50 €		
Tortellinisalat mit Rucola und Kirschtomaten	3,50 €		
Italienischer Nudelsalat	2,50 €		
Nudelsalat mit Paprika und Oliven	3,00 €		
in Balsamico-Vinaigrette			



Schwein

Spießbraten mit Mett oder Zwiebeln gefüllt	5,50 €	Zwiebel-Sahne-Schnitzel	6,80 €
Pfefferbraten in Zwiebelrahm	6,00 €	Paprikarahm-Schnitzel	6,80 €
Kasselerbraten	5,50 €	Medaillons in Champignon- oder Pfefferrahm	8,00 €
Burgunderschinken	6,00 €	Schweinelendchen mit Tomaten und Käse gratiniert	8,00 €
Haxen „Bayrische Art“	4,50 €	Schweinefilet auf Blattspinat	8,30 €
Mini-Haxen	5,00 €	Schweinefilet in Gorgonzolarahm oder Madeirasauce	8,30 €
Leberkäs'	5,50 €	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“	6,80 €
Spanferkel in Teilstücken ohne Knochen	7,50 €	Schweinegeschnetzeltes in Calvadosrahm	6,80 €
(Rücken, Bauch und Schinken)		Gyrospfanne mit Metaxasauce	6,80 €
Überbackene Kasselersteaks mit Schinken und Ananas	6,50 €	Schaschlikpfanne „Ungarische Art“	6,80 €
Überbackene Nackensteaks			
mit Tomate und Mozzarella	6,50 €		
Überbackene Nackensteaks			
mit Zwiebeln und Crème Fraîche	6,50 €		

Rind

Rinderschmorbraten in Burgunderrahm	8,00 €
Rinderrouladen – deftig gefüllt mit Speck und Zwiebeln	8,00 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	8,90 €
Mediterraner Rinderschmortopf	8,90 €
Rostbraten in würzigem Fond mit geschmorten Zwiebeln	12,90 €
Gratinierte Rindersteaks in Pfefferrahmsauce	12,90 €

Herkunftsnachweis der Tiere

Da gerade in der heutigen Zeit die Herkunft der Tiere und demzufolge die Qualität des Fleisches von besonderer Bedeutung geworden ist, möchten wir darauf hinweisen, dass wir ausschließlich

Rind und Schweinefleisch von Tieren mit Herkunftsnachweis aus der hiesigen Region verarbeiten.



Geflügel

Geflügel

Hähnchenbrustfilet	
auf Blattspinat oder Tomatenwürfeln	7,00 €
in Tomaten-Mozzarellaauce	7,00 €
in Pfefferrahmsauce	7,00 €
in Champignonrahmsauce	7,00 €
in Vermouthsahne	7,80 €
Hähnchentaschen „Tessiner Art“ auf Tomatenwürfeln	8,50 €
Mediterrane Hähnchenpfanne mit frischen Zucchini, bunten Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven	8,00 €
Thai-Hähnchen Curry mit Kokosmilch	7,80 €
Putenschnitzelchen in Sahnesoße mit frischen Kräutern	7,30 €
Putensteaks mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse gratiniert	7,30 €
Putenbraten in Pfefferrahmsauce	7,30 €
Putenroulade in Rieslingrahm	9,50 €
Putengeschnetzeltes in Curryrahm wahlweise mit Früchten	7,30 €
Barbarie-Entenbrust in Orangensauce, knusprig gebraten	12,80 €

Fisch

Fisch

Seelachsfilet mit Tomaten und frischen Kräutern, gratiniert	8,90 €
Grillfilet „Lemon Pepper“	9,90 €
Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüset	10,90 €
Lachsfilet in Krabbenrahm	12,90 €
„Sylter Edelfischpfanne“ in Safransud	15,90 €
Scampis mit Knoblauch und Kräutern, gratiniert	14,90 €



