

*„Wenn draußen,  
dann vom Feinsten!“*

Wir freuen uns, dass Sie sich für das mobile Catering Angebot der CULINARIA interessieren.  
Damit Sie Ihre Feier genießen können, stehen wir Ihnen gerne  
bei der Planung und der Organisation zur Seite.



## FINGERFOOD

### ...mit Fleisch

- Röstbrot mit rosa Roastbeef und Senfcreme
- Crostini mit Fenchelsalami und Oliventapenade
- Schwarzbrot mit Kottenwurst und Senf
- Crostini mit geräuchertem Schinken und Gewürzgurke
- Blini mit Aprikose und geräucherter Entenbrust

### ...mit Fisch

- Bauernbaguette mit gebeiztem Lachs und Dill-Senf-Creme
- Crostini mit gegrillter Ananas, Garnele und Estragondip
- Röstbrot mit Rauchforelle und Zitronencreme
- Matjes mit roter Bete und Pumpernickel
- Blini mit geräuchertem Lachs und Dillcreme

### ...vegetarisch & vegan

- Pumpernickel mit Ziegenfrischkäse und Aprikosensenf
- Bruschetta mit Tomate-Mozzarella und Pesto
- Röstbrot mit gegrilltem Kürbis und Apfelschmand
- Röstbrot mit orientalischem Kichererbsendip und Sesam (vegan)
- Bruschetta mit Tomaten-Mangochutney und Pesto (vegan)
- Canapé mit gegrillter Süßkartoffel und Guacamole (vegan)

### ...süß

- Quark-Himbeer-Tartelettes
- Zitronentartelettes
- Creme Brûlée
- Mini Cheesecake
- Mini Canelé

**Bitte wählen Sie 4 verschiedene Sorten Fingerfood für Ihre Gäste aus.**

3 Teile pro Person

4 Teile pro Person

5 Teile pro Person

**10,50 EUR**  
(8,82 EUR netto)  
**14,00 EUR**  
(11,76 EUR netto)  
**17,50 EUR**  
(14,71 EUR netto)

## CULINARISCHES IM GLAS SERVIERT

### ...mit Fleisch

- Mezze Penne Salat mit Dörrtomate und mariniertem Geflügel
- Cesars Salat mit Kräutercroutons und gehobeltem Parmesan
- Tafelspitz vom Rind mit Salat von grünen Bohnen in Schalottenvinaigrette

### ...mit Fisch

- Meeresfrüchte mit Garnelen, Muscheln und Zitrone
- Thunfisch Salat mit Wachtelbohnen und Kirschtomate
- Salat von Tomate und Melone mit marinierten Shrimps

### ...vegetarisch

- Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
- Herzhafter Brotsalat mit Kräutern und Knoblauch, Tomate, Zucchini und Pinienkernen
- Drillings Kartoffelsalat mit Paprika und schwarzen Oliven
- Gurkensalat mit Chili, Minze und Melone
- Rucolasalat mit Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten und Pinienkernen

**Bitte wählen Sie für Ihre Gäste aus.**

2 verschiedene Gläser pro Person

3 verschiedene Gläser pro Person

**9,40 EUR**  
(7,89 EUR netto)

**14,10 EUR**  
(11,84 EUR netto)

## **BUFFETVARIATION**

p.P. **46,40** EUR  
(39,00 EUR netto)

Bitte wählen Sie aus den folgenden Komponenten die Speisen für Ihr Buffet aus.  
Beachten Sie bitte die auszuwählende Anzahl der Speisen.

### **Vorspeisen**

- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln
- Fenchelsalami und Serranoschinken mit gegrillter Melone
- Mezze Penne Salat mit Dörrtomate und mariniertem Geflügel
- Gegrilltes Meerbarbenfilet mit Fenchel und marinierten Artischocken
- Meeresfrüchte mit Garnelen, Muscheln und Zitrone
- Thunfisch Salat mit Wachtelbohnen und Kirschtomate
- Salat von Tomate und Melone mit marinierten Shrimps
- Bauernsalat mit Feta, Olive und frischen Kräutern
- Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
- Grillgemüse mit mediterranem Kräutern und fruchtigem Olivenöl, Grana Padano und Balsamico
- Cesars Salat mit Kräutercroutons und gehobeltem Parmesan
- Herzhafter Brotsalat mit Kräutern und Knoblauch, Tomate, Zucchini und Pinienkernen
- Drillings Kartoffelsalat mit Paprika und schwarzen Oliven
- Gurkensalat mit Chili, Minze und Melone
- Risoni Salat mit fruchtigem Olivenöl, Gurke und jungem Lauch
- Rucolasalat mit Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten und Pinienkernen
- Saisonale Blattsalate mit Dressing
- Kohlrabi Carpaccio mit Walnusspesto und gehobeltem Pecorino

