

Seit 2007

Party – und Cateringservice

Events-Catering für alle Festlichkeiten

Felderstraße 24 / Eingang Burgstraße 11 (beim Pfortner Anmeldung)

51371 Leverkusen Rheindorf

Telefon: 0214 / 2602 - 215 oder +4915774369705

www.im-pfaennchen.de / info@im-pfaennchen.de

unser Angebot:

Buffets ab 40 bis 500 Personen für jeden Anlass

Messe – Catering, Firmen – Catering, Events Catering

Konferenz – Catering, Familienfeste und vieles Mehr.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Inhaber Giuseppe Palumbo

Liebe Gäste,

Events Veranstaltung und Partyservice nach Ihren Vorstellungen liegt uns an Herzen.

Wir freuen uns, Ihnen eine neuen, interessanten und neue Trends entsprechende Auswahl unseres Sortiments anbieten zu können.

So individuell wie Ihr Anspruch planen und organisieren wir alles, was Ihre Veranstaltung zum Erfolg macht.

Von der Perfekten Bewirtung der Gäste mit kulinarischen Höhepunkten bis zu fantasievoller Dekoration.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zu unserer Aufgabe.

Ihr Party-Cateringservice.

Suppen und Eintöpfe

Preis pro Liter auf Anfrage

Hühnersuppentopf mit Gemüsewürfeln

Rindfleischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse

Hochzeitsuppe mit Markklößchen und Eierstich

Tomatencreme mit frischem Basilikum

feine Kartoffelsuppe mit Lachstreifen

Italienische Minestrone mit Suppennudeln

ungarische Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika

Gulaschsuppe vom Schwein mit Paprika

deftiger Linseneintopf mit Mettwurst

weitere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage.

Hausgemachte Salate

Preis pro Kg auf Anfrage

Kartoffelsalat rheinische Art

bayrischer Kartoffelsalat

Nudelsalat Hausfrauen Art

Nudelsalat italienische Art

feiner Waldorfsalat

Schichtsalat

griechischer Hirtensalat

feuriger Rindfleischsalat

Thunfischsalat mit Mais und Zwiebeln

weitere hausgemachte Salate auf Anfrage

Fingerfood vegetarisch

mindestens 10 Stück pro Sorte Preis pro Stück

Mozzarellaspieß mit frischem Basilikum und Rispfen-Kirch-Tomaten

Antipastispieß mit Zucchini, Champignon und Paprika

gefüllte Strauchtomate mit Gemüsesalat

bunte Käsespieße

kleine Reibekuchen mit Blattspinat und Schafskäse

Rohkoststäbchen mit Kräuterquark

Mini Wrap vegetarisch

Gurken – Häppchen mit Apfel-Meerrettich-Creme

bunte Paprika mit Frischkäse

gefüllte Eier

Fingerfood

mindestens 10 Stück pro Sorte Preis pro Stück

Parmaschinken gefüllt mit Artischocken und Oliven

Hähnchenspieße mit Ananas und Currysauce

Rinder Carpaccio mit Rucola und gehobelten Parmesan

gefüllte Roastbeefröllchen mit Paprika, Ei und Gurke

gefüllte Crêpesröllchen mit Räucherlachs

Garnelenspieß mit Aioli

Schinkenröllchen mit Spargel

Mini Wrap gefüllt mit Thunfisch, Mais und grünen Spargel

gebratene Hähnchenbrust mit Früchten

weitere Fingerfood auf Anfrage

Canapés auf frischen Stangenbaguette

Pro Platte mindestens 10 Stück Preis pro Person

Tomaten -Mozzarella mit Balsamicodressing und Basilikum

Feines Frischkäse mit Rispfen-Tomaten und feinen Kräutern

Tortenbrie mit Preiselbeeren und bunten Trauben

Halver Hahn mit Zwiebeln und Senf

Graved Lachs mit Senf – Dillsauce

geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich

Parmaschinken mit Honigmelone

saftiger Schweinebraten mit hausgemachter Remoulade

Rosa gebratenes Roastbeef mit Paprika und Gewürzgurken

zarte Hähnchenbrust mit frischen Früchten

Kalte Buffetplatte

Pro Platte mindestens 10 Personen Preis pro Person

Vegetarisch

gegrillte Auberginen mit Parmesankäse

gegrillte Zucchini mit Rosmarin und geschmorten Tomaten

getrocknete eingelegte Tomaten in feinen Kräutern

eingelegte Oliven mit Kräutern

gegrilltes Gemüse in feinen Knoblauchöl

eingelegte Champignons mit Kirchtomaten

bunte Salatplatte mit Balsamicodressing und Joghurtdressing

Kalte Buffetplatten

Pro Platte mindestens 10 Personen Preis pro Person

herzhafte Schinkenplatten bunt garniert

feines gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Gemischte Aufschnittplatte

Rinder Carpaccio auf Rucola und gehobelten Parmesan

Vitello Tonnato in feiner Thunfisch – Creme

Parmaschinken mit Honigmelone

gebratene Hähnchenbrust mit frischen Früchten

kölsche Platte mit Leberwurst, Blutwurst, Bierknacker und Fleischring

Meeresfrüchtesalat in feinen Knoblauchöl

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet dazu Meerrettich und Senf-Dill

