



Linke
CATERING · PARTY SERVICE



Linke

LL

Sehr geehrter Gastgeber,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem kulinarischen Service.

Wieder einmal ist es gelungen, Ihnen ein neues Prospekt zu präsentieren, in dem wir die Entwicklung der modernen Küche und Ihrer Wünsche ebenso präsentieren können wie Traditionelles & Bewährtes in hochwertiger Form.

Gerne haben wir die Impulse aus den Rückmeldungen unserer Kunden aufgegriffen und für Sie als Speisen, aber auch als Dienstleistung weiter entwickelt. Denn nicht nur die Küche sieht sich in einem ständigen Wandel, auch die Herausforderungen an unseren Service, die Ausstattung und die Veranstaltungsplanung steigen stetig. Eine Herausforderung, der wir uns gerne und erfolgreich stellen.

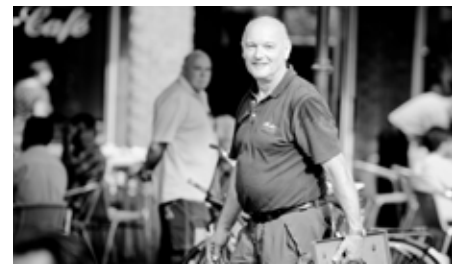
Außerdem, und das ist eine Entwicklung für die Zukunft, haben wir durch den Umbau unserer Geschäftsfläche eine moderne Cateringküche sowie einen äußerst gelungenen Raum für kleinere Veranstaltungen aller Art geschaffen. Diese „Küchenwerkstatt“ ist nun unser neues Zuhause und sowohl wir als auch unsere Gäste fühlen sich hier sehr wohl. Des Weiteren haben wir zum 1.1.2010 die Verantwortung für die „Gastronomie im Hause der Vereinigten Gesellschaft zu Langenberg“ übernommen. Für uns Ehre und Chance zugleich, denn nun haben wir innerhalb kürzester Zeit zwei absolut hochwertige Locations, die wir vollkommen eigenständig unseren Kunden für Ihre Feste anbieten können.

Dabei sehen wir die neu gewachsenen Ansprüche an unsere Qualität sowie Leistungsbereitschaft mehr als Herausforderung denn als Belastung. Diese besonderen Räume bieten uns die Möglichkeit, noch mehr als sonst unsere Innovationsfähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Wir sind immer für Sie da, egal ob Sie Ihren Geburtstag rustikal in kleinem Kreise, Ihrer Hochzeit mit vielen Freunden und Familie einen exklusiven Rahmen geben möchten oder Ihr Betrieb mit mehreren hundert Mitarbeitern ein Jubiläum, Sommerfest oder eine Weihnachtsfeier veranstaltet... wir garantieren Ihnen absolute Frische und Servicebereitschaft... und das seit mehr als 20 Jahren.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Linke und das gesamte Team



Büro – und Geschäftszeiten

Montag-Freitag 8:00 Uhr – 17:30 Uhr

Samstag 8:00 Uhr – 13:00 Uhr

Wir empfehlen Ihnen grundsätzlich einen Besprechungstermin mit uns telefonisch im Vorfeld zu vereinbaren.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Freitags nur nach Voranmeldung und Samstags keine Besprechungstermine durchführen.

Wir möchten uns auf jeden Fall Zeit für Sie nehmen.



Sie feiern - wir kümmern uns um den Rest!

Wir haben auch außergewöhnliche Räumlichkeiten für
Ihre Feier:

ob historische Säle, noble Gesellschaftsräume oder
moderne Küchenwerkstatt.

- Küchenwerkstatt Linke
bis 40 Personen
Velbert-Langenberg
- Vorburg Schloss Hardenberg
30-90 Gäste
Velbert-Neuiges
- Eventkirche Langenberg
80-160 Gäste
Velbert-Langenberg
- Vereinigte Gesellschaft
Langenberg – exklusiv bei uns!
3 Räume, 15-200 Gäste
Velbert-Langenberg



Vorspeisen

Für den Empfang	4
Vorspeisen, Antipasti, Suppen	5

Hauptspeisen

Fisch	6
Fleisch	7
Nudelgerichte	7
Mediterrane Köstlichkeiten	8
Wild	8
Kartoffeln & Co.	9

Buffetvorschläge

Buffetvorschläge	10-15
BBQ-Buffervorschläge	16

Nachspeisen

Käse & Brot	18
Frische Feinkostsalate	18
Süße Verführung	19

B2B-Service

Mittagsimbiss	20
Wir organisieren Events	21
Schulungsräume & Incentives	21

Service und mehr...

Service rund ums Buffet	22
Locations	24
Referenzen und Partner	25

Lassen Sie sich inspirieren



Vorspeisen

Ausgefallenes und Elegantes für den Empfang

Bratencanapés herzhaft belegt mit: Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust, zartem rohen Schinken, Kasseler	Stück	2,20 €
Käsecanapés mit exklusiven Weichkäsespezialitäten; sortiert	Stück	2,20 €
Fischcanapés Meer-Genuss in eleganter Form		
Räucherlachs, geräucherte Forelle oder Aalfilet	Stück	2,90 €
Riesengarnelen (2 Stück)	Stück	3,80 €
Kraftkorn Canapé mit Wildlachstatar ab 20 Stück	Stück	3,00 €
Kraftkorn Canapé mit Matjestatar ab 20 Stück	Stück	2,70 €
Warme Mini-Croissants und Blätterteiggebäck herzhaft oder süß gefüllt, vegetarisch	Stück	1,60 €
Bruschetta frisch von uns belegt	Stück	1,80 €
Mini-Quiche warm serviert	Stück	1,60 €
Herzhafte Kraftkornschnitten mit bestem gemischtem Belag	Stück	1,80 €
Mini BBQ-Wraps Mariniertes Truthahnfleisch in trendigem BBQ + Asia Style	Stück	2,00 €
Crostinis herzhafte Minihörnchen mit verschiedenen exklusiven Füllungen	Stück	3,00 €
Unsere Empfehlung für den Empfang: 3 - 4 Stück pro Gast und wenn Ihre Gäste länger bleiben: 4 - 5 Stück pro Gast		

Spieße im Glas/Flying Buffet

Reichen Sie Ihren Gästen doch einfach mal die Vorspeise verzehrfertig im Glas

Gemüse-Mozzarella-Spieß auf Rucolabett, vegetarisch	Stück	2,80 €
Garnelen-Spieß exotisch, fruchtig mariniert, mit Melone	Stück	3,50 €
Chorizo-Spieß pikante Salami mit Olive	Stück	2,80 €
Grillgemüsespießchen vegetarisch	Stück	2,80 €
Pikante Curryfrikadelle im Gläschen	Stück	2,20 €
Lachsloins aus dem feinsten Stück vom Lachs, auf Algen-Sesamsalat	Stück	3,00 €

und viele Möglichkeiten mehr...

... Vorschläge für Ihren Empfang

Flying Buffet

Ofenfrisches herzhaftes Minigebäck - Herzhaftes kleines Blätterteiggebäck, mit verschiedenen Füllungen - Miniquiche - Miniwraps mit mariniertem Putenfleisch unsere Empfehlung 4 Teile pro Gast Selbstverständlich bieten wir auch süßes Miniblätterteiggebäck oder vegetarische Alternativen	pro Person	6,50 €
Klassisches - Geschmackvoll belegte und dekorierte Canapés mit würzigem Braten, zartem Schinken, feiner Käseauswahl und hochwertiger Fischauswahl (3erlei Lachs- & Forellenfilet) unsere Empfehlung 4 Stück pro Gast	pro Person	8,90 €
Modernes-mediterranes - Verschiedene Antipasti-Spießchen, serviert im Glas z.B. Caprese-Spieß, Grillgemüsespieß, Chorizo-Salami mit Olive, Pasta Spieß - Ofenfrische Bruschetta - Süß-aromatische Melone mit zartem Parmaschinken unsere Empfehlung 4 Teile (2 Spießchen, 1 Bruschetta, 1 Melone)	pro Person	9,50 €
Fingerfood Asia Style - Gemischte Auswahl verschiedener Asia-Sticks in Tempurateig, Serviert im Gläschen, Mariniertes Hähnchenfleisch mit Asia-Gemüse, Asia-Veggie Bags, Shrimps Garlic, Knuspergarnelen im Kokosmantel unsere Empfehlung 6 Teile pro Person.	pro Person	12,50 €

Süße Fingersnacks

Mini-Croissants mit Nussnougat-Füllung	Stück	1,60 €
Mini-Blätterteiggebäck mit Frucht-Füllung	Stück	1,60 €
Petits Fours feinstes französisches Minigebäck mit Creme-Füllung	Stück	1,80 €
Frische Fruchtspieße auf Wunsch mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade überzogen	Stück	2,50 €

Asia-Snacks

ab 10 Personen	pro Person/ kleiner Snack	sortiert ab 7,50 €
Garnelen in Tempurateig Füllhörner, in Kokosmantel, Garnelenschwanz in Tempurateig, Lollipop (Garnelenfleisch auf Zitronengrasstick), Butterfly (Garnele in Knusperteig), Garnelensäckchen	Stück	ab 1,50 €
Somosa-Kissen mit Asiagemüsefüllung in Tempurateig auf Bambusspieß		ab 1,20 €
Asiatische Teigtasche vegetarisch gefüllt, in Tempurateig auf Bambusspieß		
Hähnchensticks mit Sesam, Kokosmilch und Red-Curry / pikant		ab 1,20 €
Asia Cigar - China Chick'n Teigröllchen mit Hähnchenfleisch und Gemüse incl. verschiedener Dips		ab 1,20 €

Kalte Vorspeisen / Antipasti / Tapas

Wir empfehlen unsere gemischte Antipastiauswahl
gegrillte Paprikastreifen, gegrillte Zucchiniastreifen,
Caprese, auf Wunsch auch mit getrockneten Tomaten,
mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe, Cocktailto-
maten, Paprini, Peperoni, getrocknete Tomaten mit
Rucola-Frischkäsefüllung, Oliven, Boretanezwiebeln uvm.

pro Person ab 6,00 €

Ergänzt mit...

