

EVENTU

Ihr Partner in Sachen Events



CATERINGBROSCHÜRE

Wir bieten Caterings für/als...

- *Hochzeiten / Geburtstage*
- *Foodtrucks / Streetfood*
- *Gartenfeste / Vereinsfeste*
- *Straßenfeste / Festivals*
- *und noch vieles mehr!*

Erläuterung

Freiheit bei der Auswahl! Sie wählen und wir machen. So sehen wir unser Cateringkonzept.

Bei der freien Wahl haben Sie die Möglichkeit, sich ihr eigenes Buffett zusammen zu stellen. Dabei haben Sie die Wahl 4 Konzeptionen mit Ihren Speisewünschen zu bestücken. Jedes Buffetkonzept enthält verschiedene Preiskategorien.

Die Liste der verfügbaren Speisen sind je nach Aufwand und Wert des Einkaufs kategorisiert. Jedes Konzept kann mit den entsprechend angegebenen Kategorien bestückt werden.

Aber schauen Sie selbst. Es klingt komplizierter, als es ist 😊

Vorspeisen

Lfd. Nr.	Vorspeisen	Hinweise	Kat.
A1	Brotauswahl mit Käse- und Wurstplatte		1
A2	Gemüseplatte mit 3 Dips		1
A3	Salatbuffet* mit zweierlei Dressing zum selbst garnieren (Joghurt und Honig Senf)		1
A4	Hausgemachter Krautsalat		1
A5	Würziger Paprikasalat		1
A6	EVENTUS Haussalat (fertige Teller) mit Blattsalat, Kraut, Karotten, Gurken, Tomaten und Radieschen mit Dressing nach EVENTUS Art		3
A7	Kartoffelsalat (badischer Art)		1
A8	Gurkensalatgläschen mit Dressing nach EVENTUS Art		1
A9	Tomaten-Mozzarella-Platte		2
A10	Bruschetta Häppchen		2
A11	Quiche Klassisch mit Speck und Zwiebeln		3
A12	Quiche mit Lachs und Spinat		3
A13	Gemüsequiche		2
A14	Kartoffelsuppe		1
A15	Tomatensuppe		1
A16	Gemüsesuppe		1
A17	Kalte Fischplatte		3
A18	Antipasti Platte		2

*Das Salatbuffet besteht aus einer Auswahl dreier Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Karotten, sowie Croûtons

Hauptspeisen

Lfd. Nr.	Vorspeisen	Hinweise	Kat.
B1	Schweineschnitzel	Inkl. 2 Saucen (Rahm & Paprika)	1
B2	Putenschnitzel natur	Passende Beilage: Gemüsepfanne	1
B3	Putenschnitzel paniert	Inkl. 2 Saucen (Rahm & Paprika)	1
B4	Kalbsschnitzel	Inkl. 2 Saucen (Rahm & Paprika)	3
B5	Bacon-Hack-Spieße	Inkl. Dips (BBQ, Hot`n`Sweet, Knobi)	1
B6	Bacon-Hack- Rolle, gefüllt mit Käse und Blattspinat	Passende Beilage: Djuvec-Reis	2
B7	Haschee nach badischer Art mit Gemüseeinlage	Passende Beilage: Nudeln	1
B8	Tomaten-Hackfleisch-Sauce (für Kinder)	Passende Beilage: Nudeln	1
B9	Schweinelende in Rahmsauce	Passende Beilage: Reis, Salzkartoffeln	2
B10	Schweinespieße mit Paprika, Zwiebeln und Zucchini	Passende Beilage: Reis, Salzkartoffeln	2
B11	Pfannengyros	Passende Beilage: Pommes, Inkl. Tzatziki und Krautsalat	2
B12	Hamburger (inkl. Brötchen, Gemüse, Saucen, etc.)	Passende Beilage: Wedges, Pommes	2
B13	Cheeseburger (inkl. Brötchen, Gemüse, Saucen, etc.)	Passende Beilage: Wedges, Pommes	2
B14	Country Burger (inkl. Brötchen, Gemüse, Saucen, etc.)	Passende Beilage: Wedges, Pommes	3
B15	Pulled Pork Burger (inkl. Brötchen, Gemüse, Saucen, etc.)	Passende Beilage: Wedges, Pommes	4
B16	Rindergulasch in Weinsauce	Passende Beilage: Reis, Salzkartoffeln	3
B17	Rinderfiletspitzen in Sahnesauce	Passende Beilage: Reis, Salzkartoffeln	4
B18	Rinderbraten in dunkler Sauce	Passende Beilage: Reis, Salzkartoffeln inkl. Rotkohl	3
B19	Rinderrouladen in dunkler Sauce	Passende Beilage: Klöße, Salzkartoffeln, inkl. Rotkohl	3
B20	Rinderfilet, dazu Sauce Béarnaise	Passende Beilage: Reis, Salzkartoffeln	4
B21	Entrecôte, in Weinsauce	Passende Beilage: Reis, Salzkartoffeln	4

