



# Weihnachts Prospekt

Firmenkunden und Behörden



0800/ 85 700 90

[www.kwcatering.de](http://www.kwcatering.de)



## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

Die Tage werden kürzer und Weihnachten steht bald vor der Tür. Damit das Jahr auch in Ihrem Unternehmen stressfrei und besinnlich endet, möchten wir uns bei Ihnen als kompetenten Partner für das Catering Ihrer Weihnachtsfeier empfehlen.

In unserem Weihnachtsprogramm haben wir spezielle Buffets und Speisen, die genau auf die Ansprüche eines Weihnachtsessens ausgelegt sind, aufgeführt. Unsere Weihnachtsbuffets lassen sich auch gut in unsere **Festpreispauschalen aus unserem All Inclusive Prospekt** integrieren. Zu Ihrem gewünschten Weihnachtsbuffet, bekommen Sie dann noch Getränke, Equipment und Servicepersonal zu einem festen Preis pro Person.

Die Buffetvorschläge aus unserem Weihnachtsprogramm ***können für Feierlichkeiten ab dem 31.10. (Halloween) gebucht werden***

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer gebührenfreien **Beratungs- & Bestellhotline ☎ 0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt



# kalt / warme Buffets

## **winterliches Buffet** Lieferbar ab 30 Personen

### **Kalter Buffeteil:**

Räucherfischdialog vom Premiümlachs und der Bachforelle  
Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne  
Entenbrust rosa gebraten mit Sauce Cumberland  
Kleine panierte Schnitzel vom Schweinelachs mit Zitronenspalten  
Arrangement internationaler Käsespezialitäten  
Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

Zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce  
Zarter Wildgulasch mit Pfifferlingen und Speck, aromatisiert mit Rotwein, Thymian, Majoran und Lorbeer  
Medaillons vom Schweinefilet an Cognac-Pfefferrahmsauce  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote  
Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie

### **Salate:**

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise

### **Desserts:**

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce  
Lebkuchenmousse

Preis pro Person	25,95 €
Ab 80 Personen	24,95 €
Ab 120 Personen	23,95 €





# kalt / warme Buffets

## **Weihnachtsbuffet No.1** Lieferbar ab 20 Personen

### **Warmer Buffeteil:**

Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel Zartes Putengeschnetzeltes zarte Schweinefiletspitzen in einer feinen Calvados-Rahmsoße mit frischem Apfel  
Bayerische Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie Spätzle in Butter geschwenkt  
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote  
Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie

### **Kalter Buffeteil:**

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen  
Käsesticks von Gouda und Brie mit Traube und Mixed Pickles  
Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Salate:**

Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhren  
Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

### **Dessert**

Lebkuchenmousse

Preis pro Person  
Ab 80 Personen  
Ab 120 Personen

21,70 €  
20,70 €  
19,70 €

## **Weihnachtsbuffet No. 2** Lieferbar ab 20 Personen

### **Warmer Buffeteil:**

feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce  
Medaillons vom Schweinefilet an einer Cognac-Pfefferrahmsauce  
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

### **Kalter Buffeteil:**

Räucherfischdialog vom Premiulachs und der Bachforelle  
Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
Kleine Käseauswahl  
Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Salate:**

Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade  
Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

### **Dessert**

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person  
Ab 80 Personen  
Ab 120 Personen

22,60 €  
21,60 €  
20,60 €





# kalt / warme Buffets

## **Weihnachtsbuffet No.3** Lieferbar ab 30 Personen

### **Warmer Buffeteil:**

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce  
zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce  
geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce  
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

### **Kalter Buffeteil:**

Räucherfischdialog vom Premiumlachs und der Bachforelle  
Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
Kleine Käseauswahl  
Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Salate:**

Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade  
Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

### **Dessert**

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce  
Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

Preis pro Person

24,30 €

Ab 80 Personen

23,30 €

Ab 120 Personen

22,30 €

Alle Weihnachtsbuffetvorschläge können auch  
In unsere All Inklusive Pauschalen integriert werden!  
Schauen Sie in auch in unser Prospekt:  
All Inklusive Veranstaltungen



# Buffets für die kleinen Weihnachtsfeiern



## **Gänseessen** *Lieferbar ab 10 Personen*

zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce  
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie  
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb

### **Dessert:**

Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person

21,00 €

## **Entenessen** *Lieferbar ab 10 Personen*

feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce  
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

### **Dessert :**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Preis pro Person

21,00 €

## **Weihnachtsplatte** *Lieferbar ab 15 Personen*

### **Vorspeise:**

Schiffchen von der Sonnengereiften Honigmelone mit jamon de serrano  
gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce  
zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce  
geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce  
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

### **Dessert :**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Preis pro Person

23,50 €





# Getränke

## Biere (Hausmarken)

Warsteiner Pils	30 / 50l	3,70 €/l
Frankenheim Alt	30 / 50l	3,70 €/l
Früh Kölsch	30 / 50l	4,20 €/l
Brinkhoffs No1	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Warsteiner Pils	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Warsteiner alkoholfrei	24 x 0,33l	1,20 €/Fl.
Erdinger Hefeweizen	20 x 0,5l	1,70 €/Fl.
Erdinger Weizen alkoholfrei	20 x 0,5l	1,70 €/Fl.