Aufläufe, Pasta & Beilagen

Aufläufe & Pasta

Lasagne „Italienische Art“ (für 10 Personen)	6,80 €
Lachs-Lasagne mit Blattspinat (für 10 Personen)	8,90 €
Kartoffel-Auflauf mit Broccoli, Hackfleisch und Pilzen	5,80 €
Gemüse-Auflauf mit Zucchini, Tomaten, Paprika und Blumenkohl	6,50 €
Rigatoni mit Gemüsesauce, gratiniert	6,50 €
Überbackene Tortellini auf Zucchini-Streifen	7,00 €
Tortelloni Giganti mit Ricotta & Spinat gefüllt an Rosmarintomaten	7,00 €
Thai-Nudelpfanne "à la Gosch"	7,50 €
Spaghettini mit gebratenen Pfifferlingen oder Austernpilzen	8,80 €
Gratinierter Fetakäse mit Tomaten und Kräutern	5,60 €
Champignon-Pfanne mit Kräutersosse und Baguette	5,50 €

Beilagen

Kartoffelgratin mit Käse gratiniert	2,00 €
Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree	2,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,50 €
Rosmarinkartoffeln	2,50 €
Meersalzkartoffelchen mit Sourcreme	2,80 €
Provenzalische Röstkartoffeln	2,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,50 €
Kräuterkartoffeln mit Lauch und Kirschtomaten	3,50 €
Kartoffelknödel	2,80 €
Rösti „Schweizer Art“	2,80 €
Butterspätzle	2,00 €
Reis oder Nudeln	2,00 €
Italienische Nudeln „Castellane“	2,50 €
Gnocchi in Butter geschwenkt	2,80 €

Für Vegetarier & Veganer

Viele Aufläufe und Pasta-Gerichte sind bereits als vegetarische Gerichte zubereitet. Bei Interesse an rein veganen Gerichten sprechen Sie uns bitte an!



Gemüse

Gemüse

Gemischte Gemüseplatte	2,50 €
Erbsen und Möhren	2,00 €
Blumenkohl	2,30 €
Broccoli	2,30 €
Rosenkohl	2,30 €
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln	2,80 €
Bohnen im Speckmantel	3,50 €
Blattspinat vom Blech	2,80 €
Gebratene Champignons	4,20 €
Sauerkraut	2,00 €
Rotkohl	2,00 €
Rahmwirsing	2,50 €
Mediterranes Pannengemüse	4,00 €
Glaciertes Gemüse	4,00 €



Brötchen & Co

Brötchen

Wagenrad, klein	15 Stück	6,00 €
Wagenrad, groß	30 Stück	12,00 €
Stangenbaguette, klein		2,50 €
Stangenbaguette, groß		3,00 €
Zwiebelbaguette, klein		2,50 €
Zwiebelbaguette, groß		3,00 €
Ciabatta		3,50 €
Pane Luciane mit Paprika & Oliven		4,00 €
Partybrötchen, gemischt	Stück	0,40 €
Abrissbrötchen	Stück	0,30 €
Landbrot, verschiedene Sorten	Scheibe	0,25 €
Butterbrett mit gesalzener Butter	Portion	0,30 €
Hausgemachte Kräuterbutter	Portion	0,50 €

Dessert

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce	2,30 €
Mousse au Chocolat	2,50 €
Joghurt-Creme auf Apfel-Zimt-Kompott mit Müsli-Topping	2,80 €
Quarkspeise mit frischen Früchten	2,80 €
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert	3,00 €
Ambrosiacreme mit Fruchtピューree der Saison	3,00 €
Tiramisu	3,50 €
Himbeertraum	3,50 €
Ananas-Carpaccio mit Kokosmousse	3,50 €
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme nur zur Saison	3,80 €
Exotischer Obstsalat	3,80 €
Kleine Auswahl erlesener Käsespezialitäten	3,80 €

Kuchen und Torten

*Selbstverständlich liefern wir Ihnen auch
gerne verschiedene leckere Platenkuchen und
Torten!*



Saisonale Spezialitäten & Menüs



Unsere ganz individuellen Angebote

Selbstverständlich können wir Ihnen auch saisonbedingte Spezialitäten wie z.B. Spargel, Matjes, Wild, Grünkohl oder Martinsgänse, sowie individuelle Menüs zu besonderen Anlässen wie Weihnachten, Hochzeit oder Konfirmation anbieten.

Sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne.

