



Sehr geehrte Gastgeber,

es freut uns sehr, dass Sie sich bei den Vorbereitungen auf Ihre Veranstaltung für uns als Cateringpartner interessieren und wir bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Mit dem Catering Guide halten Sie ein Basisangebot in Ihren Händen. Ihre Veranstaltung ist individuell, exklusiv und nicht kopierbar, daher verstehen Sie den Catering Guide bitte als Basis für weitere Gespräche.

Unser gesamtes Team ist bereit, Ihren Wünschen, Ideen und Vorstellungen einen passenden Rahmen zu geben, damit Sie als Gastgeber sich entspannt um Ihre Gäste und Kunden kümmern können.

„Wir hören Ihnen nicht nur zu, wir verstehen Sie“

Veranstaltungsteam

info@marioengbers-catering.de

Tel: 0251 41706 -0

Fax:0251 41706 54

www.marioengbers-catering.de





Catering Guide

Feinstes Fingerfood zum Anbeißen

6-8 Teilchen Fingerfood reichen für ein leichtes Sättigungsgefühl
8-12 Teilchen Fingerfood genügen zur hinreichenden Zufriedenheit
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte benötigen.

Meatballs mit Chili und Honig karamellisiert auf Mango-Minz-Dip

Caesar Salad im Portionsglas serviert mit einem Minihähnchenschnitzel

Hausgemachte Tarte
mit Crème fraîche, Gorgonzola, Birne, Lauch und Speck

Frische Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, knackigen Croûtons
und unserem Hausdressing im Portionsglas serviert

Geräucherte Entenbrust mit Würzpflaume

Lachsrollchen mit feinem Lauch und Mango gefüllt, im Kräutermantel

Mediterraner Kartoffelsalat mit Kräuterfleischbällchen

Flusskrebssalat in Curryrahm auf Friseesalat

Hausgemachte Tarte mit Crème fraîche, mediterranem Gemüse, Oliven,
Schafskäse & Rucola

Frischkäsetrüffel mit sardischer Tomate auf hausgemachtem Chutney

Albondigas – Hackbällchen an leicht pikantem Tomatendip mit Frühlingslauch

Lachstatar, asiatisch
mit einem Salatbouquet und Brioche

Limetten-Zitronengras-Shooter
mit Forellentatar auf Pane del Garda

Salat von Pastasäckchen mit einer Mozzarellafüllung
mit spanischer Chorizo, weißen Bohnen, Kirschtomaten & gebackenem Salbei

Crêpes-Lachsroularde mit Senf-Honigsauce
mariniert auf einem kleinen Gurken-Dillsalat

Blumenkohl-Panna cotta mit Karottensirup

Roastbeefröllchen mit Balsamicogemüse

Saltimbocca vom Schweinefilet auf einem Curry-Linsen-Salat

2 Piccolinos (kleine gezupfte Brötchen) mit Meersalz und Rosmarin,
dazu hausgemachter Frischkäse



Süße Momente

- angerichtet im Mini-Weckglas -



Topfenschaum
auf einem Mangokompott

Westfälische Stippmilch
mit Zimt und Zucker

Passionsfruchtcreme mit Waldbeerensauce

Mousse au chocolat mit Mangosauce

Vanillerrisotto mit
marinierten Kirschen

Leichtes Frischkäsemousse
mit Rosmarin-Karamell, Waldbeeren und Schokoladendekor

Orangensalat mit Basilikum
Salat aus Orangenfilet mit frischen Basilikumstreifen
und rosa Pfefferbeeren,
angerichtet im Mini-Weckglas



Unsere Empfehlung für Ihre Frühstückspause

- Frisch und kommunikativ-

Minibrötchen, Laugenstangen und gefüllte Microissants

Mini-Brötchen

mit Lollo rosso, Tomatencarpaccio
und hausgemachtem Tomaten-Basilikumfrischkäse



Mini-Ciabatta

mit Mango-Chilifrischkäse, Friseesalat,
Tranchen von der Hähnchenbrust & Salatgurke

