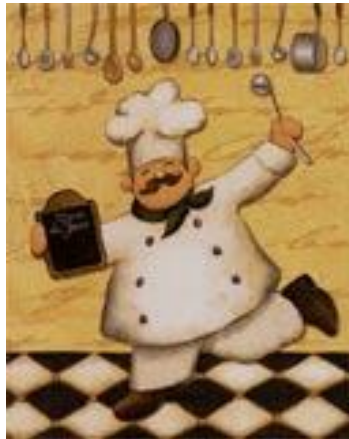


Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Service rund um Ihre Gäste



***Organisation und Durchführung von
privaten und geschäftlichen Feierlichkeiten***

Mosel-Hunsrück-Catering, Neugartenstraße 7. 54340 Detzem

Telefon: 06507 703321

Mobil : 0172 6517958

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

DerPartyservice,derSiekulinarischverwöhnt!

Ob Schuleinführung, Kommunion, Jugendweihe, Firmenfeier,
Geburtstag,
Hochzeit, Jubiläum, Seminar, Tagung oder Straßenfest, wir sind Ihr
richtiger Partner in Sachen Catering und Partyservice an der Mittel
Mosel.

Ihre Feier soll zu einem besonderen Erlebnis werden.
Durch Ihre Ideen, verbunden mit unseren Vorschlägen und Erfahrungen,
entsteht Ihr persönliches außergewöhnliches Buffet.

Ihr Wunsch soll uns Ansporn sein, eine Feier nach Ihren Wünschen zu
gestalten.

Von der kalten Platte bis zum exklusiven Buffet sind wir der richtige
Partner für Sie.

Unsere Gerichte können nach Ihren Vorstellungen beliebig gemischt,
variiert oder erweitert werden.

Wir bieten Ihnen einen Service, der Ihren Wünschen gerecht wird

Uwe Schmitt

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Warme Suppen und Eintöpfe

Toskanische Tomatencremesuppe

Italienische Minestrone

Hühnerbrühe mit Einlage

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen

Lauchcremesuppe

Moselländische Kartoffelsuppe mit Speck und Gemüsestreifen

Moselländische Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs

Blumenkohlcremesuppe

Champignoncremesuppe

Brokkolisuppe mit Pfifferlingen und Mandelblättchen

Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe

Eintöpfe wie zb. Linseneintopf oder Erbseneintopf

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Canapés und kleine Köstlichkeiten

Für den Empfang empfehlen wir: 3-5 Schnittchen à Person.

Canapés

<i>Lachs (geräuchert oder gebeizt)</i>	<i>_ 2,40/Stück</i>
<i>Aal mit Meerrettichhäubchen</i>	<i>_ 2,80/Stück</i>
<i>Räucherforelle mit Ei dekoriert</i>	<i>_ 2,40/Stück</i>
<i>Heilbutt</i>	<i>_ 2,60/Stück</i>
<i>Kaiserschinken</i>	<i>_ 1,50/Stück</i>
<i>Parmaschinken</i>	<i>_ 1,90/Stück</i>
<i>Hähnchenbrustfilet</i>	<i>_ 1,80/Stück</i>
<i>Käsespezialitäten vom Weichkäse</i>	<i>_ 1,10/Stück</i>
<i>Käsespezialitäten vom Schnittkäse</i>	<i>_ 1,20/Stück</i>
<i>Tortenbrie</i>	<i>_ 1,20/Stück</i>
<i>Roastbeef</i>	<i>_ 1,90/Stück</i>
<i>Flugentenbrust</i>	<i>_ 2,40/Stück</i>
<i>Wildschinken</i>	<i>_ 2,60/Stück</i>
<i>Kalbslebermousse</i>	<i>_ 2,00/Stück</i>

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Salatkarte

(1Portion/200g)