Hauptspeisen

Lfd. Nr.	Vorspeisen	Passende Beilage und Hinweise	Kat.
B22	Putengeschnetzeltes in Paprika-Rahm-Sauce	Passende Beilage: Nudeln	1
B23	Putenpaella mit Gemüseinlage	Vollwertiges Gericht	2
B24	Frikadellen (Schwein/Rind)	Passende Beilage: Bratkartoffeln, Kartoffelstampf	1
B25	Rollbraten mit dunkler Sauce	Passende Beilage: Bratkartoffeln, Ofen-Rosmarin-Kartoffeln	2
B26	Spare Ribs in BBQ Sauce	Passende Beilage: Wedges	3
B27	Schwenksteaks	Inkl. Dips	2
B28	Bratwurst/Rindswurst	Inkl. Dips	1
B29	Gefüllte Paprika mit Hack	Vollwertiges Gericht	2
B30	Gefüllte Paprika mit körnigen Frischkäse	Vollwertiges Gericht	2
B31	Gefüllte Paprika mit Bulgur und Gemüse	Vollwertiges Gericht	3
B32	Gebackener Schafskäse mit Gemüseinlage	Vollwertiges Gericht	1
B33	Cannelloni mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung	Vollwertiges Gericht	2
B34	Lasgane mit Hackfleischfüllung	Vollwertiges Gericht	2
B35	Gemüselasagne (vegan)	Vollwertiges Gericht	2
B36	Gnochi in Tomatensahnesauce	Vollwertiges Gericht	2
B37	Tagliatelle in Lachs-Sahne-Sauce	Vollwertiges Gericht	3
B38	Spaghetti Carbonara	Vollwertiges Gericht	3
B39	Penne Arrabiata	Vollwertiges Gericht	2
B40	Gebratener Lachs (u.a. mit Haut)	Passende Beilage: CousCous inkl. Paprikagemüse in Tomatensauce	3
B41	Ofen gegarrter Lachs auf Tomatenbett	Passende Beilage: Salzkartoffeln, Reis inkl. Senfsauce	3
B42	Thunfischsteak	Passende Beilage: Gemüsepfanne	4
B43	Cevapcici	Passende Beilage: Djuvec-Reis inkl. Ajvar	2

Beilagen

Lfd. Nr.	Vorspeisen	Kat.
C1	Kartoffelgratin in mit Sahnesauce und „Erdamerdecke“	2
C2	Salzkartoffeln	1
C3	Bratkartoffeln mit kleinen Zwiebeln	1
C4	Ofen-Rosmarin-Kartoffeln	2
C5	Pommes Frites	1
C6	Wedges	1
C7	Reis	1
C8	Djuvec-Reis (Reis in Tomaten-Paprika-Marinade, bekannt bei Cevapcici)	2
C9	Cous-Cous	2
C10	Gemüsepfanne (mit Paprika, Sellerie, Lauch, Karotten)	2
C11	Nudeln (jeglicher Art, nach Absprache)	1
C12	Kartoffelstampf/Kartoffelbrei	1
C13	Knödel/Klöße	2

Dessert

Lfd. Nr.	Vorspeisen	Kat.
D1	Tiramisu (standard)	2
D2	Erdbeertiramisu (saisonal)	2
D3	Mousse au Chocolat (dunkel)	1
D4	Mousse au Chocolat (weiß)	1
D5	Zitronen-Joghurtmousse mit Fruchtbukett (im Gläschen serviert)	1
D6	Himbeermoussertörtchen im Glas (Unsere Empfehlung)	1
D7	Waffeln mit versch. Toppings (als Showcooking)	2
D8	Crepes mit versch. Toppings (als Showcooking)	2
D9	American-Brownies	2
D10	XXL Cookies (weich mit Schokodrops)	2
D11	Kuchenplatte mit versch. Stückchen Kuchen	1
D12	Cheesecakecreme im Glas mit Fruchtbukett	2

Auftragsformular „Catering“

Auftraggeber: _____

Straße, PLZ: _____

Telefon: _____ - _____ Mailadresse: _____

Tag der Veranstaltung: ____ . ____ . ____ Gewünschte Uhrzeit: ____ : ____ Uhr

Anz. Personen: _____ Personen (Kinder im Alter von 8-10j. Gelten bereits als anzugebende Person)

Zu beachtende Besonderheiten? (Allergien, Krankheiten, Essensgewohnheiten = Vegan, etc.):

Küche vor Ort vorhanden?

Werden Servicekräfte benötigt?

Werden Tische für Buffett v. Auftraggeber gestellt?

Geschirr vorhanden?

