

# Catering-Buffetvorschläge für Gruppen ab 50 Personen

Liebe Gäste und Freunde von Fledermaus und WeinGalerie,

wir haben Ihnen hier eine Auswahl an möglichen Buffets zusammengestellt, die wir Ihnen an einen Ort Ihrer Wahl liefern können. Verstehen Sie dies als Anregung für die Zusammenstellung Ihres persönlichen Wunsch-Buffets.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich persönlich von uns beraten. Wir erstellen Ihnen auch einen genauen Ablauf- und Kostenplan für Ihre Kalkulation.

Saisonale Besonderheiten, wie Spargel, spezielles Obst, Wild oder Gänsekeule sind hier nicht aufgeführt. Suchen Sie das persönliche Gespräch, damit wir uns auf Ihre Wünsche einstellen und Ihnen ein individuelles und saisonal passendes Angebot erstellen können.

Sie haben auch die Möglichkeit, die von uns zusammengestellten Buffets zu verändern, zu reduzieren oder zu ergänzen. Schicken Sie uns Ihre Wunsch-Zusammenstellung per email, dann können wir Ihnen vorab eine individuelle Kalkulation erstellen.

Wir möchten in jedem Fall, dass Ihr Fest für alle Beteiligten ein unvergesslich schönes Erlebnis wird.

Alle hier genannten Preise verstehen sich für Buffets außer Haus ...  
... zuzüglich Kosten für Teller, Besteck, Servietten, Lieferung etc.,  
... und zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 19%.

Ihr Ansprechpartner  
für alle Caterings

Stephan Schmidt

Büroadresse : Pfalzgrafenstraße 17, 50259 Pulheim

Restaurant Fledermaus : Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim-Sinthern

Restaurant WeinGalerie : Rommerskirchener Str. 21, 50259 Pulheim (im Walzwerk)

Telefon Mo-Fr von 9-16 Uhr 02234-9790493, Fax 02238-475147, Handy 0172-2013074

IBAN : DE 28 37069252 6502678033, BIC : GENODED1ERE

[info@weingaleriepulheim.de](mailto:info@weingaleriepulheim.de), [www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de)

# Mediterranes-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Italienische Schinken- und Salamiauswahl mit Grissini  
Rindfleischbällchen mit Rosmarin, Datteln im Speckmantel  
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, Oliven mit Anchovis  
Gemischte Lachsvariation mit Lachs im Kräutercrepe,  
Lachstatar auf Pumpernickel und Beizlachs  
Gebratene Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli  
Italienische Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Warme Speisen

Mediterranes Hähnchen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Risibisi  
Lammhüfte in Thymiansauce mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse  
Vegetarische Nudeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven, Kräutern und Schafskäse  
Gegrillte Doradenfilets auf Safran-Pilzrisotto

## Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Frischer Obstsalat mit gestoßenen Walnüssen  
Klassische Tiramisu oder Erdbeer, Blaubeer, Mandarine

Preis pro Person ab 50 Personen

Euro 30,00 pro Person

zuzüglich MwSt

# Ozeanisches-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Rucola und Parmesan

Südtiroler Speck mit Ciabatta-Kräutercroûtons

Pollo tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce

Doppelt gegarter Fjordlachs auf Glasnudelsalat mit Sesamöl

Black-Tiger Riesengarnelen mit Oliven und Kirschtomaten

Meeresfrüchte-Pulposalat mit Kräutervinaigrette

Gefüllte spanische Oliven mit Anchovis

Bulgursalat mit frischer Minze und Schafskäse

Salat Nicoise mit Thunfisch, Anchovis und gekochtem Ei

Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto

Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

## Warme Speisen

Loup de mer auf frischem Blattspinat mit Weiß-Kräuterjus und Safranreis

Meerefrüchterisotto mit gegrillten Edelfischspießen

Medaillons vom Rinderfilet auf Pfannengemüse mit Kräuterkartoffeln

Vegetarische Melanzane Parmigiana

## Dessert

Dreierlei Dessertvariation im Glas

Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino

Preis pro Person ab 50 Personen

Euro 38,00 pro Person

zuzüglich MwSt

# MultiKulti-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Piementos mit Meersalz, Gefüllte Oliven mit Anchovis  
Zweierlei Samosas : mit Fleisch gefüllt & vegetarisch  
Tabuleh-Salat mit Petersilie, Tomaten und Sesam  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Hirtensalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,  
Dipps : Hummus, Oliventapenade, Ajvar, Aioli

## Warme Speisen

Bobotie - Rindfleischauflauf mit Aprikosen (100% Rind)  
Orientalisches Hühnchen auf Kartoffelcurrygemüse  
Merguez auf buntem Linsengemüse (100% Lamm)  
Scharfe Kartoffeln mit Chili und Kräutern  
Nudeln mit Lachs, Fenchel und Tomaten

## Dessert und Kuchen

Baklava - mit Mandeln, Nüssen und Pistazien  
Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree  
Möhren-Kuchen mit Pistazien

Preis pro Person ab 50 Personen  
Euro 28,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# Kölsches-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