Unsere Buffetvorschläge



Fingerfood-Buffets *ab 10 Personen*

Fingerfood „Rustikal“

Currywurst aus der Riesenpfanne • Partyschnitzel •
Hähnchenbrustfilet natur und mit Cornflake-Kruste •
Hausgemachte Partyfrikadellen • Kartoffelsalat •
Bauernsalat mit Feta • Brotkorb mit Zwiebel-
und Stangenbaguette

..... 11,30 €

Fingerfood „Sektempfang“

Baguettini mit Lauchcreme • Tomaten-Mozzarella-Spießchen
mit Basilikum • lecker gefüllte Wraps mit Putenbraten • Noodle-
Sticks mit Asia-Dip • Hähnchen-Double-Sticks „Sweet Chili“ •
Mini-Schnitzel mit Salsa-Dip • Kleine Blätterteighäppchen mit
Champignons oder Käse gefüllt

..... 12,90 €

Fingerfood „Kulinarisch“

Bruschetta mit Tomatenwürfeln • Melonenschiffchen mit
Parmaschinken • Datteln im Speckmantel • Tomaten-Mozzarella-
Spießchen mit Basilikum • Lecker gefüllte Mini-Wraps mit
Schinken • Hähnchen-Double-Sticks „Sweet Chili“ •
Putenröllchen „Sweet Pepper“ mit Asia-Dip • Chicken-
Nuggets mit zweierlei Dips • Schweinemedallions • Kleine
Blätterteighäppchen mit Schinken, Käse oder Champignons
gefüllt

..... 18,70 €

Kalte Buffets *ab 10 Personen*

Buffet „Rustikal“

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt • Thüringer Mettkrone, Partyfrikadellen • Kasselerrücken in Scheiben mit Ananas • Partyschnitzel • Hähnchenbrustfilet natur und mit Cornflake-Kruste • zwei Salate nach Wahl • Brotkorb mit Zwiebel- und Stangenbaguette

..... 13,60 €

Buffet „Raffinesse“

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich • Mild geräuchertes Forellenfilet mit Zitrone • Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt • Partyfrikadellen • Westfälischer Knochenschinken mit Grissini • Panierte Schweinemedallions • Hähnchenbrustfilet natur und mit Cornflake-Kruste • Bunte Käseauswahl mit Trauben • zwei Salate nach Wahl • Brotkorb mit Partybrötchen und Stangenbaguette

..... 17,80 €



Kalt-Warme-Buffets *ab 20 Personen*

Buffet „Pasta & Basta“

Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella und Basilikum • Italienischer Antipasti-Salat mit marinierten Gemüsen • Romana-Salat mit gehobeltem Pecorino an Balsamico-Vinaigrette • Frisches italienisches Ciabatta

Warmes Buffet:

Lasagne „Italiensiche Art“ • Penne Arrabiata mit scharfer Tomatensauce • Spaghettini mit gebratenen Zucchiniestreifen in Knoblauchöl

..... 14,90 €

Buffet „Exklusiv“

Vorspeisen:

Norwegischer Räucherlachs • Graved Lachs mit Senf-Dillcreme • Mild geräuchertes Forellenfilet • Pfeffermakrele mit Sahne-meerrettich • Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt • Serrano-Schinken mit Melone • Schweinmedaillons natur gebraten mit Salsa-Dip • Bunte Käseauswahl mit Trauben • zwei Salate nach Wahl • Brotkorb mit Partybrötchen und Stangenbaguette • Hausgemachte Kräuterbutter

Warmes Buffet:

Nackenbraten vom Schwein in Pfefferrahm • Hähnchenstreifen in Zwiebel-Sahnesoße • Kartoffelgratin • Butterspätzle • Gemischte Gemüseplatte

..... 19,80 €

Kalt-Warme-Buffets *ab 30 Personen*

Buffet „Gourmet“

Vorspeisen:

Norwegischer Räucherlachs • Graved Lachs mit Senf-Dill-creme • Mild geräuchertes Forellenfilet • Grönland-Shrimps mit Kräutern • Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade • Grüner und weißer Spargel in Vinaigrette mit Schweinefiletspitzen • Hähnchenbrustfilet „Al Limone“ • Knusprig gebratenen Barbarie-Entenbrust • Variation frischer Blattsalate • Kleine Auswahl erlesener Käsespezialitäten • Brotkorb mit Partybrötchen und Stangenbaguette