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln
Bohnensalat mit Zwiebeln und Essig-Öl Vinaigrette
Indischer Reis-Gemüse-Salat
Bunter Paprikasalat
Bauernsalat mit Schafskäse
Tomatensalat
Tomate-Mozzarella-Salat
Balkan Salat mit Kidney Bohnen und Schafskäse
Bayrischer Wurstsalat
Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette
Möhrensalat
Blumenkohl-Salat
Tortellinisalat
Spargel Salat
Waldorfsalat
Geflügel Salat Hawaii
Eisbergsalat mit Mandarinen
Nudelsalat,
Rindfleischsalat,
Linsen-Lauch-Salat
Insalata mista,
Kartoffelsalat

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Vorspeisenplatten

GemischteFischplatte (ab10Personen)

Räucherlachs, Räucherforelle, Makrelefilets, Butterfisch, Krabbencocktail, Meerrettichsahne, Gravad Lachs, Bratrollmops, Garnelen, Sprotten, Bismarckhering, Heilbutt, Hummerschwänze, Rollmops, Stremellachs, Lachs-Trio, Schillerlocken, Krabben, Aal und Makrelenhappen, Roulade vom Räucherlachs mit Kräuter-Frischkäse, Sahnemeerrettich

Schinkenplatte (ab10Personen)

Wacholderschinken, Schwarzwälder Schinken, Wildschinken, Schinkenbrett, Kochschinken, Schinkenröllchen mit Spargel, Parmaschinken

Bratenplatte(kalt) (ab10Personen)

Kasseler, Wildbraten, Roastbeef rosa gebraten, Schweinerückenbraten, Gefüllter Schweinebraten, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Partyfrikadellen, Flugentenbrust

DiversePlatten(kalt) (ab10Personen)

Hähnchenkeulen, Carpaccio hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, und Vinaigrette, Rinderzunge, kleine Schnitzel vom Schwein / kleine Hähnchenschnitzel, Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Dauerwurstplat

Käsebrett(ab10Personen)

Dabei verwenden wir aus unserem Käsesortiment verschiedene Schnittkäse, Weichkäse, Käsecrem und Käsezubereitungen, Blauschimmelkäse, Käsewürfel, frisches Obst, Weintrauben, Salzgebäck

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Warme Hauptgänge

(1Portion/200g)

Vom Schwein

Winzerspießbraten in Zwiebelsauce

Grillschinken

Schweinekrustenbraten

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Schweinefilet mit Pfifferlingen

Schweinefilet im Speckmantel Mignon mit Pfifferlingen

Gegrillte Schweinshaxen

Glacierter Schweinenacken

Schafele

Kasseler gekocht

Kassler gegrillt

Schweinefiletstreifen Stroganoff

Leberknödel

Schnitzel paniert Jäger oder Zigeunersauce

Wiener Schnitzel

Gekochter Schweinebauch

Von Rind und Kalb

Burgunderbraten

Kochfleisch im Sud

Rinderrollbraten Rheinischer

Sauerbraten Roastbeef in

Senfkruste

Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken

Rinderzunge in Madeira Sauce

Kalbsbraten

Kalbsgeschnetzeltes

Feines Kalbsragout (Ragout Fin)

Rinderfilet im ganzen Gebraten

Rinderfilet Wellington

Kalbsnierenbraten

Vom Geflügel

Putenrollbraten

Hähnchenbrust in Curryrahmsauce

Putenbrust in Orangensauce

Hähnchenschenkel

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Warme Hauptgänge

(1Portion/200g)

VomWild

Wildschweinbraten

Auf Anfrage

Medaillon vom Reh im Speckmantel an Holundersauce

Auf Anfrage

Wildragout mit Frischen Champignons

Auf Anfrage

Hasenbraten

Auf Anfrage

Beilagen

(1Portion/200g)

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Kroketten

Petersilienkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Thymiankartoffeln

Kappestertisch

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Basmati-Reis mit Mandeln

Feine Wildreismischung

Safranrisotto

hausgemachte Spätzle

Tagliatelle in Pesto

hausgemachte Spätzle in Bärlauch Pesto geschwenkt

Schupfnudeln

Brokkoli-Blumenkohl-Gratin

Prinzessbohnenbündchen

Gedünstete Erbsen und Möhren

Mandel Brokkoli

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Süßspeisen

(1Portion/200g)

Rotweincreme

Orangencreme

Riesling-Weincreme

Tiramisu

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolate

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayerische Creme

Frische Erdbeeren

Herrencreme

Panna Cotta Creme mit Himbeeren

Cappuccino Creme

Vanille Creme mit Erdbeersauce

Amaretto Creme

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 1

kaltesBuffet

(ab 25 Personen)

Variationen vom Räucherfisch, Räucherlachs und Butterfisch, Sahnemeerrettich

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Roastbeef rosa gebraten,

Schweinerückenbraten

Hähnchenkeulen

kleine Schnitzel vom Schwein

Linsenlauchsalat, Tomate- Mozzarella,

Indischer Reis-Gemüse-Salat,

Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln

Käsesortimen mit Weintrauben

Weincreme

Brot- u. Brötchenvariationen

(Preis je Person 24,50_)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 2

kaltesBuffet

(ab 25 Personen)

Variationen vom Räucherlachs mit Senf-Honig Dip

Schinkenröllchen mit Spargel

Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln, Bauernsalat mit Schafskäse,

Indischer Reis-Gemüse-Salat,

Nudelsalat, gemischte Blattsalate mit Dressing,

Roastbeef rosa gebraten,

Schweinefilet mit Früchten garniert,

Schweinerückenbraten mit Remouladensoße,

Käsesortiment mit Weintrauben,

Gemischter Brotkorb

Orangencreme,

Frischer Obstsalat

(Preis je Person 28,50,-)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 3

kaltesBuffet

(ab 20 Personen)

Roulade vom Räucherlachs mit Kräutercreme Füllung auf Blattsalat

Krabbencocktail

Kalte Rinderzunge

Schinkenröllchen mit Spargel

Schinkenbrett mit Schwarzwälder Schinken und Parmaschinken

Hähnchenbrustfilet, Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen,

Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat

Schweinerückenbraten mit Remouladensoße

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Rindfleischsalat

Bayerische Creme, Riesling-Weincreme

Brot- u. Brötchenvariationen

(Preis je Person 27,60_)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 4

Warmes Büffet Kalt

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Fischplatte, Lachs, Forelle mit Sahnemeerrettich

Geflügel Salat Hawaii

Salate

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln

Bunter Paprikasalat

Nudelsalat mit Erbsen

Warmes Büffet

Winzerspießbraten in Zwiebelsauce

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Gratinierte Kartoffel, hausgemachte Spätzle

Gedünstetes Kaisergemüse

Dessert

Käsebrett mit Obst und Salzgebäck

Mousse au chocolate

Brötchensortiment

(Preis je Person 26,90_)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 5

KaltWarmesBüffet

(ab 25 Personen)

Vorspeisen

Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Makrelefilets, Butterfisch

Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Kaiserbraten

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße

Salate

Balkan Salat mit Kidney Bohnen und Schafskäse

Tortellinisalat

Insalata mista

Kartoffelsalat

Warmes Büffet

Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensoße

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen

Hausgemachte Spätzle und Petersilienkartoffeln

Dessert

Riesling-Weincreme

Orangencreme

(Preis je Person 29,50_)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 6

WarmesBuffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

*Feinkostsalatbuffet******

*Rinderzunge in Madeira Sauce mit Kartoffelpüree******

Hauptgang *Schweinefilet im Speckmantel Mignon mit Pfifferlingen*

hausgemachte Spätzle

Reisrisotto

Kaiser Gemüse

Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette

Dessert

Rotweincreme

(Preis je Person 21,90_)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 7

Warmes Büffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Carpaccio hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesam

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Roulade vom Räucherlachs mit Kräuter Creme,

Salate

Eisbergsalat mit Mandarinen

Linsen-Lauch-Salat

Waldorfsalat

Tortellinisalat

Warmes Büffet

Thunfischsteak in Kräuterbutter und Knoblauch

Roastbeef in Senfkruste

Chicoréestauden im Speckmantel

Prinzesbohnenbündchen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Dessert

Tiramisu

Mango Passion (Feine Passionsfrucht und Mango Mouse auf Biskuit)