Charantais - oder Honigmelone	Stück	3,00 €
mit zartem Parmaschinken		
Räucherlachs	Stück	3,50 €
auf Röstitaler		
Krabbencocktail im Glas	Glas	4,90 €
(Ab 10 Personen)		
Carpaccio	ca. 10 Personen, ab	45,00 €
Rinderfilet hauchdünn, mit Himbeeressig und geriebenem Grana Padano		
Vitello Tonnato	ab	40,00 €
saftige Scheiben vom Kalbsrücken mit einer traditionellen Thunfischmayonnaise		
Serano & Parmaschinken Rasper	pro Person	1,00 €
mit gehobeltem Parmesan		
Gegrillte Gambas	pro Person	2,00 €
mit Rucola- oder Feldsalat		
Ergänzende Tapasauswahl	pro Person	1,00 €
Manchegobällchen, Feige im Speckmantel, Dattel mit pikanter Chorizosalami, Fenchecken, gecrosst mit Peperoni, Chorizo		

Mindestabnahme 10 Stück



Warme Vorspeisen

ab 10 Personen, auch als Hauptgericht lieferbar

Gratinierte Jacobsmuscheln Tiegel 4,50 €
auf Noilly Prat-Fenchelgemüse

Suppen

Klare Rindsbouillon*	Ltr.	10,00 €
mit Einlage		
Klare Hühnerbouillon*	Ltr.	10,00 €
mit Einlage		
Tomatencremesuppe*	Ltr.	10,00 €
auf Wunsch vegetarisch zubereitet		
Broccolicremesuppe*	Ltr.	10,00 €
mit grünen Spargelspitzen, vegetarisch zubereitet		
Spargelcremesuppe (Saison)	Ltr.	11,00 €
vegetarisch zubereitet mit grünen Spargelspitzen		
Minestrone	Ltr.	11,00 €
Gulaschsuppe	Ltr.	12,00 €
100 % reines Rindfleisch garantiert		
Käse-Lauch-Suppe	Ltr.	10,00 €
vegetarisch	Ltr.	12,00 €
mit Hackfleisch		
Ochschwanzsuppe*	Ltr.	12,00 €
Bergische Kartoffelsuppe	Ltr.	10,00 €
mit extra Wursteinlage	Ltr.	12,00 €
mit frischen Lachsstreifen	Ltr.	14,00 €
Kürbiscremesuppe, Okt. - Jan.	Ltr.	10,00 €
Sizilianischer Tomateneintopf*	Ltr.	12,00 €
mit viel mediterranem Gemüse und auf Wunsch mit edler Lammfleischeinlage		16,00 €
Tiroler Gerstelsuppe	Ltr.	12,00 €
mit Wursteinlage		
Klare Consommé	Ltr.	16,00 €
Tomate, Rind, Oxtail mit Einlage		
Curry-Zitronengrascappucino	Ltr.	15,00 €

Hinweis

Als Vorsuppe rechnen wir ca. 0,2 ltr. pro Person;

d.h. 1 ltr. für ca. 4-5 Personen.

Als Hauptgericht empfehlen wir min. 0,3 ltr. pro Person;

d.h. 1 ltr. für 2-3 Personen

* Mindestmenge 4 Ltr.

Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten,
Gewürze und Zusatzstoffe.

Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltsstoffe
(Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.) und bieten Ihnen
gerne Alternativen zur Auswahl.

Hauptspeisen

Räucherfischdelikatessen

Räucherfischplatte

Empfehlung pro Person	min.	7,- €
als Vorspeise	min.	6,- €

aufgelegt mit :

- irischem Räucherlachs
- dem Kelten, Sandelholz geräuchert
- Gravedlachs, handgebeizt mit Kräutern und Meersalz
- Erfttaler Wacholderforellen
- Schillerlocken mit Edelfischfarce gefüllt
- Ostseeaalfilet; stets aus frischer Rohware
- gegrillte Garnelen
- Lachsloins

Graved-Sauce 5,- €

Auf Wunsch verwenden wir auch Edelfischterrinen, Matjesfilet oder andere Spezialitäten nach Ihren Wünschen.

Neptuns Schätze - kalt aufgelegt

Lachsforelle ab 60,- €

im Ganzen pochiert, mit Sahnemeerrettich

pochierte Salmseite ab 40,- €

mit Sahnemeerrettich und Graved Sauce

1 ganzer frischer

kanadischer Hummer

(Quarter)

ab 69,- €

sauber aus dem Panzer gebrochen und aufgelegt

mit Cocktailsauce

Frische Austern (12 Stück) Stück 1,80 €

Grillardeau Speciales de Claire

Caviar aus AquaKultur auf Anfrage

Top-Qualität

Kalt aus Neptuns Reich

Mindestmenge 1 Kg

Feinster Heringssalat Kg 16,- €

rot oder weiß

Hamburger Heringstopf Kg 19,- €

mit Apfelstücken

Fischertopf Kg 22,- €

Hering und Garnelen in Dillcreme

Matjessahnetopf Kg 21,- €

mild-würzig und zart

Frutti di Mare mit Gemüse Kg 29,- €

in klarem Dressing

Bretonischer Flusskrebssalat Kg 34,- €

mit Edelgemüse

Pulpo mit weißen Bohnen Kg 36,- €

in klarem Dressing

Scampi Aioli Kg 49,- €

Riesengarnelen in Knoblauchcreme

Riesengarnelen Garlic 600 gr. 49,- €

in Kräuter-Knoblauchöl

Westerländer Krabbencocktail Kg 36,- €

in Dill-Fruchtdressing

Frischer Genuss aus dem Meer

Mindestabnahme 1 Kilo



MSC-zertifiziert

Lachssteaks Kg 44,- €
gegrillt oder pochiert

Lachssteaks Kg 48,- €

mariniert, unwickelt im Buchenspannmantel

Red Snapper Kg 48,- €

Südpazifik-Barsch, auf der Haut gegrillt

Zanderfilet Kg 54,- €

in Butter gebräunt

Doradenfilet Kg 54,- €

gegrillt

Loup de Mer Kg 52,- €

ganz in der Fleur de Sel Kruste gegart

Medaillon vom Seeteufel Kg 60,- €

gegrillt

Jacobsmuschel Stück 5,- €

gegrillt oder in der Schale gratiniert

Lachs-Lasagne 3 Kg Blech 90,- €

mit Blattspinat

Bei Fischgerichten kalkulieren wir 150-200 gr. frischen Fisch pro Person. Fragen Sie auch nach unserer Auswahl an Biofisch-Produkten.

Saucen

Folgende Saucen bieten wir Ihnen zur Auswahl (sind im Preis enthalten)

- Limetten-Zitronen-Sauce
- Safran-Schaum
- Riesling-Sauce
- Tomaten-Kräuter-Sauce
- Sauerampfer-Rahm
- Naturelle Butter-Schaum
mit frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch

Gemüseunterlagen

- mediterranes Gemüsebett
- gerahmtes Champagner Kraut je Kg Fisch zzgl. 8,- €

Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe. Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltstoffe (Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.) und bieten Ihnen gerne Alternativen zur Auswahl.

Fleischgerichte rustikal

Schinkenkrustenbraten (im Ganzen) (ab 4 Kg) ohne Knochen Beilagenempfehlung: Warmer Kartoffelsalat	Kg	20,- €
Lummerkrustenbraten (geschnitten) saftig-zarter Lummerbraten mit knuspriger Kruste auf Altbier-Sensauce	Kg	28,- €
Rostbraten aus dem Schweinekamm, wahlweise mit Zwiebeln oder Pfefferrahm Beilagenempfehlung: Rahmgemüse, Gratin	Kg	30,- €
Spießbraten Schweinekamm herzhaft gefüllt, wahlweise mit Zwiebeln oder Pfefferrahm Beilagenempfehlung: Pötjeskartoffel, Gratin	Kg	30,- €
Kasselerbraten saftig mit Ananas gebacken, aus dem mageren Lummerstück Beilagenempfehlung: Sauerkraut	Kg	30,- €
Ochsenbrust geschmort (ab 3 Kg) mit Apfel-Meerrettich oder Zwiebelsauce Beilagenempfehlung: Bouillongemüse, Schmalzkartoffeln	Kg	34,- €
Rindergulasch, deftig & kräftig saftig in dunkler Sauce	Kg	32,- €
Champignoncremebraten aus dem Lummer	Kg	35,- €
Champignoncremebraten aus der Putenbrust	Kg	35,- €

Fleischgerichte elegant

Zarte Schweinemedallions aus der Lende einzeln gegrillt in Sauce nach Wahl: Champignonrahm, Pfefferrahm, Calvadosrahm	Kg	42,- €
Rostbraten aus der Rinderhüfte in Schmorzwiebeln oder Pfefferrahm	Kg	38,- €
Schlemmerpfanne Geschnetzeltes von Schwein, Rind oder Pute in Pfefferrahm, Champignonrahm oder Curryfrucht- und Paprikasauce	Kg	35,- €
Chinapfanne Putengulasch aus der Brust, mit frischem Gemüse, Keimlingen und pikanter Sojasauce (ohne Sahne)	Kg	35,- €
Curry traditionelles, indisches Curry, mit landestypischen Gewürzen und Kokosmilch, mild bis pikant alternativ mit Hähnchenbrust oder auch vegetarisch, mit Fisch oder Gambas	Kg ab	38,- €

NEU: Premium Fleisch, das Besondere genießen

Rinderfilet im Ganzen gebacken, rosa vorgeschnitten mit Pfefferrahm, Pfifferlingrahm oder Rotweinfond	Kg	59,- €
Filetspitzentopf zarte Rinder- u. Schweinefiletspitzen in einer Sauce nach Wahl	Kg	54,- €
Flugentenbrust in Tranchen geschnitten auf einer Orangensauce	Kg	46,- €
Roastbeef zart und auf den Punkt rosa gegart	Kg	49,- €
Kalbstaftelspitz Sous vide gegart, in eigenem Fond	Kg	47,- €

Mais-Pouladenbrust, Frankreich mit Keulenknochen	Kg	48,- €
Kronen-Kotelette vom Iberico Schwein auf Thymian Jus	Kg	44,- €
Entrecôte vom American Wagyu Rind	Kg	85,- €

Sehr geehrter Kunde, bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass die Mindestmenge pro Fleischsorte 2 Kg beträgt. Alle Preise incl. Ihrer Sauce nach Wahl.

Kalte Medallions und mehr

zarte Schweinefiletmedallions	Stück	2,80 €
Putenmandelsteak zartes Putenbrustfilet in knusprigen Mandeln gebacken	Stück	2,80 €
Hähnchenbrustfilet süß gefüllt	Stück	2,50 €
Rindertournedo das Beste aus dem Filet im Ganzen gebacken – rosa aufgeschnitten	Stück	4,40 €
Geflügelroulade saftiges Hähnchenbrustfilet gefüllt mit einer herzhaften Gemüesefarce (ca. 4-5 Scheiben)	Stück	5,00 €
Partyfrikadelle	Stück	1,20 €
Pfefferbeißer herzhaftes Partymettwürstchen	Stück	1,20 €
zartes Knusperschnitzel in Panade gebacken	Stück	2,50 €
Putensteak Caprese mit Tomate und Käse überbacken	Stück	2,80 €
Medaillon Saltimbocca	Schwein	2,80 €
	Kalb	3,50 €
	Brust	10,00 €
Flugentenbrust im Ganzen gebraten, in Tranchen aufgelegt	Stück	2,80 €
Putensteak „Helena“ mit Oliven und Schafskäse überbacken	Stück	2,80 €

Alle Fleischplatten werden frisch zubereitet und mit Obst dekoriert!