Wenn nein, was wird benötigt? _____

Wird weitere Equipment benötigt? (z.B. Zelte, Musikanlage, Deko, Schankanlagen, etc.): _____

Hiermit beauftragen wir Firma EVENTUS, geschäftsansässig in der Jungmannstraße 24, 65933 Frankfurt am Main, mit der Bewirtung unserer Feier gemäß o.g. Daten, sowie angehängtes Buffettformular.

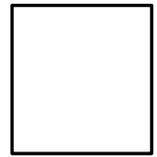
Ort, Datum

Unterschrift Auftraggeber*

*Mit Unterzeichnung und Übersendung/Übergabe des Formulars an EVENTUS, entsteht ein verbindlicher Auftrag. Es gelten die AGBs von EVENTUS (www.eventus-ffm.de/AGBs)

Anhang zum Auftragsformular

„Buffettkonzept 1“



Unser Konzept Nr. 1 ist unser „Low Budget“ Buffett. **Wählen Sie nun 2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 2 Beilagen und 1 Dessert aus der Kategorie 1 aus.** Die Anzahl der Vorspeisen, Beilagen und Desserts können Sie untereinander verändern (z.B. 3 Vorspeisen, 1 Beilage, 1 Dessert oder 1 Vorspeise, 1 Beilage, 2 Desserts.). Die Anzahl der Hauptgänge ist fest.

Tragen Sie nun in den Feldern die jeweilige lfd. Nummer aus den Tabellen ein. Sollten Sie das Speiseangebot wie oben beschrieben verändern wollen, tragen Sie die gewünschten Nummern dennoch in die vorhandenen Felder ein und markieren diese mit einem *

Lfd. Nr.	Vorspeisen der Kategorie 1

Lfd. Nr.	Hauptspeisen der Kategorie 1

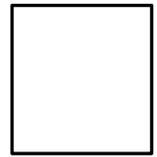
Lfd. Nr.	Beilagen der Kategorie 1

Lfd. Nr.	Dessert der Kategorie 1

Kosten pro Person: 21,90 EUR

Anhang zum Auftragsformular

„Buffettkonzept 2“



Unser Konzept Nr. 2 ist unser „kleines Standard“ Buffett. **Wählen Sie nun 2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 2 Beilagen und 1 Dessert aus den Kategorien 1 & 2 aus.** Die Anzahl der Vorspeisen, Beilagen und Desserts können Sie untereinander verändern (z.B. 3 Vorspeisen, 1 Beilage, 1 Dessert oder 1 Vorspeise, 1 Beilage, 2 Desserts.). Die Anzahl der Hauptgänge ist fest.

Tragen Sie nun in den Feldern die jeweilige lfd. Nummer aus den Tabellen ein. Sollten Sie das Speiseangebot wie oben beschrieben verändern wollen, tragen Sie die gewünschten Nummern dennoch in die vorhandenen Felder ein und markieren diese mit einem *

Lfd. Nr.	Vorspeisen der Kategorie 1 & 2

Lfd. Nr.	Hauptspeisen der Kategorie 1 & 2

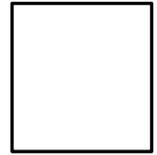
Lfd. Nr.	Beilagen der Kategorie 1 & 2

Lfd. Nr.	Dessert der Kategorie 1 & 2

Kosten pro Person: 27,90 EUR

Anhang zum Auftragsformular

„Buffettkonzept 3“



Unser Konzept Nr. 3 ist unser „Standard“ Buffett. **Wählen Sie nun 3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 2 Beilagen und 2 Dessert aus den Kategorien 1, 2 & 3 aus.** Die Anzahl der Vorspeisen, Beilagen und Desserts können Sie untereinander verändern (z.B. 3 Vorspeisen, 3 Beilagen, 1 Dessert oder 2 Vorspeise, 2 Beilagen, 3 Desserts.). Die Anzahl der Hauptgänge ist fest.

Tragen Sie nun in den Feldern die jeweilige lfd. Nummer aus den Tabellen ein. Sollten Sie das Speiseangebot wie oben beschrieben verändern wollen, tragen Sie die gewünschten Nummern dennoch in die vorhandenen Felder ein und markieren diese mit einem *

Lfd. Nr.	Vorspeisen der Kategorie 1, 2 & 3

Lfd. Nr.	Hauptspeisen der Kategorie 1, 2 & 3

Lfd. Nr.	Beilagen der Kategorie 1, 2 & 3

Lfd. Nr.	Dessert der Kategorie 1, 2 & 3

Kosten pro Person: 34,50 EUR

Anhang zum Auftragsformular

„Buffettkonzept 4“



Unser Konzept Nr. 3 ist unser „Premium“ Buffett. **Wählen Sie nun 4 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 2 Beilagen und 2 Dessert aus den Kategorien 1, 2 & 3 aus.** Die Anzahl der Vorspeisen, Beilagen und Desserts können Sie untereinander verändern (z.B. 3 Vorspeisen, 3 Beilagen, 2 Dessert oder 5 Vorspeise, 1 Beilage, 2 Desserts.). Die Anzahl der Hauptgänge ist fest.

