

SCHWESTERNWIRTSCHAFT

Catering- & Partyservice Berninger

Schwesternwirtschaft Catering- & Partyservice Berninger GbR

Bianka & Sabine Berninger

Hauptstraße 47

99334 Elxleben

www.schwesternwirtschaft-catering.de

Unser Angebot für Sie & Ihre Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie:

Unsere Speisen-Auswahl für Sie

Salate & Vorspeisen	Seite 2
Suppen	Seite 3
Hauptbeilagen Fleisch & Fisch	Seite 4
Saucen	Seite 5
Hauptbeilagen vegetarisch	Seite 6
Sättigungs- & Gemüsebeilagen	Seite 6
Desserts	Seite 7
Kalte Platten & Extras	Seite 8

Preise

Angebot für ein kaltes Büfett	Seite 9
Angebot für ein kalt-/warmes Büfett	Seite 9
Angebot für ein kalt-/warmes Büfett ab 40 Personen	Seite 10
Angebot für ein kalt-/warmes Büfett ab 50 Personen	Seite 10
Komponenten-Mengenangaben	Seite 11
Inklusives & Extras	Seite 11
Verzeichnis der Allergene & Zusatzstoffe	Seite 12

Unsere Auswahl für Sie:

SALATE

VEGAN

- Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln oder Oliven^{1,8}
- Gurkensalat^{F,I}
- Rotkrautsalat, wahlweise mit Apfel, Birne oder Ananas^I
- Weisskrautsalat^I
- Wachsohnsalat^I
- Melonensalat mit Cashewkernen und Paprika^{G,I,J}
- Rote Beete Carpaccio mit Sesamsaat^{H,I}
- Karotten-Apfelsalat mit Zitronensaft
- Asiatischer Karottensalat^{B,G,H,I,J}
- japanischer Zucchini-Salat (mit viel Knoblauch)^{1,G,H,I}
- Mais-Radieschen-Salat^I
- Paprika-Petersilie-Salat^I
- Paprika-Mango-Lauch-Salat^{G,I}
- Mango-Zuckerschotensalat mit Sesam^{G,H,I}
- Mango-Erdbeersalat mit Frühlingszwiebeln^I
- Antipasti^{1,I}
- Tomate Avocado Sala^{1,I}
- Stangensellerie-Apfelsalat mit Sesam^{G,H,I}

VEGETARISCH

- Gurkensalat mit saurer Sahne oder Joghurt^{D,F,I}
- Tomate Caprese^{1,D,I}
- Rucola mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Parmesan^{1,I}
- Rucola mit Orangenfilets, Walnüssen und Parmesan^{1,I,J}
- Rucola oder Babyspinat mit Granatapfel (wahlweise mit Schafs- oder Ziegenkäse)^{D,I}
- ital. Spinat-Brotsalat (wahlweise mit Ziegenkäse)^{A,D,I}
- Radieschen-Champignonsalat mit Joghurt-Kresse Dressing^{D,I}
- Lauch-Feta-Olivensalat^{8,D,I}
- Zucchini-Paprika-Feta-Salat^{D,I}
- Griechischer Salat^{8,D,I}
- Eiersalat^{E,F}
- Waldorffsalat^{C,D,E,F,I}
- Taboulé (Cous Cous) mit Minze-Joghurt-Dip^D

FLEISCH-/ FISCHHALTIG

- Asiatischer Nudelsalat^{2,4,K}
- Rindfleischsalat^{1,3}
- Schweizer Wurstsalat^{2,3,5,6,F}
- Wurst-Käsesalat^{3,5,6,F}
- Schichtsalat^{C,D,E,F}
- Geflügelsalat mit Mandarinen^D
- Eisberg mit Käse, Trauben und Bacon^D
- Tomate Avocado mit Garnelen^{1,I}

SUPPEN

VEGAN

- Karotten Kokossuppe mit Ingwer^{G,H}
- Kürbis Kokossuppe mit Ingwer^{G,H}
- Steckrübensuppe^H
- Tomatencremesuppe^I

