



# Weihnachts Prospekt

Privatkunden



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 die Feiertage und die Vorweihnachtszeit für Sie wirklich stressfrei und besinnlich werden, möchten wir uns bei Ihnen als kompetenten Partner für die Bewirtung Ihrer Gäste empfehlen.

In unserem Weihnachtsprogramm haben wir spezielle Buffets und Speisen, die genau auf die Ansprüche eines Weihnachtssessens ausgelegt sind, aufgeführt.

Die Buffetvorschläge aus unserem Weihnachtsprogramm **können für Feierlichkeiten ab dem 31.10. (Halloween) gebucht werden**. In der Vorweihnachtszeit können Sie selbstverständlich auch auf die Buffetvorschläge aus unserem regulären Partyserviceprospekt zugreifen. **An Heiligabend und den Feiertagen sind ausschließlich die Buffets aus dem Weihnachtsprogramm buchbar.**

**Unsere Lieferzeiten am 24., 25. und 26.12. sind von 11:30 Uhr bis 18:30 Uhr.**

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

29,95 €

Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12)

32,95 €





# 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 Joghurdressing

### **Dessert**

Lebkuchenmousse

Preis pro Person 24,95 €  
Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12) 27,45 €

## **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 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 Joghurdressing

### **Dessert**

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

Preis pro Person 25,95 €  
Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12) 28,50 €





# 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 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  
Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

Preis pro Person

27,95 €

Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12)

30,75 €



# 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

23,90 €

Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12)

26,30 €

## **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

23,90 €

Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12)

26,30 €

## **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

26,95 €

Preis pro Person an den Feiertagen (24., 25. und 26.12)

29,65 €





# Getränke

## Biere (Hausmarken)

Warsteiner Pils	30 / 50l	4,40 €/l
Frankenheim Alt	30 / 50l	4,40 €/l
Früh Kölsch	30 / 50l	4,90 €/l
Brinkhoffs No1	24 x 0,33l	1,80 €/Fl
Warsteiner Pils	24 x 0,33l	1,80 €/Fl
Warsteiner alkoholfrei	24 x 0,33l	1,40 €/Fl.
Erdinger Hefeweizen	20 x 0,5l	1,90 €/Fl.
Erdinger Weizen alkoholfrei	20 x 0,5l	1,90 €/Fl.

## weitere Biere

Krombacher	30 / 50l	4,60 €/l
Veltins	30 / 50l	4,60 €/l
Brinkhoffs No.1	30 / 50l	4,60 €/l
Bitburger	30 / 50l	4,60 €/l
Füchschen Alt	10 / 30 / 50l	5,70 €/l

## alkoholfreie Getränke

Externsteiner Mineralwasser	12 x 1l	1,90 €/l
Apollinaris Classic	10 x 1l	2,40 €/l
Apollinaris Medium	10 x 1l	2,40 €/l
Selters Gourmet Mineralwasser	12 x 0,75l	3,00 €/Fl.
Apollinaris Selection classic	24 x 0,25l	1,10 €/Fl
Vio Still	24 x 0,25l	1,10 €/Fl
Coca-Cola / Zero	12 x 1l	2,70 €/l
Coca-Cola / Zero	24 x 0,33l	1,80 €/Fl
Coca-Cola / Zero	24 x 0,2l	1,30 €/Fl
Fanta / Sprite	12 x 1l	2,70 €/l
Fanta / Sprite	24 x 0,33l	1,80 €/Fl
Fanta / Sprite	24 x 0,2l	1,30 €/Fl
Mervita Orangen- / Apfelsaft	6 x 1l	3,00 €/l
Granini Orangen- / Apfelsaft	24 x 0,2l	1,80 €/Fl
Bitter Lemon / Tonic Water	6 x 1l	3,000 €/l
Bionade Litschi	12 x 0,33l	1,90 €/Fl
Bionade Hollunder	12 x 0,33l	1,90 €/Fl
Bionade Ingwer Orange	12 x 0,33l	1,90 €/Fl
Fritz-kola Kaffee Karamell	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Fritz Mate	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Fritz-limo Honigmelone	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Krombachers Fassbrause Zitrone	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Krombachers Fassbrause Holunder	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Red Bull	24 x 0,25l	2,40 €/Ds

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





# Getränke

## Schaumweine

Sekt Hausmarke	0,75l	8,90 €/Fl.
Sekt Mumm dry	0,75l	9,90 €/Fl.
Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,75l	11,90 €/Fl.
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	11,90 €/Fl.
Champagne Moët & Chandon	0,75l	69,00 €/Fl.

## Weißweine

Chardonnay Don Tomas Bodegas Salentein, San Juan Argentina	0,75l	8,90 €/Fl.
Grüner Veltliner leicht & Fruchtig Weingut Buchmeyer, Österreich	0,75l	11,00 €/Fl.
Grauburgunder trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	14,50 €/Fl.
Riesling „Für Feen und Elfen“ Weingut Nick Köwerich, Mosel - mild	0,75l	18,50 €/Fl.

## Rotweine

La Nuestro Tempranillo Tinto Joven Bodegas, Alconde Navarra, Espania	0,75l	8,90 €/Fl.
Dornfelder Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	13,00 € /Fl.
Primitivo di Maduria Torcolato Apulien Puglia Fendo Banneria IGT	0,75l	18,50 €/Fl.
Salentein Malbec Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	28,50 €/Fl.

## Roseweine

„Rose Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	11,00 €/Fl.
Portillo Malbec Rose Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	17,00 €/Fl.

## Spirituosen

Smirnoff Wodka	0,7l	23,00 €/Fl.
Beefeater Gin	0,7l	29,00 €/Fl.
Hendricks Gin	0,7l	56,00 €/Fl.
Bacardi Rum	0,7l	23,00 €/Fl.
Havana Club Rum	0,7l	29,00 €/Fl.
Brugal Rum XV	0,7l	52,00 €/Fl.
Kleiner Feigling	0,02l	1,20 €/Fl.
Baileys	0,7l	23,00 €/Fl.
Jägermeister	0,7l	23,00 €/Fl.
Ramazzotti	0,7l	23,00 €/Fl.
Grappa	0,7l	23,00 €/Fl.
Johnnie Walker	0,7l	29,00 €/Fl.





# Equipment

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	2,30 €
Festzeltgarnitur komplett	12,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	23,20 €
Stehtisch, 80cm DM	10,00 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	13,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,50 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	15,00 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	9,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	35,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	70,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	155,00 €
Flaschenkühlschrank	40,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,25 €
Weinglas „All in One“	0,35 €
Sektglas	0,30 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,50 €
Terrassenheizstrahler	30,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	21,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	195,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	165,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	650,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

# Personal

Koch	pro Person / Stunde	35,00 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	32,00 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	30,00 €
Grillhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	22,50 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	26,50 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	26,50 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	22,50 €