dazu Graved Lachs, Garnelen und Räucherfischspezialitäten

Kalte Buffetplatte

Pro Platte mindestens 10 Personen Preis pro Person

Tomaten – Mozzarella mit feinen Balsamico – Creme

Halve Hahn mit Zwiebeln und Senf

französisches Käsebrett mit Früchten

italienisches Käsebrett herzhaft garniert

traditionelles Käsebrett

Schnittkäse verschiedene Sorten

Brotkörbe

Partybrötchen verschiedene Sorten

mit Baguette Brot

Butter Kräuterbutter Griebenschmalz Aioli Kräuterquark

Hauptspeise

pro Portion

Schwein bis 40 Personen ab 41 Personen

Krustenbraten

Spießbraten mit Zwiebeln

Kasslerrückenbraten mit feiner Bratenjus

Schweinenackenbraten auf herzhaft Paprikasauce

Spanferkel Rollbraten mit Rosmarinjus

Schweinebraten in feiner Senf-Kruste

Schweinegulasch mit Paprikasauce

Schweinegeschnetzeltes Züricher Art

Schweinefilet in Champignon – Rahmsauce

Schweinefilet in Pfeffer – Rahmsauce

Hauptspeise

pro Portion

Rind / Kalb bis 40 Personen ab 41 Personen

Rindergulasch ungarischer Art

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

Rinderroulade Hausfrauen Art

Rinderschmorbraten in feiner Rotweinsauce

rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

Tafelspitz in feiner Meerestischsahne

Kalbsgeschnetzeltes in feiner Champignon-Rahm

Kalbsrückenbraten in Estragonsjus

Saltim Bocca vom Kalb

Kalbsragout mediterran

Hauptspeise

pro Portion

Hähnchen / Pute bis 40 Personen ab 41 Personen

Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Rahmsauce

Hähnchenbrustfilet Curry Art mit Früchten

Hähnchenbrustfilet Caprese mit Tomaten-Mozzarella

Hühnerfrikassee mit Champignon, Erbsen und Spargel

Putengeschnetzeltes in Champignonsauce

Putenröllchen in feiner Weißwein-Sauce

Putensteak mit Blattspinat und Käse überbacken

Putenoberkeulengulasch in feiner Gemüsesauce

Picatta Milanese Putenschnitzel in Parmesan mantel

Hauptspeise

pro Portion

Fisch bis 40 Personen ab 41 Personen

gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat

Kabeljaufilet in Kräuter – Senfsauce

Viktoriabarsch in Dill – Senfsauce

Tintenfischringe in feiner Tomatensauce

mediterraner Fischpfanne mit Gemüse

Wild

Wildragout mit feinen Waldpilzen

Hirschgulasch mit Preiselbeer Birne

Hirschkeulenbraten in Steinpilzsauce

Pro Portion

Pasta

bis 40 Personen ab 41 Personen

hausgemachte Lasagne

mit Erbsen, Schinken und Bolognese

Cannelloni mit Hackfleisch gefüllt

Tortellini mit Käse überbacken

vegetarisch

Spinatlasagne in feiner Sahnesauce

Tortellini in Tomaten-Kräutersauce

Gnocchi mediterraner Art

Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

Steinpilz – Ravioli in Weißweinsauce

Beilagen

Petersilienkartoffeln

Apfelrotkohl

Rosmarinkartoffeln

Weinsauerkraut

Kartoffelknödeln

Rosenkohl mit Speck

Semmelknödeln

Blattspinat im Rahm

Butterspätzle

Blumenkohl polnischer Art

Butternudeln

Brokkoli in Mandelbutter

Grüne Bandnudeln

Gemüseplatte

Curryreis

Gemüsereis

Butterreis

Kartoffelgratin

Sauce hollandaise

Sahne Sauce

weitere Beilagen auf Anfrage

Dessertauswahl

in der Schale im Glas Fingerfood

Mascarpone Creme mit frischem Obst

hausgemachter Trami Su

Rote Grütze mit Vanillesauce

frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat

Schokoladen – Vanillepudding

Götterspeise mit Vanillesauce

Petit Fours verschiedene Sorten

Mini Pralinen

Mini Teilchen

Sonstige Dienstleistungen

*** **** ***

Preis auf Anfrage

Personal: Koch, Servicekraft, Zapfer, etc. ... mindestens 4 Stunden pro Person

Dekoration: Tischdecken, Tisch Deko, Lackfolie, Blumengesteck,

Präsentkörbe: je nach Größe

Getränke: nach Absprache

Kühlwagen, Bierwagen etc. je nach Aufwand

DJ (Musik, etc.) auf Anfrage

Sonstiges auf Anfrage:

Biertische, Stehtische, Tische, Stühle, Zelte, Gläser, Geschirr, Besteck,

Kühlschrank etc.

Wir planen und Organisieren Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen

Ihr Auftrag - Bestellung

Name: _____ Tag der Veranstaltung: _____

Adresse: _____ Email: _____

Ort der Veranstaltung: _____

Anlieferungszeit: _____ Abholung: _____

Telefon: _____ Personenzahl: _____

Bestellung: Teller ___ Besteck ___ Gläser ___ Sonstiges _____

Buffet: _____

Unterschrift Kunde:

Unterschrift Party- und Cateringservice:

Allgemeine Geschäftsbedingungen

*** **

Bei der Auftragssumme von Brutto Betrag sind 50 % der zu erwartenden Gesamtkosten 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung fällig in Bar oder Überweisen, der Restbetrag direkt bei der Veranstaltung oder nach Vereinbarung.

Bei Aufträgen, die aufgrund der Art und Größe vom Standard abweichen, ist Einzelabsprache bezüglich der Zahlung möglich.

Bei Stornierung eines Auftrags sind vom Auftraggeber alle bis zu diesem Zeitpunkt an gefallenen Kosten zu Tragen.

Dies beinhaltet sowohl der bis zu diesem Zeitpunkt beauftragte Subunternehmer (zum Beispiel: Zeltverleih, Möbelverleih, Geschirr, Getränke, sonstige Lieferanten und Musiker etc.) sowie alle Kosten der Party und Cateringservice inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer.

Inhaber Giuseppe Palumbo