FLEISCHHALTIG

- Hochzeitssuppe (mit Nudeln oder Semmelklösschen)^{A,D,E}
- Thailändische Hühnersuppe^{G,K}
- Goulaschsuppe^{C,I}
- Soljanka^C
- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch^{D,I}

VEGETARISCH

- Maiscremesuppe^D
- Champignoncremesuppe^{D,I}
- Spargelcremesuppe (nach Saison)^{D,I}
- Käse-Lauch-Suppe^{D,I}
- Paprikarahmsuppe^{D,I}

Hauptbeilagen FLEISCH & FISCH

BRATEN vom

Rind / Schwein

- Rinderrouladen^{3,F,I}
- mediterraner Rinderbraten^{1,G,I}
- Sauerbraten^{C,I}
- Rindergoulasch^I
- Hackbraten^{A,D,E,F}
- Kasselerbraten^I
- Salzbraten
- Kräuterbraten^{D,F}
- Schwarzbierbraten^{C,I}
- Spanferkel (roll) braten^I
- Schweineröllchen „Caprese“^{D,I}
- Hackbällchen Toskana Art^D

Geflügel / Wild / Lamm

- Wildschwein-/Hirschbraten^I
- Rehbraten/ -rücken^I
- geschmorte Lammkeule^I
- Putenrollbraten, ungefüllt oder gefüllt mit Spinat oder Mangold und Mozzarella oder Feta^{D,I}
- gebratene Entenbrust oder Keule^I
- Putenrahmgeschnetzeltes^{D,I}

FISCH

Lachs/Scholle/Tilapia/ Maui Maui/ Meerbarbe

- auf Blattspinat oder Mangold
- in Kokossauce Asia Style^G
- in Weissweinsauce^{D,I}
- in Senf-, Dill-, Kräuter- oder Zitronensauce^{D,F,I}
- Fischdreierlei mit Kokossauce (und Knoblauchgamelen)^G

KURZGEBRATENES für Grillpfanne

vom Rind / Schwein / Kalb

- Rumpsteak „Strindberg“^{A,E,F}
- Saltimbocca (mit Parma-/Serranoschinken und Salbei)
- Rostbrätl mit Röstzwiebeln^F
- Schweinesteak mit Würzfleisch^{A,I}
- Schweinesteak mit Kräuterbutter^D
- Schweineschnitzel^{A,E}
- Mailänder Schnitzel (mit Parmesan- Eihülle)^E
- Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce^{D,I}
- Schweinemedallions mit Mozzarella überbacken^D
- Hackklöpschen^{A,E,F}
- Spare Ribs (mit hausgemachter Marinade)^{1,G}

vom Geflügel

- Schaschlykspiesse
- Puten- o. Hähnchenbrust im Kornflakesmantel^E
- Hähnchensaté (mit Erdnussauce)^{B,G}
- Puten- o. Hähnchenbrust, überbacken mit Tomate und Mozzarella^D
- Asia Nudelpfanne mit Huhn^{A,G}

SAUCEN

- Rotweinsauce^I
- Kirschsauce^I
- Orangensauce^I
- Cranberrysauce^I
- Sahnesauce^{D,I}
- Balsamicosauce^{1,I}
- Ajvarsauce (Paprikasauce)^{D,I}
- Tomatensauce^I
- Barbequesauce
- Karottensauce^D
- Zitronensauce^{D,I}
- Erdnussauce^{B,G}
- Thai Kokossauce^G

Hauptbeilagen VEGETARISCH

- Feta in Folie gebacken^D
- Ofenkartoffeln mit Quark^D
- gekochte Eier mit Senfsauce^{E,F}
- Gemüsespiesse
- Asia Nudelpfanne mit Tofu^{A,G}
- Falafel
- Champignon – Hafer – Medaillons^E
- Gemüsebratlinge^{5,9,E}
- Karottenrösti^E
- Tomaten/Zucchini/Paprika gefüllt^D
- Salbei Gnocchi/Pesto Gnocchi^{D,J}

