

CATERING IDEEN





IDEENRATGEBER FÜR VERANSTALTUNGEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

die folgenden aufgeführten Speisen- und Menüvorschläge sollen Ihnen als Anregung für Ihre Veranstaltungsplanung dienen und einen kleinen Überblick über unser kulinarisches Können vermitteln.

Egal ob Veranstaltungsservice, Eventplanung, Konferenzbetreuung, Hochzeit, Betriebsfeier oder private Feier, das RECURA-Service-Team steht Ihnen als kompetenter Partner mit Rat und Tat zur Seite. Wir organisieren für Sie alles – von A wie Auster bis Z wie Zelt.

Sie genießen Ihre Veranstaltung und wir kümmern uns um den Rest.

Nutzen Sie diese Broschüre als Ideenratgeber für Ihre Veranstaltungen!

Weitere Leistungen bieten wir auf Anfrage:

- Speisen die hier nicht enthalten sind wie z.B. Austern
- Alkoholische Getränke oder andere Spezialitäten
- Garderobenstände oder -betreuung
- Grill und Zubehör
- Logistkarbeiten
- Service- und Buffetbetreuung
- Zelte und die dazugehörigen Garnituren

Canapées

Stück 1,90 €

Knusprige Baguettescheiben oder Vollkornbrot, edel belegt und dekoriert, z.B. mit Serranoschinken, Roastbeef, fruchtigem Geflügelaufstrich, Fetacreme, diversen Käsesorten, Räucherlachs oder gebeizter Lachs, Edelsalami, Tomate-Mozarella etc

Belegte Brötchen

Stück 1,65 €

Ein ½ knuspriges Brötchen belegt und garniert, z.B. mit Käse, Salami, luftgetrocknetem Schinken, Ei, Putenbrust, Bratenaufschnitt, Fetacreme, Geflügelaufstrich.

Belegte Brötchen, Deluxe

Stück 2,20 €

Ein ½ knuspriges Brötchen belegt mit Räucherlachs, Räucherforelle, Roastbeef oder Parmaschinken

Wraps

Stück 1,65 €

Kreativ gerollte Miniwraps, gefüllt mit Salat und Zutaten wie Räucherlachs, Fetaaufstrich, Curry-Geflügelsalat, Tandoori-Chicken-Aufstrich, etc.



Unsere würzigen Miniboulettchen	Stück	1,10 €
(25g) mit Senf oder feuriger Salsa		
Minischnitzel vom Schwein oder Pute	Stück	1,30 €
(60g) garniert mit Zitronenecke		
Pikant gegrillte Hähnchenflügel	Stück	1,00 €
mit süßer Asia-Chili-Soße		
2 vegetarische Falafelbällchen	2 Stück	2,00 €
(aus Kichererbsenmehl) auf würzigem Knoblauchdip		
Mini Tomaten-Mozarella-Spieß	Stück	2,00 €
(aus Kichererbsenmehl) auf würzigem Knoblauchdip		
Backpflaume im Speckmantel	Stück	1,10 €
Pikante Blätterteighäppchen	Stück	1,10 €
z.B. gefüllt mit Lachs oder Ziegenkäse		
Cantaloup-Melonenschiffchen	Stück	2,00 €
mit edlem Serranoschinken		

... weitere kleine Snacks, wiePortion **2,00 €**

- 2 Stück Minipizza
- Fruchtjoghurt oder Trinkjoghurt
- 2 Stück Blätterteigteilchen fein gewürzt
- Käsewürfel mit Trauben und Oliven
- „Broschette“ Spießchen von Cherrytomate und Minimozzarella
- Vanillequark mit frischen Früchten

... was zum NaschenPortion **2,00 €**

- 1 Stück Früchtespieß mit Schokoüberzug
- 3 Stück Miniwindbeutel mit Erdbeermark oder Schokosoße
- 2 Stück süße Microcroissants
- 1 Stück original amerikanischer Muffin
- 1 Stück Blechkuchen mit Schlagrahm

... was GesundesPortion **2,00 €**

- Gemüsestäbchen mit Joghurt-Dip
- Birchler Müsli
- Obstsalat mit frischer Minze
- Vollkorn Vital Riegel



