

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“

Veranstaltungsleitung

Frau Nadine Terhörne
terhoerne@marioengbers-catering.de
Tel: 0251 41706 22
Fax: 0251 41706 54

Veranstaltungsleitung

Frau Evelyn Gardias
gardias@marioengbers-catering.de
Tel.: 0251 41706 13
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

Minischnitzel auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Flusskrebssalat in Curryrahm auf Friseesalat

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

Frischkäsestrüffel 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

Weißer Tomatencreme mit frischen Nordseekrabben

Hausgemachte Tarte mit Crème fraîche, grünem Spargel, Kirschtomaten
und gebeiztem Lachsfilet

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

Topfenschaum
auf einem Mangokompott

Weißes Schokoladenmousse
auf einem Orangen-Vanillesalat

Passionsfruchtcreme mit Waldbeerensauce

Profiteroles (kleine Windbeutel)
mit weißem Schokoladen-Mohnmousse gefüllt

Mousse au chocolat mit Mangosauce



Unsere Empfehlung für Ihre Frühstückspause

- Frisch und kommunikativ-

Gourmetbrötchen, Laugenstangen und gefüllte Microissants

Olivenbrötchen
mit Lollo rosso, Tomatencarpaccio
und hausgemachtem Tomaten-Basilikumfrischkäse

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

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

Walnussbrötchen mit Feigenbutter, frischer Gurke & Serranoschinken

Tomatenbrötchen mit Römersalat
und Flußkrebssalat in Curryrahm
dazu frischer Parmesan

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

Süße und / oder herzhaft gefüllte Croissants

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



Eine Möglichkeit für den kleinen Mittags- oder Nachmittagssnack

„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.

Traditionelle Eintöpfe

Münsteraner Grünkohleintopf mit Kartoffelstückchen und Mettwurstscheiben

Tomatisierter Steckrübeneintopf mit Sauerrahm und einer Speck-Krabbenstippe

Klassische Gulaschsuppe mit Baguette

Klassischer Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben



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



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



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

Zur späten Stunde

Currywurst mit Röstzwiebeln und Baguette



Menükomponenten

Kuvert´s

Kuvert I

Dreierlei Brötchen
(getrocknete Tomate, Olive, Walnuss)
mit einem Tomaten-Basilikum-Frischkäsedip

Kuvert II

Ofenfrisches Baguette
mit einem Tomaten-Basilikum-Frischkäsedip

Vorspeisen

Frische Blattsalate der Saison
mit Kirschtomate, knackigen Croûtons
und unserem Hausdressing

Gratinierter Ziegenfrischkäse
auf Pellkartoffel mit Honig und Kräutern
an einem Salatbouquet

Zanderfilet auf einem Garnelen-Lauchgemüse
an einem Salatbouquet

Sauerbraten von der Barbarieentenbrust
auf Birnencarpaccio
an einem Salatbouquet mit Balsamico-Honigdressing

Rosa gebratenes Roastbeef an einem bunten Rucolasalat
mit frischem Parmesan und Senfsauce



Suppkultur

Tomaten-Chilisüppchen
mit Sauerrahm, Basilikumpesto und knackigen Croûtons

Schaumsüppchen von Sellerie
mit Lachsstreifen

Pikant fruchtige Currycremesuppe
mit Crème fraîche, Frühlingslauch & Hähnchenbruststreifen

Kartoffel-Steinpilz-Süppchen
mit kleinen gefüllten Schinkencroissants

Cremesuppe von weißen Bohnen
mit Thymian, Trüffelöl und Croûtons

Möhren-Ingwersuppe mit Mandelsahne

Krustentiersuppe
mit Hummerravioli und Estragoncreme



Aus dem Netz und von der Angel

Auf der Haut gebratener Zander
auf Weinkraut mit Trauben, Dijon-Senf-Rahm und Schinchenchip

Gebratenes Kabeljaufilet
auf einem Garnelen-Bohnen-Püree dazu Teriyakipilze und frische Kräuter

Tandoori Lachsfilet
mit Aprikosenchutney auf Pak-Choigemüse mit Senfsaat und Selleriepüree

Kabeljaufilet
mit einer mediterranen Kartoffelkruste auf Blattspinat,
Safranschaum mit kleiner Ofentomate