(Preis je Person 37,50_)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 8

WarmesBuffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Moselländische Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs

Hauptgang

“Rinderfilet Wellington”

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Kalbsbrät

Kroketten, Petersilienkartoffeln

Mandelbrokkoli,

Dessert

Mouse au Chocolate

(Preis je Person 34,50_)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 9

KaltWarmesBüffet

(ab 35 Personen)

Vorspeisen

Fischplatte mit Räucherlachs, Räucherforelle und Sahnemeerrettich

Honigmelone mit Parmaschinken

Antipasti mit

Getrockneten Tomaten, milde Peperoni gefüllt mit Frischkäse

Paprikaschoten gefüllt mit Weichkäse, Olivenmix grüne Oliven gefüllt mit Paprika und Knoblauch

Käsebrett mit Frischkäse und div. Käse

Walnuss Käse und Camembert, Trauben und Salzgebäck

Hauptgang

St. Petersfisch gebraten mit Zitronenbutter

Burgunderbraten

Schweinefilet im Speckmantel "Mignon" mit Pfifferlingen in Rahm

Petersilienkartoffeln

hausgemachte Spätzle

Buttererbsen und Karottengemüse

Blumenkohl polnisch

Prinzenbohnen im Speckmantel

Salate

Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

frischer Karottensalat

div. Blattsalate mit Joghurt und Balsamico Dressing

Dessert

Obstsalat Tropical mit Exotischen und heimischen Früchten

Bayerische Creme mit Schokoladenstückchen

Ciabatta Brot und Stangenweissbrot

(Preis je Person 36,40)

Mosel-Hunsrück- Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 10

KaltWarmesBuffet

(ab 35 Personen)

Vorspeisen

*Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und Heilbutt
Sahnemeerrettich
Schinkenröllchen mit Spargel
Parma Schinkenröllchen mit Rucola
Roastbeef rosa gebraten und Schweinerückenbraten mit Sauce Remoulade
gefüllte Eier auf Rucolasalat*

Salate

*Gemischte Blattsalate mit Joghurt Dressing
Chicorée-Mandarinen-Salat mit Cocktail Dressing
Geflügel Salat Hawaii*

Warmes Buffet

*Schweinefilet mit Pfefferlingen in Rahmsauce
Hähnchenbrust mit gebackener Ananas, Curryrahmsauce
kleine Schnitzel vom Schwein
Basmati Reis
Kartoffeltaschen mit Frischkäse
hausgemachte Spätzle
Petersilienkartoffeln
Gemüse Platte mit Blumenkohl, Mandel Broccoli,
Bohnenbündchen im Speckmantel, gedünstete Erbsen und Möhren*

Dessert

*Panna Cotta Creme mit Himbeeren
Herrencreme mit Schokoladen Stückchen*

(Preis je Person 34,90 €)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 11

KaltWarmesBuffet

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

*Gemischte Fischplatte mit Heilbutt, Makrelefilets, Butterfisch und
Black Tiger Garnellen*

Carpaccio Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Salate

Geflügel Salat Hawaii

Insalata mista mit Joghurt und Cocktail Dressing

Bauernsalat mit Schafskäse

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing

Karottensalat

Bunter Paprikasalat

Warmes Buffet

Hähnchenroulade gefüllt mit Broccoli

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen und Pfeffersauce

Hirschkalbsbraten an Wacholdersauce

hausgemachte Spätzle, Pariser Kartoffeln mit Petersilie

Kartoffeltaschen mit Quark

Blumenkohl Polnisch, Gedünstete Karotten, Bohnenbündchen im Speckmantel

Stangenspargel mit Petersilienbutter

Dessert

Cappuccino Creme

Frischer Obstsalat

Käsebrett mit Schinken und Trauben

Traubenbrötchen

Stangenweissbrot und Rogen Flitt

(Preis je Person 44,60 _)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 1

Brunchexquisit

(ab 25 Personen)

Frühstück

Rührei mit Schinken, Lachs, Forelle, Makrelenhappen, Sahnemeerrettich, Bratenplatte mit Remouladensoße, Schinken, Dauerwurstplatte, Käseplatte, Butterbrett, Brötchen, Brot, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte

Warme Speisen

Tortellinauflauf, Pfifferlingschnitzel, Schweinefilet mit Pfirsichen, Sauce Choron, Salatbuffet,

Nachspeisen

*Apfelkuchen
Orangencreme*

(Preis je Person 22,90,-)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Unser Vorschlag 2

Brunchexquisit

(ab 25 Personen)

Frühstück

*Thüringer Rostbratwurst,
Bratrollmops
Schwarzwälder Schinken, Kochschinken,
verschiedene Käse,
Marmelade, Honig
Rührei mit Schinken oder geckorte Eier
Butterbrett
Kaffee und Tee*

Warme Speisen

*Putengeschnetzeltes in Rieslingsauce mit Gemüsestreifen
Schweinekrustenbraten
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle
Brötchen, Brot*

Nachspeisen

*Riesling-Weincreme,
Kalter Hund*

(Preis je Person 21,90_)

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Geschirrverleihpreise

<i>Flache Teller</i>	0,20_
<i>Dessertteller</i>	0,20_
<i>Suppentassen</i>	0,20_
<i>Butterteller</i>	0,20_
<i>Kaffeetasse</i>	0,20_
<i>Kaffeuntertasse</i>	0,10_
<i>Menügabel</i>	0,10_
<i>Menümesser</i>	0,10_
<i>Fischmesser</i>	0,10_
<i>Menüöffel</i>	0,10_
<i>Bierglas 0,25 l</i>	0,20_
<i>Sektglas 0,1 l</i>	0,20_
<i>Stehtisch</i>	6,50_
<i>Biertischgarnitur</i>	10,00_
<i>Kaffeelöffel</i>	0,10_

Die Aufgeführten Preise gelten für die Dauer von einem Verleihzeitpunkt (4 Tage).

Bei Beschädigung, Verlust unseres Geschirrs oder sonstiges Equipments behalten wir uns das Recht vor, Ihnen den Wiederbeschaffungswert in Rechnung zu stellen.

Für den Spülservice berechnen wir einen Unkostenbeitrag von 0,05_ je Stück.

Mosel-Hunsrück-Catering

Partyservice & Catering

Allgemeine Geschäfts-Bedingungen

1. Nach Auftragserteilung des Kunden und Auftragsbestätigung unsererseits, gilt der Vertrag als geschlossen. Sollten Sie aus irgendwelchen Gründen einen mit uns vereinbarten Termin absagen, so behalten wir uns das Recht vor, Ihnen einen Verdienst- Ausfall-Pauschale in Rechnung zu stellen zur Deckung unserer bis dahin entstandenen Kosten. Die Höhe der Pauschale richtet sich nach dem Zeitpunkt Ihrer Absage: Absage von mehr als 30 Tage vor der Veranstaltung 150 Euro
Verdienstaufschuss Absage innerhalb 15 Tage vor dem vereinbarten Termin mindestens 50 % des Auftragswertes. Absage 7 Tage vor dem vereinbarten Termin voller Verdienstaufschuss.
2. Für Lieferungen außerhalb des Umkreises von 20 Km vom Firmenbetrieb erheben wir eine zusätzliche Kilometerpauschale. Die Höhe bleibt frei verhandelbar und richtet sich nach Auftragsvolumen sowie Vertragsverhandlungen.
3. Gemietete Artikel sind Eigentum der Firma Mosel-Hunsrück-Catering.
4. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung auf den Kunden über. Bei Verlust oder Beschädigung hat der Mieter Schadensersatz in Höhe des Bezugspreises zu leisten.
5. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen festgelegten Mehrwertsteuer. Diese beträgt für Buffetlieferung 7% und bei Buffetlieferungen mit zusätzlicher Serviceleistung z.B.(Geschirrverleih, Serviceleistungen) 19%.
6. Auf unsere Rechnung gewähren wir ein Zahlungsziel von 8 Tagen nach Erhalt der Rechnung.
7. Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die Vorstehenden Liefer-und Zahlungsbedingungen verbindlich anerkannt.
8. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Trier.