Soljanka0,2l **2,75 €****Gulaschsuppe**0,2l **3,10 €****Karotten-Ingwer-Suppe**0,2l **2,75 €****Kürbiscremesuppe**0,2l **2,75 €**

mit einem Hauch Curry

Klare Tafelspitzsuppe0,2l **2,75 €**

mit Flädle Einlage

Deftige Käse-Lauch-Suppe0,2l **3,10 €****Selleriecremesuppe**0,2l **2,90 €**

mit Rauchlachsstreifen



Spanische Gazpacho

0,2l

2,75 €

pikante kalte Gemüsesuppe

erfrischender kalter Borschtsch

0,2l

2,75 €

pikante kalte Gemüsesuppe

erfrischend kalte Gurkensuppe

0,2l

2,75 €

Linseneintopf	0,4l	4,20 €
mit Knacker		
Kartoffelsuppe	0,4l	4,20 €
mit Wiener		
Deftiger Erbseneintopf	0,4l	4,20 €
mit Bockwurst		
Mexikanisches Chili con Carne	0,4l	4,95 €
Vegetarischer Roter- Linsen- Eintopf	0,4l	5,30 €
mit Spinat und Zitrone		
Italienischer Gemüseintopf nach Minestrone Art	0,4l	5,30 €
mit frischem Parmesan und Kräutern		
Unser provenzalischer Fischeintopf	0,4l	9,35 €
Fisches Gemüse, Tomaten, edle Gewürze, Fisch und verschiedene Meeresfrüchte runden diesen Eintopf ab, dazu servieren wir Knoblauchbrot		



Das RustikalePortion **18,15 €**

Griebenschmalz auf frischem Bauernbrot

Miniboulettchen mit Senf

Kleine Schnitzel nach Wiener Art
mit Kartoffelsalat in Essig und Öl

Eisbeinsülze mit Remouladensoße

pikante Rollmöpfe

knusprige Hähnchenkeulen mit Nudelsalat

köstlicher Krustenbraten vom Schwein mit Malzbierjus,
dazu Brandenburger Sauerkraut und Semmelknödel

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat



Das AsiatischePortion **26,95 €**

knusprige Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Soße

indische Samosa-Taschen mit Mangochutney

leckere Sate-Spießchen vom Huhn mit
indonesischer Erdnuss-Soße

asiatischer Shrimpsalat mit Mango

pikanter Salat aus frischer Ananas,
Kokosstückchen und Chili

Glasnudelsalat mit asiatischem
Gemüse und frischem Koriander

pazifisches Welsfilet mit Zitronenpfeffer
auf knackigem Wok-Gemüse

Hähnchenbruststreifen mit Ingwerstreifen
und frischem Broccoli in Austernsoße

(zu den Gerichten servieren wir Duftreis)

Kokosmousse mit Mangosoße
frischer Obstsalat mit Granatäpfeln und Rosenwasser

Das Italienische

Portion 24,75 €

Melonenspalten mit Parmaschinken
Toskanischer Bohnensalat
marinierte Champignons
marinierte Auberginen
Oliven in Knoblauch
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Vitello Tonnato von der Pute
(Putenbrustscheiben mit Thunfischsoße und Kapern)

Gnocchi mit Cherrytomaten in Salbeibutter gebraten
Piccata Milanese mit Tagliatelle, Broccoli und Tomatensoße
(Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle gebraten)

Tiramisu
frische Beeren mit süßem Basilikumpesto



Unser KlassischesPortion **28,50 €**

Schweinemedallions mit Früchten garniert
Ochsenbrustscheiben mit Gemüse vinaigrette
Salat nach Waldorf Art
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
Terrine vom Aal mit grüner Soße
Französischer Gemüsesalat
Mini-Quiches „Lorraine“
Verschiedene Blattsalate mit Dressings

gebratene Maispouardenbrust in Zitronen-Thymian-Jus,
dazu Ratatouille und Wildreis

gegrillte Lachsschnitte in Zitronen-Buttersoße
mit grünem Spargel und kleinen Kartoffeln