Warmes Buffet:

Lammkeulenbraten „Provence“ • Schweinelendchen auf Blattspinat • Rösti „Schweizer Art“ • Französische Butterkartoffeln • Gebratene Chamignons • Bohnen im Speckmantel • Blumenkohl

Dessert:

Ambrosia Creme mit Fruchtpuree

25,90 €

Buffet „Mediterranée“

Vorspeisen:

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich • Graved Lachs mit Senf-Dillcreme • Scampis auf Orangenböden • Riesengambas im Panzer • Italienische Vorspeisenplatte mit marinierten Gemüsen und Oliven • Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum • Italienischer Parmaschinken mit Honigmelone • Vitello tonnato • Erlesene italienische Käsespezialitäten mit Trauben • Brotkorb mit Pane Luciane und verschiedenen Ciabatta

Warmes Buffet:

Schweinelendchen in Gorgonzolarahm • Hähnchentaschen „Tessiner Art“ • Lachsfilet in Krabbenrahm mit Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle • Tomaten- und Zucchinischeiben mit Käse gratiniert • Blattspinat vom Blech

28,70 €

Grillbuffets *ab 20 Personen*

Grillbuffet „Rustikal“

Bratwurst • Minutensteaks • Gewürzte Bauchscheiben •
Kartoffelsalat • Krautsalat • Abrissbrötchen •
Senf und Ketchup

9,40 €

Grillbuffet „American BBQ“

Bratwurst • Schinkenwürstchen • Gewürzte Bauchscheiben •
Marinierte Hähnchensteaks • Schweinenackensteaks,
verschieden gewürzt • Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne •
Meersalzkartoffeln mit Kräutercreme • Krautsalat • Bauernsalat •
Italienischer Nudelsalat • Brotkorb mit Stangenbaguette,
Zwiebelbaguette und Ciabatta • Senf und Ketchup • Zaziki und
verschiedene Grillsoßen • Hausgemachte Kräuterbutter

14,30 €

Grillbuffet „Kulinarisch“

Schweinelendchen im Speckmantel • Zarte Rindersteaks •
Marinierte Lammkoteletts • Verschieden gefüllte Schweinelachs-
steaks • Putenspieße mit Gemüse • Tortellini-Salat mit Rucola
und Cherrytomaten • Gemischte Rohkostplatte mit zweierlei
Dressing • Brotkorb mit italienischer Ciabatta und Pane Luciane •
Zaziki und verschiedene Grillsoßen • Hausgemachte
Kräuterbutter

18,80 €

Lieferung und Servicepersonal

Die Lieferung eines Partygrills oder Grillwagens ist gegen Aufpreis möglich und auch fachkundiges Personal für die Zubereitung sämtlicher Grillspezialitäten frisch vor Ort können wir bei größeren Gesellschaften stellen.

Grillbuffet „Exklusiv“

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum an Balsamico • Italienische Antipasti mit marinierten Auberginen und Paprikaschoten, gebratenen Austernpilzen, gegrillten Zucchini und getrockneten Tomaten • Eingelegte grüne und schwarze Oliven • milde Pfefferoni

Warmes Buffet – *Vom heissen Stein und aus der Pfanne*

Gegrillte Schweinelendchen im Speckmantel • Marinierte Putenspieße mit Gemüse • Zarte Hühnersteaks vom Black Angus • Scampispieße • Gegrilltes Lachsfilet • Provenzalische Röstkartoffeln • Meersalzkartoffelchen mit Sourcreme • Gebratene Champignons aus der Riesenpfanne • Grilltomaten • Verschiedene Grillsaucen

Komplettservice vor Ort

Erforderliche Kosten für eine Grillstation, Personal, sowie Geschirr und Spülservice werden zusätzlich berechnet.

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate mit frischen Tomaten, Gurkenscheiben, bunten Paprikastreifen, Zwiebelringen, Buttermais und zweierlei Dressings • Brotkorb mit Pane Luciane und verschiedenen Ciabatta-Broten • Hausgemachte Kräuterbutter

und für den kleinen Hunger danach ...