Tragen Sie nun in den Feldern die jeweilige lfd. Nummer aus den Tabellen ein. Sollten Sie das Speiseangebot wie oben beschrieben verändern wollen, tragen Sie die gewünschten Nummern dennoch in die vorhandenen Felder ein und markieren diese mit einem *

Lfd. Nr.	Vorspeisen der Kategorie 1, 2, 3 & 4

Lfd. Nr.	Hauptspeisen der Kategorie 1, 2, 3 & 4

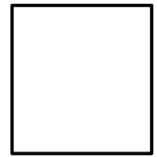
Lfd. Nr.	Beilagen der Kategorie 1, 2, 3 & 4

Lfd. Nr.	Dessert der Kategorie 1, 2, 3 & 4

Kosten pro Person: 44,00 EUR

Anhang zum Auftragsformular

„Buffettkonzept Final 1“



Natürlich haben wir bereits auch schon feste Buffettkonzepte anhand der meistgebuchtesten Buffetts erarbeitet. Diese vorher erarbeiteten Konzepte bieten wir zu Sonderpreisen an.

Schauen Sie sich unser Angebot durch. Vielleicht gefällt es Ihnen ja? 😊

Lfd. Nr.	Vorspeisen
A1	Brotauswahl mit Käse- und Wurstplatte
A3	Salatbuffet* mit zweierlei Dressing zum selbst garnieren (Joghurt und Honig Senf)
A12	Quiche mit Lachs und Spinat

Lfd. Nr.	Hauptspeisen
B16	Rindergulasch in Weinsauce
B35	Gemüselasagne (vegan)

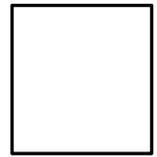
Lfd. Nr.	Beilagen
C1	Kartoffelgratin in mit Sahnesauce und „Erdamerdecke“
C2	Salzkartoffeln

Lfd. Nr.	Dessert
D6	Himbeermousetörtchen im Glas
D8	Crepes mit versch. Toppings (als Showcooking)

Kosten pro Person: 29,90 EUR

Anhang zum Auftragsformular

„Buffettkonzept Final 2“



Natürlich haben wir bereits auch schon feste Buffettkonzepte anhand der meistgebuchtesten Buffetts erarbeitet. Diese vorher erarbeiteten Konzepte bieten wir zu Sonderpreisen an.

Schauen Sie sich unser Angebot durch. Vielleicht gefällt es Ihnen ja? ☺

Lfd. Nr.	Vorspeisen
A1	Brotauswahl mit Käse- und Wurstplatte
A3	Salatbuffet* mit zweierlei Dressing zum selbst garnieren (Joghurt und Honig Senf)
A10	Bruschetta Häppchen

Lfd. Nr.	Hauptspeisen
B1	Schweineschnitzel (dazu Rahm- und Paprikasauce)
B40	Gebratener Lachs (u.a. mit Haut)
B31	Gefüllte Paprika mit Bulgur und Gemüse

Lfd. Nr.	Beilagen
C1	Kartoffelgratin in mit Sahnesauce und „Erdamerdecke“
C4	Ofen-Rosmarin-Kartoffeln
C10	Gemüsepfanne (mit Paprika, Sellerie, Lauch, Karotten)

Lfd. Nr.	Dessert
D6	Himbeermoussetörtchen im Glas
D1	Tiramisu (standard)

Kosten pro Person: 37,50 EUR

Anhang zum Auftragsformular

„Snack/Fingerfoodkonzepte“

Lfd. Nr.	Snacks/Fingerfood 1	Preis pro Person: 6,90 EUR <input type="checkbox"/>
1	Minifrikadellen mit Dips (Senf, Ketchup, BBQ, Hot´n´Sweet)	
2	Minischnitzelchen	
3	Zucchinitörtchen	

Lfd. Nr.	Snacks/Fingerfood 2	Preis pro Person: 6,90 EUR <input type="checkbox"/>
1	Minifrikadellen mit Dips (Senf, Ketchup, BBQ, Hot´n´Sweet)	
2	Thunfischaufrisch mit Brotauswahl	
3	Bruschetta	

Lfd. Nr.	Snacks/Fingerfood 3	Preis pro Person: 5,90 EUR <input type="checkbox"/>
1	Pizzaschnecken	
2	EVENTUSbrötchen (gefüllt mit Speck und Röstzwiebeln)	
3	Zucchinitörtchen	

Lfd. Nr.	Kombinieren Sie aus den o.g. Produkten oder Ihren Wünschen selbst. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot