

CATERING SERVICE

WIR MACHEN IHR FEST PERFECT!



FÜR DEN SCHÖNSTEN MOMENT IM LEBEN...

... legen Sie Ihr Fest in unsere erfahrenen Hände.
Denn wir beherrschen Catering wie kein anderer
in unserer Region.

Ahrens
PARTYSERVICE

WIR MACHEN IHR FEST PERFEKT

Ihre Hochzeit – unsere Herzensangelegenheit!

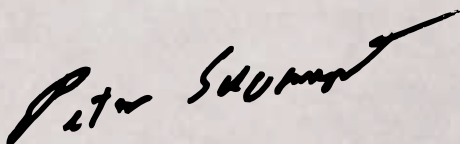
Unser Team vom Hochzeitscatering ist mit Liebe und Leidenschaft dabei, wenn Ihre persönliche Traumhochzeit ansteht. Überlassen Sie den kulinarischen Teil Ihres Festes den erfahrenen Profis vom Ahrens-Hochzeitscatering. Die Vorbereitungen für den schönsten Tag Ihres Lebens laufen kurz vor der Feierlichkeit noch einmal auf Hochtouren. Gerade dann ist es beruhigend, wenn Sie das leibliche Wohl Ihrer Gäste in guten Händen wissen.

Ob Sie einen großen Hochzeitsempfang oder eine stilvolle Party für Familie und Freunde planen: Wir vom Hochzeitscatering kümmern uns mit Begeisterung und Sorgfalt um die Erfüllung Ihres Wunsches. Das beginnt bei der Beratung und Ideenfindung, berücksichtigt die verschiedenen Orte einer Hochzeitsfeier und beinhaltet den kompletten gastronomischen und logistischen Service. Sie entscheiden, in welchem Umfang Sie unser Hochzeitscatering in Anspruch nehmen. Auf jeden Fall können Sie sich entspannt zurück lehnen, wenn sich unser Hochzeitscatering um den kulinarischen Teil Ihres Festes gekümmert hat. Genießen Sie unsere köstlichen Speisen als exquisite Menüfolge oder kreatives Buffet.

Das geschmackliche Erlebnis sorgt dafür, dass Ihre Liebe sprichwörtlich durch den Magen geht! Wir bereiten Ihnen einen unvergesslichen Hochzeitstag, eine rauschende Feier, die Sie als Brautpaar unbeschwert inmitten Ihrer Gäste genießen können. Der reibungslose Ablauf durch unser Hochzeitscatering ist die beste Voraussetzung dafür!

Ich freue mich auf Ihre Anfrage. Sie erreichen mich in der 4. Etage im Restaurant.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Peter Schampel



Catering Service & Restaurant

der Kaufhaus Ahrens GmbH & Co. KG

Universitätstrasse 14-22

35039 Marburg

Fax: 06421-298-322 | eMail: peter.schampel@ahrens-marburg.de

HOCHZEITS MENÜ · ARRANGEMENT 1

VORSPEISEN - SUPPENKREATION

auf dem Teller angerichtet und am Tisch serviert

- Carpaccio vom Weiderind mit geriebenen Parmesan
- Tomatencremesuppe im Glas
- Cappuccino von der Brunnenkresse in der Espressotasse
- Chili-Kokos-Suppe im Glas dazu Ciabattabrot in Scheiben

FRISCHE MARKTSALATE

- Kopfsalat, Eisbergsalat, Frisee-Salat, verschiedene Dressings
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Kleine Cocktailbrötchen, Brotauswahl und Landbutter

WARME GERICHTE VOM BUFFET

- Hähnchenbrustfilet in Cornflakepanade, Mango-Chili-Chutney
- Norwegisches Lachsfilet im Blätterteigmantel „Florentiner Art“ gefüllt mit Blattspinat und Rieslingsschaumsoße
- Schweinefilet in Zucchini mantel mit Safran-Sauce
- Kalbsrücken Cranberry-Pfefferjus, in der Jus tranchiert
- Kartoffelgratin (ohne Broccoli), Tagliatelle, Naturreis, Backkartoffelchen, Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Mediterrane Gemüsepfanne mit Champignons, Paprika, Zucchini und roten Zwiebeln, Fingermöhrrchen und deutscher Spargel

DESSERTS

- Bourbon-Vanilleeis
- Braune Mousse au Chocolate mit Beerenfrüchten garniert
- Erdbeeren und frische Sahne (abhängig von der Jahreszeit)
- Käse vom Holzbrett mit Oliven und roten Trauben (wenig Weichkäse)

MITTERNACHTSBUFFET

- Wurst vom Holzbrett: Rote Wurst, roher und gekochter Schinken, Pfefferbeißer, Minifrikadellen dazu Mixed Pickels
- Käse vom Holzbrett mit Oliven und roten Trauben
- Kleine Cocktailbrötchen, Bauernbrot, Schmalz und Landbutter