Bunte Auswahl erlesener internationaler Käsespezialitäten mit Trauben

..... 29,80 €



INDIVIDUELLE EXTRAS

Scampispieße	4,00 €
Seeteufelspieße mit bunter Paprika	4,50 €
Lachsfiletspieße	4,50 €
Gemüsespieße	3,50 €
Gebratenen Champignons	4,20 €
Gegrillte Maiskölbchen	2,50 €
Folienkartoffel mit Kräutercreme	3,50 €
Provenzalische Röstkartoffeln	2,50 €
Grillkäse	3,50 €

... als süßen Abschluss können Sie gerne eine Nachspeise aus unseren Dessertangeboten wählen!

Individuelle Wünsche

Selbstverständlich können Sie Ihr Grillbuffet jederzeit durch einzelne Komponenten erweitern, wie z. B. Tomate-Mozzarella, marinierte Gemüse und eingelegte Oliven, Grilltomaten, Gemüsespieße oder gefüllte Paprikaschoten und gebratene Champignons,



Unser Serviceangebot





CATERING & SERVICEPERSONAL

Dank unserer langjährigen Erfahrung im Bereich der Organisation und Planung von Veranstaltungen jeglicher Art, können wir auch die komplette Ausrichtung Ihrer Feier übernehmen.

Wir kümmern uns um die entsprechende Raumausstattung einschließlich der Tischdekoration, die Lieferung der Getränke, sowie die Bewirtung Ihrer Gäste durch unser kompetentes Servicepersonal.

Die benötigten Servicekräfte werden mit einem Stundenverrechnungssatz von 30 Euro in Rechnung gestellt.

GESCHIRR & EQUIPMENT

Bei Bedarf können wir Ihnen Geschirr und Gläser, sowie Partyzeltgarnituren, Stehtische, Tischdecken u.a. für Ihre Feierlichkeiten zur Verfügung stellen.

Bitte beachten Sie, dass sämtliches Equipment ausschliesslich in Verbindung mit der Lieferung von Speisen, die angebotenen Gläser nur in Verbindung mit den entsprechenden Getränken zur Verfügung gestellt wird. Des weiteren verstehen sich die genannten Preise als Abholpreise, für eine gewünschte Anlieferung werden weitere Logistik-Kosten nach Aufwand zusätzlich berechnet.

Der Transport von Porzellan- und Glasartikeln erfolgt in tragbaren Kunststoffbehältern, die einen sicheren und einfachen Transport gewährleisten. Die Leihperiode für alle Mietartikel beträgt 3 Werktage, sie sind am Ende der Leihperiode gereinigt und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Bei der Rückgabe von ungepültem Geschirr erheben wir eine Reinigungsgebühr nach Aufwand.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen bei Bruch oder Verlust eines Artikels die entstandenen Kosten der erforderlichen Ersatzbeschaffung in Rechnung stellen müssen.

LEIHGEBÜHR EQUIPMENT

Partyzeltgarnitur	12,50 €
Stehtisch	11,00 €
Stofftischdecke 1,30 x 2,80 m	10,00 €
Stehtischhülle	11,50 €
Lacktischdecke pro Ildm.	4,50 €
Servietten, 100 Stück	5,00 €
Chafing Dish, Stück	5,00 €
(Warmhalten der Speisen am Buffet)	

LEIHGEBÜHR GLÄSER

	GESPÜLT	UNGESPÜLT	BRUCH/VERLUST
Biergläser	0,25 €	0,50 €	2,80 €
Wassergläser	0,25 €	0,50 €	2,50 €
Willibecher	0,20 €	0,40 €	1,00 €
Weingläser	0,30 €	0,60 €	3,80 €
Sektgläser	0,30 €	0,60 €	3,80 €

