

*W&F Catering*  
*Unsere Dienstleistung – Ihr Erfolg*

# Eventkatalog 2011

**Tel.: 05041 / 946413**

**Fax: 05041 / 63960**

**E-mail:**

<http://www.w-fcatering@freenet.de>

Ansprechpartner:

Herr Olaf Fehn und Frank Werner

<sup>1</sup>(Mobil: 015117655221)



**Speisen – und  
Getränke  
empfehlungen**

## ***Inhaltsverzeichnis***

### ***Speisen***

	<i>Seite</i>
- <i>Kleine Snacks</i>	<i>3 - 5</i>
- <i>Snack Buffet</i>	<i>6</i>
- <i>Buffets</i>	<i>7 - 15</i>

### ***Getränke***

- <i>Alkoholfreie Getränke</i>	<i>16</i>
- <i>Alkoholische Getränke</i>	<i>17</i>
- <i>Wichtiges</i>	<i>18</i>
- <i>Liefer-und Leistungsbedingungen</i>	<i>19</i>
- <i>Eventbeispiele</i>	<i>20</i>
- <i>Kunden unserer letzten Tätigkeit</i>	<i>21</i>

### ***Aus der Pâtisserie***

*pro Stück / Person*

- Croissant natur	1,50 €
- Schokoladen- oder Marzipan Croissant	1,80 €
- Laugenbrezel	1,80 €
- Feingebäck (Portion)	1,80 €
- Blechkuchen, Streuselkuchen etc.	2,10 €
- Obstkuchen	2,30 €
- Torten	2,50 €
- Sahne (Portion)	0,50 €
- Blätterteigfleurons, verschieden gefüllt	3,00 €
- Brothappen, verschieden belegt	2,50 €
- Obst von der Etagère	2,20 €
- Obst mundgerecht	3,10 €

### ***Knabbereien***

*pro Person*

- Erdnüsse	1,55 €
- Portion Oliven	1,30 €
- Käsespieß, Stück	1,80 €

### ***Baguettescheiben oder halbes Brötchen belegt mit***

*pro Stück*

- Gekochtem Schinken	1,80 €
- Mailänder Salami	1,80 €
- Holländer Käse	1,80 €
- Katenrauchschinken	1,80 €
- Tortenbrie	1,80 €
- Gorgonzola	2,00 €
- Serranoschinken	2,00 €
- Räucherlachs	2,30 €

*Auf Wunsch auch als Canapées erhältlich (zzgl. 0,30 € pro Stück)*

### ***Mini-Sandwiches***

*pro Stück*

- Tomate-Mozzarella	2,50 €
- Käse / Schinken	2,50 €
- Thunfisch	2,50 €
- Räucherlachs	2,80 €

## ***Fingerfood***

### ***Wraps gefüllt mit***

*Lachs und Kräutercreme*  
*Thunfisch mit Zwiebel und Rucolla*  
*Roastbeef mit Pestocreme*  
*Schinken und Grisinies*

### ***Bruschetta überbacken mit***

*Tomate und Mozzarella*  
*Sardellenfilet und Grana*  
*Artischocke mit Pesto und Ricotta*

### ***Gefüllte Blätterteigtaschen mit***

*Lachs und Frischkäse*  
*Schinken und Käse*  
*Blattspinat und Shrimps*

### ***Kleine Poffertjes mit***

*Räucherlachs und Creme Frâiche*  
*Paprikacreme und Parmaschinken*  
*Matjesdip mit Gurken*

### ***Asiatische Feinheiten***

*Gebackene Samosas und Minifrühlingsrollen*  
*Gebratene Pilze in Sesamöl*  
*Asiatische Reispfanne mit Sojasprossen und Geflügel*

***Stück à € 2,20***

## **Laugengebäck**

### **mit verschiedenen Dips:**

	<i>pro Stück</i>
- Kräuterfrischkäse	2,80 €
- Meerrettichfrischkäse	2,80 €
- Schnittlauch-Sahne Quark	2,80 €
- Paprika-Crème	2,80 €

## **Warme Kleinigkeiten**

### **für den Stehimbiss:**

	<i>pro Stück/Portion</i>
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut	3,10 €
- Quiche Lorraine	3,10 €
- Tortellini in Basilikum-Sahne-Sauce	3,60 €
- Meatballs in Hot-Sauce	2,60 €
- Spießchen mit Scampis, Kräuterbutter	6,20 €

