

Buffets

FINGERFOOD & SNACKS BUFFETS

Flexbuffets – Wählen Sie Ihre Lieblingspeisen

Rustikale Buffets

Flexbuffets – Wählen Sie Ihre Lieblingspeisen

Mediterrane Buffets

Flexbuffets – Wählen Sie Ihre Lieblingspeisen

Schlemmerbuffets

Flexbuffets – Wählen Sie Ihre Lieblingspeisen

Seiten 01–02

Seiten 03–04

Seiten 05–06

Seiten 07–08

Herzlich Willkommen bei Amado Eventcatering und vielen Dank für Ihr Interesse! Wir freuen uns über Ihre Anfrage und sind selbstverständlich bei der Auswahl und Kalkulation behilflich. Nutzen Sie das Anfrageformular auf unserer Website:

www.amado-eventcatering.de

Netto-Preise:

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich bei Speisen 7% & Non Food Produkten 19% Mehrwertsteuer. Bei gleichzeitiger Lieferung von z.B. Speisen & Geschirr ist der volle Steuersatz von 19% auf die gesamte Bestellung zu zahlen.

Allergene:

Informationen zu Allergenen erhalten Sie jeweils zu den einzelnen Produkten in unserem Produktkatalog [Speisen].



amado eventcatering
Inhaber Marcel Albrecht

www.amado-eventcatering.de
info@amado-eventcatering.de



FINGERFOOD & SNACKS

BUFFETS

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Fingerfood aus der neben stehende Liste [Seite 2] selbst auswählen.



Fingerfood Buffet 1

- Baguetteschnittchen mit Wurst
- Baguetteschnittchen mit Käse
- 2 Sorten Basis Fingerfood
- 1 Sorte süßes Fingerfood

– 5 Teile pro Personen
– Ab 10 Personen
– Art.Nr: 20001

10.00€
Pro Person

Fingerfood Buffet 2

- Baguetteschnittchen mit Wurst
- Baguetteschnittchen mit Käse
- Baguetteschnittchen mit Lachs
- 3 Sorten Basis Fingerfood
- 1 Sorte süßes Fingerfood

– 7 Teile pro Personen
– Ab 10 Personen
– Art.Nr: 20002

13.00€
Pro Person

Fingerfood Buffet 3

- Baguetteschnittchen mit Wurst
- Baguetteschnittchen mit Käse
- Baguetteschnittchen mit Lachs
- 3 Sorten Basis Fingerfood
- 1 Sorte Premium Fingerfood
- 2 Sorten süßes Fingerfood

– 9 Teile pro Personen
– Ab 10 Personen
– Art.Nr: 20003

19.00€
Pro Person

Fingerfood Buffet 4

- Baguetteschnittchen mit Wurst
- Baguetteschnittchen mit Käse
- Baguetteschnittchen mit Lachs
- 4 Sorten Basis Fingerfood
- 3 Sorten Premium Fingerfood
- 3 Sorten süßes Fingerfood

– 13 Teile pro Personen
– Ab 10 Personen
– Art.Nr: 20004

26.00€
Pro Person

Anrichtung

Unser Fingerfood wird auf Palmblatt – Einwegplatten angerichtet & in nachhaltigen Kartons verpackt. Auf Wunsch sind Porzellanplatten möglich.

Basis Fingerfood

- Pumpernickel [Frischkäse] – mit würzigem Frischkäse & Schnittlauch
- Spinat-Lachs-Röllchen – Spinat-Crepe-Röllchen gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Bouletten-Tomaten-Spieß – mit je 2 Kleine Bouletten & Cocktailtomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieß – mit je 3 Cocktailtomaten & Mozzarellakügelchen
- Camembert-Trauben-Spieß – Camembertecke & dunklen Weintraube
- Gouda-Trauben-Spieß – Goudawürfel & helle Weintraube
- Partyboulette mit Senftupfer
- Hähnchenunterkeule
- Asiatischer Hähnchenspieß – überzogen mit fruchtiger Marinade & Sesamkernen
- Halbes Ei gefüllt mit Kaviar