Hauptspeisen

Mediterrane Köstlichkeiten

Lammkeule Provençal (ab 3 Kg), junge Weidelammkeule auf südlichem Schmorgemüse in kräftiger Sauce Beilagenempfehlung: Rosmarinkartoffeln, Böhnchen	Kg	40,- €
Lammcarré im Rosmarinmantel mit Olivenöl-Kräuterkruste Beilagenempfehlung: Chinaböhnchen, Rosmarin-Kartoffeln	Kg	55,- €
Lammrückenfilet in Medaillon geschnitten auf Gemüsebett	Kg	59,- €
Paella Sevilla (ab 3 Kg), Safranreis, Geflügelfleisch, Gemüse, Muscheln, Seelachs und Garnelen	Kg	24,- €
Osso Buco (ab 3 Kg), Kalbshaxenscheiben auf Würfelgemüse Beilagenempfehlung: Gratin	Kg	40,- €
Hähnchenbrustmedaillon, gegrillt in Salbeisauce	Kg	38,- €
Piccata Milanese zarte Rückensteaks in Parmesanpanade auf Tomaten-Basilikum-Sauce		
Kalb	Kg	52,- €
Schwein	Kg	41,- €
Saltimbocca Schmetterlingsteaks mit Salbei und Parmaschinken gefüllt auf Marsalla-Sauce		
Kalb	Kg	52,- €
Pute oder Schwein	Kg	41,- €

Wildgerichte

Vom 1.10. – 1.2. des Jahres		
Wildgulasch, gemischt		38,- €
Wildschweinkeule (ab 3 Kg), in Waldpilzrahm		42,- €
Rehkeule in Pfifferlingrahm (ab 3 Kg)		54,- €
Rehrückenmedaillons in Pfifferlingrahm		75,- €
Hirschragout (ab 3 Kg), mit Waldpilzen		45,- €
Hirschrückensteaks in Sauerkirschsauce		57,- €

Wir empfehlen zu allen Gerichten Rotkraut, Rosenkohl in gebräunter Butter oder Schmorwirsing sowie Kartoffelklöße oder Serviettenknödelscheiben in Butter geschwenkt.

Alle Wildsaucen werden mit Preiselbeeren verfeinert.

Alles zu seiner Zeit: Speisen der Saison

pro Person

01.11 – 31.12. Gänseessen Keule und Brustfilet (ab 10 Personen), mit folgenden Beilagen: Rotkohl, Rosenkohl, Klößen und Apfelmus		18,50 €
mit Bratapfel auf Vanille-Sauce		+ 1,50 €
Gänsemenü Wildrahmsüppchen Hauptgang wie oben Pana cotta auf Zimtpflaume		24,50 €
20.04. – 21.06. Spargelmenü (ab 10 Personen, 400 gr pro Person) Frischer deutscher Spargel, handgeschält mit Sauce Hollandaise und klarer Butter, Neue junge Kartoffeln, saftiger Kernrauchschinken und zarter roher Schinken		19,95 €
Spargelmenü (ab 10 Personen, 400 gr pro Person) Frischer deutscher Spargel, handgeschält mit Sauce Hollandaise und klarer Butter, Neue junge Kartoffeln, mit Schweine- / Putenschnitzel mit Kalbsschnitzel		22,50 € 24,50 €
20.05. – 30.06. Matjesbuffet (ab 10 Personen) zarter, junger holländischer Matjes (Primtjes), sauber filetiert und gelegt, frische Speckkartoffelchen, Matjessahnetopf und schwedischer Matjestopf, Partybrötchen, sowie ein Partyfässchen Alt oder Pils (10 ltr.)		18,- €
01.09. – 30.11. Zwiebelkuchen mit frischen Zwiebeln 1 GN-Blech = 12 Stück		40,- €
Quiche mit Lauch und Speck 1 GN-Blech = 12 Stück		40,- €
01.10. – 01.02. Grünkohl klassisch untereinander oder norddeutsche Art mit Mettwurst mit Mettwurst und Kasseler	pro Person pro Person	7,- € 10,- €

**Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe.
Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltsstoffe (Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.)
und bieten Ihnen gerne Alternativen zur Auswahl.**

Kartoffel & Co. - vegetarisch

Kartoffelgratin

ideale Beilage zu allen Gerichten aus frischen Kartoffeln hergestellt, vegetarisch

2 Kg, ca. 12 Pers.	38,- €
3 Kg, ca. 18 Pers.	45,- €
4 Kg, ca. 24 Pers.	52,- €

Warmer Speckkartoffelsalat

ideale Beilage zu rustikalen Fleischgerichten

Kg 16,- €

Pöttjeskartoffeln

junge Kartoffelchen mit Schale in Zwiebeln und Speck gebacken

Kg 17,- €

Schmalzkartoffelchen

kleine Drillinge ohne Schale, in Butterschmalz mit feinen Schalottenwürfeln gebräunt, vegetarisch

Kg 17,- €

Salzkartoffeln in Butter und

Petersilie geschwenkt

Kg 11,- €

Röstitaler

Kg 14,- €

Reis, Spätzle oder Bandnudeln

Kg 13,- €

Spätzle, handgeschabt

Kg 16,- €

Wildreiscomposé

Kg 16,- €

original österreichische Serviettenknödel oder Kartoffelknödel halb u. halb

Stück 1,20 €

Rosmarinkartoffeln

junge Kartoffelspalten in Olivenöl, Rosmarin und Meersalz, vegetarisch

Kg 18,- €

Gnocchi

in Butter geschwenkt

Kg 14,- €

Butterschupfnudeln

Kg 14,- €

Junges Gemüse

Broccoli mit Buttermandeln

zarte Böhnchen mit Speck

Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise

Erbsen und Möhrchen

in Butterrahm

Kg 17,- €

Zuckerschoten

in Butter geschwenkt

Kg 24,- €

Frischer deutscher Spargel

mit Sauce Hollandaise oder Beurre blanc ab 20.4. bis 21.6.

Tagespreis

Rahmgemüsepfanne

Broccoli, Blumenkohl, Möhrchen, Zucchini, Paprika und Auberginen, in Butter mit Zwiebeln geschwenkt und mit Creme Fraiche verfeinert

Kg 16,- €

gratinierter Blattspinat

Kg 18,- €

gerahmter Blattspinat

Kg 18,- €

Rahmschmorwirsing

auf Wunsch mit Räucherspeck

Kg 17,- €

Böhnchenbündel

mit mildem Speck gewickelt

Bündel 1,50 €

Sauerkraut, Apfelrotkohl

Kg 16,- €

Ratatouille Gemüse

mediterrane Mischung mit Tomaten, frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch

Kg 16,- €

Geschmorter Kappes

mit Zwiebeln und Speck

Kg 15,- €

Beachten Sie besonders unsere saisonalen Angebote wie z.B. Bärlauchpesto mit sautiertem grünen Spargel.

Nudelgerichte - vegetarisch

Als Hauptmahlzeit 400 gr. / Vorspeise-Beilage 200 gr.

Tortellini Ricotta

in Gorgonzolarahm

Kg 18,- €

Tortellini

mit Spargel-Füllung (Frühling/Sommer) in Butter-Schaum

Kg 24,- €

Frische Ravioli

mit Steinpilzfüllung auf Rucolabett, Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen, vegetarisch

Kg 26,- €

Grüne Bandnudeln

in Lachs-Crevettenrahm

Kg 24,- €

Lasagne

classico - Bolognese

pro Portion 6,- €

Lasagne

verdura - vegetarisch

pro Portion 6,- €

Penne mediterran

vegetarisch mit Gemüse

pro Portion 6,- €

mit Gambaretti

pro Portion 10,- €

Gerne bereiten wir im Rahmen eines Buffets auch Pastagerichte frisch bei Ihnen vor Ort zu.

pro Person

Frische Penne

mit mediterranem frischen Kräutern & Gemüse ergänzt mit gebratenen Gamberetti

6,- €

10,- €

Frische Spaghettini

aus dem Parmesan-Laib mit Trüffelbutter ergänzt mit gemischten Pilzen aus der Wokpfanne oder gebratenen Gamberetti

10,- €

12,- €

15,- €

Alle Preise pro Person. Mindestgästepflicht : 40 Personen zzgl. Zubereitungstechnik (50,-€), zzgl. 1 Koch vor Ort, 29,-€/Std.

Bei den Saucen handelt es sich um eine Empfehlung, gerne empfehlen wir Ihnen auf Wunsch auch eine andere Sauce.



Buffetvorschläge

Sehr geehrter Gastgeber,

bei allen Buffetvorschlägen handelt es sich um Anregungen für Ihre persönliche Buffetgestaltung. Haben Sie Änderungswünsche oder Fragen, wenden Sie sich bitte jederzeit an uns, wir werden Ihre Anregungen gerne umsetzen.

Kalte Buffetvorschläge

Mit Geschmack, Eleganz und Liebe für Sie zusammengestellt

Medaillonplatte pro Person 21,00 €
(ab 8 Personen)

Auswahl von zarten Medaillons,
2 Salate nach Wahl (z.B. Broccoli-Schinkensalat
und griechischer Bauernsalat),
Kräuterbutter und Partybrot

Rustikale Bratenplatte pro Person 16,50 €
(ab 10 Personen)

Pfefferbeißer, Hähnchensticks,
Partyfrikadellen und panierte Schnitzelchen,
2 Salate nach Wahl (z.B. Krautsalat und Pellkartoffelsalat),
Schmalz und Partybrötchen

Als Ergänzungsvorschlag bieten wir Ihnen an:

Käseplatte ab 25,- €

Räucherfischplatte ab 6,- €

Großes kaltes Schlemmerbuffet pro Person 26,50 €
(ab 20 Personen)

Gemischte Antipasti,
Zarte Schweinemedallions, Rindertournedos rosa gebraten,
Hähnchenbrustmedaillon süß gefüllt,
Flugentenbrust,
Räucherfischvariationen mit Forelle, Lachs usw.,
Käsespezialitäten,
2 - 3 Salate nach Wahl,
Kräuterbutter und Partybrötchen,
frischer Obstsalat und Mousse au Chocolat

Kleines kaltes Schlemmerbuffet pro Person 22,50 €
(5 - 15 Personen)

Zarte Medaillons vom Schwein und Geflügel,
Räucherfischspezialitäten,
Käse
1 - 2 Salate nach Wahl
Partybrot und Butter

Kalt-warme Buffetkompositionen ab 20 Personen

Hütt'n Groß pro Person 12,00 €

zünftig rustikal
Schinkenbraten, Leberkäse, warmer Speckkartoffelsalat,
Krautsalat natur, Schmalz, Senf,
Partybrötchen und Laugenbrezel

Stadl Vesper herzlich kräftig pro Person 14,50 €

Zwiebel- oder Spießbraten,
Gratin oder Pöttjeskartoffeln,
Rahmgemüsepfanne,
Krautsalat,
Partybrötchen

Tennen Schmaus pro Person 16,50 €

Champignoncremebraten,
vom Schwein oder von der Putenbrust,
Rostbraten aus der Rinderhüfte,
Gratin oder Pöttjeskartoffeln,
Frisches Gemüse oder Rahmgemüsepfanne,
Kräuterbutter und Partybrötchen

**Landhaus-Schmankerl
zarte Auswahl** pro Person 19,95 €

Zarte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce,
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
Gratin und Reis oder Spätzle,
frisches Gemüse oder Rahmgemüsepfanne,
Kräuterbutter und Partybrötchen

Gutsherren Wahl „Alles Filet“ pro Person 22,50 €

Rinderfilet im ganzen rosa gegart
in Pfifferlingrahmsauce
zartes Schweinemedallion in Calvadosrahm,
Gratin und/oder Schmalzkartoffeln, Spätzle
frische Böhnchen und Blumenkohl,
frischer gemischter Salat mit separatem Dressing,
Kräuterbutter und Partybrötchen

Als Ergänzung zu den warmen Buffets empfehlen wir:

kalte Vorspeise (Antipasti gem.) pro Person ab 5,00 €

Käseplatte pro Person ab 2,00 €

Süße Verführung pro Person ab 3,50 €

verschiedene Desserts nach Wahl

Frischer gemischter Salat pro Person ab 2,00 €

Gerne bereiten wir Ihnen die gewünschten Buffetvorschläge auch für weniger als die angegebenen Personenzahl zu. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir dann je nach Personenzahl einen entsprechenden Aufschlag berechnen. Auch sind Personenzahlen unter 10 Personen für die warmen Vorschläge leider nicht umsetzbar.

Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe. Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltstoffe (Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.) und bieten Ihnen gerne Alternativen zur Auswahl.



Bayern-Gaudi

ab 30 Personen pro Person 15,50 €

Leberknödelsuppe oder
Weißwürstchen mit süßem Senf
Schweinschaxe halbiert
Leberkäs' auf Wunsch mit Röstzwiebeln
Sauerkraut
Warmer Speckkartoffelsalat
Krautsalat
Käseplatte mit Radi
Partybrötchen, Laugengebäck und Schmalz

Als Ergänzung empfehlen wir:

Rote Grütze mit Vanillesauce
und Bayrisch Creme
auf Himbeerpüree pro Person 3,50 €

Spanferkel-Bufferet

ab 40 Personen pro Person 16,- €

knuspriges Spanferkel vom Krippengrill
Warmer Kartoffelsalat
Sauerkraut, Krautsalat
Partybrötchen
Senf + Tzatziki

Zubereitung vor Ort, Anlieferung und
Abholung Krippengrill zzgl. 100,- €



Tiroler Hütt'n Gaudi

ab 30 Personen pro Person 18,50 €

Duo von Tiroler Knödeln
mit Butter und geriebenem Bergkäse
Spinatknödel und Semmelknödel
Käsespätzle
Krustenbraten auf Weißbier-Senfsauce
Tiroler G'röstl
Kartoffeln, Fleisch und Zwiebeln aus der Pfanne
Kleine Grillwürscht'l und Schmorkraut
Krautsalat mit oder ohne Kümmel
Kartoffelsalat in klarem Dressing
gesalzene Bergbutter, Bauernbrot, Laugengebäck
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster
Apfelstrudel-Mousse

Gerne bereiten wir Ihnen die gewünschten Buffetvorschläge
auch für weniger als die angegeben Personenzahl zu.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir dann je nach
Personenzahl einen entsprechenden Aufschlag berechnen.
Auch sind Personenzahlen unter 10 Personen für die
warmen Vorschläge leider nicht umsetzbar.

Italienisches Buffet

ab 20 Personen pro Person 25,75 €

Gemischte Antipastiauswahl
gegrillte Aubergine,
Tomaten-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum,
gegrilltes mediterranes Gemüse, mit Rucolafrischkäse
gefüllte Champignonköpfe, getrocknete Tomaten, Peperoni,
gemischte Ciabatta, mediterrane Kräuterbutter u.v.m.
Piccata-Milanese
Kalbsschnitzel in Eipanade auf Tomaten-Basilikum-Sauce
gegrilltes Hähnchenbrustmedaillon auf Salbeisauce
Rosmarinkartoffeln, Gnocci
Frische Böhnchen mit Speck, gerahmter Blattspinat
Frischer Rucola mit gehobeltem Parmesan
Partybrot, Ciabatta u. Kräuterbutter
Panacotta
Tiramisu

Tipp:

Ab 30 Personen haben Sie die Möglichkeit, ein warmes Nudel-
gericht als Ergänzung auszuwählen.

Buffetvorschläge

Spanisches Buffet

ab 40 Personen

pro Person 24,50 €

Tapas

eingelegte Oliven
gefüllte Peperoni
Manchego-Bällchen mit Salsa
Datteln im Speckmantel
Feigen mit Chorizo
Pulpo mit weißen Bohnen
Serrano Schinken mit Honigmelone und vieles mehr

Hauptgericht

gegrillte Sardinen
Paella Sevilla
Spanferkelrollbraten
oder Lammhäxchen in Schmor Gemüse
Kartoffeln in Salzkruste
Ratatouille Gemüse
Frischer Salat

incl. Brot und zweierlei Aioli

Dessert

Crema Catalana
frischer Obstsalat

alternatives Hauptgericht

pro Person 29,95 €

Riesengambas in Schale mit Kopf (pro Person 2 Stück)
Paella Sevilla
Kaninchenteile Galicia
Kartoffeln
Frischer Salat

Französisches Buffet

ab 40 Personen

pro Person 27,50 €

ofenfrischer Quiche & Flamm-Kuchen,
Bouillabaisse oder Zwiebelsuppe,
verschiedene Patées mit kräftigem Landbrot,
gegrillter Fenchel und Gemüsesticks mit Dip,
Boeuf Bourguignon,
Coq au Vin,
Ratatouille,
Rosmarinkartoffeln,
Apfelfarte,
Aprikosentarte,
Französischer Rohmilchkäse mit Baguette

**Zum Empfang empfehlen wir
französische Felsenaustern „Fines de claires“
präsentiert auf Eis**

pro Person zzgl. 4,00 €

Pfannenfrische Crepes

pro Person ab 4,00 €

vor Ort von unserem Koch zubereitet
ab 40 Personen

Kalt-warmes Delikatessbuffet

ab 30 Personen

pro Person 26,95 €

Gemischte Antipastiaswahl

mit Rucolasalat und gemischtem Ciabatta

Räucherfischspezialitäten

Champignoncremebraten

wahlweise vom Schweinelummeer oder aus der Putenbrust

Rostbraten aus der Rinderhüfte

in Pfefferrahmsauce

Kartoffelgratin und Butterspätzle

Rahmgemüsepfanne und zarte Böhnchen

Käseauswahl

Partybrot und Butter

Mousse au Chocolat

Obstsalat

Tipp:

Servieren Sie Ihren Gästen statt der Vorspeise
eine kräftige Mitternachtssuppe



Gourmet Buffet

Ab mindestens 50 Personen

pro Person 44,95 €

Vorspeisen

Gemüsecreme oder Consommé nach Wunsch,
italienische Antipasti gemischt nach Wahl

Menü

Rinderlende in Pfifferlingrahmsauce,
Schweinemedallions in Calvadosrahm,
gegrilltes Sektentel in Zitronen-Crevettenschaum,
gratinierter Kartoffeln,
Schupfnudeln,
Wildreiscomposé,
Broccoli mit Buttermandeln,
Gerahmter Blattspinat
glasierte Zuckerschote

Medallions kalt aufgelegt:

Rehrückenmedallion mit Lebermousse,
Flugentenbrust in Tranchen,
Kalbsfilet rosa im Anschnitt

Räucherfischdelikatessen:

Räucherlachsvariationen, Forellenfilets,
Aalfilet, gefüllte Schillerlockenmedallions,
Bretonische Flußkrebse im Panzer,

Salate nach Wahl

z. B. frische Rauke an Balsamico-Dressing,
Pasta Venezia und Krabbencocktail Royal

Partybrötchen, Hubertusschmalz und Kräuterbutter Französische Rohmilchkäsespezialitäten

Dessert

Bayrisch-Creme mit Himbeermousse,
frischer Fruchtsalat

Late-Night Surprise

Wählen Sie zwischen einer kräftigen Mitternachtssuppe
oder unserer berühmten Currywurst

Erwarten Sie mehr Gäste, als in dem jeweiligen Buffetvor-
schlag als Mindestmenge angegeben ist, (ab 10 Pers.)
können Sie natürlich die Auswahl an Speisen individuell
erhöhen.

Gerne bereiten wir Ihnen die gewünschten Buffetvorschläge
auch für weniger als die angegeben Personenzahl zu.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir dann je nach
Personenzahl einen entsprechenden Aufschlag berechnen.
Auch sind Personenzahlen unter 10 Personen für die
warmen Vorschläge leider nicht umsetzbar.

Bitte beachten Sie, dass alle Buffetpreise KEIN Geschirr,
Service und Technik beinhalten! Informationen dazu folgen
auf den späteren Seiten!

Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe.
Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltsstoffe (Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.)
und bieten Ihnen gerne Alternativen zur Auswahl.

Ihr persönliches Hochzeitsbuffet

ab 60 Personen

pro Person 29,95

Vorspeisen

gemischte Antipastiauswahl

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
gefüllte Champignonköpfe und Oliven
Auberginen-Mix, gegrillte Zucchini-
Peperoni, gegrillte Paprikastreifen uvm.
Ciabatta, Kräuterbutter
Auswahl an erlesenen Räucherfischspezialitäten
Bretonisches Flusskrebsscocktail
Westerländer Krabbencocktail

Warme Speisenauswahl

zarte Schweinemedallions in Pfefferrahm
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
gegrillter Zander auf Gemüsebett
Kartoffelgratin, Bandnudeln und Reis
zarte Böhnchen mit Speck, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
gerahmter Blattspinat, glasierte Zuckerschoten
frischer gemischter Salat mit separaten Dressings

Dessertvariationen

Frischer Obstsalat
Mousse au Chocolat
Bayrisch Creme

internationale Käsespezialitäten
Partybrötchen und Kräuterbutter

Als Empfehlung für später

Eisstorte oder Eisbuffet	ab	180 €
	oder pro Person	4,- €
oder		
Mitternachtssuppe/Currywurst nach Wunsch		3,- €

Wir bieten Ihnen gerne Komplettservice für Tischauf-
bau und -eindecken, Servietten, Tischtücher, Kerzen und
Kerzenleuchter. Abrechnung erfolgt nach effektivem Ver-
brauch.

Service und Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet
Pauschalen und Buffetergänzungen finden Sie im Anschluss
auf der nächsten Seite.



Buffetvorschläge

Pauschale „Vereinigte Gesellschaft“

ab 70 Pers.

in unserem Hause bieten wir Ihnen gerne auch folgende Pauschale zur Auswahl:

- Hochzeitsbuffet wie beschrieben, incl. Mitternachtsimbiss (Suppe oder Currywurst) alternativ Dessert- oder Eisbuffet
- Hochzeitstorte von unserem Confiterie Partner
- Raummiete incl. Ausstattungspauschale für Tischwäsche (Stoff weiß), Geschirr, Kerzenleuchter mit Kerzen, Auf- und Abbauarbeiten, Endreinigung, eindecken der Tische
- Weiße Stuhlhussen
- Sekt- oder Prosecco Empfang mit ofenfrischem Minigebäck
- Bier (Pils, Alt, Weizen) Softdrinks, Orangen- und Apfelsaft, Kaffee und Kaffeespezialitäten
- Weiß- und Rotwein
- Eine! Digestivrunde nach dem Essen
- komplette Servicestellung für Getränke, Buffetbetreuung, Hausdame
- Discjockey von 20:00 – 02:00 Uhr (jede weitere Stunde zzgl. 45.-€)

pauschal ab 70 Personen pro Person 99.-€

Bei einer größeren Personenzahl vergünstigt sich die Pauschale entsprechend.