**Bitte wählen Sie vier Vorspeisen aus.**

## Hauptgänge

- Brust und Keule von der Landpoularde in Tomaten-Oliven-Sugo  
*oder*
- Saltimbocca vom Kalb mit mediterranen Aromen in Salbeijus  
*oder*
- Stufato vom Rind mit Paprika, Wurzelgemüsen und Perlzwiebeln in Balsamico

## Fisch

- Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch in Kerbel Sauce  
*oder*
- Gebackene Lachstranche in Zitronensauce  
*oder*
- Zanderfilet aus dem Ofen mit Limettenbutter

## Vegetarisch & Vegan

- Strozzapreti in Parmesanveloute, mit Kürbis und Kräutersaitling (Herbst & Winter)
- Strozzapreti in Parmesanveloute, mit Spargel und Kräutersaitling (Frühling & Sommer)
- Vegetarische Lasagne mit Zucchini und Tomate
- Penne „Al Arrabiata“ in würzigem Tomatensugo, mit schwarzen Oliven und gegrillter Zucchini (vegan)

**Bitte wählen Sie je ein Gericht aus Fleisch, Fisch und vegetarisch aus.**

## Beilagen

- Risoleekartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Kartoffelgratin
- Strozzapreti
- Tomatisierter Gemüsereis
- Gebratene Gnocchi

## Gemüse

- Ratatouille
- Blattspinat in Rahm
- Gegrillter Fenchel mit roten Zwiebeln
- Saisonales Ofengemüse mit mediterranen Aromen
- Peperonata mit frischen Kräutern

**Bitte wählen Sie je 2 Sättigungs- und Gemüsebeilagen aus**

## Dessert in Schüsseln und auf Platten

- Creme Brûlée
- Mousse von der weißen oder dunklen Schokolade mit Minestrone von Beerenfrüchten
- Karamellierter Apfel mit Rosmarin und Amarettinicumble
- Mousse von griechischem Joghurt mit Limette
- Haselnussflammerie mit rotem Johannisbeermark
- Kaffee Panna Cotta mit Mangorelish
- Tiramisu
- Frische Früchte der Saison mit Minze und Granatapfel
- Toskanischer Mandelkuchen mit Vanillesoße
- Schokoladenbrownie

**Bitte wählen Sie drei Desserts aus.**

Je nach Saison und Verfügbarkeit machen wir Ihnen gerne weitere Vorschläge.  
Ein Menü stellen wir auf Wunsch in einem persönlichen Gespräch zusammen.

## GETRÄNKE

Getränke sowie Gläser und Zubehör können Sie auf Anfrage bei uns buchen.

## EQUIPMENT

Service-Equipment-Pauschale (Teller, Besteck, Gläser, Chavis)  
Bis max. 50 Personen

p.P. **4,20** EUR  
(3,53 EUR netto)

Ab 50 Personen

auf Anfrage

Banketttischdecken

p.Stk. **7,70** EUR  
(6,47 EUR netto)

Stehtisch-Hussen

p.Stk. **16,40** EUR  
(13,78 EUR netto)

Mundserviette

p.Stk. **0,90** EUR  
(0,75 EUR netto)

Möbel wie z.B. Bierzeltgarnituren, Stehtische, Banketttische, Stühle und Zelte können Sie auf Anfrage bei uns buchen.

## ANLIEFERUNG UND ABHOLUNG

Anlieferung	<b>p.Std.47,60</b> EUR (40,00 EUR netto)
Abholung	<b>p.Std.47,60</b> EUR (40,00 EUR netto)
Kilometergeld pro gefahrenem Kilometer	<b>2,00</b> EUR (1,68 EUR netto)

## PERSONALKOSTEN

Servicepersonal	<b>p.Std.40,45</b> EUR (33,99 EUR netto)
Koch/Köchin	<b>p.Std.40,45</b> EUR (33,99 EUR netto)
Veranstaltungsleiter	<b>p.Std.54,50</b> EUR (45,80 EUR netto)

Die **Personaleinsatzzeiten** gelten jeweils **ab Betriebsstätte** bis zur **Rückkehr** und werden nach effektivem Aufwand abgerechnet.

Pro Anlieferung und Abholung berechnen wir immer **mindestens 2 Servicemitarbeiter**.

## BITTE BEACHTEN SIE:

- Bestandteil des Bewirtungsvertrages sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der CULINARIA.
- Bitte teilen Sie uns die exakte Personenanzahl **5 Werktage** vor Veranstaltungsbeginn mit, da diese als Rechnungsgrundlage dient.
- Wir behalten uns vor, **4 Wochen vor der Veranstaltung** eine Vorauszahlung in Höhe von **50 Prozent** der Auftragssumme zu berechnen.
- Aufgrund der aktuellen Wirtschaftslage behalten wir uns **Preisanpassungen** vor.