## **Suppen und Eintöpfe**

### **Suppen**

	<i>pro Person</i>
- Tomatensuppe mit Basilikum	3,10 €
- Französische Zwiebelsuppe	3,10 €
- Italienische Gemüsesuppe (Minestrone)	3,10 €
- Kartoffel-Lauchcrème mit Croûtons	3,10 €
- Tagessuppe lt. Küchenchef	2,80 €

### **Eintöpfe nach alten Rezepten:**

#### **In der Terrine**

	<i>pro Person</i>
- Deftige Gulaschsuppe	4,20 €
- Pikantes Chili con carne	4,20 €
- Erbseneintopf mit Knacker	4,70 €
- Pichelsteiner Eintopf mit Klößchen	4,70 €
- Wildeintopf	6,50 €

#### **Alle Eintöpfe ab 20 Personen**

### **Unsere Alternative für mittags ab 20 Personen:**

	<i>pro Person</i>
Dreierlei Eintöpfe gibt es auch als Eintopf-Bufferet mit Brot/Brötchenauswahl sowie frischer Blechkuchen als Dessert	10,50 €

# ***Fingerfood Buffet***

## ***Cold Fingerfood***

### *Bruschetta Caprese*

Olivenbrotsscheiben mit Tomaten und Mozzarella überbacken

### *Culinaria Wraps*

Weizentortilla gefüllt mit Thunfisch, Schinken und Paprikacreme,  
Räucherlachs und Kräuterfrischkäse

### *Poffertjes Pikantje*

Kleine Poffertjes mit Pesto und Roastbeef

### *Crostini Pomodori*

Stangenweißbrot mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola

### *Mille Feuille*

Gefülltes Blätterteiggebäck mit verschiedenen pikanten Füllungen

## ***Hot Fingerfood***

### *Asian Satée*

Satée-Spieße mit einer asiatischen Marinade

### *Land des Lächelns*

Mini-Frühlingsrollen und Samosas

### *Le Fromagier Francaise*

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

## ***Sweet Fingerfood***

### *Das Orginal*

Mini-Berliner mit Himbeerfüllung

### *Taste of Manhattan*

Kleine Schoko- und Zitronenmuffins

*19,00 € pro Person  
erhältlich ab 20 Personen*

## **Buffet Vital**

### ***Suppe***

*Karottensuppe mit Kräutercroutons*

### **Kalte Vorspeisen**

*Ruccolasalat in Nußdressingt  
Mit Räucherlachs und Frischkäse im Crepesmantel*

*Austernpilze gebraten in leichter Knoblauchmarinade*

*„Pilz Quiche“  
Rahmpilze auf leichtem Hefeteig mit Käse überbacken*

### **Salate**

*Tomatensalat in Basilikumdressing*

*Feldsalat mit Sesam und Sprossen  
in Kartoffeldressing*

### **Warme Gerichte**

*Frisch am Buffet zubereitet  
Hähnchenbrust – Gemüsepfanne mit Sesam  
und Vollkornnudeln*

*Blumenkohl – Fischgratin mit Creme fraiche  
und Käse überbacken*

### **Dessert**

*Gelee von frischen Früchten  
mit Mohnsauce*

*Zitronencreme mit Himbeermark*

*27,50 € pro Person*

## **Buffet Rusticala**

### ***Suppe***

*Katoffelrahmsuppe mit Schinkenstreifen*

### **Kalte Vorspeisen**

*Holsteiner Zwiebelfleisch und  
Kasselerbraten mit Mixed Pickles*

*Geräucherter Knochenschinken mit Melone*

*Putenbraten an Farmersalat mit Früchten*

*Fischplatte bestehend aus:  
Geräucherten Forellenfilets und Schottischen Räucherlachs  
mit Apfel - Sahnemeerrettich*

### **Salate**

*Roter Heringssalat, Käsesalat,  
Schwäbischer Nudelsalat*

### **Warme Gerichte**

*Schweinefilet in Kräuterrahmsauce  
mit Fingermöhren und Kartoffelgratin*

*Hirschragout in Rotweinsauce mit  
Apfelrotkohl, Butterspätzle*

### **Dessert**

*Vanillecreme mit marinierten Waldbeeren*

*Johannisbeercreme mit Pfirsichsauce*

*Gemischte Käseplatte mit Obst*

*Brot, Brötchen und Butter*

*28,00 € pro Person*

## **Buffet Italia**

### ***Suppe***

*Toskanische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern*

### **Kalte Vorspeisen**

„Anti Pasti“  
eingelegte Gemüse wie :  
*Paprika, Champignons, Auberginen etc.*  
*In Balsamicodressing*