Premium Fingerfood

- Antipasti-Spieß – mit getrockneter Tomate, Oliven, Peperoni & Champignon
- Wrap [Hawaii] – mit Kochschinken, Frischkäse, Ananas & Salat
- Wrap [Vegi] – mit Frischkäse, Salat, Tomate, Gurke & Paprika
- Brioche Burger [Edelsalami] – Leicht süße Brioche Brötchen mit Frischkäse, Salat, Tomate & Edelsalami
- Brioche Burger [Gouda] – Leicht süße Brioche Brötchen mit Frischkäse, Gouda & Feige
- Brioche Burger [Hähnchenbrust] – Leicht süße Brioche Brötchen mit Frischkäse, Hähnchenbrust, Salat & Preiselbeeren
- Brioche Burger [Serrano] – Leicht süße Brioche Brötchen mit Frischkäse, Serrano & Catalupe
- Bagel [Caprese] – mit Frischkäse, Rucola, Tomate & Mozzarella
- Bagel [Tomate] – mit Frischkäse, Salat, Gurke & Tomate
- Bagel [Turkey] – mit Frischkäse, Salat, Gurke & Tomate, Honig-Senf-Sauce & Putenbrust

Süßes Fingerfood

- Milk Chocolate Cookie – mit Schokostückchen
- Triple Chocolate Cookie – mit 3 Sorten Schokostückchen
- Blechkuchenhäppchen – verschiedene Sorten
- Schoko Muffin – mit feinen Schokostückchen
- Blueberry Muffin – mit saftigen Blaubeeren
- Obstschaschlik – Großer Obstspieß mit saisonalen Früchten



Rustikale Buffets

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Speisen aus der neben stehende Liste [Seite 4] selbst auswählen.



Rustikales Buffet 1

- 2 Vorspeisen
- 1 Braten [ca. 250g p.P.]
- 2 Salate [ca. 150g p.P.]
- 1 Dessert

– 3 Teile pro Person +
Mengenangabe
– **Ab 10 Personen**
– Art.Nr: 20005

15,00€
Pro Person

Rustikales Buffet 2

- 4 Vorspeisen
- 2 Braten [ca. 250g p.P.]
- 3 Salate [ca. 200g p.P.]
- 1 Dessert

– 5 Teile pro Person +
Mengenangabe
– **Ab 10 Personen**
– Art.Nr: 20006

20,00€
Pro Person

Rustikales Buffet 3

- 6 Vorspeisen
- 2 Braten [ca. 250g p.P.]
- 4 Salate [ca. 200g p.P.]
- 2 Desserts

– 8 Teile pro Person +
Mengenangabe
– **Ab 10 Personen**
– Art.Nr: 20007

26,00€
Pro Person

Mengenangaben

Sie erhalten die jeweils angegebene Menge an Teile (Stück-Artikel wie zum Beispiel Fingerfood & Desserts). Jede Person erhält von jeder Sorte ein Stück. Bei Braten & Salate erhält jede Person die angegebene Menge (Mischkalkulation).

Vorspeisen

- Pumpernickel [Frischkäse] – mit würzigem Frischkäse & Schnittlauch
- Spinat-Lachs-Röllchen – Spinat-Crepe-Röllchen gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Bouletten-Tomaten-Spieß – mit je 2 Kleine Bouletten & Cocktailtomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieß – mit je 3 Cocktailtomaten & Mozzarellakügelchen
- Camembert-Trauben-Spieß – Camembertecke & dunklen Weintraube
- Gouda-Trauben-Spieß – Goudawürfel & helle Weintraube
- Antipasti-Spieß – mit getrockneter Tomate, Oliven, Peperoni & Champignon
- Partyboulette mit Senftupfer
- Hähnchenunterkeule
- Asiatischer Hähnchenspieß – überzogen mit fruchtiger Marinade & Sesamkernen
- Halbes Ei gefüllt mit Kaviar

Braten

- Kasselerbraten – geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Krustenbraten – mit feiner Kruste, geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Mutzenbraten – Schweinekamm ummantelt mit Senf & Gewürzen, geschnitten in herzhafter Sauce
- Hähnchenbrustmedaillon mit Ananas & Käse überbacken