Mini-Brötchen

mit hausgemachtem Mango-Chilifrischkäse, Friseesalat,
Tranchen von der Hähnchenbrust & Salatgurke

Kleine Laugenstange mit Taleggio (ital. Weichkäse),
Lollo bionda & Salatgurke



3 Laugenkastanien mit Kräuterdip

Süße und / oder herzhaft gefüllte kleine Croissants



Mini-Plunderteilchen herzhaft oder süß

**Wir empfehlen 2-3 kleine Brötchen
nebst 1-2 gefüllten Mini- Croissants**

Eine Möglichkeit für den kleinen Mittags- oder Nachmittagsnack

„Ihre Gäste suchen Angebote, bei denen bereits eine Vorentscheidung für sie getroffen wurde, denn die Welt ist kompliziert genug.“

Hausgebackenes Panini, mit frischen Zutaten belegt für jeden Gast persönlich zubereitet - auf den mitgelieferten Kontaktgrills.

Gerne liefern wir Ihnen die fertig belegten Paninis in folgenden Variationen:



Grillbrotbuffet nach eigener Rezeptur

I. Kräuter-Meerrettichfrischkäse
mit Gurke, Lachs und Blattsalat

II. Tomaten-Basilikum-Frischkäse
mit Tomate-Mozzarella, Basilikumpesto, Rucolasalat
mit oder ohne Serranoschinken

III. Mango-Chilli-Frischkäse
mit Geflügel, Salat, Gurke und Tomate

Zu den Grillbroten empfehlen wir ihnen die Wahl einer Suppe und / oder eines Desserts –
So erhalten Sie ein frisches, leichtes, vollkommenes Speiseangebot für ihre Gäste.

Eintopf Auswahl

500ml pro Person

Grünkohleintopf
mit Kartoffeln, Speck und Mettwurstscheiben

Linseneintopf
mit Gemüse und Bockwurstscheiben

Erbseintopf
mit Gemüse und Mettwurstscheiben

Gulascheintopf
mit Paprika und Kartoffeln, pikant abgeschmeckt

Vegetarischer Gemüseeintopf
mit Kartoffeln



Preis pro Person je Suppe

Buffetangebote

Buffet I

Antipasti-Gemüse



Cremechampignons, Möhren mit Honig und Koriander,
sonnengereifte, getrocknete Tomaten,
Paprika mit mediterranen Kräutern und Gewürzen,
Artischockenherzen in Olivenöl

Frische Blattsalate mit knackigen Croûtons im Portionsglas
dazu unser Hausdressing

Pastasalat mit spanischer Chorizo, weißen Bohnen
Kirschtomaten und gebackenem Salbei

"Vitello tonnato"

Rosa gebratener Rinderrücken in Thunfischsauce

Gedrehtes Stangenbrot mit Rosmarin & Meersalz gebacken

Hausgemachter Tomaten-Basilikumfrischkäse

Vom Land & aus dem Meer

Medaillons vom Lachsfilet auf Fenchelgemüse in Noilly-Prat-Rahm

Suprême von der Maispoularde auf einem Ragout von Waldpilzen

Boeuf Bourguignon

-zarte Würfel vom Weiderind mit Pilzen und Perlzwiebeln in Burgundersauce-

Köstliche Begleiter

Gebratene Rosmarinkartoffeln mit Pimientos und Kirschtomaten
dazu hausgemachter Sauerrahm

Süßer Abschluss

Weißes Schokoladenmousse auf einem Orangen-Vanillesalat
Passionsfruchtcreme mit Himbeermark

Preis pro Person

Buffet II

Knackig - frische - spannende Verbindungen

Mozzarella und Strauchtomate mit hausgemachtem Basilikumpesto
Gebeiztes Lachsfilet mit einem Honig-Senf-Dip
Chilihackbällchen auf einem Korianderquark mit Frühlingslauch
Zweierlei Stangenbrot