Diese Pauschale bezieht sich auf eine Veranstaltungsdauer von 18:00 – 03:00 Uhr. (Es erfolgt keine Auszahlung bei einer kürzeren Veranstaltungsdauer)

Nicht im Preis enthalten sind alle weiteren Spirituosen und Longdrinks sowie Blumendekoration für die Tische.

Zu all unseren Buffetvorschlägen bieten wir Ihnen folgende Ergänzungen an:

Süß-aromatische Melone pro Person zzgl. 1,00 €

mit zartem Parmaschinken

Vitello Tonnato pro Person zzgl. 1,50 €

zarter Kalbrückenbraten mit milder Thunfisch-Creme

Mitternachtsimbiss pro Person 3,00 €

unsere berühmte, pikant-scharfe Currywurst mit ofenfrischer Baguettescheibe

Internationale, Französische oder Bio-Käse Auswahl pro Person ab 2,50 €

aus dem Windrather Tal mit ofenfrischem Baguette oder Bauernbrot

Buffets mit Bioprodukten pro Person zzgl. 3,50 €

bis zu 80 % des Buffets mit Bioprodukten aus der Region (jahreszeitabhängig)

Hochzeitstorte nach Wahl pro Person ab 1,80 €

Mövenpick-Eisbuffet

3 – 4 Sorten mit frischer Sahne

als Dessert-Buffertergänzung pro Person ab 4,50 €

als alleiniges Dessertbuffet

mit frischem Obst pro Person ab 8,00 €

Fingerfood-Bufferet

ab 10 Personen pro Person 18,50 €

Eine gelungenen Cross-over-Auswahl aus Antipastispißchen, Bruschetti, Mini-Wraps, zarten Medaillons und Asia-Snacks.

Gereicht werden Crostinis und Wraps in 3er-Mix-Gläsern auf einem Holzbrettchen, als Empfangssnack von einer Palette oder aus den formschönen Crostini-Bäumen

Exklusives Flying Buffet

ca. 10 Teile pro Person 24,95 €

Auswahl feiner Medaillons, Fisch und mediterranen Köstlichkeiten, präsentiert als elegantes Flying Fingerfood Buffet

Bitte beachten Sie, dass es sich bei allen Fingerfoodbuffets nicht um ein abendfüllendes Partybuffet handelt. Sollten Sie sich für eines dieser Buffets entscheiden beraten wir Sie gerne über passende Ergänzungsmöglichkeiten!

Asia-Bufferet

ab 6 Personen pro Person 16,95 €

zarte Fleischsticks, asiatisch mariniert und zubereitet, Leckereien in Tempurateig, mit süß-pikanten Dips, Geflügelsalat in Curry-Fruchtsauce



Asia-Snack-Bufferet

ab 10 Personen **pro Person 14,95 €**
Auswahl an verschiedenen Asia-Snacks, ergänzt mit cross gebackenem Geflügelfleisch, herzhaft marinierten Chickensticks und Miniwraps, incl. Dips

Fingerfoodbufferet Cross-over

ab 10 Personen **14 Teile pro Person 24,50 €**
Kleine, mediterrane Spießchen im Glas, Mini-Wraps, Herzhaftes Minigebäck, Asia-Snack-Auswahl, Fingerobst und Käsesnacks

Bitte beachten Sie, dass es sich nicht um ein komplettes Abendbufferet handelt.

Gerne bereiten wir Ihnen die gewünschten Buffetvorschläge auch für weniger als die angegeben Personenzahl zu. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir dann je nach Personenzahl einen entsprechenden Aufschlag berechnen. Auch sind Personenzahlen unter 10 Personen für die warmen Vorschläge leider nicht umsetzbar.

... den Tag mit lieben Freunden beginnen.

Brunchbufferet

pro Person 17,95 €

Auswahl an kalten Speisen

kleine Räucherfischplatte
Platte mit zartem Schinken und erlesenem Bratenaufschnitt
mild- herzhaftes Käseauswahl
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
kleine mediterrane Gemüseauswahl
Partybrötchen und mediterranes Brot & Butter

Warme Auswahl

Rührei und Bacon
Suppe nach Wahl
herzhafter, ofenfrischer Leberkäse
Krustenschinken mit knuspriger Schwarte
Warmer Speckkartoffelsalat
Sauerkraut
Krautsalat
Tzatziki, Senf, Laugengebäck

Dessert

Altenländer Rote Grütze mit Vanillesauce
frischer Obstsalat

Exklusives Brunchbufferet

pro Person 26,75 €

Kleine gemischte Antipasti-Auswahl

gemischte Räucherfischplatte
gegrillte Garnelen, vor Ort zubereitet
Platte mit zartem Schinken und erlesenem Bratenaufschnitt
bestem Aufschnitt, Leber- und Teewurst
mild- herzhaftes Käseauswahl
ergänzt mit Frisch- und Weichkäse
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
frisches Rührei, Bacon und Nürnberger Würstchen, vor Ort zubereitet
verschiedene Konfitüren, Honig und Quark
Cornflakes und Müsli mit frischer Milch
frischer Obstsalat
Brötchenauswahl mit Laugenbrötchen
Brot, Vollkornbrot und Stuten
Butter & Magarine

Warme Auswahl

Bergische Kartoffelsuppe (oder nach Wahl)
herzhafter, ofenfrischer Leberkäse
mit warmen Kartoffelsalat und schwäbischem Kartoffelsalat
Krautsalat und frischer gemischter Salat
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
Butterspätzle
Scharfer & süßer Senf, Kräuterbutter & Laugenbrezel

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Pfannenfrische Palatschinken mit Beerenfüllung und Sahne

zzgl. 1 Koch für ca. 2 Stunden

Zubereitung Rührei und Gambas und Dessert vor Ort

pro Stunde 29,00 €

Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe. Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltsstoffe (Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.) und bieten Ihnen gerne Alternativen zur Auswahl.



Buffetvorschläge BBQ

... hier geht es heiß her,
wie wäre es denn mal mit einem BBQ?

Rustikales BBQ

ab 40 Personen **pro Person 17,95 €**

Virginiasteaks, saftiges Schweinesteak, herzhaft gewürzt
Geflügelsteaks, zarte Putensteaks Texas Style
Knusperbauchscheiben
Rostbratwürstchen, Schwein und Geflügel
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
frischer gemischter Salat
verschiedene Rohkostsalate
Omas Kartoffelsalat, griechischer Bauernsalat
Sommerlicher Nudelsalat, Krautsalat
Grilldips, Partybrötchen und Kräuterbutter

Gerne bieten wir Ihnen folgende Ergänzungen:

gemischte Antipasti-Auswahl **pro Person ab 5,00 €**

Dessertauswahl **pro Person ab 4,00 €**

**Alle weiteren Preise für Ausstattung, Technik und Zubehör
finden Sie im Anschluss an unsere BBQ-Vorschläge.**

**Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten,
Gewürze und Zusatzstoffe.
Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltsstoffe
(Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.) und bieten Ihnen gerne
Alternativen zur Auswahl.**

Exklusives Grillbuffet

ab 40 Personen **pro Person 27,95 €**

gemischte Antipasti-Vorspeisen

Auswahl von mediterranem Gemüse, von uns gegrillt und aromatisch mariniert,
sonnengereifte Tomaten mit mildem Mozzarella und frischem Basilikum mit aromatischem Rucola-Frischkäse gefüllte Mini-Gemüse, verschiedene Oliven,
gemischte Ciabatta und Kräuterbutter

Von unseren BBQ-Stationen

zartes Rumpsteak, auf den Punkt rosa zubereitet
Virginiasteaks, saftiges Schweinesteak
marinierte Garnelenspieße
Putensteaks „Italia“
Rostbratwürstchen (gehören einfach dazu)
Buttermaiskölbchen
Rosmarin-Grillkartoffel
mediterranes Pfannengemüse, vor Ort zubereitet

frischer gemischter Salat mit separatem Dressing

verschiedene Rohkostsalate
Krautsalat, Omas Kartoffelsalat
sommerlicher Nudelsalat, griechischer Bauernsalat

Grillsaucen und Kräuterdip

Partybrot

Unser Dessertvorschlag, **pro Glas 3,50 €**
präsentiert im Glas

Bayrisch Creme & frischer, sommerlicher Obstsalat

... besonderes Fleisch, sonst (fast) nichts

Special Beef BBQ

ab 50 Personen **pro Person 37,95 €**

Original Rump- und Entrecôtesteaks vom Wagyu Rind (USA)

Kotelette vom spanischen Iberico-Schwein

Carré vom Salzwiesenlamm (Frankreich)

Original Thüringer Rostbratwurst

gegrillter Lachs im Buchenspan-Mantel (Norwegen)

Original American- BBQ-Saucen
und frische Frankfurter Sauce

Rosmarin-Grillkartoffeln

Mariniertes Pfannengemüse

frische, gemischte Salatauswahl mit separatem Dressing

Sour Cream, Kräuterbutter und Brot

Crema Catalana, vor Ort karamellisiert

Eisbuffet mit frischem Obst

**Alle weiteren Preise für Ausstattung, Technik und Zubehör
finden Sie im Anschluss an unsere BBQ-Vorschläge.**



... das Beste vom Land & Meer

BBQ- Surf & Turf

ab 40 Personen pro Person 39,95 €

Vorspeise

Rauchlachs carpaccio an Balsamico-Vinaigrette
 Vitello Tonnato,
 zarte Kalbsrückenscheiben in Thunfisch-Mayonnaise
 gebackene Jakobsmuschel auf Noilly-Prat-Fenchelgemüse
 (wird vor Ort auf der Grillstation zubereitet und warm präsentiert)
 Auswahl an frisch gegrilltem und von uns mariniertem, mediterrane-
 ranem Gemüse
 Ciabatta-Variationen und Kräuterbutter

Frisch von unseren BBQ-Station´s

Marinierte Riesengambas in der Kruste, ohne Kopf
 zarte Medaillons vom Lammrücken
 gegrillter Lachs im Buchenspan-Mantel
 saftiges Entrecôte, vom Holzkohlegrill
 Gemüsereis, aromatisiert mit einem Hauch Lemon-Gras
 Rosmarin-Grillkartoffeln
 Grillmaiskolben
 mediterranes Grillgemüse

Auswahl an frischen Salaten mit extra Dressing

BBQ-Dips, Cocktailsauce

Dessert

gegrillte Ananasscheiben mit Vanilleeis
 Warmes Schoko-Küchlein mit geschmolzenem Zartbitter-Herz

Preise für Technik, Zubehör, Dienstleistung, Geschirr und Ausstattung:

Ausstattung, Technik, Zubehör beinhaltet folgende Positionen:

- Grillpavillon, 3 x 4,5 mtr.
- 1 Profigrillstation bis 50 Pers. / 2 Stationen ab 51 Pers.
- Bankett-Tische mit Lackfolie für Buffetaufbau
- Komplettes Geschirr und Besteck für die von uns gestellten Speisen
- Brennstoffe (Gas und Kohle)
- Komplette Endreinigung des gesamten Ausstattung incl. Geschirr und Besteck

40 Pers. – 50 Pers.	275,- €
51 Pers. – 60 Pers.	300,- €
61 Pers. – 70 Pers.	325,- €
71 Pers. – 80 Pers.	350,- €
81 Pers. – 100 Pers.	375,- €

Personalkosten, Abrechnung erfolgt jeweils nach tatsächlich erbrachtem Aufwand

Auf- und Abbauezeiten Grill-Bufferstation		
2 Mitarbeiter	Pers./Std.	18,00 €
Zwei Köche für die Grillstation/en bis 60 Pers.		
ab 61 Pers. 3 Köche	Pers./ Std.	29,00 €



Salate & Nachspeisen

Käsespezialitäten

Käseplatte Gourmet pro Person ab 2,- €
(ab 20,- €) europäische Käsespezialitäten,
gabelfertig portioniert und mit Obstdekoration aufgelegt

Für Kenner und Genießer

Fromage de Francaise ab 5,- €
beste französische Rohmilchkäsespezialitäten
gut gereift, am Stück gelegt und mit Trauben dekoriert

Bio-Käse Auswahl aus dem Windrathal
handgemachte Käse aus der Region von Demeter-Bio zertifizierten
Höfen im Windrathal

pro Person 5,- €

Sebstverständlich bereiten wir Ihnen auch gerne eine
Käse-Variation aus allen Vorschlägen zu.



Brot und was noch dazu gehört

Partybrötchen vielfach sortiert	Stück	-,40 €
Stangenbaguette, je nach Sorte	ab	3,00 €
Laugenbrezel, klein	Stück	1,20 €
Laugenbrezel, groß	Stück	2,00 €
Kräuterbuttertiegel, gesalzene Butter	ab	6,- €
Schmalztiegel	ab	6,- €
Ciabatta mit oder ohne Oliven		3,00 €
Ciabattabrötchen sotiert, ab 20 Stück	Stück	-,60 €
Herzhaftes Bauernbrot aus dem Steinofen, 100% Roggen	1.500 gr. ab	8,00 €
Bio-Mini Partybrötchen	Stück	-,60 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch glutenfreies Brot zur
Auswahl an.

Frische Feinkostsalate

Mit Fleisch und Geflügel

Putenbrust Kg 20,- €
in Curryfruchtsauce

Hähnchenbrust Kg 20,- €
in Joghurt-Gemüse-Dressing

Broccoli-Schinken-Salat Kg 18,- €

Geflügelsalat Kg 19,- €

Allgäuer Wurstsalat Kg 18,- €

Allgäuer Wurstsalat Kg 19,- €
mit Allgäuer Käse verfeinert

Hähnchenbrust Florenz Kg 22,- €
mit getrockneten Tomaten

Mit Kartoffeln

Pellkartoffelsalat Kg 10,- €
vegetarisch, nach Großmutter Art

Berliner Kartoffelsalat Kg 10,- €
vegetarisch, mit Schnittlauch

Bunter Kartoffelsalat Kg 14,- €
vegetarisch, mit Tomate und Gurke

Schwäbischer Kartoffelsalat Kg 10,- €
vegetarisch, mit Öl und Essig

Speckkartoffelsalat, warm Kg 16,- €
(ab 2 Kg) mit Zwiebeln und Speck

Kartoffelsalat „Pesto rosso“ Kg 13,- €
Paprika, Zucchini, Tomatenpesto

Rohkostsalate, vegetarisch

Krautsalat Kg 10,- €
natur

Krautsalat Kg 14,- €
mit Frucht und Sahne

Farmersalat Kg 14,- €
mit Karotten und Lauch

Griechischer Bauernsalat Kg 18,- €
mit Tomaten und Feta

Hirtensalat mit Oliven Kg 18,- €
Lauch und Feta

Salat nach Waldorf-Art Kg 16,- €

Waldpilzsalat Robin-Hood Kg 22,- €

Schweizer Käsesalat ab 22,- €
mit Ananas

Frischer gemischter Salat pro Person 1,- €
mit separaten Dressings

Frischer Rucola pro Person 1,50 €
mit gerösteten Pinienkernen
und gehobeltem Parmesan

Frischer Tomatensalat Kg 14,- €
in heller Balsamico-Vinaigrette

mit Rucola Kg 15,- €
mit Mozzarella Kg 16,- €

Frischer Gurkensalat Kg 14,- €
in Joghurt-Dill Dressing

Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe.
Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltstoffe (Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.)
und bieten Ihnen gerne Alternativen zur Auswahl.

Mit Nudeln

Schwäbischer Nudelsalat	Kg	14,- €
Pasta Venezia vegetarisch, Penne und Gurken in Joghurt-Dill	Kg	16,- €
Pasta „al dente“ – vegetarisch Penne-Nudeln in fruchtigem Tomatendressing	Kg	17,- €
Sommerlicher Nudelsalat – vegetarisch mit frischem Zwiebellauch und Mandarinen fruchtig-leicht-pikant	Kg	14,- €
Pasta Pesto – vegetarisch mit mediterranem Rucola Pesto, getrocknete Tomaten und gerösteten Pinienkernen	Kg	15,- €

Mindestabnahme pro Salatsorte 1 Kg!

Süße Verführung

Altenländer Rote Grütze	Kg	12,- €
Vanille Sauce Feine Bourbonvanille in cremigem Rahm	Ltr.	10,- €
Herrencreme * Vanillemousse auf Rotweinkirschen	Kg	20,- €
Mousse au Chocolat * mit Schokosplittern und Rum verfeinert	Kg	20,- €
Cappuccinocreme * mit Moccaaroma	Kg	20,- €
After-Eight-Creme * mit Minzlikör	Kg	20,- €
Stracciatellacreme * mit einem Hauch Amaretto	Kg	20,- €
Bayrisch Creme weiße Mousse mit Himbeerpüree verfeinert	Kg	24,- €
Frischer Obstsalat auf Wunsch mit Kirschwasser	Kg	24,- €
Zitronenmousse * die spritzige Süße	Kg	20,- €
Creme Amarena weisse Mousse durchzogen mit aromatischen Beerenfrüchten	Kg	20,- €
Crema Catalana	Kg	20,- €

Panna Cotta italienische Sahnespeise mit Frucht	Kg	24,- €
Tiramisu (ab 10 Portionen) italienische Süßspeise mit Amaretto	Portion	3,00 €
Petits Fours kleine Leckereien aus der Confitiserie	Stück	1,50 €
Zur Saison: frische Erdbeeren mit separater Mascarponecreme	Kg	26,- €
Winterliche Genüsse Spekulatius Creme	Kg	20,- €
Baumkuchencreme	Kg	26,- €
Mövenpick Eisbuffet verschiedene Sorten für ca. 30-40 Pers.		160,- €

Unsere mobile Eisbar ab 40 Personen 3-5 verschiedene Sorten Mövenpick Eiscreme ergänzt mit frischen Früchten ergänzt mit heißen Kirschen/Himbeeren ergänzt mit frischer Sahne	pro Person	ab 5,- €
	pro Person	zzgl. 1,- €
	pro Person	zzgl. 1,- €
	pro Person	zzgl. 1,- €
Obstspieße auf Wunsch mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade überzogen	ab 20 Stück/pro St.	2,50 €
Frische Crêpes vor Ort zubereitet, mit Zimt, Zucker, Nutella oder Apfelmus, ab 40 Pers. zzgl. 1 Koch	pro Person	4,- €
	pro Stunde	29,-
Crêpes Souzettes vor Ort zubereitet, mit Gran Marnier und Frucht, ab 40 Pers. zzgl. 1 Koch	pro Person	6,- €
	pro Stunde	29,-

**Auf Wunsch präsentieren wir Ihren Gästen
auch das Dessert im Glas** pro Person ab 3,00 €

**Kuchen, Torten und Hochzeitstorten werden eigens
in der Confitiserie nach Ihren Wünschen hergestellt.
Wir beraten Sie gerne!**

*** Wir verfeinern einige Desserts mit einem kleinen
Schuss Alkohol. Wenn Sie darauf verzichten möchten,
erfüllen wir diesen Wunsch gerne.**



B2B-Service

Business-Lunch

ab 6 Personen Auswahl zarter Medaillons, Käse, 1-2 Salate Partybrötchen und Kräuterbutter ergänzt mit Räucherfisch	pro Person 19,95 €
	pro Person 24,50 €

Italia-Bufferet

ab 6 Personen Mediterrane Auswahl an Medaillons, gemischte Antipasti, 1-2 Salate, Ciabattabrötchen und Kräuterbutter	pro Person 19,95 €
---	---------------------------

Asia-Bufferet

ab 6 Personen zarte Fleischsticks, asiatisch mariniert und zubereitet, Leckereien in Tempurateig, mit süß-pikanten Dips, Geflügelsalat in Curry-Fruchtsauce	pro Person 16,95 €
---	---------------------------

Bufferet Cross-over

ab 10 Personen Variationen aus Italia- und Asia-Bufferet etwas für jeden Geschmack	pro Person 18,95 €
---	---------------------------

Schnitzel-Menü, warm

ab 6 Personen Knuspriges Lummerschnitzel Bratkartoffeln mit unserer beliebten Currysauce Krautsalat	pro Person 11,00 €
--	---------------------------

Kleiner Imbiss

Asia-Snack Teller Garnelen im Garlic-Knuspermantel Asia-Füllhörner mit zartem Gemüse und Garnele Mini-Frühlingsrolle Putenmedaillon im Kokosmantel mit süß-pikanter Sauce	pro Person 6,- €
--	-------------------------

Alle Preise sind Voll-Service Preise.
Ab einem Auftragswert von 100,- € ist die Anlieferung und Abholung innerhalb Velberts inclusive. Drunter berechnen wir einen Fahrtkostenanteil von 5,- €.
Vorlegebesteck wird kostenlos mitgeliefert.

Linke Business- und Messe Catering

Fingerfood-Bufferets
von deftig-herzhaft bis asiatisch-stylish

Wraps & Baguette

Vegetarische Menüs

Messe-Komplett-Service
Speisen, Getränke, Geschirr, Kühlmöbel, Service

Flying Buffet

Vorschläge für einen kleinen warmen Mittagimbiss

	pro Person
Zartes Putengeschnetzeltes in Champignonrahm, (alternativ Paprika-oder Curry) Spätzle und frisches Gemüse	11.-€
Schnitzelmenü zarte-knusprige Lummerschnitzel, Bratkartoffeln und frischer gemischter Salat/oder Krautsalat	11.-€
Lasagne Bolognese mit Salat und Ciabatta	7,50 €
Bandnudeln mit gegrillter Hähnchenbrust und mediterranem Gemüse	9,50 €
frische Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Rucolabett.	8,50 €
saftiger Schweinenackenbraten in Pfefferrahmsauce Kartoffel-Gratin & Krautsalat	10.- €
paniertes Seelachsfilet mit Dillrahmsauce Petersilienkartoffeln und frischem gemischten Salat	10.-€
Bergische Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst und Baguette	6.-€
Herzhafte Gulaschsuppe 100% rein Rind mit Baguette	6.-€
Unsere berühmte Currywurst mit Kartoffel-Wedges und Baguette	6,50 €
Dessert portioniert im Glas, nach Wunsch	3,50 €
Fingerobst frisches aromatisches Obst, mundgerecht portioniert	3.- €
Frischer gemischter / oder mediterraner Salat ab zur Ergänzung	2.- €

Selbstverständlich sind Saucen oder Beilagen austauschbar.
Mindestgästepersonen für warme Mittagessen : 6 Teilnehmer

Preise zzgl. 19% MWSt.

Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe.
Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltstoffe (Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.)
und bieten Ihnen gerne Alternativen zur Auswahl.

Wir organisieren Events

Von der Autohauseröffnung bis zum Outdoor-Catering, von der Haus-Messe bis zur Neuheitenpräsentation. Catering-Service Linke mit dem ganzen Team übernimmt für Sie die Organisation und Durchführung auch weit über Velberts Grenzen hinaus.

Ab 50 Personen bieten wir:

Grillstationen, Grillbuffet von rustikal bis exklusiv

Spanferkel, Hähnchen, Enten oder Haxen vom Grillspieß

Unsere Mobilküche bietet Kapazitäten für alle großen Festlichkeiten, Firmenfeiern, Vereinsveranstaltungen und alles, wo mehr als 100 Personen erwartet werden.

Große Wokstation für Front-Cooking

Mobile Kühlwagen (auch Verleih)

Kundenbetreuung und Speisenservice durch unser Servicepersonal

Wir vermitteln Ihnen exklusiv gerne die passende Location für Ihre Veranstaltung: von der exklusiven Event-Kirche bis zum Steinbruch mit original Off-road Feeling, sowie Festzelt von rustikal bis elegant.

Schulungsräume & Incentives

Wir bieten Ihnen die passenden Räume für Schulungen, Tagungen und Meetings. Hochwertig, diskret und mit dem perfekten Linke-Service.

Vereinigte Gesellschaft zu Langenberg

Mehrere Räume bieten Ihnen die Möglichkeiten Arbeitsgruppen, Präsentationen, Besprechungen und Catering voneinander zu trennen.

Raumgrößen von 10/25/40 bis 120 Personen. Flipchart, Beamer und Leinwand sind vorhanden.

Kostenlose Parkmöglichkeiten im Parkhaus Wiemer Straße 400mtr., Hotelzimmer 3* 150 mtr.

Linke Küchenwerkstatt

Die Linke Küchenwerkstatt bietet Ihnen in modernem Ambiente die Möglichkeit, kleinere Gruppen über Ihr Unternehmen oder Ihre Neuentwicklungen zu informieren. Das ansprechende Ambiente und die moderne Präsentationstechnik ermöglichen Ihnen Ihr Unternehmen auf hohem Niveau vorzustellen. Außerdem stellen wir Ihnen für kleinere Meetings auch gerne spontan ein kleines Menü zum Lunch oder Ähnliches zusammen. Kostenlose Parkplätze direkt am Haus.

Gerne bieten wir Ihnen entsprechende Möglichkeiten für Incentives an.

- Kochevents in unserer modernen Cateringküche
- Langenberger Kletterpark, direkt unterhalb des großen WDR Senders
- Off-Road Fahrerlebnisse in Deutschlands größtem Off-Road-Gelände mit der Marke für Offroad Feeling überhaupt: Land Rover. Testen Sie die verschiedenen Modelle und verbringen Sie einen unvergesslichen Tag mit unserem Partner im Land Rover Experience Center Wülfrath.

Ihr leistungsstarker
Kunden- und Schulungs-Caterer

Linke Catering

Für Ihre betrieblichen Fortbildungsmaßnahmen oder als Imbiss bei Kundenpräsentationen empfehlen wir Ihnen:

Kraftkornschnitten Stück 1,80 €
das Geschmackserlebnis aus saftig-würzigem Malzkornbrot mit bestem Belag nach Ihrer Wahl
z.B. frischer Bratenaufschnitt, frisches Mett, würziger Schinken oder verschiedene Käsesorten, alles dekoriert und aufgelegt

Brötchenhälften Stück 1,80 €
belegt nach Wunsch wie oben

Alle Schnitten, Brötchen und Obstschalen werden „Just in Time“ absolut frisch, ohne Zwischenkühlung für Ihren Bestelltermin angefertigt. Das bedeutet absolute Frische in Geschmack, Qualität und Optik.

Partyfrikadelle Stück 1,20 €
Mini-Curryfrikadelle im Glas Stück 2,20 €

Als erfrischenden Vitaminsnack für zwischendurch bieten wir Ihnen:

gemischte Obstschalen ab 12,50 €
Aromatisches, gewaschenes Frischobst der Saison, handfertig portioniert, leicht und bekömmlich

Fingerobst pro Person ab 3,00 €
fertig portionierte, mundgerechte Auswahl an frischem, aromatischem Obst

Präsente-Service

Für Jubilare, Partner, Freunde, Kunden, zu Weihnachten, Ostern... oder einfach zwischendurch.

Wir stellen für Sie wunderschöne Präsentkörbe, Weinkarbons, Spezialitätenkisten und Motivtassen in allen Preislagen zusammen.

Auf Wunsch auch mit Direkt-Anlieferung!



Koch-Event

Buchen Sie mit Ihrem Team einen Koch-Event in unserer Küchenwerkstatt.

Service und mehr...

Service rund ums Buffet

Jede Buffetberatung und jedes Angebot ist selbstverständlich für Sie unverbindlich und kostenlos.

Selbstverständlich bieten wir Serviceleistungen über die Buffetzubereitung hinaus.

Getränke im Catering

Wir führen folgende Biersorten frisch vom Faß:

 **Frankenheim Alt**
oder anderes Altbier Ltr. 3,60 €

 **VELTINS**
oder anderes Pils Ltr. 3,60 €

Sekt Flasche 10,- €

Partyservice Linke Sekt, trocken
Selbstverständlich stehen Ihnen auch alle anderen handelsüblichen Sektarten zur Verfügung.

Weine aus dem Hause Brogsitter auf Anfrage
rot oder weiß je nach Sorte

Coca Cola, Cola Light usw. Ltr. Fl. 2,50 €

Sinalco Orange, Zitrone Ltr. Fl. 2,50 €

Mineralwasser Ltr. Fl. 2,00 €

Orangensaft, 100% rein Ltr. Fl. 2,60 €

Apfelsaftschorle, Sinalco Ltr. Fl. 2,50 €

Kaffee Ltr. Fl. 8,- €

pauschal pro Kanne,
incl. Milch und Zucker

Kaffee Automat ab 50 Pers. pro Tasse 1,60 €

für Spezialitäten wie Espresso,
Cappuccino, Kakao u.s.w.
(nur in Verbindung mit Service)
zzgl. Endreinigung und Bereitstellung 30,- €

Latte Macchiato Glas 1,70 €

Spirituosen,
alle Sorten auf Anfrage

Selbstverständlich liefern wir alle Getränke auf Kommission!
Getränkepreise incl. der dafür benötigten Gläser,
ohne Service.

Leihgeschirr und Partymöbel

	gereinigt Retoure	ungereinigt Retoure
Suppentasse mit Untertasse	-,40 €	-,50 €
Teller, Suppenteller, Kuchen-Vorspeiseteller	-,30 €	-,45 €
Dessertschale	-,20 €	-,30 €
Besteck Standard Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel	-,15 €	-,18 €

WMF Besteck exclusiv Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel, Brotmesser	generell	-,30 €
Kaffeetasse mit Untertasse	-,45 €	-,60 €
Kaffebecher	-,30 €	-,45 €
Bechergläser 0,2 Ltr.	-,15 €	-,20 €
Longdrinkgläser	-,25 €	-,30 €
Pilsgläser, Veltins, 0,3 Ltr.	-,30 €	-,30 €
Sekt, standard, 0,1 Ltr.	-,30 €	-,45 €
Sektflöte, 0,1 Ltr.	-,40 €	-,60 €
Rotwein, Weißwein, Wasserglas	-,30 €	-,45 €
Aschenbecher Glas, schwere Ausführung	1,- €	1,50 €
Tischkerzenleuchter 3-armig, zzgl. Kerzen		5,- €
5-armig, zzgl. Kerzen		7,- €
Windlichter incl. Kerzen		8,50 €

Mobiliar

Festzeltgarnitur 1 Tisch u. 2 Bänke, ca. 8 Pers.	bei Abholung	10,- €
Stehtisch ø 70 cm	bei Abholung	10,- €
Terrassenheizstrahler, Edelstahl ohne Gas		20,- €
Profí-Grillstation incl. Gas und Endreinigung		75,- €
Zapftheke, klappbar incl. Spülbecken und Bürste		30,- €
Kühlanhänger		150,- €
Popcornmaschine		40,- €
Polsterstapelstuhl, schwarz-anthrazit		4,50 €
Runde Tische 180 cm 8-10 Personen		16,- €
Pavillon weiß, Master Tent 3 x 4,50 m		80,- €
Pavillon weiß, Master Tent 3 x 6 m		100,- €
Tischblumengestecke		ab 10,- €
Zelte mit und ohne Böden in allen Größen auf Anfrage		

Das Highlight

Blaue Leuchttische für Ihre Buffetpräsentation

	pro Tisch	30,- €
mit Crash- und Trockeneis	pro Tisch	50,- €

Alle Geschirr- und Zubehörteile können unabhängig von einer Buffetbestellung gemietet werden.

Bei Verlust oder Bruch von Geschirr oder Zubehör nach Anlieferung haftet der Besteller in Höhe des jeweiligen Wiederbeschaffungswertes!

Preise ohne An- und Abfahrt

Preise für Geschirr, Gläser, Ausstattung, Mobiliar und Zelte
zzgl. Transport und Aufbau!

Tischwäsche

Dunicell Tischtuch , Hotelqualität, in verschiedenen Farben	lfd. mtr.	2,50 €
Dunicell Mitteldecke in verschiedenen Farben	Stück	1,50 €
Servietten einfach , Farbe nach Wunsch	30 Stück	4,- €
Servietten in Duni-Top-Qualität Farbe nach Wunsch	50 Stück	15,- €
Stoffserviette weiß inkl. Reinigung		-,60 €
Weißes Stofftisch Tuch 1,20 mtr. x 1,20 mtr., inkl. Reinigung	Stück	5,- €
Weißes Stofftisch Tuch 2,20 mtr. x 1,20 mtr., inkl. Reinigung	Stück	8,- €
Husse für Stehtisch	Stück	8,- €
Husse für Festzeltgarnitur inkl. Polster	Stück	18,- €
Stuhlhusse weiss	Stück	4,50 €

Wann Sie bestellen sollten

Um sich selbst zu entlasten, sollten Sie uns Ihre Terminwünsche so früh wie möglich mitteilen. Ihre genauen Wünsche und die endgültige Personenzahl klären wir dann mit Ihnen in einer persönlichen Beratung 2-3 Wochen vor Ihrer Festlichkeit. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin mit uns.