Menü- Hauptgerichte

Saltimbocca von der Maispoularde
auf einer Tomaten-Chorizo-Jus,
Möhrengemüse und Kartoffelpüree

Barbarie Entenbrustfilet
auf pikantem Spitzkohl, Cassisjus
und einem Kartoffelgratin im Speckmantel

Friesensteak-Schweinemedailles
mit Krabben, Tomate, Kresse und Sauce Hollandaise gratiniert,
gebratene Schupfnudeln mit Pimientos und Blattsalat

Filet mit Kräuterkruste
und Bäckchen vom Kalb in Barolojus,
Kartoffel-Parmesan-Püree und Wurzelgemüse

Mariniertes Kalbssteak
mit Birnen-Senf-Sauce, Kartoffelparmesanpüree
und gepfefferten Bundmöhren

Gepökelter Tafelspitz
mit Meerrettichschaum, Wirsinggemüse und gerösteten Kartoffeln

Rinderfilet & Rinderroulade in Portweinsauce,
Selleriepüree und kleines Marktgemüse

Rosa gebratenes Lammkarree unter der Basilikum-Pesto-Kruste,
Kartoffelgratin und Ratatouille



Vegetarische Speisen

Gefüllte Pastasäckchen
mit Tomate, Lauch und rotem Pfeffer in einer Limetten-Safran-Sauce

Tomate-Mozzarella aus dem Ofen,
dazu Rosmarinkartoffeln mit Pimientos und Sauerrahm

Blätterteigpiroggen
mit frischen Waldpilzen, Estragonrahm und zweierlei Gemüse

Süße Momente

Exotische Crème Brulée
mit weißem Kaffeeis

Tirami Su mit Waldbeerensauce

Schwarzwälder Kirsch im Weinglas

Weißes Schokomousse
mit Pumpernickel an Portweinpflaumen

Carpaccio von der Ananas
mit Zitronengraseis

Warmer Apfelstrudel
mit einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis

Eine große Kugel hausgemachtes Sorbet
mit Prosecco



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.

Rieslingsecco Villa Wolf Fl. 0,75 ltr.

Das Weingut Villa Wolf verdankt seinen Namen einem Landhaus, das 1843 im Stil einer italienischen Villa für das schon seit 1756 bestehende Weingut errichtet wurde. Hinter dieser Namensgebung steckt einer der großen Stars unter den deutschen Winzern: Ernst Loosen vom Weingut Dr. Loosen aus Bernkastel.

Mineralwasser

Salvus Gourmet Mineralwasser Fl. 0,25 ltr.
Fl. 0,75 ltr

Salvus Gourmet Naturell Fl. 0,25 ltr.
Fl. 0,75 ltr.

Alkoholfreie Getränke

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

Apollinaris Big Apple Apfelschorle Fl. 0,25 ltr.

Säfte

Lauwerth's Apfelsaft Fl. 0,20 ltr.
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.

Primitivo „I Muri“, Italien Fl. 0,75 ltr.

Dieser Primitivo hat eine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von roten Beerenfrüchten und mediterranen Gewürzen. Er mundet sehr weich, harmonisch und vollmundig.

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, Fair trade, ganze Bohne	1 kg
Kaffeebohnen, Jacobs, 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

z.B. thermische Geräte, Grillstation

nach Art & Aufwand

Serviceequipment

z.B. Zapf- und Kühltechnik

nach Art & Aufwand

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

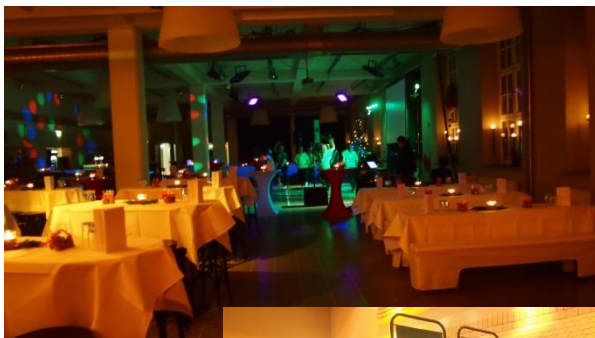
Besteck -dem Speisenprogramm entsprechend-

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
Leihgebühr LKW

km

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