Frisch aus dem Suppentopf

Kartoffel-Steinpilz-Süppchen mit gerösteten Croûtons

Warme Hauptgerichte

Hähnchengeschnetzeltes in pikant fruchtiger Currysauce mit klassischer Zwiebelbindung
Gepökelter Tafelspitz mit Meerrettichrahm an Wurzelgemüse
Schweinefilet mit Pancetta gebraten auf grünen Bohnenkernen in Estragonrahm

Köstliche Begleiter

Kartoffel-Lauch-Gratin
Kräuterspätzle

Süße Momente

Weißes Schokoladenmousse mit Pumpernickel auf Gewürzkirschen
Münsteraner Herrencreme

Preis pro Person



Buffet III

Frisch vom Grill

Spieß mit Sesam-Curry-Tofu
Lachsfilet - in Buchenspan geräuchert
Französische Rinderbratwurst
mit Majoran und Chili
Saltimbocca von der Poulardenbrust

oder

Snirtjebraten vom Schweinefilet mit Majoran und Dill
Gekräutertes Rumpsteak

Köstliche Begleiter

Gebratene Rosmarinkartoffeln mit Pimientos und Kirschtomaten
Hausgemachter Sauerrahm
Frische Blattsalate mit knackigen Croûtons im Portionsglas, mit unserem Hausdressing
Salat von Couscous mit Paprika, Tomate, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern
Gurkensalat nach Art des Hauses
Cole Slaw – Amerikanische Kreation aus frischem Weißkraut und knackigen Karotten,
mit Sauerrahm und Meerrettich angemacht

Dips

Milde Aioli, Tomaten-Basilikum-Dip, diverse Senfsorten, American Ketchup
Gedrehtes Stangenbrot mit Rosmarin & Meersalz

Süßer Abschluss

Frische Erdbeeren mit Rosenwasser und frischer Minze,
dazu eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis

Preis pro Person

Zur späten Stunde

Currywurst
mit amerikanischer Currysauce und Toastbrot

Preis pro Person



Suppenkultur

Tomaten-Chilisüppchen
mit Sauerrahm, Basilikumpesto und knackigen Croûtons
Port.

Schaumsüppchen von Sellerie
mit Lachsstreifen
Port.

Pikant fruchtige Currycremesuppe
mit Crème fraîche, Frühlingslauch & Hähnchenbruststreifen
Port.

Kartoffel-Steinpilz-Süppchen
mit kleinen gefüllten Schinkencroissants
Port.

Cremesuppe von weißen Bohnen
mit Thymian, Trüffelöl und Croûtons
Port.

Möhren-Ingwersuppe mit Mandelsahne
Port.

Krustentiersuppe
mit Hummerravioli und Estragoncreme
Port.

Exklusive Menüs



Sie wünschen sich für Ihre Veranstaltung ein individuelles Menü, welches wir Ihnen frisch am Veranstaltungsort zubereiten?

Gerne erstellen wir Ihnen hier nach Ihren Wünschen ein eigenes Menü.

Unser Team aus Küche, Service und Veranstaltungsmanagement steht Ihnen bei der Planung mit Know-how zur Seite.

hier ein Beispiel wie so ein Menü für Sie aussehen könnte:

Brot

- eingesetzt am Tisch-

Partybrötchen
dazu Kräuter-Frischkäsedip

Vorspeise

- serviert am Tisch -

Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Dill gebeiztem Lachs
und Riesengarnele
Hibiskus Blüten-Dressing

Hauptspeise

- serviert am Tisch -

Rücken vom Weiderind mit Rosmarin
Rotwein-Steinpilzsauce
Mediterranes Ofengemüse mit Tomaten
Rosmarin-Kartoffeln

Dessert

- serviert am Tisch -

„Sommerliches Dreierlei“
Erdbeersalat mit Minze, Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
Frischkäsemousse mit einem Kirschtopping

Preis pro Person

zzgl. Koch, Servicepersonal und Equipment



Nicht nur bei der Auswahl der Zutaten und Lebensmittel für Ihre Speisenauswahl, sondern auch bei dem Getränkeangebot möchten wir den Nachhaltigkeitsgedanken leben. Daher versuchen wir, möglichst viele regionale Produkte in unser Portfolio einzubinden.