## Vorspeisen, Salate und Suppe

Kartoffelsuppe mit gebratenem Speck

Kalter Kassler-Braten mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette

Klassische Frikadellchen von Rind und Schwein

Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und Walnuss

Pumpnickeltaler mit Lachstatar, Pumpnickeltaler mit Flöns

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen

Nudelsalat mit gebratenem Gemüse, Oliven und Curry

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse

Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipp

## Warme Speisen

Gefüllter Schmorbraten vom Sauerlandschwein mit Rosmarinkartoffeln

Frische Bratwurst auf buntem Linsengemüse

Hähnchenschenkel auf Kartoffel-Wirsinggemüse

## Dessert

Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person ab 50 Personen**

**Euro 24,00 pro Person**

**zuzüglich MwSt**

# Exotic-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

## Vorspeisen, Salate und Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Koriander  
Lammfleischbällchen mit Joghurt und Schafskäse  
Gebackene Maisküchlein mit Shrimps und Curry  
Lachs im Kräutercrepe mit Wasabi-Crème-fraîche  
Gebackene Riesengarnele im Curry-Tempurateig  
Verschiedene Frühlingsrollen mit asiatischen Dips  
Tabouléh Salat mit Blattpetersilie und Kirschtomaten  
Glasnudelsalat mit Rindfleisch und rosa Pfeffer  
Hähnchensalat mit Erdnussöl, Chili und frischem Sesam  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

## Warme Speisen

Gebratener Red Snapper auf Kartoffel-Gemüsecurry  
Lammcurry mit Basmatireis und gebratenem Gemüse  
Schweinefleisch mit sweet and sour vegetables  
Gebratener Reis mit Gemüse und Cashewkernen

## Dessert

Bananen-Schokoladenkuchen  
Mango-Papayacrème  
Exotischer Obstsalat

Preis pro Person ab 50 Personen  
Euro 30,00 pro Person  
zuzüglich MwSt

# Internationales-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

## Südamerika & Karibik

Gebackene Maisküchlein mit Dill-Crème-fraîche Shrimps  
Scheiben von der Hähnchenbrust mit fruchtig-scharfer Mango-Currysauce  
Frittierte Sardinen mit Zitrone auf gebackenen Zucchinischnitten mit Knoblauch  
Steaks vom Butterfisch auf Mangold-Champignon-Gemüse mit scharfen Kartoffeln  
Bananen-Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

## Osteuropa

Gefüllte Frikadellen mit Schafskäse von Rind und Schwein  
Borschtsch vom Ochsenchwanz mit Rote Bete, Möhren, Zwiebeln und Weißkohl  
Schaschlik-Spieße in Tomaten-Chilisauce von Rinderfilet und Schweinefilet  
Zitronen-Mandelquark mit frischen Erdbeeren

## Südost-Asien

Asiatische Fingerfood-Variationen zweierlei Dipps  
Soja-Glasnudelsalat mit Gemüse mit Rindfleisch und Shrimps  
Thailändisches Hähnchencurry mit gebratenem Wok-Gemüse und Basmatireis  
Passionsfruchtmousse mit Himbeerpüree

## Nordafrika

Taboulé Salat mit Blatt Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Minze und Zitrone  
Rucola-Ziegenkäsesalat mit Kirschtomaten und Champignons  
Hummus Kichererbsencreme mit Joghurt, Sesam und Knoblauch  
Dreierlei Oliven : Anchovis, Paprika, Knoblauch  
Lammbratwürstchen (Merguez) auf buntem Linsengemüse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps  
Frisches gemischtes Obst im Obstkorb

**Preis pro Person ab 50 Personen**  
**Euro 32,00 pro Person**  
**zuzüglich MwSt**

# Kaminfeuer-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

## Vorspeisen, Salate und Suppe

Crèmesuppe von grünen Erbsen mit Kräuter-Croûtons  
Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Parmesanspalten und Rucola  
Gänseleberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren  
Gebratene Datteln im Speckmantel, Angus-Rindfleischbällchen  
Ganzer geschmorter Lachs im Gurkenmantel mit zweierlei Dipps  
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli  
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Flusskrebse  
Feldsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse und gebratenen Champignons  
Rote Bete Salat mit Äpfeln, Walnussöl und Ahornsirup

## Warme Speisen

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl  
Wildragout mit Pilzen, gebratenen Kräuterspätzle und Rosenkohl  
Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat mit Safranreis  
Gratinerter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomatensauce

## Dessert und Käse

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen  
Schokoladen-Zimtmousse, Mandarinen-Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person ab 50 Personen**  
**Euro 34,00 pro Person**  
**zuzüglich MwSt**



# BBQ-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

## Salate und Dipps

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen  
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Gemüse  
Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum **oder**  
Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse **oder**  
Gegrilltes Gemüse mit Rucola und Schafskäse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Fleisch für den Grill und Beilagen

Klassische Grill-Bratwürstchen vom Schwein  
Uruguay Grain-Fed-Entrecôte vom Angus-Beef  
Schweinenackensteaks vom Duroc-Schwein  
Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten  
Orientalisch mariniertes Hähnchen oder Putenbrust  
Rosmarin-Brätlinge und halbe Maiskolben