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Thüringer Klösse^{5,9,A,D}
- Kartoffelgratin^{D,E}
- Kartoffel Steinpilz Gratin^{D,E}
- Salzkartoffeln
- Kroketten (lang oder rund)^{A,E}
- Mandelbällchen^{A,E}
- Röstitaler oder -ecken^E
- Wedges
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffeltaschen (mit Frischkäsefüllung)^{D,E}
- Reis
- Basmatireis
- Thailändischer Duftreis^G
- Polenta^E
- Pasta Bavette^A
- Pasta Fusilli^A
- Pasta Farfalle^A
- Gnocchi^A
- Schupfnudeln^{A,E}
- Spätzle^{A,E}

GEMÜSE

- Apfelrotkohl^I
- Sauerkraut⁵
- glasierte Karotten^D
- Buttererbsen^D
- Butterbohnen (mit Butter oder Semmelbutter)^{A,D}
- Rosenkohl (mit Butter oder Semmelbutter)^{A,D}
- Blumenkohl (mit Sauce Hollandaise o. Semmelbutter)^{A,D,E}
- Brokkoli (mit Sauce Hollandaise o. Mandelbutter)^{D,E}
- Spargel (mit Sauce Hollandaise)^{D,E}
- Champignons (auch mit Sahne)^{D,I}
- Rahmspinat oder –Mangold^D
- Grillgemüse^{1,G,I}

SONSTIGES

Nudeln^A mit

- Tomatensauce^I
- Schinken-Sahne-Sauce^{5,6,D,I}
- Sauce Bolognaise^I
- Feuertopf^{3,I}
- Rucola Pesto, Tomaten und Parmesan

DESSERTS

VEGAN

- Melonen Ananassalat mit Chili, Ingwer und Kokosraspel
- Beerengrütze¹
- Kokos Milchreis
- Obstsalat
- Obstspiesse (zum Schokobrunnen)
- Apfel Traubensalat mit Beerenobst (wahlweise mit Nüssen oder Mandeln)

VEGETARISCH

- Götterspeise
- Eierlikör Milchreis D, E
- Limonen Pana Cotta D
- Schokomousse D, E
- Zitronenmousse D, E
- Kokosmousse D
- Vanillemousse D, E
- Mango Joghurtmousse D
- Erdbeermousse D
- Limettenmousse D
- Joghurtbombe D
- Schokoladenpudding D
- Vanillepudding D
- Erdbeerpudding D
- Karibiktraum (Vanillecreme, Amarettini, Ananas, Kokosflocken) A, D, J
- Banoffee Pie (Karamell, Butterkeks, Sahne, Banane) A, D, J
- Schwarzwälder Kirschpudding A, D, E, I
- Brownies (Schoko oder Nuss) A, D, E
- Erdbeer Tiramisu A, D
- Tiramisu A, D
- Himbeerwolke (mit Baiser und Sahne) D, E

DESSERTSAUCEN

VEGAN

- Himbeersauce
- Erdbeer (Minz) Sauce
- Mangosauce

VEGETARISCH

- Schokoladensauce D
- Vanillesauce D

- **Selbstverständlich sind wir für Speisenvorschläge Ihrerseits offen.**
- **Weiterhin ist es für uns wichtig zu wissen, ob sich unter Ihren Gästen Personen mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (z.B. Laktoseintoleranz, Zöliakie etc.) befinden.**
- Bitte wählen Sie aus den jeweiligen Kategorien die für Sie passenden Komponenten aus.
- Ein kleiner Tipp von uns: vermeiden Sie Wiederholungen wie z.B.:
Tomate als Suppe und als Salat,
Karotte als Gemüse, Suppe und als Salat,
Kartoffel als Beilage, als Suppe und als Salat ... etc. pp.

Kalte Platten & Extras

Wurstplatte mit erlesenen internationalen Sorten

Käseplatte mit erlesenen internationalen Sorten

Fischplatte

Brotkorb gemischt^A

Butter^D

ab 40 Personen: geräucherter Stöhr am Stück (nicht in den Angebots-Preisen enthalten)

Preise

Der Preis für Ihr Büfett wird jeweils individuell – nach Ihrer Auswahl – kalkuliert. Nach der Absprache der Komponenten erhalten Sie von uns ein konkretes Angebot.

