

CATERING



SCHNITTCHEN

Unkompliziert und ohne Besteck zu essen, ist Fingerfood die Ideallösung für große und kleine Gesellschaften.

Anfahrt, Aufbau, Abbau wird mit einer Servicepauschale von 49,90 € berechnet. Catering von Montag - Samstag.

Kaviarbrötchen belegt und garniert

Kassler, Lachsschinken, Roastbeef, Putenbrust, Schweinebraten, Katenschinken, versch. Sorten Käse & Salate

Ab 15 Personen / 8 Stücke p.P.
12,50€ p.P. zzgl. MwSt.

Kaviarbrötchen belegt und garniert

Lachs, Forelle, Kassler, Lachsschinken. Roastbeef, Putenbrust, versch. Salate & versch. Sorten Käse

Ab 15 Personen / 8 Stücke p.P.
15,50€ p.P. zzgl. MwSt.

1/2 Brötchen auf Anfrage

CATERING



BUFFET AB 15 PERS.

Das klassische Buffet ist immer noch der Renner für alle Arten von Veranstaltungen. Optisch modern und ansprechend präsentiert, ein garantiertes Highlight.

Anfahrt, Aufbau, Abbau wird mit einer Servicepauschale von 99,90 € berechnet. Geschirr & Besteck inkl.
Catering von Montag - Samstag.

RUSTIKALES BUFFET

2 versch. Sorten Fleisch warm

Burgunder- & Gewürzbraten mit Bratensoße

Salate

Kraut-,Waldorf, Nudel- & Kartoffelsalat (Speck & Mayonaise)

Käse

Versch. Sorten, garniert

Fleisch & Aufschnitt

Hähnchenteile, Putenbrustplatte, geräucherter Katenschinken, Hackbällchen, Thüringer Mett, Mettwurst

15,95€ p.P. zzgl. MwSt.

+Fisch

Forelle & Makrele

+ 2,00€ p.P. zzgl. MwSt.

Dazu werden versch. Sorten Brot, Butter, Remoulade & Tzatziki serviert.

CATERING



BRATENSPEZIALITÄTEN

Ab 10 Personen pro Auswahl

Anfahrt, Aufbau, Abbau wird mit einer Servicepauschale von 99,90 € berechnet.
Geschirr & Besteck inkl.
Catering von Montag - Samstag.

BURGUNDER & GEWÜRZBRATEN

mit Kartoffelsalat, Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Tzatziki, Remouladensoße, Bratensoße & versch. Brotsorten.

11,95€ p.P. zzgl. MwSt.

SCHWEINERÜCKENBRATEN

mit Bratensoße, Rotkohl & Salzkartoffeln.

12,95€ p.P. zzgl. MwSt.

KASSLERBRATEN

Kassler mit Sauerkraut, Bratensoße & Bratkartoffeln.

14,95€ p.P. zzgl. MwSt.

PUTENBRATEN

warmer Putenbraten mit Preiselbeersauce, Currysoße & Waldorfsalat

11,95€ p.P. zzgl. MwSt./ 300g p.P.

CATERING



SPEZIALITÄTEN FÜR JEDE GELEGENHEIT

Ab 10 Personen pro Auswahl

Anfahrt, Aufbau, Abbau wird mit einer Servicepauschale von 99,90 € berechnet.
Geschirr & Besteck inkl.
Catering von Montag - Samstag.

BRATKARTOFFELN MIT ROASTBEEF

Remoulade, Krautsalat & Gewürzgurken

16,50€ p.P. zzgl. MwSt.

BRATKARTOFFELN MIT PUTENBRUST

Wahlweise mit Putenbrust oder Kassler.

Serviert mit Remoulade, sowie Waldorf-& Krautsalat.

13,95€ p.P. zzgl. MwSt.

GRÜNKOHL

mit Kassler, Schweinebacke, Kohlwurst, Röstkartoffeln & Senf

Saisonal - Auf Anfrage

SPANFERKEL

mit Bratensoße, Kraut- & Kartoffelsalat, Gewürz- und Senfgurken, sowie Fladenbrot.

Preis auf Anfrage

CATERING



SUPPEN

Mindestbestellmenge 5 Liter

VORSUPPE 250 ML
SUPPE ALS HAUPTSPEISE
1 Liter = 2 Portionen

Für Suppe als Hauptgang ohne weiterer
Option wird eine Servicepauschale von 49,90€
berechnet.
Catering von Montag - Samstag.

KARTOFFELSUPPE

mit Wursteinlage

ERBSENSUPPE

mit Wursteinlage

GULASCHSUPPE

SPARGELSUPPE

mit Klößchen

FRISCHE SUPPE

mit Klößchen & Eierstich

CHILI CON CARNE

TOMATENCREMESUPPE

mit Klößchen

VORSUPPE

2,95 €/p.P.

SUPPE ALS
HAUPTSPEISE

11,80 €/Ltr.

CATERING



LECKEREIEN

Ab 10 Personen pro Auswahl

ROTE GRÜTZE

GÖTTERSPEISE

MOUSE

Schokolade

Vanille

Stracciatella

Cappuchino

2,50€/p.P

Vanillesoße

1,00 €

WEITERE WÜNSCHE ODER FRAGEN?

SCHREIBE UNS GERNE EINE EMAIL AN INFO@DEADLINE-ESCAPE.DE