Käseplatte
Bayrische Creme mit Fruchtsoße
Mousse au Chocolat mit Vanillesoße



Käseauswahl mit deutschem KäsePortion **6,05 €**

Gouda, Burlander, Weichkäse, Castello etc.
dazu Trauben und Brot

Französische KäseauswahlPortion **8,25 €**

Camembert Isigny, Munster, Fourme d´ambert, Reblochon etc.
dazu Trauben und Brot



Peft Fours	Stück	1,10 €
kleine Mini-Küchlein aus edlen Zutaten		
Macarons	Stück	1,30 €
Köstliche Minimakronen		
Dänische Mini-Plunder	Stück	1,00 €
Mini-Blechkuchen-Stücke	Stück	1,00 €
Kirsch-Streusel, Apfel, Donauwelle oder vieles mehr		
Mini-Berliner oder Amerikaner	Stück	0,90 €
Quarkbällchen	Stück	0,90 €
Feiner Obstspieß	Stück	2,20 €
Trauben, Erdbeere, Ananas, Melone, Physalis mit Schokolade garniert		



Bayrisch Creme mit FruchtsoßePortion **2,75 €****Mousse au Chocolat**Portion **2,75 €****Rote Beerengrütze mit Vanillesoße**Portion **2,75 €****Frischer Obstsalat**Portion **3,30 €****Tiramisu (ohne Alkohol)**Portion **3,85 €****Obstplatte**je kg **10,45 €****Gebäck**je kg **13,75 €**

Tasse Kaffee	je	1,65 €
inklusive Zucker und Kaffeesahne		
Kanne Kaffee (8 Tassen)	je	6,60 €
inklusive Zucker und Kaffeesahne		
Tasse Tee	je	1,65 €
Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamille, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Hagebuttentee etc.		
Kanne Tee (8 Tassen)	je	6,60 €
Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamille, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Hagebuttentee etc.		
Mineralwasser	0,2l	1,10 €
Mineralwasser	0,7l	1,35 €
Fruchtsaft	0,2l	1,45 €
Orangensaft, Apfelsaft, Multifruchtsaft		
Fruchtnektar	0,2l	1,45 €
Kirschschaft, Bananensaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft		
Cola, Fanta, Sprite	0,5l	2,00 €

Wir organisieren für Sie alles – von A wie Austern bis Z wie Zelt
Sprechen Sie uns an!

Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



Zelte, Schirme

auf Anfrage

Pavillon mit und ohne Seitenwände in verschiedenen Größen

Tische, Sitzelemente

auf Anfrage

Festzeltgarnituren (Tische, Bänke) mit und ohne Hussen
Tische, Stühl etc.

Tischgedecke

auf Anfrage

Teller, Tassen, Besteck, Gläser, Tischdecken etc.

Garderobe, Deko

auf Anfrage

Garderobenständer, Bügel, Tischdecken, Sitzkissen etc.

Wärmetechnik, Ventilatoren

auf Anfrage

Terrassenheizstrahler, Heizlüfter, Heizkanonen etc.

Kühlung, Tresen, Zapfanlagen

auf Anfrage

Kühltruhe, Flaschenkühlung, mobile Zapfanlage etc.

Logistik

auf Anfrage

Transport, Auf- und Abbau,
Service- und Buffetbetreuung



ZÖGERN SIE NICHT, UNS ANZUSPRECHEN

Haben Sie noch zusätzliche Wünsche oder einen anderen Vorschlag? Wir sind jederzeit offen für Ihre Anregungen und persönlichen Ideen.

- **Bestellungen schon ab 10 Personen**
- **Vorbestellzeit mindestens 5 Werktage**

Rufen Sie uns an! Gern beantworten wir Ihre Fragen oder erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Roger Langkamp
Geschäftsführer/Geschäftsbereichsleiter
Catering für Brandenburg und Berlin

Telefon: +49 (0) 33204 2-2580

René Papert
Betriebsküchenleiter Brandenburg

Telefon: +49 (0) 33204 2-2715

Sven Hentzschel
Betriebsküchenleiter Sachsen

Telefon: +49 (0) 3523 65-439



Roger Langkamp



René Papert



Sven Hentzschel

CATERING IDEEN