“Vitello Tonato”  
*Gekochtes Kalbsfrikandeau in Thunfischsauce*

*Lachscarpaccio mit Limonensaft und Olivenöl*

*Netzmelone mit Parmaschinken*

*Marinierter Schafskäse mit Oliven*

*Garnelen in Knoblauch*

### **Salate**

„Insalata capricciosa“  
*Bunter Salat mit verschiedenen Dressings*

### **Warme Gerichte**

*Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce*  
*Zucchiniauflauf und Kartoffelgnocchi*

*Tagiatelle Vardi mit frischen Pilzen*  
*und Räucherlachssauce*

*Involtini in Tomatensugo*  
*(kleine mit Schafskäse gefüllte Putenröllchen)*  
*italienisches Pfannengemüse, Basilikumrisotto*

### **Dessert**

*Gefüllte Mascarponecrêpes mit Heidelbeeren*

*Tiramisu mit Orangencreme*

*Ciabatta, Brot, Brötchen und Butter*

*31,50 € pro Person*

## **Route 66 / Ein Stück Amerika**

### **Suppe**

*American Chicken Broth  
Hühner – Curryrahmsuppe mit  
frischen Gemüsen*

### **Kalte Vorspeisen**

*Putenbrust mit Ananas und  
Blue Cheddardressing*

*Tranchen von gefüllter Lachsforelle  
mit Aioli*

*Meat Balls an Hot – Chili - Dip*

*Cole Slaw Salat von Weißkraut mit  
Karottenstreifen in feiner Senfmarinade*

*Original Cesars Salat mit Parmesan  
und Speckcroutons*

### **Warme Gerichte**

*Roastbeef rosa gebraten mit  
Maisgemüse und Ofenkartoffel mit Sourcreme*

*Spare Ribs mit Barbecue Sauce*

*Chili con carne mit Bohnen und Speck*

### **Dessert**

*Blaubeer Muffins*

*Coconutcream mit Erdbeersauce*

*Brotkorb und Fladen*

*26,00 € pro Person*

## **Buffet Francais**

### **Suppe**

*Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*

### **Kalte Vorspeisen**

*Pochierte Lachstranchen mit  
Meerrettich Crème fraîche*

*Schweinemedallions auf Nadelbohnen  
in leichter Senfmarinade*

*„Quiche Lorraine“  
Lothringer Speckkuchen*

*Cavallionmelone mit luftgetrockneten Schinken*

*Miesmusvchelsalat in pikanter Tomatenmarinade*

### **Warme Gerichte**

*Gebratenes Zanderfilet an Curcumaschaum  
Zuckerschoten, Baguette, Kräuterris der Provence*

*Geschnetzeltes vom Rind in Calvadosrahm mit  
Zwiebelbohnen und Rosmarinkartoffeln*

### **Dessert**

*Nougatcreme mit Himbeermark*

*Weißes Schokoladenmousse  
mit Pfirsichsauce*

*Französische Käseauswahl mit Früchtent*

*Baguette, Brot und Butter*

*28,50 € pro Person*

## **Südamerikanisches Buffet**

### **Suppe**

*Ensipodo de Polle*  
*Hühnercremesuppe mit Curry und Mandeln*

### **Kalte Vorspeisen**

*Frigideira de Camaraot*  
*Tiefseegarnelen mit Cocos und*  
*Tomaten mariniert*

*Ensalada de Pilpo*  
*Pulposalat mit Paprika und Koriander*

*Carne de Res con Albaca*  
*Rostbeefscheiben mit Basilikumöl*

*Wilreissalat mit Mango, Papaya und Avocado*

*Frische und angemachte Salate mit verschiedenen*  
*Dressings, Fladen und Olivenbrot*

### **Warme Gerichte**

*Porco Pepueno*  
*Spanferkelbraten mit schwarzen Bohnen*  
*und kleinen gebratenen Kartoffeln*  
*in der Schale*

*Moqueca de Peixet*  
*Gedünstetes Steinbeißerfilet in Cocosmilch*  
*Gemüsereis*

