

Gastronomie

im LAGO

*Sie möchten feiern,
wir kümmern uns.....*

[*www.catering-relax.de*](http://www.catering-relax.de)

Canapès

(Ab 8 Personen)

Gastronomie im LAGO

www.catering-relax.de

„Classic“

(5 Stck. pro Person)

10,70€/ Pers.

Ofenfrische Baguettescheiben, belegt mit:

- norwegischem Räucherlachs
- westfälischem Knochenschinken
- Roastbeef mit Waldorfsalat
- Edel-Salami mit Pfeffer- oder Käserand
- Käsescheiben „bunter Mix“

“Exklusive”:

(3 Stck. pro Person)

9,90€/ Pers.

Toast-Schiffchen mit:

- Edel-Salami mit Pfefferrand oder Käsescheiben „bunter Mix“
- norwegischem Räucherlachs & Kräuter-Frischkäse
- gekochtem Schinken mit Pesto, Frischkäse, Tomate & Gurke

Mal anders...

(Ab 8 Personen)

Halbes, belegtes Brötchen

(Verschiedener Belag & Dekoration)

1,70€/ Stck.

Laugnbrezel mit Butter

1,40€/ Stck.

„Gourmet-Gläschen“

(2 Gläschen pro Person)

6,70€/ Pers.

Im Gläschen serviert:

- mariniertes Hähncheninnenfilet, an Möhrchen-Ananas- & Frisée-Salat serviert
- Partyfrikadellchen am Erdbeerspieß, an Waldorfsalat serviert

Fingerfood (Ab 10 Personen)

Gastronomie im LAGO
www.catering-relax.de

„Rustikal“ (6 Stück pro Person)

10,60€/ Pers.

Käse-Obst-Spieß
Partyfrikadelle
Minischnitzel
Partymettwurstchen
Chicken Wings „pikant mariniert“
Satespieß (mariniertes Hähncheninnenfilet)

„Vegetarisch“ (5 Stück pro Person)

12,70€/ Pers.

Jalapeno-Cheese in würziger Penade
China Glasnudeln am Spieß „süß-sauer“
Tomate-Mozzarella-Spieß
California Rolls (mit Reis, Gemüse & Tofu)
Käse-Früchte-Spieß

„Shushi“ (5 Stück pro Person)

17,10€/ Pers.

Mount Fuji Roll	(mit Krebsfleisch)
Seattle Roll	(mit Lachs)
Unagi Roll	(mit Unagi-Aal)
Shrimp Roll	(mit Shrimps)
Tuna Roll	(mit Thunfisch)

Antipasti (gegrilltes Gemüse, mediterran mariniert)

4,40€/ Pers.

Tomate/Mozzarella (mit Olivenöl & groben Pfeffer)

5,20€/ Pers.

Fischplatte (div. Räucherfisch & Garnelen (ca. 250g) mit Dips)

8,90€/ Pers.

Ganzer pochiertes Lachs (ab 15 Pers., mit Dips)

6,90€/ Pers.

Gambas „Aioli“ (Garnelen in pikanter Knobi-Sauce, ca. 130g)

8,90€/ Pers.

Partyfrikadellen (3 Stck.)

3,90€/ Pers.

Partyschnitzelchen (2 Stck.)

3,40€/ Pers.

Geflügelschnitzelchen mit Mandelkruste (2 Stck.)

3,90€/ Pers.

Suppen & Eintöpfe

(Ab 10 Personen)

(1 Portion = 250 ml)

Gastronomie im LAGO

www.catering-relax.de

Rinderbrühe mit Einlagen	3,90 €/Port.
Hühnersuppe mit Reiseinlage	3,90 €/Port.
Zwiebelsuppe	3,90 €/Port.
Gulaschsuppe	3,95 €/Port.
Tomaten-Basilikum-Suppe	3,90 €/Port.
Broccoli-Creme-Suppe	3,90 €/Port.
Lauchcremesuppe	3,90 €/Port.
Chili con Carne	3,90 €/Port.
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	3,80 €/Port.
Feuertopf (mit Rindfleischeinlage)	3,80 €/Port.
Westfälische Kartoffelsuppe (mit Mettwurst)	3,90 €/Port.

Spezial

(Ab 10 Personen)

(1 Portion = 200g Fleischeinlage)

Currywurst (mit Schweinefleisch)	3,90 €/Port.
Currywurst (mit Geflügel)	4,20 €/Port.
Partybrötchen , 4 Stck. mit Chili- oder Kräuterbutter	2,80 €/Port.
Baguette (ca. 400g)	3,90 €/Stck.