## Dessert

Dreierlei Dessertvariationen  
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino  
im Mini-Gläschen portioniert

**Preis pro Person ab 50 Personen**  
**Euro 32,00 pro Person**  
**zuzüglich MwSt**

# Menü-Bufferet-Kombi

## Frühjahr-Sommer

(bestellbar ab 50 Personen)

### Couvert am Tisch eingesetzt

Brotkorb, Olivenöl, Dipps, Pfeffer- und Salzmühle

### Vorspeise am Tisch serviert

Frühlingsalate mit mariniertem Ziegenkäse,  
rosa Pfeffer und frischen Früchten

### Suppe am Tisch serviert

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Pinienkernen

### Hauptgerichte am Buffet

Mediterranes Hühnchen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Risibisi  
Grain-Fed Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse  
Vegetarische Nudeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven, Kräutern und Schafskäse  
Gegrillte Doradenfilets auf Safran-Pilzrisotto

### Dessert am Buffet

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Frischer Obstsalat mit gestoßenen Walnüssen  
Klassische Tiramisu oder Erdbeer, Blaubeer, Mandarine

**Preis pro Person ab 50 Personen**  
**Euro 34,00 pro Person**  
**zuzüglich Personal und MwSt**

# Menü-Buffer-Kombi

## Herbst-Winter

(bestellbar ab 50 Personen)

Couvert am Tisch eingesetzt

Brotkorb, Olivenöl, Dipps, Pfeffer- und Salzmühle

Vorspeise am Tisch serviert

Ziegenkäseravioli mit Datteln

Suppe am Tisch serviert

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Pinienkernen

Hauptgerichte am Buffet

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl

Wildragout mit Pilzen, gebratenen Kräuterspätzle und Rosenkohl

Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat mit Safranreis

Gratinerter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomatensauce

Dessert & Käse

Schokoladen-Zimtmousse

Mandarinen-Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 50 Personen

Euro 34,00 pro Person

zuzüglich Personal und MwSt

# Individueller Kostenplan

Buffetpreis pro Person = XX Euro  
Teller- und Besteck pro Person = XX Euro  
Sonstiges Equipment (Beispiele siehe Auflistung) = XX Euro  
Personalkosten (Beispiele siehe Auflistung) = XX Euro  
Lieferpauschale = 25 Euro je Anfahrt (bis 15 Kilometer)  
Anzahlung 500 Euro bei Auftragserteilung auf folgendes Konto  
Volksbank Erft, IBAN = DE 28 37069252 6502678033,  
BIC = GENODED1ERE, Kontoinhaber Stephan Schmidt

## Beispiele Ausleih-Optionen für Equipment

(Equipment nur in Verbindung mit einer Buffetlieferung)  
Sektglas Spiegelau = VE 36 Stück = 15 Euro je Einheit  
Weinglas Spiegelau = VE 25 Stück = 10 Euro je Einheit  
Softdrinkglas = VE 36 Stück = 10 Euro je Einheit  
Cocktailglas = VE 25 Stück = 10 Euro je Einheit  
Kaffeetasse mit Untere = VE 36 Stück = 15 Euro je Einheit  
Großbauchiges Rotweinglas = VE 6 Stück = 4,50 Euro je Einheit  
Klapptisch 1,80m x 0,80m = VE 1 Stück = 7,50 Euro p. Stück  
Tischdecke weiß 2,30m x 1,30m = VE 1 Stück = 7,50 Euro p. Stück  
Holzstuhl Buche dunkel = VE 1 Stück = 5 Euro p. Stück  
Buffettisch mit Husse = 2,00m x 0,80m = VE 1 Stück = 15 Euro  
Stehtisch mit Stretchhülle Ø 80cm = VE 1 Stück = 15 Euro

## Geschultes Personal für Ihre Feier

(Personal nur in Verbindung mit einer Buffetlieferung)  
Supervisor / Veranstaltungsleiter = 38 Euro je Arbeitsstunde  
Gelernter Koch oder Grillmeister = 32 Euro je Arbeitsstunde  
Gelernte Servicekräfte = 28 Euro je Arbeitsstunde  
Hilfskräfte für Küche und Service = 25 Euro je Arbeitsstunde  
Personalbuchung nur für mindestens 5 Arbeitsstunden zuzüglich  
einmaliger Gebühr für An- und Abfahrt in Höhe von 25 Euro

**Alle hier genannten Preise verstehen sich netto  
zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer von derzeit 19%**

**Inhaber:** Stephan Schmidt • **UST-ID Nr.** DE 162942198  
**Büroadresse :** Pfalzgrafenstraße 17 • 50259 Pulheim-Brauweiler  
**Bankverbindung:** Volksbank Erft • **IBAN:** DE 28 37069252 6502678033  
**Internet:** [www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de) • **e-mail:** [info@weingaleriepulheim.de](mailto:info@weingaleriepulheim.de)  
**Telefon :** 02234-9790493 • **Fax :** 02234-9790492 • **Handy :** 0172-2013074