LEIHGEBÜHR GESCHIRR & BESTECK

	GESPÜLT	UNGESPÜLT	BRUCH/VERLUST
Menü-Teller, groß	0,30 €	0,60 €	8,20 €
Menü-Teller, klein	0,25 €	0,50 €	5,40 €
Suppentasse	0,30 €	0,60 €	6,80 €
Unterteller Suppentasse	0,20 €	0,40 €	3,60 €
Suppenteller	0,30 €	0,60 €	8,50 €
Salatteller	0,25 €	0,50 €	5,40 €
Dessertteller	0,20 €	0,30 €	3,60 €
Kuchenteller	0,25 €	0,50 €	5,40 €
Kaffeetasse	0,25 €	0,50 €	5,40 €
Unterteller Kaffeetasse	0,20 €	0,40 €	3,60 €
Menü-Messer	0,20 €	0,40 €	3,40 €
Menü-Gabel	0,20 €	0,40 €	2,30 €
Menü-Löffel	0,20 €	0,40 €	2,30 €
Kuchengabel	0,15 €	0,30 €	1,80 €
Kaffeelöffel	0,15 €	0,30 €	1,80 €

FÜR IHR EVENT

Alle bestellten Speisen sind am KESSELHAUS in der Lageschen Straße 15f in Lemgo abzuholen. Eine Anlieferung kann grundsätzlich nur für grössere Gesellschaften nach vorheriger Absprache erfolgen.

Mitgelieferte Thermogeräte, Auflaufformen, Salatschalen u.a. bleiben unser Eigentum und müssen innerhalb von 3 Werktagen unbeschädigt und gereinigt zurückgegeben werden.

Für das Spülen von Wärmebehältern, Auflaufformen, Buffetplatten berechnen wir eine Pauschale von mindestens 25 Euro (je nach erforderlichem Aufwand). Bitte haben Sie Verständnis, dass Beschädigungen und Fehlmengen zum Selbstkostenpreis berechnet werden.

SIND SIE ALLERGIKER?

Gerne informieren wir Sie auf Anfrage über die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.

PREISE UND MENGEN

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19% und werden, soweit nicht anders ausgezeichnet, immer pro Portion gerechnet. Die Mindestbestellmenge je Gericht beträgt 10 Portionen, die Zubereitung von geringeren Mengen ist leider nicht möglich.

Bitte beachten Sie, dass wir für alle Bestellungen eine Vorlaufzeit von 7 Tagen benötigen. Eine spätere Reduzierung der Personenzahl ist nur bis 4 Tage vor dem Liefertermin möglich. Danach kann eine Verringerung der Bestellmenge leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Irrtum und Änderungen vorbehalten.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



KESSELHAUS
Kultur • Essen • Veranstaltungen

KESSELHAUS
Kultur • Essen • Veranstaltungen

Februar 2013

**KULTUR IM
KESSELHAUS**



Unsere Location in Lemgo

Kesselhaus mieten

Die Grundmiete für eine Feier im Kesselhaus beträgt 350,00 Euro.

Gerne können Sie ihr eigenes Servicepersonal einsetzen, mindestens zwei Servicekräfte sind jedoch vom Kesselhaus zu buchen. Getränke wie Bier, Mineralwasser, Cola und Limonaden sind zu günstigen Konditionen vom Kesselhaus zu erwerben.

KESSELHAUS – IHR VERANSTALTUNGSORT

Suchen Sie noch eine Location für Ihre Geburtstagsfeier, die Hochzeitsfeier, das Firmenjubiläum oder möchten Sie das kulturelle Leben in Lemgo etwas ankurbeln und ein Konzert veranstalten? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Unter dem Motto „Feiern-Tagen-Präsentieren“ bietet das Kesselhaus in Lemgo auf über 150m² Fläche ausreichend Raum und ein ausgefallenes Ambiente für jede Art Feier oder Veranstaltung.

Auf Wunsch unterstützen wir Sie gerne bei der Organisation, Durchführung und Catering Ihrer Veranstaltung.

Für Fragen und Terminvereinbarungen kontaktieren Sie uns einfach unter Tel.: (0 52 66) 99 21 00.

Mehr Informationen unter www.kesselhaus-lemgo.de

WELSCHECATERING | KESSELHAUS

Inhaber Ulrich Welsche
Lagesche Straße 15 f
32657 Lemgo

Fon: 0 52 66 / 99 21 00
Fax: 0 52 66 / 99 21 01

Partyservice | Catering | Events:
info@welsche-catering.de
www.welsche-catering.de

Feiern | Tagen | Präsentieren:
info@kesselhaus-lemgo.de
www.kesselhaus-lemgo.de