### **Dessert**

*Bananas fritas*  
*Frittierte Banane mit Zimt*

*Creme de cachaca*  
*Creme von Rohrzucker mit Ananas*

*28,50 € pro Person*

## **Asiatisches Buffet**

### ***Suppe***

*Zitronengrassuppe mit Baumpilzen und Krabben*

### **Kalte Vorspeisen**

*Hähnchenbrustfilet mit frischen Gemüsen  
in Curry - Fruchtdressing*

*Gebratene Entenbruststreifen auf  
Nudel – Lauchbett in Sesamdressing*

*Räucherfischvariation mit  
Ingwer Sahnemeerrettich*

*Orientalischer Weichweizensalat mit Minze*

*Red Snapper und Black Tigergarnelenin  
Kokos - Zitronengrassdressing*

### **Warme Gerichte**

*Zanderfilet mit Kürbis - Ingwerkruste  
überbackener Brokkoli, Curry - Fruchtreis*

*Rindergeschnetzeltes mit Bambussprossen und  
Baumpilzen in Mango – Pfeffersahne  
Asiatisches Gemüse, Bandnudeln*

### **Dessert**

*Mangocreme mit Mohn - Vanillesauce*

*Kokoscreme mit Ingwer - Schokoladensauce*

*Käseplatte mit Obst*

*Brot, Brötchen und Butter*

*30,00 € pro Person*

## **Deister Wildbuffet**

### ***Suppe***

*Wildrahmsuppe mit frischen Waldpilzen  
und brotcroutons*

### **Kalte Vorspeisen**

*Apfel – Selleriesalat mit  
gebratener Entenbrust*

*Mildgeräucherter Wildlachs und Bachforelle  
mit Senf - Dillsauce*

*Hausgemachte Wildsülze  
Mit Preiselbeermeerrettich*

*Medaillons vom Hirsch garniert  
mit gefüllter Rotweibirne*

*Brokkolisalat mit gerösteten Sesam  
Rotkohlsalat mit Ananas*

### **Warme Gerichte**

*Geschnetzeltes vom Hirschkalb in Pilzsahnesauce  
Rosenkohl, Butterspätzle*

*Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholdersauce  
Apfelrotkohl, Kartoffelklößchen*

### **Dessert**

*Waldbeergrütze mit Mandelschaum*

*Grißflammerie an Himbeermark*

*Brot, Brötchen, Butter*

*32,00 € pro Person*

## **Buffet Springe**

### **Suppe**

Klare Steinpilzkraftbrühe  
mit Kräuterklößen

### **Kalte Gerichte**

Pochierte Lachstranchen  
mit Meerrettich, Creme Fraiche

Gemischte Fischplatte mit Kaviareiern  
Graved Lachs, Schottischer Räucherlachs  
und geräucherte Forellenfilets mit  
Zitronen Creme Fraiche

Roastbeefplatte mit Remouladensauce  
und Cornichons

Geräucherter Knochenschinken mit Melone

Poulardenmedaillons und Würzbraten  
mit frischen Früchten

Schweinemedaillons auf Nadelbohnen  
mit einer Pommery - Senfsauce

### **Salate**

„ Anti Pasti „ verschiedene gebratene und  
eingelegte Gemüse wie Paprika, Zucchini, Aubergine  
und Champignon

Tomate Mozzarella

Broccolisalat mit gerösteten Sesam

Marinierter Schafskäse mit Oliven

Krabbencocktail

Große gemischte Salatplatte  
mit Joghurtdressing und Balsamicodressing

## **Warme Hauptgänge**

Gebratenes Schweinefilet  
an frischen Waldpilzen in Kräutercreme fraiche  
und Kartoffelgratin, Fingermöhren

Geschmorte Rehkeule an Wacholdersauce,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

## **Dessert**

Johannesbeerquarkcreme an Pfirsichsauce

Mouseè Schokolade an Vanilleschaum

## **Käse**

Französische Käseauswahl  
mit Früchten  
Baguette, Brot und Butter

€ pro Person

34,00

## **Gala Buffet**

### ***Suppe***

*Klare Steinpilzkraftbrühe mit  
Kräuterklößchen und frischen Kerbel*

### **Kalte Vorspeisen**

*Lachsroulade mit Krabbenfüllung an  
Zuckerschotensalat, Kaviar Creme fraiche*

*Räucherlachsmousse auf Fenchelsalat*

*Gebratene Wachtelpraline auf Berglinsensalat*

*Gänseleberparfait mit glasierten  
Calvadosäpfeln und Portweingelee*

*Tintenfischsalat in einer würzigen Marinade mit Knoblauch*

*Riesengarnelen in chinesischer Marinade*

### **Warme Gerichte**

*Rinderfilet in Gänselebersauce  
überbackenes Gemüsebouquet, überbackene Kartoffeln*