Kurzfristige Änderungswünsche oder eine veränderte Personenzahl müssen Sie uns bitte bis spätestens 3 Tage vor Liefertermin mitteilen.

Absagen oder Terminverschiebungen sind uns mindestens 1 Woche vor Liefertermin bekannt zu geben.

Bei einer Stornierung ab 3 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir eine Stornierungsgebühr von 30 % des Angebotsbetrages.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir freitags und samstags Buffetbesprechungen nur ausschließlich nach Terminabsprache durchführen.

Wann wir liefern

Wir sind von Montag bis Samstag für Sie da. Sonntags beliefern wir Sie bei Festlichkeiten ab 20 Personen. Ab dem 1. Wochenende nach Ostern bis Pfingstsonntag sind wir täglich (auch unter 20 Personen) für Sie da.

Der Sonntagszuschlag zum Listenpreis beträgt 10%, davon ausgenommen sind Getränke und Geschirr.

Bei einem Bestellwert über 125,- € liefern wir Ihnen innerhalb Velberts kostenlos ins Haus.

Die Anfahrtskosten außerhalb Velberts teilen wir Ihnen bei der Buffet-Besprechung mit (z.B. Heiligenhaus 10,- €, Essen-Werden 10,- €).

Bei Abholung berechnen wir den Anfahrtswert zzgl. einer Pauschale.

Leergutrückgabe

Bitte bringen Sie Platten, Pfannen, Geschirr und Warmhaltegeräte spätestens 2-3 Werktage nach Lieferung gereinigt in unser Geschäft zurück.

Sollte Ihnen dies nicht möglich sein, holen wir nach Terminabsprache das Geschirr gegen einen Selbstkostenbeitrag von 10,- € innerhalb Velberts (außerhalb zzgl. Anfahrt) auch gerne wieder ab.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen Bruch- oder Fehlmengen zu unserem Wiederbeschaffungspreis in Rechnung stellen müssen.

Zahlung

Zahlen dürfen Sie erst bei Rückgabe des Buffetgeschirrs, Bar oder per EC-Karte, eine Anzahlung bei Buffetbestellung wird nicht erhoben. Bei Lieferung erhalten Sie lediglich die Buffetrechnung als Empfangsbestätigung. Sollten Sie per Überweisung zahlen, bitten wir Sie, diese innerhalb 7 Tagen nach Lieferdatum anzuweisen.

Zutaten und Inhaltsstoffe

Über Zutaten und Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne. Sprechen Sie uns an.



Service-Personal

Getränke und Abräumservice	Stunde	20,- €
Buffet und Speisenservice, Koch	Stunde	29,- €
Buffet und Serviceleitung	Stunde	30,- €
An- und Abfahrten für Personal außerhalb Velbert	Stunde	15,- €
Vorabaufbau und Organisation am Ort	Stunde	18,- €
Organisations- und Veranstaltungsleitung Herr Linke	Stunde	45,- €
Organisation und Aufbau vor Ort Herr Linke	Stunde	35,- €

Alle Servicekräfte sind hochmotiviert, Ihnen ein gelungenes Fest mit Ihren Gästen zu präsentieren.



Räume, festlich und voller Atmosphäre für Ihren Tag

Locations

Vereinigte Gesellschaft zu Langenberg Hauptstraße 84, 42555 Velbert-Langenberg

Die perfekte Location für Ihre Hochzeitsfeier. Das geschichtsträchtige Haus von 1898 ist auch heute noch im Besitz eines der ältesten Herrenclubs Europas, der Vereinigten Gesellschaft zu Langenberg von 1798. Es verbindet auf einzigartige Weise die Eleganz und Atmosphäre des vorletzten Jahrhunderts mit den Bedürfnissen einer stilvollen Räumlichkeit für Feiern und Veranstaltungen jeder Art. Verschiedene Räume bieten uns die Möglichkeit, Feiern von 25 bis 130 Personen auszurichten. Festsaal, Buffet und Tanz sind auf einer Ebene, getrennt voneinander möglich. Hier lassen sich auch bestens Tagungen, Schulungen und Seminare durchführen. Höhepunkt ist dabei sicherlich der große, sonnendurchflutete Saal mit seinen deckenhohen Fenstern, den schönen Stuckarbeiten und der angenehmen Farbgestaltung. Außerdem bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich durch das Ständesamt in unseren Räumen trauen zu lassen.

Event Kirche Donnerstraße in 42555 Velbert-Langenberg

Eine einzigartige Location der Extraklasse, Ende des ausgehenden 19. Jahrhunderts durch Julius Carl Raschdorff (1823 - 1914) erbaut, der die Kirche im neugotischen Stil mit an die Romantik anknüpfenden Rundbogenfenstern bestückte. Dieser hervorragende Architekt war zu der Zeit Stadtbaumeister in Köln. Als Dom-Baumeister schuf er später auch den berühmten Berliner Dom. Heute einer der außergewöhnlichsten Veranstaltungsräume im weiten Umfeld, bietet Ihnen die Event Kirche die Möglichkeit, Ihre Hochzeit in einem einzigartigen Rahmen zu feiern. Wir empfehlen die Event Kirche für mindestens 70 - 180 Gäste.

Schloss Hardenberg, Vorbürg, Westflügel Bernsaustraße, 42553 Velbert-Neviges

Sehr schön renovierte Anlage aus der Endzeit des 17ten Jahrhunderts. Im damals klassischen Fachwerk erbaut, diente die Vorbürg als Stallung und Verwaltungsgebäude für das Schloss Hardenberg. Im Westflügel befindet sich der Saal mit moderner Technikausstattung sowie einem Thekenbereich im Vorraum und einer kleinen Galerie für den Buffetaufbau. Der großzügige Innenhof lässt gerade im Sommer viele Möglichkeiten offen. Hier empfehlen wir eine Gästezahl zwischen 60 und 110 Personen.

Küchenwerkstatt Voßnacker Straße 1, 42555 Velbert-Langenberg

In unserem Stammsitz in Langenberg haben wir 2009 auf mehr als 300 qm unsere hochmoderne Catering-Küche konzipiert. In unserer 100 qm großen Lounge bieten wir Ihnen in gemütlicher und niveauvoller Atmosphäre die Möglichkeit, Ihre Gäste durch uns perfekt bewirten zu lassen – vom Empfang, Brunch, Geburtstagsfeier, Weihnachtsfeier bis zum Kaffeetrinken. Dabei haben Sie die Wahl zwischen einem klassischen Buffet oder gerne auch einem servierten Menü.

Firmen bieten wir die Möglichkeit sich hier Ihren Kunden zu präsentieren, neue Produkte vorzustellen oder Meetings in diskreter Atmosphäre durchzuführen. Entsprechende Technik wird dafür selbstverständlich zu Verfügung gestellt.

Oder Sie sind selber aktiv und wir organisieren für Sie einen Koch-Event mit Freunden, Kollegen oder Mitarbeitern. Verbringen Sie einen schönen Abend in unserer Küchenwerkstatt und bereiten Sie, unter unserer fachkundigen Anleitung, auf Großküchentechnik leckerer Gerichte in geselliger Runde zu.

Raumnutzung 8 - 50 Personen, Koch-Event ab 10 Personen

Gerne bieten wir Ihnen auch weitere schöne Locations im Umfeld von Velbert-Essen-Düsseldorf zur Auswahl, vom Partyzelt im Steinbruch, der rustikal-romantischen Scheune bis hin zur Lounge-Bar mit großzügiger Außenterrasse über den Dächern des Neusser Hafens.

Außerdem empfehlen wir die moderne Top-Location Langen-Foundations in Neuss.



Referenzen und Partner

auf die wir stolz sind und die uns verpflichten

Agentur Traumhochzeit
AOK Rheinland
APS – Agentur für Promotion u. Service
Atlas Copco

BÄKO
BAKU Chemie
Bauberufsgenossenschaft Wuppertal
b.h.o.
BMW Kick off Offroad X3
Bovenkamp Kick off 3er BMW
Brunata

Cadillac Deutschland
Ges
CIV- Versicherung
Columbus McKinnon
Congress Incentive
Croll & Sondermann

Dentallabor Kappert
Deutsche Post Euro Express GmbH
Deutsche Bank AG
Doppstadt Umwelttechnik
DRK
DuPont / Standox
Dykerhoff

eccos pro GmbH
Ericson
event-partners
EWRC, Essen-Werdener Ruderclub

Fair Group
Flamco Wemefa
Ford

Gaffel Brauerei
Gelsenwasser AG
Global C GmbH
Golfclub Velbert Gut Kuhlendahl
Gottfried Schultz

Helbako
Hochzeitsservice NRW
Horstmann GmbH
Highlight Agentur für Events und Veranstaltungen

Isuzu Deutschland Offroad
ista international GmbH

Jaguar / Kick off E-Typ, S-Typ
Jungheinrich

Kenwood
Kiekert AG
Kogag Bremshey + Domning GmbH
Konica
Kühlhäuser Düsseldorf
Kroymans

Land Rover Kick off New Range, Freelander

der, Discovery
Land Rover / G4 Challenge
Land Rover 60 years
Land Rover Experience Center Deutschland
Land Rover Experience 2001 Island
2002 Namibia
2003 Mexico
2004 Canada
2005 Scotland
2007 Argentinien
2008 Malaysia

Lions Club Velbert-Heiligenhaus

Mebeka GmbH
Mensch & Maschine Scholle
metallurgica GmbH & Co. KG
Mitsubishi Electric Europe
Mühlhause GmbH

Nice Agentur für Promotion GmbH
Niessen GmbH
Nissan Off-Road

Porsche Offroad Cayenne
Pro Event GmbH
Pro Time GmbH

Qiagen

Rational AG
Rotary Club Mühlheim
Rotary Velbert-Heiligenhaus 2008
RWE Systems AG

scemtec automation
Schubert & Tacke
Schulte – Schlagbaum AG
Sparkasse H R V
Spitthöver GmbH
Sports company Köln
Stemberg

Toyota Off-Road

vodafone/ D2
Volvo

Witte GmbH & Co. KG
Welcome

Yokogawa



Lions
Velbert-Heiligenhaus



Rotarier
Velbert-Heiligenhaus



Linke

CATERING · PARTY SERVICE

Linke GmbH
Voßnacker Str. 1
42555 Velbert
Tel. 02052 / 5501
www.Linke-catering.de

Gültig ab 1. Januar 2012

Gestaltung und Produktion: Scheidsteger Medien, Velbert, www.scheidsteger.net

Fotos ©: Christian Seel,

Katrin Hauter (S. 23 Mitte, S. 24 oben rechts, 2 x), Fotolia (S. 2+3), Photocase.com: wolfnock (S. Titel außen + innen, 7+9),

Kellermeister (S. 7+9 unten), Jenzig71 (S. 10, 13, 15, 16 unten), Bernie78 (S. 16 oben)