Salate

- Kartoffelsalat [klassisch] mit Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Kartoffelsalat [mediterran] mit Drillinge, Oliven, Ruccola, getr. Tomaten, Schafskäse & Öl
- Nudelsalat mit Fleischwurst, Erbsen, Mais, Eier, Senf & Joghurt
- Reissalat mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Essig & Olivenöl
- Nudelsalat [Pesto] mit Penne, Paprika, getr. Tomaten, roten Zwiebeln, Pesto & Olivenöl
- Tomatensalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer
- Gurkensalat mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter
- Wildkräutersalat – mit Wildkräuter, getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan & Orangendressing
- Griechischer Salat mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, dunklen Oliven & Feta

Desserts

- Rote Grütze [portioniert] – mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding [portioniert] – mit Vanillesauce
- Karamellpudding [portioniert] – mit Sahnetupfer & Physalis
- Milchreis [portioniert] – mit Apfelstückchen & Zimt
- Obstsalat [portioniert] – mit Früchten der Saison, auf Vanillecreme
- Cheesecake Pudding [portioniert] – mit Zitrone verfeinert, mit Butterkeks

Mediterrane Buffets

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Speisen aus der neben stehende Liste [Seite 6] selbst auswählen.



Mediterranes Buffet 1

- 2 Vorspeisen
- Griechischer Salat [ca. 80g p.P.]
- 1 Hauptgericht [ca. 250g p.P.]
- 1 Beilage [ca. 150g p.P.]
- Ciabattabrot & Tomatenbutter [ca. 80g p.P.]
- 1 Dessert

– 3 Teile pro Person +
Mengenangabe
– **Ab 10 Personen**
– Art.Nr: 20008

22.00€
Pro Person

Mediterranes Buffet 2

- 4 Vorspeisen
- Griechischer Salat [ca. 80g p.P.]
- 2 k. Spezialitäten [ca. 80g p.P.]
- 2 Hauptgerichte [ca. 300g p.P.]
- 2 Beilagen [ca. 200g p.P.]
- Ciabattabrot & Tomatenbutter [ca. 80g p.P.]
- 1 Dessert

– 5 Teile pro Person +
Mengenangabe
– **Ab 10 Personen**
– Art.Nr: 20009

29.00€
Pro Person

Mediterranes Buffet 3

- 5 Vorspeisen
- Griechischer Salat [ca. 80g p.P.]
- 3 k. Spezialitäten [ca. 80g p.P.]
- 3 Hauptgerichte [ca. 300g p.P.]
- 3 Beilagen [ca. 200g p.P.]
- Ciabattabrot & Tomatenbutter [ca. 80g p.P.]
- 2 Desserts

– 6 Teile pro Person +
Mengenangabe
– **Ab 30 Personen**
– Art.Nr: 20010

31.00€
Pro Person

Mengenangaben

Sie erhalten die jeweils angegebene Menge an Teile (Stück-Artikel wie zum Beispiel Vorspeise & Desserts). Jede Person erhält von jeder Sorte ein Stück. Bei Hauptspeisen & Beilagen erhält jede Person die angegebene Menge (Mischkalkulation).

Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella-Spieß – mit je 3 Cocktailtomaten & Mozzarellakügelchen
- Antipasti-Spieß – mit getrockneter Tomate, Oliven, Peperoni & Champignon
- Melonen-Schinken-Mozzarella-Spieß
- Garnelenspieß – mit marinierten Garnelen & Cocktaildip
- Bruschetta – geröstetes Olivenbrot mit Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum
- Spinat-Lachs-Röllchen – mit Frischkäse & Räucherlachs
- Bouletten-Tomaten-Spieß – mit je 2 Kleine Bouletten & Cocktailtomaten
- Camembert-Trauben-Spieß – Camembertecke & dunklen Weintraube
- Gouda-Trauben-Spieß – Goudawürfel & helle Weintraube