*Perlhuhnbrust in Marsalasaucе mit  
Rahmwirsing und Mandelpuffer*

### **Dessert**

*Pralinen – Trüffelcreme  
mit Sauerkirschkompott*

*Savarin vom Heidelbeermousse  
mit Eierlikörschaum gefüllt*

*Französische Käseauswahl mit Früchten*

*Partybrötchen, Brot und Butter*

*37,00 € pro Person*

## Alkoholfreie Getränke

### Mineralwasser

Extaler Mineralquell	0,75 l	4,90 €
	0,20 l	1,50 €

### Limonaden

Cola, Cola Lith, Apfelschorle, Wasser,	0,3 l	2,60 €
Orangenbrause, Zitronenbrause, Bitter Lemon	0,5 l	3,50 €

### Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft	0,2 l	2,00 €
--	-------	--------

Malzbier	0,33 l	2,70 €
----------	--------	--------

## Heißgetränke

### Kaffeespezialitäten

Kaffee	Pott	2,30 €
Milchkaffee	Pott	2,80 €
Cappuccino	Pott	2,80 €
Café Creme	Pott	2,30 €
Latte Macchiato	Pott	2,80 €
Wiener Melange(Kakao, Kaffee, Milch)	Pott	2,80 €
Tee(verschiedene Sorten)	Pott	2,30 €
Kakao	Pott	2,30 €

### Ronnefeldt Teespezialitäten

#### Tassen Portion

Roibosh Vanilla, Pfefferminze, Kamille, Red Berrys, Jasmintee	1,50 €
---	--------

#### Liter

Jungpana, Mokalbaire, English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Green Leaf	6,50 €
--	--------

## Alkoholische Getränke

### Bier

Veltins vom Fass	0,30l	2,60€
	0,50l	3,80€

<i>Veltins alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,80€</i>
<i>Maisel´s Weizenbier original</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Maisel´s Weizenbier dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Maisel´s Weizenbier alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,80€</i>

### **Spezialitäten**

<i>Veltins V+ Lemon</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Veltins V+Ener´gy</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Veltins V+Kola</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20€</i>

### **Rotwein**

<i>Dornfelder “Vier Jahreszeiten</i>	<i>0,75l</i>	<i>15,80€</i>
<i>Hauswein</i>	<i>0,75ll</i>	<i>15,80€</i>

### **Rosé**

<i>Portugieser Weißherbst</i>	<i>1 l</i>	<i>13,80€</i>
-------------------------------	------------	---------------

### **Weißwein**

<i>Forster Stift</i>	<i>0,75l</i>	<i>14,80€</i>
<i>Hauswein</i>	<i>0,75l</i>	<i>15,80€</i>

### **Sekt**

<i>Prosecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>13,20€</i>
<i>Mumm</i>	<i>0,75l</i>	<i>14,50€</i>
<i>Glas</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,50€</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,00€</i>

### **Alkoholischer Cocktail**

*nach Absprache*

### **Spirituosen**

<i>Fürst Bismarck</i>	<i>Glas</i>	<i>1,70€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>39,50€</i>
<i>Ouzzo</i>	<i>Glas</i>	<i>1,70€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>39,50€</i>
<i>Rum</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>42,00€</i>
<i>Wodka</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>42,00€</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>42,00€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>Glas</i>	<i>1,70€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>39,50€</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>Glas</i>	<i>2,30€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>65,00€</i>
<i>Obstler</i>	<i>Glas</i>	<i>2,00€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>44,00€</i>
<i>Cognac</i>	<i>Glas</i>	<i>2,30€</i>
	<i>Flasche</i>	<i>65,00€</i>

# Wichtiges

## Dekoration

Ihre Dekoration gestaltet unser Dekorateur individuell. Gerne kommen wir zu Ihnen, besprechen Ihre Vorstellungen und erarbeiten Ihnen ein unverbindliches Angebot.

## Transport, Auf- und Abbau

Für Anlieferungen im Stadtgebiet berechnen wir pauschal 50,00 € je benötigtem Fahrzeug. Für weitere Anfahrtsstrecken werden je Kilometer 0,80 € berechnet. Eine ebenerdige Anlieferung wird unterstellt. Für besondere Anliefersituationen unterbreiten wir ein separates Angebot.