Vom Schwein:

(Ab 10 Personen)

Gastronomie im LAGO

www.catering-relax.de

Schweinefilet & Champignons

3 Medaillons in einer Champignon-Rahm-Sauce mit Speckböhnchen, dazu: Kartoffelgratin

15,90 €/Pers.

Krustenbraten "Gysenberg"

saftiger Krustenbraten mit hausgemachtem Sauerkraut, dazu: Drillinge

11,90 €/Pers.

Honig-Burgunder-Braten

honig marinierter Burgunder-Braten mit Speckböhnchen, dazu: Schwenkkartoffeln

12,70 €/Pers.

"Paprika-Schnitzel"

zartes Schweineschnitzel, serviert mit geschmorten Paprikastreifen, Zwiebeln & einer Rahm-Sauce, dazu: Salzkartoffeln

11,90 €/Pers.

Schnitzel „Pikante“

zartes Schweineschnitzel, serviert mit Speckböhnchen, Sauce „Pikante“ (würzig, leicht scharfe Hollandaise-Sauce) & Butterspätzle

11,90 €/Pers.

„Bauern-Schnitzel“

zartes Schweineschnitzel, serviert mit geschmorten Zwiebeln, Speck & Champignons, dazu: Bratkartoffeln

12,90 €/Pers.

XL - Grillhaxe

mit hausgemachtem Sauerkraut & Stampfkartoffeln

11,30 €/Pers.

Penne Carbonara

Penne Rigate mit einer Schinken-Sahne-Sauce, frischen Kräutern & geriebenem Grana Padano

8,90 €/Pers.

Geflügelgerichte:

(Ab 10 Personen)

Gastronomie im LAGO

www.catering-relax.de

Hähnchenpfanne „Sweet-Chili“ serviert mit Nudeln (Fusili) und einer Sweet-Chili-Sauce	11,90 €/Pers.
„Italienische Hähnchenpfanne“ Hähnchenfiletstreifen & Zucchini in einer mediterranen Tomaten-Sauce, dazu: Penne Rigate	11,90 €/Pers.
"Hähnchen Florentina" 2 Stck. Hähnchenbrustfilet, mit Blattspinat & Frischkäse gefüllt, dazu: Butterspätzle & Sauce „Pikante“ (würzig, leicht scharfe Hollandaise-Sauce)	12,95 €/Pers.
„Curry-Hähnchenpfanne“ Hähnchenfiletstreifen & Früchte in einer Curry-Rahm-Sauce dazu: Fusili	11,90 €/Pers.
Gänsekeule in Orangen-Sauce mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen	17,40 €/Pers.

Fischgerichte:

(Ab 10 Personen)

Gegrilltes Lachsfilet an Weißherbst-Sauce, mit Kartoffel-Lauch-Gratin	14,90 €/Pers.
Lachs-Lasagne mit Spinat & geriebenem Käse gratiniert	11,90 €/Pers.
Scampi-Pfanne Scampis & Fusili, mit mediterranem Gemüse, Spinat & Bärlauch	14,90 €/Pers.

Vom Rind & Kalb:

(Ab 10 Personen)

Gastronomie im LAGO

www.catering-relax.de

Hausgemachte Rinderroulade 15,40 €/Pers.
zarte Rinderroulade an einer Kräuterjus, mit Apfelrotkohl & kleinen, risolierten Thymiankartoffeln

Zarter Rinderbraten 14,90 €/Pers.
zarter Rinderbraten an einer Rot-Wein-Sauce, dazu: geschmorte Champignons, Zwiebeln & Speck und Butterspätzle

Kalbsgeschnetzeltes 18,20 €/Pers.
mit Marktgemüse & Rösttaler

Rheinischer Sauerbraten 15,40 €/Pers.
mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen

Kalbsrückenbraten 18,50 €/Pers.
in Pfifferling-Rahm-Sauce, dazu: Butterspätzle

Vegetarisches:

(Ab 10 Personen)

Spinat-Gemüse-Lasagne 9,90 €/Pers.
mit Paprika-, Schalotten-, und Karottenstreifen, passierten Tomaten, Kräuter-Crème fraîche & mit geriebenem Käse gratiniert

Kartoffel-Gratin 9,90 €/Pers.
mit Lauch

Couscous (ca.200g) mit Dip & Stangenbrot 8,70 €/Pers.