Aperitif

Münsterländer Aperitif Fl. 0,70 ltr.

Für einen besonderen Trinkgenuss im Glas sorgen herbe Walderdbeeren als ganze Frucht. Ihr natürliches Aroma verfeinert die frische Süße des Himbeerlikörs. Der Likör mit feinen Himbeeren aus der Region ist ein saisonales Produkt und von April bis Oktober in unserem Programm.

Ramazotti Rosato Fl. 1,00 ltr.

Der leichte Aperitif besticht durch die besonderen und natürlichen Aromen von Hibiskus und Orangenblüten. Der fruchtig-frische Geschmack und der leuchtende Rosé Farbton gepaart mit der Herbe des Basilikums, sorgen für Abwechslung zu den üblichen Aperitif Drinks.

Secco Cuvée Bianco Frizzante Fl. 0,75 ltr.

Die Cuvée Bianco Frizzante IGT Marca Trevigiana von Villa Sandi zeigt sich in einem hellen, frischen Gelbgrün im Glas. Die Perlage ist fein und spritzig. Er duftet nach frischen Granny Smith Äpfeln und leicht floralen Noten. Die feine Perlage schmeichelt dem Gaumen.

Mineralwasser

Original Selters Classic oder Naturell 0,75 ltr.

Original Selters Classic oder Naturell 0,25 ltr.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite Fl. 0,20 ltr.
Fl. 1,00 ltr.

Salvus Apfelschorle Fl. 0,75 ltr.

Säfte

Lauwerth's Apfelsaft Fl. 0,20 ltr.

Lauwerth's Apfelsaft Fl. 1,00 ltr.

Lauwerth's Orangensaft Fl. 0,20 ltr.

Fl. 1,00 ltr.

Biere & Weizen

Warsteiner Pils vom Fass 1,00 ltr.

Warsteiner -alkoholfrei- Fl. 0,33 ltr.

König Ludwig Weizen hell Fl. 0,50 ltr.

König Ludwig Weizen -alkoholfrei- Fl. 0,50 ltr.

Pott's Prinzipal vom Fass 1,00 ltr.

Pott's -alkoholfrei- Fl. 0,33 ltr.

Pott's Landbier Fl. 0,33 ltr.

Pott's Weizen Fl. 0,33 ltr.

Pott's Weizen -alkoholfrei- Fl. 0,33 ltr.



Weine

Gerne empfehlen wir Ihnen korrespondierende Weine zu Ihrer Speisenauswahl.

Auszug aus dem Weinangebot



Weißweine

Fier Comte Blanc, Südfrankreich Fl. 0,75 ltr.

dieser Vin de Pays de Mont Baudile ist ein hervorragender frischer Sommerwein mit einer exzellenten Spritzigkeit. Salate und Fisch finden in diesem Wein aus dem Süden Frankreichs einen idealen Begleiter

Grauburgunder Q.b.A.
Winzer-genossenschaft Kallstadt, Pfalz Fl. 1,0 ltr.

säurearmer, frischer Grauburgunder mit feinen Aromen nach Birne, Aprikose und einem kräftigen Körper, zu Meeresfrüchten, reifem Käse, Pasta & Spargel

Riesling
Weingut Klieber, Rheinhessen Fl. 0,75 ltr.

Eine Genusskomposition von Zitrus- und Limettenuancen, verspielter Restkohlen-säure und einem superfrischen, schlanken Wesen

Rotweine

Fier Comte Rouge, Südfrankreich Fl. 0,75 ltr.

Fier Comte rouge ist ein Vin de Pays de Mont Baudile, der aus den Rebsorten Carignan, Grenache, Cinsault und Syrah gekeltert wird.