Kaltes Büfett mit

Brot, Brötchen

Butter

Fleisch-, Wurst- & Käseauswahl

2 Salate

ab 14,50 € pro Person

Kaltes Büfett mit

Brot, Brötchen

3erlei Butter

Internationale Wurst- & Käseauswahl

Schlachteplatte

2 Blatt-/Rohkostsalate

2 Beilagensalate

Würzsoßen

ab 18,50 € pro Person

Kalt-warmes Büfett mit

1 Suppe (ab 21 Personen)

3 - 4 Salaten

3 Fleischkomponenten als Braten oder

2 Fleisch- und 1 Fischkomponente

Grillpfanne mit 3 Komponenten

3 Sättigungsbeilagen

Gemüsepfanne mit 4 Sorten Gemüse

2 Desserts

bis 20 Personen

ab 24,50 € pro Person

ab 21 Personen

ab 22,50 € pro Person

Käseplatte

Brotkorb gemischt

Butter

Ab 40 Personen: kalt-warmes Büfett mit

1 Suppe

5 Salaten

3 Fleischkomponenten als Braten oder

3 Fleisch- und 1 Fischkomponente

Grillpfanne mit 4 Komponenten

4 Sättigungsbeilagen

Gemüsepfanne mit 5 Sorten Gemüse

3 Desserts

ab 24,50 € pro Person

Käseplatte

Brotkorb gemischt

Butter

Wurst/ Fischplatte gegen Aufpreis

Ab 50 Personen: kalt-warmes Büfett mit

1 oder 2 Suppen

6 Salaten

4 Fleischkomponenten als Braten oder

3 Fleisch- und 1 Fischkomponente

Grillpfanne mit 5 Komponenten

5 Sättigungsbeilagen

Gemüsepfanne mit 6 Sorten Gemüse

4 Desserts

ab 26,50 € pro Person

Käseplatte

Brotkorb gemischt

Butter

Wurst/ Fischplatte gegen Aufpreis

Die Komponenten setzen sich (für ein kalt-warmes Büfett*) wie folgt zusammen:

Hauptspeisen je 200g/Person

Sättigungsbeilagen je 150 g

Salate je 120 g / Person

(Vor-)Suppe je 120 ml / Person

Desserts je 100 g / Person

Käse / Aufschnitt je 80 g / Person

Butter je 20 g / Person

Backwaren je 100g / Person

*Die Komponenten variieren je nach Ihren Wünschen für das Büfett

Inklusive:

In allen Preisen enthalten sind Warmhaltebehälter (Chaving Dishes mit Brennpaste) sowie Vorleger und die Anfahrt zum Veranstaltungsort (bei einem Anfahrtsweg bis 20 km), außerdem die Mehrwertsteuer von 19%.

Extras:

Bis 20 km Lieferung frei Haus, ab dem 21. Kilometer berechnen wir eine Kilometerpauschale (hin und zurück) von 45 Cent je gefahrenen Kilometer.

Pauschale Mietküche. (Wir arbeiten mit Kooperationspartner*innen zusammen, die ihre Mietküchen zu unterschiedlichen Konditionen anbieten.)

Nutzungspauschale Geschirr (incl. Besteck):

pro Gedeck 1,50 €

Verzeichnis der Allergene und Zusatzstoffe:

	Zusatzstoffe		Allergene
1	Farbstoff	A	Gluten (Weizen)
2	Konservierungsstoff	B	Erdnüsse
3	Süßungsmittel	C	Sellerie
4	Geschmacksverstärker	D	Laktose (Milch)
5	Antioxidationsmittel	E	Eier
6	Phosphat	F	Senf
7	Chinin	G	Soja
8	geschwärzt	H	Sesam
9	geschwefelt	I	Schwefeldioxid / Sulfite
10	gewachst	J	Schalenfrüchte / Nüsse
		K	Fisch
		L	Weichtiere
		M	Krebstiere
		N	Lupine