Kalte Spezialitäten

- Carpaccio vom Rind – Hauchdünnes Rinderfilet mit Ruccola, Zwiebeln, Kapern, Olivenöl & Parmesan
- Vitello Tonnato – Dünne Kalbsfleischstreifen an einer Thunfischsauce mit Kapernäpfel & Zitrone
- Pollo Tonnato – Dünne Putenfleischstreifen an einer Mango-Thunfischsauce mit Orangenfilets & Walnüsse
- Italienischer Mozzarella – an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer
- Räucherlachs – mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Antipastiplatte – Mit Oliven, Peperoni, getr. Tomaten, Champignons u.a., Mit Zitrone & Kräuter garniert
- Olivenmix mit Käse – Dunkle Oliven, helle Oliven & marinierte Weichkäsewürfel

Hauptgerichte

- Saltimbocca alla Romana – Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei in feinem Weißweinsud
- Kalbsgeschnetzeltes – mit feinem Kalbsfleisch, Champignons & Weißwein, in einer hellen Rahmsauce
- Dreierlei Hähnchen – Medaillon "Natur", "Caprese" & "Hawaii" auf einem mediterranem Gemüsebett
- Lachsfilet – auf Blattspinat mit leichtem Kräuterrahm
- Mediterrane Gemüsepfanne – mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini im leichten Tomatensud
- Kartoffel-Gemüse-Gratin – mit Röschen vom Brokkoli & Blumenkohl, sowie Karotten
- Gemüsecurry – mit Möhren, Lauch, Zucchini, Bohnen, Champignons, Brokkoli, Zwiebeln, Knoblauch, Curry, Cashewnüsse & Kokosnussmilch
- Lasagne "Bolognese" – mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Parmesan & Mozzarella

Beilagen

- Langkornreis
- Kartoffelgratin, vegetarisch
- Kartoffelgratin [Rustico] – mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse
- Rosmarinkartoffeln – [mit Schale] geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch
- Sommergemüse – mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl & Möhren
- Prinzessbohnen – mit Zwiebeln & angeschwitzten Cocktailtomaten
- Ratatouille – mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika, Knoblauch & Thymian
- Dreierlei Röschen – mit Brokkoli, Blumenkohl, Romanesco & brauner Butter

Desserts

- Pana Cotta Pudding [portioniert] – mit feinem Himbeerspiegel
- Mandarine-Mascarpone Creme [portioniert] – mit Mandarinenfächer
- Birne-Quitte-Mascarpone Creme [portioniert] – mit feinen Birnenstückchen
- Obstsalat auf Vanillecreme [portioniert]
- Tiramisu-Creme [portioniert] – mit Löffelbiskuit



Schlemmerbuffets

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen: Je nach Buffetauswahl können Sie sich die entsprechende Anzahl an Speisen aus der neben stehende Liste [Seite 8] selbst auswählen.



Schlemmer Buffet 1

- 2 k. Spezialitäten [ca. 80g p.P]
- 2 Salate [ca. 150g p.P]
- 1 Hauptgericht [ca. 250g p.P]
- 2 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 2 Dessert [ca. 80g p.P]

– Wie Mengenangabe
– Ab 10 Personen
– Art.Nr: 20011

20.00€
Pro Person

Schlemmer Buffet 2

- 3 k. Spezialitäten [ca. 160g p.P]
- 3 Salate [ca. 200g p.P]
- 2 Hauptgerichte [ca. 250g p.P]
- 3 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 2 Dessert [ca. 80g p.P]

– Wie Mengenangabe
– Ab 20 Personen
– Art.Nr: 20012

24.00€
Pro Person

Schlemmer Buffet 3

- 4 k. Spezialitäten [ca. 160g p.P]
- 4 Salate [ca. 200g p.P]
- 3 Hauptgerichte [ca. 250g p.P]
- 4 Beilagen [ca. 250g p.P]
- Gemischte Brotauswahl
- Butter & Schmalz [ca. 30g p.P]
- 3 Dessert [ca. 80g p.P]

– Wie Mengenangabe
– Ab 30 Personen
– Art.Nr: 20013

24.00€
Pro Person

Mengenangaben

Sie erhalten die jeweils angegebene Menge pro Person (Mischkalkulation).

Kalte Spezialitäten

- Hackepeter – garniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen, Petersilie & gestoßenem Pfeffer
- Wurst Arrangement – mit Schinken- & Salami- Spezialitäten, garniert mit Oliven & Feigen
- Käse Arrangement – mit versch. Sorten Weichkäse & Hartkäse, Kracker, Früchten & Nüssen
- Italienischer Mozzarella – an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer
- Räucherlachs – mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Antipastiplatte – Mit Oliven, Peperoni, getr. Tomaten, Champignons u.a., mit Zitrone & Kräuter garniert
- Olivenmix mit Käse – Dunkle Oliven, helle Oliven & marinierte Weichkäsewürfel
- Dreierlei Gurken – mit Cornichons, Senfgurken, Knoblauchgurken, garniert mit Cocktailtomaten

Salate

- Geflügelsalat – mit Hähnchenbrust, Mandarinen, Ananas, Spargel, & Champignons
- Fleischsalat – mit Fleischwurst, sauren Gurken & Mayonnaise
- Kartoffelsalat – mit Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Nudelsalat – mit Fleischwurst, Erbsen, Mais, Eier Senf & Joghurt
- Reissalat – mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Essig & Olivenöl
- Nudelsalat [Pesto] – mit Penne, Paprika, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln & Basilikumpesto
- Tomatensalat – Cherrytomaten mit roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer
- Tomaten-Mozzarella-Salat – mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer
- Gurkensalat – mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter
- Bohnensalat – mit grünen Bohnen, Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter
- Griechischer Salat – mit Salatherzen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, dunklen Oliven, Olivenöl & Feta

Hauptgerichte

- Sahnegeschnetzeltes – mit Schweinefleisch & Champignons
- Kasselerbraten – geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Krustenbraten – geschnitten in feiner Bratensauce
- Mutzenbraten – Schweinekamm, ummantelt mit Senf & Gewürzen, geschnitten in herzhafter Sauce
- Chili con Carne – mit Hackfleisch, Tomatenstückchen, roten Bohnen, Mais & Jalapenos
- Medaillonpfanne – Je 1 Medaillon vom Rinderfilet, Schweinefilet & Hühnerbrustfilet, in Pfefferrahmsauce
- Partyplatte – Je 1 Partyboulette, Partyschnitzel & Partykeulchen vom Hähnchen
- Waldpilz-Sahne-Filet – Schweinefilet auf einem Waldpilzbett, mit Sahne verfeinert & mit Käse überbacken
- Kalbsgeschnetzeltes – mit feinem Kalbsfleisch, Champignons & Weißwein, in einer hellen Rahmsauce
- Rinderroulade – gefüllt mit Senf, Zwiebeln, Speck & sauren Gurken
- Frikassee – mit feinem Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Hackbällchen, Champignons & Kapern
- Lachsfilet – auf Blattspinat mit leichtem Kräuterrahm

Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin – Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken
- Kartoffelklöße – mit brauner Butter überzogen
- Langkornreis
- Eierspätzle – mit Butter & Kräuter verfeinert
- Rosmarinkartoffeln – halbe Drillinge mit Schale, geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch
- Dreierlei Röschen – mit Brokkoli, Blumenkohl, Romanesco & brauner Butter
- Sommergemüse – mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Möhren & brauner Butter
- Apfelrotkohl – verfeinert mit Äpfel
- Sauerkraut – mit Speck & Kümmel
- Rahmchampignons – in Sahnerahm, mit Weißwein & Kräuter

Desserts

- Rote Grütze [portioniert] – mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding [portioniert] – mit Vanillesauce
- Karamellpudding [portioniert] – mit Sahnetupfer & Physalis
- Cheesecake Pudding [portioniert] – mit Zitrone verfeinert, mit Keksstückchen
- Obstsalat [portioniert] – mit Früchten der Saison, auf Vanillecreme



amado eventcatering
Inhaber Marcel Albrecht

www.amado-eventcatering.de
info@amado-eventcatering.de