Dieses Cuvée ist sehr fruchtbetont und angenehm samtig. Die Tanninstruktur ist stark reduziert, was diesen Wein zu einem idealen Begleiter zu Gegrilltem macht.

Rotweincuvée Uli Metzger, Pfalz Fl. 1,00 ltr.

Dunkel purpurrot fließt der Metzger Hausmarke Rot ins Glas und macht deutlich, dass er mit seinen Reizen nicht geizt. Das spiegelt sich auch im zugänglichen, aussagekräftigen Aroma wider. Der klassische deutsche Rotwein der Weinkellerei aus der Pfalz begeistert mit Brombeeren und Kirschen.

Spätburgunder, Deutschland Fl. 0,75 ltr.
Winzer-genossenschaft Jechtingen-Amoltern eG

Im Geruch fruchtige Burgunderblume nach dunklen Waldbeeren, Schwarzkirsche und Dörrobstaromen. Kräftig wärmend.

Digestif

Sasse Münsterländer Lagerkorn	Fl. 0,50 ltr.
Ramazotti Amaro	Fl. 1,00 ltr.
Grappa Julia Superiore	Fl. 0,70 ltr.

Gerne bieten wir weitere Digestifs an. Der Auswahl und dem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.



Kaffee & Kaffeespezialitäten

Filterkaffee, frisch gebrüht aus der Therme	1 ltr.
Filterkaffee, frisch gebrüht	Kanne 1,5 ltr.
Kaffeespezialitätenmaschine, inkl. Reinigung	1 Stück
Espressobohnen, Vollmer, ganze Bohne	1 kg
Kaffeebohnen, Vollmer, ganze Bohne	1 kg
Kristallzucker lose	1 kg
H-Milch 1,5%	1 ltr.
H-Milch 1,5% laktosefrei	1 ltr.



Tee

Ronnefeldt Tee -diverse Sorten- im Teekasten inkl. Kandiszucker und Zitrone	1 Beutel
--	----------

Jede Veranstaltung ist einmalig und individuell. Sie können unsere Leistungen wie ein Baukastensystem selbst zusammenstellen. Selbstverständlich helfen wir Ihnen gerne dabei, dass für Sie passende Cateringpaket zu schnüren.

Die Speisen- und Getränkepreise verstehen sich exkl. Geschirr, Besteck, Tischwäsche, Servietten, Mitarbeiterstunden, Fahrtkosten usw.

Sämtliche Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Equipment

Küchenequipment nach Art & Aufwand
z.B. thermische Geräte, Grillstation

Serviceequipment nach Art & Aufwand
z.B. Zapf- und Kühltechnik

Table Top

Tischwäsche -diverse Größen- Stück ab

Damast Stoffservietten Stück ab

Hochwertige Dunilin Servietten, uni Pack á 50 Stk.

Geschirr -dem Speisenprogramm entsprechend- Stück ab

Besteck -dem Speisenprogramm entsprechend- Stück ab

Gläser -dem Getränkeprogramm entsprechend- Stück ab

Selbstverständlich gestalten wir die Räumlichkeiten so, wie Sie es wünschen. Mit unseren zahlreichen Netzwerkpartnern kümmern wir uns gerne von A-Z um die Ausstattung & Dekoration Ihrer Veranstaltung.



Fahrtkosten

pro gefahrenen Kilometer km
Leihgebühr LKW nach Art & Aufwand



Mitarbeiterstunden

Abrechnungsbasis sind immer die tatsächlich benötigten Mitarbeiterstunden für Ihre Veranstaltung. Start- & Endzeit ab Firmensitz; An den Speichern 10 in Münster/NRW

Veranstaltungsleitung p. Stunde
Ihre Ansprechperson vor Ort

Serviceleitung p. Stunde

Servicemitarbeiter/in p. Stunde
Service am Gast, Thekenbesetzung

Logistik p. Stunde
Anlieferung, Auf- und Abbau, Abholung

Küchenleitung p. Stunde
Küchenchef/in u/o Küchenmeister/in

Koch/Köchin p. Stunde