## Besonderheit Messegelände Hannover

Für Ganztags-Messeanlieferungen berechnet die Deutsche Messe AG in Hannover an die gastronomischen Zulieferfirmen eine pauschale Messeeinfahrt. Diese beträgt beispielsweise für die Dauer der CeBIT-Messe in Hannover je Transporter 766,94 € und für einen LKW mit 7,5 t pauschal 1.278,23 €.

Diese Kosten werden zu 50 % an unsere Kunden weiterberechnet. Für den Anlieferzeitraum von 9:00 Uhr und nach 18:00 Uhr gelten die Einfahrtsregelungen nicht.

## Personal

Gerne unterstützt Sie unser fachkundiges Personal bei Ihrem Event. Konzentrieren Sie sich auf Ihre Gäste - alles andere machen wir.

## Mitarbeiter Preis je Stunde

Supervisor	25,50 €
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau	18,50 €
Servicemitarbeiter/Servicemitarbeiterin	16,50 €
Koch/Köchin	18,50 €
Fachkraft für Auf-/Abbau	16,50 €

# Liefer- und Leistungsbedingungen

Die W&F Catering GbR bietet Ihnen von A bis Z geplante Feiern. Bitte betrachten Sie die folgenden Bedingungen als Grundlage unserer Geschäftsbeziehung. Sie akzeptieren diese Bedingungen erst, sobald Sie unser Angebot, in dem die Bedingungen bekannt gegeben werden, mündlich oder schriftlich angenommen haben.

## Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung und -bestätigung. Geschirr, Bestecke, Gläser, Dekorationen usw. bleiben Eigentum der W&F Catering GbR .

Entliehenes Geschirr muss innerhalb von 5 Werktagen an den Betrieb W&F Catering GbR zurückgegeben werden. Anderenfalls behalten wir uns vor, die Mietkosten für die zusätzliche Leihdauer zu berechnen. Geschirrverlust wird zum Einkaufspreis plus 10 % Regiekosten berechnet.

## Zahlungsvereinbarung

Zahlungsziel ist sofort ab Rechnungsdatum rein netto Kasse, sofern keine anderweitige Vereinbarung getroffen wurde. Bei Erstaufträgen von uns unbekanntem Kunden behalten wir uns vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 % des Kostenvoranschlags in Rechnung zu stellen. Bei Zahlungsverzug ist die W&F Catering GbR berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des jeweiligen Diskontsatzes zu belasten. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

## Rücktrittsvereinbarung

Der Kunde ist berechtigt, Aufträge bis 2.500 € netto bis 10 Werktage vor Veranstaltungstermin kostenfrei zu stornieren: Nach Ablauf der Stornofrist von 10 Tagen werden 50 % der vor veranschlagten Kosten fällig. Sind bis zu dem Zeitpunkt besondere Waren für die jeweilige Veranstaltung eingekauft worden, z. B. ein besonderer Wein, so wird diese Ware dem Kunden in Rechnung gestellt und zur freien Verfügung übergeben. Bei Aufträgen über 2.500 € netto stellen wir die bis dahin angefallenen Kosten zum Nachweis in Rechnung.

## Reklamationen

Sollte unsere Auftragsdurchführung Anlass zur Beanstandung geben, muss dies umgehend schriftlich oder per Fax an

**W&F Catering GbR**  
**Philipp – Reis – Straße 13**  
**31832 Springe**  
**Fax (05041) 63960**

mitgeteilt werden, damit wir schnellstmöglich reagieren können. Sind Beanstandungen direkt zu beheben, sollte sofort unser Veranstaltungsleiter vor Ort oder **W&F Catering GbR** telefonisch informiert werden. Wir befassen uns sofort mit der Beanstandung, denn nichts ist uns wichtiger, als ein zufriedener Kunde!

## Haftungsvereinbarung

Bei Anlieferung der Ware geht die Gefahr durch Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über.

## Sondervereinbarung

Zusätzliche Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern und/oder ergänzen, bedürfen der Schriftform.