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person **43,50 €**

Zugelassene Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 geschwärzt, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 geschwefelt, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker

HOCHZEITS MENÜ · ARRANGEMENT 2

VORSPEISEN - SUPPE

auf dem Teller angerichtet und am Tisch serviert

- Cremesuppe mit frischer Brunnenkresse

VORSPEISEN

- Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich, Dillsenfauce
- Cocktails mit Geflügelsalat in Aprikosen-Staudensellerie-Currycreme
- Parmaschinken Röllchen gefüllt mit mariniertem Rucolasalat und Sesamkernen
- Gegrillte Antipasta mit Zucchini, Paprika, Auberginen und eingelegte Tomaten
- Tomaten- Mozzarella Salat
- Gefüllte Champignons gefüllt mit Fetakäse
- Broccoli-Schinken-Salat
- Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings nach Wahl
- Brotsortiment und Butter
- Laugenbrezeln

WARME GERICHTE VOM BUFFET

- Schweinemedallions in Pfeffersauce mit Broccoli Gemüse und Butterspätzle
- Rinder Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffelgratin
- Hähnchenbrust in Kräutereihülle gebacken mit Tomatensauce, dazu Zucchini-Zwiebelgemüse und Basmatireis
- Norwegisches Lachsfilet ummantelt mit Blattspinat in Blätterteig dazu Tagliatelle Nudeln

VEGETARISCH

- Gebratene Mie Nudeln mit Asiatischen Gemüse, scharf angebraten

DESSERTS

- Exotischer Obstsalat
- Mascarpone-Joghurt Creme mit Beerenfrüchte
- Bayrisch Creme mit Schattenmorellen

MITTERNACHTSBUFFET

- Käse vom Holzbrett
- Wurstplatte mit roter Stracken, rohen und gekochten Schinken und Zwiebelmett
- Landbutter und gemischte Cocktailbrötchen

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person **45,00 €**

Zugelassene Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 geschwärzt, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 geschwefelt, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker

HOCHZEITS MENÜ · ARRANGEMENT 3

ITALIENISCHE ANTIPASTI

- Gegrillte rote und gelbe Paprika, Auberginen und Zucchini
- Eingelegte Kräuter-Oliven
- Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
- Luftgetrockneter Edelschinken
- Rinder-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan
- Butter und Ciabatta

FRISCH VOM GRILL

- Thunfischsteaks mit Garnelenspießchen und feiner Aiolisauce
- Argentinische Rumpsteaks mit frischen Pfifferlingen und Cognac-Pfefferrahmsauce

WARME BEILAGEN

- Provenzalisches Ratatouille-Gemüse frisch aus der Pfanne
- Basmati-Wildreis
- Herzhaftes Kartoffelgratin

SALATE

- Rohkostsalate der Saison mit zwei Dressings
- Putenbrustsalat „Virginia“
- Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven

DESSERT

Vor den Augen Ihrer Gäste frisch zubereitet

- Crêpe „Suzette“ mit Vanilleeis, zarten Orangenfilets und Calvados oder Grand Marnier flambiert

KÄSE

- Verschiedene Käsesorten direkt aus Frankreich mit Trauben
- Brotvariationen und Butter

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person **38,50 €**

Zugelassene Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 geschwärzt, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 geschwefelt, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker

HOCHZEITS MENÜ · ARRANGEMENT 4

ITALIENISCHES BUFFET

WARME SPEISEN

- Cremesuppe mit frischen Waldpilzen
- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Putenbrustfilets in einer Gorgonzolasauce
- „Piccata Milanese“ mit Tomatensauce
- Gebratenes Lachstail mit Limettensauce

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Bunter Gemüsereis
- Gemüse Pfanne der Saison
- Verschiedene Pasta Variationen

SALATE & ANTIPASTI

- Broccoli- Schinkensalat
- Putenbrustsalat in Currysauce
- Garnelensalat
- Gourmet Fischplatte mit geräucherten Fischspezialitäten
- Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse
- Honigmelone mit Italienischem Schinken
- Oliven (schwarz und grün)
- Eingelegte Zucchini, Paprika, Artischockenherzen
- Tomate mit Mozzarella „Caprese“
- Frische Salatauswahl der Saison mit einer Oliven-Vinaigrette
- Ciabatta Brot, Focaccia, Baguette Brot
- Ganzer Lachs im Wurzelsud pochiert, mit Cocktailsauce und Sahnemeerrettich

DESSERT

- Panna Cotta auf Creme Caramel
- Original Italienisches Tiramisu
- Mediterraner Obstsalat
- Italienische Käsespezialitäten auf dem Holzbrett angerichtet

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person **37,00 €**

Zugelassene Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 geschwärzt, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 geschwefelt, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker

HOCHZEITS MENÜ · ARRANGEMENT 5

VORSPEISEN

- Blattsalate der Saison mit drei verschiedenen Dressings
- Griechischer Hirtensalat
- Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
- Farmersalat
- Mailänder Broccolisalat
- Platte mit Roastbeef, Braten und Spargelröllchen
- Mini-Frikadellen
- Butter Partybrötchen und Baguette Brot

HAUPTMENÜS

- Schweinekrustenbraten in Malzbiersauce
- Kleine Schweineschnitzel mit Zigeunersauce
- Putenbrust „Florentiner Art“
- Tilapiafilet in Kräuterpanade gebacken

WARME BEILAGEN

- Kaisergemüse
- Speckböhnchen
- Salzkartoffeln
- Mohntspätzle
- Kartoffelgratin

DESSERT

- Panna Cotta auf Creme Caramel
- Exotischer Obstsalat
- Limettencreme mit Karambole (Sternfrucht)

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person **25,50 €**

Zugelassene Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 geschwärzt, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 geschwefelt, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker

HOCHZEITS MENÜ · ARRANGEMENT 6

HESSEN BUFFET

SALATE UND VORSPEISEN

- Mariniertes Weichkäse
- Krautsalat in Sahneschmand
- Hessischer Kartoffelsalat mit Speckstippe
- Wurstsalat mit Käsestreifen
- „Handkäs mit Musik“ auf rustikalem Bauernbrot
- Hausmacher Wurstspezialitäten mit Schwälmer roter Stracken, Bierbeisser und Schwarzwälder Schinken
- Bauernbrot, Zwiebelbrot, gemischte Cocktailbrötchen und Laugenbrezel
- Butter und Griebenschmalz

WARME GERICHTE

- Hessischer Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce
- Krustenbraten in Malzbiersauce, dazu gebratene Servietten-Knödel und Wirsingkohl
- Mini Haxen in Braunbiersauce mit Rotkohl und gebratenen Schupfnudeln
- Leberkäse dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

DESSERT UND SÜSSPEISEN

- Kirschenmichel
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Mousse au chocolat mit roter Grütze

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person **28,75 €**

Zugelassene Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 geschwärzt, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 geschwefelt, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker

LEISTUNGSVERZEICHNIS - CATERING SERVICE

KOSTENFREIE LEISTUNGEN

- Fachkundige Beratung und Angebotserstellung
- Sortiments- und Mengen-Zusammenstellungen
- Aufstellung Ihres Buffets vor Ort

LEISTUNGEN GEGEN BERECHNUNG

Ihre Bestellung liefern wir ab **100,00 €** im Stadtgebiet Marburg kostenfrei.

Die Konditionen für die Anlieferung an andere Orte variieren individuell.

Unter **100,00 €** Auftragswert berechnen wir eine Zustellkostenbeteiligung für die Anlieferung **14,00 €** und Abholung **8,50 €**

GEBÜHR FÜR LEIHGESCHIRR UND SONSTIGES MATERIAL

- Teller, Dessertschalen, verschiedene Größen, pro Teil	0,35 €
- Tassen, Terrinen und Untertassen für Suppe und Kaffee, pro Teil	0,35 €
- Gläser für Sekt, Wein, Bier, Wasser usw., pro Teil	0,35 €
- Tischdecken, Tafeltücher, Skirtings	Preis je nach Größe
- Weisse Stoffservietten, Stück	1,50 €
- Bestecke, Messer, Gabeln, Löffel usw., pro Teil	0,35 €
- Elektrisch beheizbare Suppenkessel oder Kaffeebehälter, pro Stück	10,00 €
- Chafing Dish, Elektrisch oder mit Brennpaste (Warmspeisenbehälter), pro Stück	8,50 €
- Grillstationen mit Gas, pro Grill	25,00 €
- Stehtische, rund klappbar, pro Stück	9,50 €
- Blaue Satin Husse oder Lackfolie, pro Stück	12,50 €
- Brauerei-Garnituren (1 Tisch, 2 Bänke), pro Einheit	12,50 €
- Weisse Lackfolie, Meter	5,00 €
- Blumen-Arrangements (für Buffets, Tische und Räumlichkeiten)	Preis nach vorheriger Absprache
- Verschiedene Bier Zapfanlagen (mit Anschlüssen und Kohlensäure)	Preis auf Anfrage
- Stühle und Tische mit oder ohne Stuhlhusse	Preis auf Anfrage
- Partyzelte, Pagodenzelte in verschiedenen Größen	Preis auf Anfrage

MITARBEITER- SERVICE/FACHPERSONAL:

Gerne organisieren wir für Sie auch die benötigten Mitarbeiter. Ob Kellner, Köche oder Hostessen: Unsere Mitarbeiter sind versiert, hochmotiviert und freundlich.

Pro Mitarbeiter/Stunde **27,50 €**