Das kalte Büfett

(Ab 10 Personen)

Gastronomie im LAGO

www.catering-relax.de

Karl's Auswahl:

15,90 €/Pers.

kleine Partyfrikadellen mit Senf
Chicken Wings, pikant mariniert
Partyschnitzelchen
Sweet-Chili-Dip
Kartoffelsalat
Krautsalat (weiß oder rot)
Stangenbrot mit Kräuterbutter

Relax:

16,70 €/Pers.

kleine Partyfrikadellen mit Senf
Schweineschnitzel mit frischen Früchten
Satespieße (Hähnchenfilet, mariniert)
Forellenfilet & Räucherlachs mit Meerrettich
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl & grobem Pfeffer
Kartoffelsalat
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten
Stangenbrot mit Kräuter- & Chilibutter

Gourmet:

24,70 €/Pers.

Serranoschinken auf Honigmelone
China-Glasnudeln am Spieß "süß-sauer"
Mini-Wraps, gefüllt mit Hähnchenfilet & pikanter Sauce
Sushi, gefüllt mit Krebsfleisch, Thunfisch, Lachs & Unagi-Aal
Schichtsalat mit Lauch, Mais, Kochschinken, Äpfeln & Mandarinen
Nudelsalat „Sweet-Chili“
Satespieße auf Sprossensalat an einem „Sweet-Chili Dip“
Partybrötchenkorb mit Dattel- & Knobi-Dip

Menü Nr. 1

(Ab 10 Personen)

Gastronomie im LAGO

www.catering-relax.de

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen & Stangenbrot

22,90 €/Pers.

Honigburgunderbraten (vom Schwein)

in Kräuterjus & hausgemachtem Sauerkraut

Hähnchenfilet „Florentina“

Hähnchenbrustfilets, mit Blattspinat & Frischkäse gefüllt & einer Sauce „Pikante“ (würzig, leicht scharfe Hollandaise-Sauce)

Beilagen:

Kartoffelgratin, Butterspätzle & Petersilienkartoffeln

Dessert (im Gläschen serviert):

Süßer Naturjoghurt auf Fruchtmousse

Menü Nr. 2

(Ab 15 Personen)

„Marktsalate“

Große Platte mit verschiedenen knackfrischen Salaten, dazu: Joghurt-, French- & Italien-Dressing & Stangenbrot

25,90 €/Pers.

Fjordlachs

Medaillons vom Lachsfilet in einer Weißherbst-Sauce & einer winterlichen Gemüsepfanne (Möhrchen, Lauch & Rosenkohl)

Wildgulasch

serviert mit Apfelrotkohl

Beilagen:

Kartoffelgratin, Butterspätzle & Reis

Dessert (im Gläschen serviert):

Mousse au Chocolat mit Blaubeermark

Das kalt-warme Büfett

Gastronomie im LAGO

www.catering-relax.de

Büfett: 1) (Ab 15 Personen)

18,30 €/Pers.

Kalt:

Partyfrikadellen
Chicken Wings
gartenfrische Salatvariation mit Joghurt- & Italien-Dressing
Nudelsalat mit Remoulade

Warm:

Honig-Burgunder-Braten

mit Honig mariniertes Burgunder-Braten in Rahm-Sauce, mit Röstgemüse & Butterspätzle

Dazu:

Brot- und Baguettekorb
Kräuterbutter & Knobi-Dip

Büfett: 2) (Ab 15 Personen)

26,90 €/Pers.

Kalt:

Antipasti
Mozzarella mit Tomate & Basilikum
ganzer pochiertes Lachs
Satespieße (Hähnchenfilet am Spieß)
gartenfrische Salatvariation mit Joghurt- & Italien-Dressing

Warm:

zarter Rinderbraten an einer Rot-Wein-Sauce
geschmorte Champignons, Zwiebeln & Speck

italienische Hähnchenfilet-Pfanne

Gemüse der Saison
Butterspätzle
risolierte Drillinge

Dazu:

Brot- und Baguettekorb
Kräuter-, Chilibutter & Knobi-Dip

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Fruchtmark

Büfett: 3)
(Ab 15 Personen)

17,90 €/Pers.

Kalt:

Partyfrikadellen
Schweineschnitzel mit frischen Früchten
Bauernplatte mit: Mettwurstchen, Rotwurst, Sülze & Gewürzgurken,
Kartoffelsalat mit Ei & Fleischwurst
Bauernsalat

Warm:

Grillschinken auf hausgemachtem Sauerkraut & Kartoffelpüree

Dazu:

bunte Käseplatte, mit Früchten garniert
Brot- und Baguettekorb
Kräuterbutter & Knobi-Dip

Büfett: 4)
(Ab 15 Personen)

25,60 €/Pers.