**W&F Catering GbR**  
**Philipp – Reis – Straße 13**  
**31832 Springe**  
**Tel. / Fax (05 041) 946413 / -63960**

# Eventbeispiele



# Kunden aus unserer letzten Tätigkeit

## Catering – Event

- "Möbel Krüger „, Hannover
- Stadtwerke, Hannover
- NORD/LB Norddeutsche Landesbank Magdeburg
- NORD/LB Norddeutsche Landesbank Hannover
- NORD/LB Forum Hannover-Messe, Hannover
- NORD/LB Forum Hannover-Messe, Hannover
- Weinhard und Jüst, Hannover
- Wieland Electronic, Bamberg
- Niedersächsisches Jagdschloß, Springe
- Kick Norddeutschland, Hannover
- Swisslog tube-system-devision I, Westerstede
- Logona Salzhemmendorf
- MHH Hannover

## **Internationales Buffet**

### **Suppe**

Bouillabaise

\*\*\*\*\*

Französische Fischsuppe

### **Kalte Gerichte/Vorspeisen**

Entenbrust in Zimtkruste an Ananas – Chutney

\*\*\*\*\*

Bunter Linsensalat mit grünen Spargel und Schweinefiletstreifen

\*\*\*\*\*

Gebratene Garnelenspieße auf Fenchelsalat  
mit Limettencremefraiche

\*\*\*\*\*

Bruschetta, kleine gegrillte Weißbrotscheiben  
mit Knoblauchöl mariniert, mit Tomate und Mozzarella überbacken

\*\*\*\*\*

marinierte Rotbarbenfilets an Balsamicodressing

### **Salate**

Salatplatte diverse Dressings, Oliven, Schafskäse

### **Warme Gerichte**

Rinderfilet an Kräuterbutter, Dauphinkartoffeln,  
Grilltomaten und Blattspinat, Pfefferrahmsoße

\*\*\*\*\*

Gebratene Thunfischsteaks an Orangen - Salsa,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Lauchgemüse

## **Dessert**

Schoko – Mascarpone mit Himbeermark

\*\*\*\*\*

Prosecco Mousse auf Melonenkugeln  
im Sektglas

## **Käse**

Französische Käseplatte  
mit Brot und Butter

## **Preis pro Person**

**€30,50**

## **Buffet München**

Suppe Creme von gelber Paprika  
mit Tiefseegarnelen

## **Kalte Gerichte**

Ganzer Puter (Schaustück) garniert  
mit Waldorffsalat und Orangen –Chutney

\*\*\*\*\*

Terrine vom Räucherlachs und marinierte Thunfischsteaks  
an Zuckerschotensalat  
und Limonencremefraiche

\*\*\*\*\*

Kalter Tafelspitz in Radieschenvinaigrette  
und Apfelmeerrettich

Papaya mit Fischsalat gefüllt

In Curryjogurt

\*\*\*\*\*

Salatbowle mit verschiedenen Dressings

\*\*\*\*\*

warmer Kräuterkartoffelsalat

### **Warmer Gerichte**

Spanferkelbraten in Altbier glasiert

Weißkohlgemüse, Schnittlauchpüree

\*\*\*\*\*

Poulardenmedaillons im Sesammantel gebraten

Morchelrahmsoupe, Zucchini-auflauf

Farfallennudeln

### **Dessert**

Ofenschlupfer (Auflauf) mit Himbeersoupe

\*\*\*\*\*

Schwarzwälder Kirschcreme

### **Käse**

Käsevariation mit Früchten

\*\*\*\*\*

Brot, Brötchen und Butter

### **Preis pro Person**

**€30,50**

# **Buffet Arendsee**

## **Kalte Gerichte**

Kleine Schweineschnitzel mit Asiadip

\*\*\*\*\*

Bitoks mit Meerrettichsenf  
( kleine pikante Mettbällchen )

\*\*\*\*\*

Tragierte Entenbrust mit Honigmarinade  
auf Rotkohlsalat

\*\*\*\*\*

Fischplatte bestehend aus:  
Schottischer Wildlachs, Graved Lachs  
Sowie geräucherte Forellenfilets

## **Salate**

Tomate Mozzarella

\*\*\*\*\*

Frischer Salat vom Markt  
mit zwei verschiedenen Dressings  
( Balsamico und Curryjoghurt )

\*\*\*\*\*

Hähnchen-Reissalat mit Früchten

\*\*\*\*\*

Fenchelsalat mit Mais

\*\*\*\*\*

Kartoffelsalat mit Joghurt

## **Warme Gerichte**

Rumpfsteakroulade auf Blattspinat  
mit Gnocchi

\*\*\*\*\*

Streifen von Lachs und Zander  
mit Gemüsestreifen in Sahnesauce,  
grüne Bandnudeln