## weitere Biere

Krombacher	30 / 50l	3,90 €/l
Veltins	30 / 50l	3,90 €/l
Brinkhoffs No.1	30 / 50l	3,90 €/l
Bitburger	30 / 50l	3,90 €/l
Füchschen Alt	10 / 30 / 50l	4,80 €/l

## alkoholfreie Getränke

Externsteiner Mineralwasser	12 x 1l	1,70 €/l
Apollinaris Classic	10 x 1l	2,00 €/l
Apollinaris Medium	10 x 1l	2,00 €/l
Selters Gourmet Mineralwasser	12 x 0,75l	2,50 €/Fl.
Apollinaris Selection classic	24 x 0,25l	1,00 €/Fl
Vio Still	24 x 0,25l	1,00 €/Fl
Coca-Cola / Zero	12 x 1l	2,30 €/l
Coca-Cola / Zero	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Coca-Cola / Zero	24 x 0,2l	1,10 €/Fl
Fanta / Sprite	12 x 1l	2,30 €/l
Fanta / Sprite	24 x 0,33l	1,50 €/Fl
Fanta / Sprite	24 x 0,2l	1,10 €/Fl
Mervita Orangen- / Apfelsaft	6 x 1l	2,60 €/l
Granini Orangen- / Apfelsaft	24 x 0,2l	1,50 €/Fl
Bitter Lemon / Tonic Water	6 x 1l	2,60 €/l
Bionade Litschi	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Bionade Hollunder	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Bionade Ingwer Orange	12 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-kola Kaffee Karamell	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz Mate	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Fritz-limo Honigmelone	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Krombachers Fassbrause Zitrone	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Krombachers Fassbrause Holunder	24 x 0,33l	1,60 €/Fl
Red Bull	24 x 0,25l	2,00 €/Ds

**Kommissionsware – Rücknahme von ungeöffneten Fässern und vollständigen Gebinden..**





# Getränke

## Schaumweine

Sekt Hausmarke	0,75l	7,50 €/Fl.
Sekt Mumm dry	0,75l	8,50 €/Fl.
Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,75l	10,00 €/Fl.
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	10,00 €/Fl.
Champagne Moët & Chandon	0,75l	59,00 €/Fl.

## Weißweine

Chardonnay Don Tomas Bodegas Salentein, San Juan Argentina	0,75l	7,50 €/Fl.
Grüner Veltliner leicht & Fruchtig Weingut Buchmeyer, Österreich	0,75l	9,50 €/Fl.
Grauburgunder trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	12,50 €/Fl.
Riesling „Für Feen und Elfen“ Weingut Nick Köwerich, Mosel - mild	0,75l	16,50 €/Fl.

## Rotweine

La Nuestro Tempranillo Tinto Joven Bodegas, Alconde Navarra, Espania	0,75l	7,50 €/Fl.
Dornfelder Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	11,00 € /Fl.
Primitivo di Maduria Torcolato Apulien Puglia Fendo Banneria IGT	0,75l	15,50 €/Fl.
Salentein Malbec Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	24,00 €/Fl.

## Roseweine

„Rose Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	9,50 €/Fl.
Portillo Malbec Rose Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	14,50 €/Fl.

## Spirituosen

Smirnoff Wodka	0,7l	20,00 €/Fl.
Beefeater Gin	0,7l	25,00 €/Fl.
Hendricks Gin	0,7l	48,00 €/Fl.
Bacardi Rum	0,7l	20,00 €/Fl.
Havana Club Rum	0,7l	25,00 €/Fl.
Brugal Rum XV	0,7l	45,00 €/Fl.
Kleiner Feigling	0,02l	1,00 €/Fl.
Baileys	0,7l	20,00 €/Fl.
Jägermeister	0,7l	20,00 €/Fl.
Ramazotti	0,7l	20,00 €/Fl.
Grappa	0,7l	20,00 €/Fl.
Johnnie Walker	0,7l	25,00 €/Fl.







# Equipment

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	1,90 €
Festzeltgarnitur komplett	10,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	19,50 €
Stehtisch, 80cm DM	8,50 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	11,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,00 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	12,50 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	8,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	0,85 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	29,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	59,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	35,00 €
Kühlanhänger	128,00 €
Flaschenkühlschrank	35,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,20 €
Weinglas „All in One“	0,30 €
Sektglas	0,25 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,45 €
Terrassenheizstrahler	25,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	18,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	165,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	139,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	550,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

# Personal

Koch	pro Person / Stunde	30,00 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	28,00 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	25,00 €
Grillhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	19,00 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	22,50 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	22,50 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	19,00 €