Kalt:

gemischte Platte mit geräuchertem Fisch
Satespieße (Hähnchenfilet am Spieß)
gartenfrische Salatvariation mit Joghurt- & Italien-Dressing
Tortellinisalat „sweet-chili“

Warm:

Hähnchenbrustfilet, mit Blattspinat & Frischkäse gefüllt
Medaillons vom Schweinefilet in Rahm-Sauce
Gemüse der Saison
Butterspätzle
Sauce „Pikante“ (würzig, leicht scharfe Hollandaise-Sauce)

Dazu:

bunte Käseplatte mit Früchten garniert
Brot- und Baguettekorb
Kräuterbutter & Knobi-Dip

Dessert:

Süßer Naturjoghurt mit Fruchtmooss

Büfett: 5) (vegetarisch)
(Ab 15 Personen)

24,90 €/Pers.

Kalt:

Antipasti
China-Glasnudeln am Spieß "süß-sauer"
Tomate-Mozzarella-Spieß
California Rolls (mit Reis, Gemüse & Tofu)
gartenfrische Salatvariation mit Joghurt- & Italien-Dressing

Warm:

Sojastreifen aus dem Wok

mit knackig frischem Gemüse, Duftreis, Sprossen & Teriyaki-Sauce

Spinat-Gemüse-Lasagne

mit Paprika-, Schalotten-, und Karottenstreifen, passierten Tomaten,
Kräuter-Crème fraîche & mit geriebenem Käse gratiniert

Dazu:

Brot- und Baguettekorb
Kräuter-, Chilibutter & Knob-Dip

Dessert:

Bayerische Creme

Büfett: 6)

(Ab 20 Personen)

29,90 €/Pers.

Kalt:

Shrimps im Teigmantel mit Aioli
Mozzarella-Tomate-Spieße
Stremel-Lachs mit einer Senf-Dillsauce
Serranoschinken an Melonenspalten
Tortellinisalat „sweet-chili“

Warm:

**Kalbsgeschnetzeltes in Pfifferling-Rahm-Sauce
gegrilltes Lachsfilet an Weißherbst-Sauce
Kartoffel-Lauch-Gratin**

bunte Gemüseplatte der Saison
Butterspätzle & Reis

Dazu:

bunte Käseplatte mit Früchten garniert
Ciabatta & Partybrötchen
Kräuter-, Chilibutter & Dattel-Dip

Dessert:

Mascarpone-Himbeer-Creme
Rote Grütze mit Vanillesauce

Unsere süße „Dessert-Ecke“ !

(Im Glas serviert & ab 10 Personen)

Mousse au Chocolat mit Fruchtmark	2,50 €/Glas
süßer Naturjoghurt mit Fruchtmousse	2,40 €/Glas
Mascarpone-Himbeer-Creme	2,90 €/Glas
Bayerische Crème	2,50 €/Glas
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,40 €/Glas
frischer Obstsalat mit Vanillesauce	2,50 €/Glas
Latte Macchiato-Creme	2,70 €/Glas
Schoko-Caramell mit Aprikosenspalten	2,40 €/Glas.
Früchte-Spieß im „Schokoladen-Mantel“	2,50 €/Stck.
Muffins (verschiedene Sorten)	2,30 €/Stck.
Donats (verschiedene Sorten)	1,95 €/Stck.

Kuchen & Torten auf Anfrage

Geschäftsbedingungen

Equipment

Gerne können Sie Teller, Bestecke, Tische, etc. sowie Servicekräfte über uns buchen.

Bestell-Änderung

Sie haben die Möglichkeit, Bestellungen bis vier Werktage vor Liefertermin noch zu ändern.

Anlieferung

Die Lieferung der warmen Gerichte erfolgt in elektrisch beheizbaren Thermotöpfen innerhalb des vereinbarten Zeitraumes.

Lieferkosten innerhalb Herne: 10,- EUR (Weitere Anfahrten nach Absprache).

Abholung

Die Abholung der Gegenstände erfolgt durch uns und nach vorheriger Vereinbarung/Absprache.

Preise

Die hier angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Zahlung bitte bei Erhalt der Ware. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen ihre Gültigkeit!

An Feiertagen behalten wir uns vor, einen Servicezuschlag in Höhe von 28,00 Euro zu erheben.

Haftung

Für das leihweise zur Verfügung gestellte Equipment, Geschirr etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Bestellt.

Gerichtsstand ist Herne.

Notizen zu Ihrer Veranstaltung/Feier:

-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----