## **Dessert**

Mangocreme mit Kiwipüree

\*\*\*\*\*

Amerikanischer Schokoladenkuchen

## **Käse**

Französische Käseauswahl  
mit Früchten garniert

**Preis pro Person**

**€28,50**

# **Hochzeitsbuffet**

## **Suppe**

Minestrone

## **Kalte Köstlichkeiten**

Pochierte Lachstranchen  
mit Meerrettich, Creme Fraiche

\*\*\*\*\*

Gemischte Fischplatte mit Kaviareiern  
Graved Lachs, Schottischer Räucherlachs  
und geräucherte Forellenfilets( Sedemünder ) mit

Sedemünder Dips

\*\*\*\*\*

Roastbeefplatte mit Remouladensauce  
und Cornichons

\*\*\*\*\*

Neztmelone mit Parmaschinken und gehobelten Parmesan

\*\*\*\*\*

Zimtente mit Ananas Chutney

\*\*\*\*\*

„Vitello tonnato“

## **Salate**

„ Anti Pasti „, verschiedene gebratene und  
eingelegte Gemüse wie Paprika, Zucchini, Aubergine  
und Champignon

\*\*\*\*\*

Tomate Mozzarella

\*\*\*\*\*

Safranreissalat mit Hähnchenbruststreifen und Mandarinen

\*\*\*\*\*

Mango-Rucola Salat mit Ingwermarinade

\*\*\*\*\*

Avocado-Shrimps Salat

### **Heiße Gaumenfreuden**

Rinderbäckchen in Balsamico-Sahnesauce

\*\*\*\*\*

Coq au vin von der Poularde

\*\*\*\*\*

Schufnudelpfanne mit mediterranem Gemüse

\*\*\*\*\*

Kroketten

\*\*\*\*\*

Steinpilzrisotto

\*\*\*\*\*

Schwarzwurzeln

\*\*\*\*\*

Selleriepüree

\*\*\*\*\*

Tomaten-Lauchgemüse mit Pinienkernen

### **Und etwas Süßes zum Dessert**

Nougatmousse mit geminzten Früchten der Saison

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit beschwipsten Himbeeren

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée mit Rorzucker

\*\*\*\*\*

Brotauswahl mit Butter

### **Preis pro Person**

**€36,50**

# Grillbuffet I

## Salate

Tomatensalat in Basilikumdressing

\*\*\*\*\*

Feldsalat mit Sesam und Sprossen  
in Kartoffeldressing

\*\*\*\*\*

„Anti Pasti“

( in der Pfanne gebratenes und mariniertes Gemüse)

\*\*\*\*\*

Gemischte Salatplatte

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Krautsalat

## Frisch vom Grill zubereitet

Nackensteaks, Hähnchensteaks, Bratwurst,  
Bauchfleisch, Maiskolben, Gemüsespieß,

\*\*\*\*\*

## Lachs in Folie

dazu verschiedene Dipps

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Himbeerquarkmousse an Pfirsichsauce

**Preis pro Person €23,50**

**( inkl. 19% MwSt )**

## **Grillbuffet II**

### **Salate**

Krautsalat

\*\*\*\*\*

Große gemischte Salatplatte

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Schwäbischer Nudelsalat

### **Frisch vom Grill**

Nackensteaks, Hähnchensteaks, Bratwurst,  
Bauchfleisch, Gemüsespieß, Maiskolben

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person €16,00**

**(inkl. 19% MwSt.)**

## **Barbecue**

### **Suppe**

je nach Wetterlage :

\*\*\*\*\*

Minestrone

oder

Gazpacho

### **Salate und Dips**

Hausgemachter Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Tortellinisalat

\*\*\*\*\*

Verschiedene Blattsalate mit Dressings

\*\*\*\*\*

„ Anti Pasti „

\*\*\*\*\*

Tomate Mozzarella

\*\*\*\*\*

Aioli

\*\*\*\*\*

Chilisaucе

\*\*\*\*\*

Zaziki

### **Heißes vom Grill**

Hähnchenbrust mit Chilimarinade

\*\*\*\*\*

Spareribs

\*\*\*\*\*

Ripeyesteak

\*\*\*\*\*

Zitronenlachsfilet

Scampispieße

\*\*\*\*\*

Hirschsteak

\*\*\*\*\*

Maiskolben

\*\*\*\*\*

Gemüsestecken

\*\*\*\*\*

Ananas-Speck-Ringe

### **Wokstation**

Hähnchen oder Rindfleischstreifen mit buntem Gemüse

dazu

Süß-Saure Sauce

oder

Soyasauce

### **Dessert**

Beerensalat mit Mascapone

Mango-Joghurtcreme mit Mohnsauce

### **Käseauswahl**

Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten

### **Preis pro Person**

**€32,50**