



### 1. Variante: „Peter Pan“ – unser Klassiker!

- Antipasti: gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Tomate, grüner Spargel) kalt  
Blattsalate, Hausvinaigrette
- Oliven, halbgetrocknete Tomaten
- Humus, Tomatenfrischkäse, Kräuterquark  
Butter, Meersalzbutter
- frisches Baguette und Ciabatta  
warm
- gebratene Hähnchenbrust
- gebackener Halloumi
- Rote Meerbarbe
- Gemüsecouscous
- Rosmarinkartoffeln
- Pasta in Tomatensauce
- Grillgemüse
- Pfannenchampignons mit Frühlingszwiebeln
  
- Käseplatte
- Panna Cotta mit Himbeermus
- Mouse au Chocolat

<b>Preis:</b>	<b>27,00 € pro Person</b>
<b>ab 40 Personen:</b>	<b>25,00 €</b>
<b>ab 60 Personen:</b>	<b>23,00 €</b>
<b>ab 80 Personen</b>	<b>21,00 €</b>

### 2. Variante: „Bodenständig“

- Ceasar Salad
- Tomatencremesuppe
- frisches Baguette
- Gebratene Hähnchenbrust mit mediterraner Nudelpfanne (Zucchini, Aubergine, Paprika, Oliven und halbgetrockneten Tomaten)
- Steak vom Schwein mit Erbsen-Möhren-Rahm und Petersilienkartoffeln
- Mouse au Chocolat

<b>Preis:</b>	<b>20,00 € pro Person</b>
<b>ab 40 Personen:</b>	<b>18,50 €</b>
<b>ab 60 Personen:</b>	<b>17,00 €</b>
<b>ab 80 Personen</b>	<b>15,50 €</b>

### 3. Variante: „Gute Laune“

- bunte Salat mit Haus-Vinaigrette
- Tomate/ Mozzarella
- frisches Baguette
- Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken, Zucchini-Paprika-Gemüse Farfalle und Pesto
- Schweinefilet im Kräutermantel, Pfannenchampignons, Rosmarinkartoffeln
- Bratensauce
- gebratenes Lachsfilet mit Karotte-Lauch-Sellerie und Basmatireis
- Beerengrütze mit Bourbon-Vanille-Sauce

**Preis: 25,00 € pro Person**

**ab 40 Personen: 23,00 €**

(ab 40 Personen bieten wir 2-3 Desserts zusätzlich ohne Aufpreis, z.B. helles Mouse au Chocolat, frisch gebackener Schokoladenkuchen)

**ab 60 Personen: 21,00 €**

**ab 80 Personen 19,00 €**

#### **Hier einige alternative Vorspeisen (für Catering Peter Pan, Bodenständig und Gute Laune):**

- Antipastiplatte (versch. Oliven, halbgetr. Tomate, Zucchini und Aubergine, Tomate und Mozzarella)
- Tomate mit Büffelmozzarella, Rucola dazu Olivenöl, Pfeffer und Meersalz Pesto
- Chefsalat
- bunter Salat mit Haus-Vinaigrette portionsweise im Glas
- Geflügelcocktail
- gespritzte Eier
- Soljanka
- Hochzeitssuppe, Kürbiscremesuppe, Ingwer-Orangen-Suppe, Kartoffelcremesuppe

#### **Alternative Hauptspeisen:**

- Lachsfilet mit Kohlrabi-Curry-Gemüse und Basmatireis
- Kaßler, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln
- Rote Meerbarbe auf Zucchini-Fenchel-Gemüse und Kräuterreis
- Schweinefilet, Champignon-Zucchini-Aubergine, Petersilienkartoffeln
- Hähnchenbrust in einer Ei-Parmesan-Hülle mit Kräuter-Tomaten-Sauce und Farfalle
- Lammbraten, Speckbohnen, Semmelknödel
- Schweinebraten, Rotkohl, Kartoffelklöße
- Geschnetzeltes vom Rind mit Champignon und Paprika, Semmelknödel oder Pasta

### **Alternative Desserts:**

- Mouse au Chocolat hell
- Panna Cotta
- frisch aufgeschnittenes Obst
- Vanillepudding mit Schokoladensauce
- Obstsalat
- frisch gebackener Schokoladenkuchen
- Tiramisu
- Beerentiramisu
- frisch gebackene Muffins
- Käseplatte

### **4. Variante: „Fingerfood“**

- Antipastispieße
- Salat im Glas (bunter Salat mit Haus-Vinaigrette portionsweise im Glas)
- Tomate mit Büffelmozzarella, Rucola  
dazu Olivenöl, Pfeffer und Meersalz
- frisches Baguette, Ciabatta und Mehrkornbaguette,
- Crostini mit und ohne Käse
- verschiedene Mini-Fleisch-Spieße (z.B. Pute-Zitronengras-Ingwer, Schweinelachs mit Oregano und Thymian, Pute-Chili-Koriander, Rinderhüfte-Rosmarin)
- Garnelenspieße mit Paprika
- Hähnchen-Halloumi-Spieße
- gebackene Minicamemberts
- mediterrane Pasta
- Rosmarin-Grillkartoffeln
- Gemüse Couscous
- Dips: Tomatenfrischkäse, Haus-Pesto, Haus-Burgersauce, Kräuterquark, Preiselbeerdip, Avocado-Creme, Humus
- Käseplatte
- Obstsalat, portionsweise im Weck-Glas
- Minimuffins, verschiedene Sorten

<b>Preis:</b>	<b>30,00 € pro Person</b>
<b>ab 40 Personen:</b>	<b>29,00 €</b>
<b>ab 60 Personen:</b>	<b>28,00 €</b>

## 5. Variante „Party“

- bunter Salat mit Hausvinaigrette
- Platte mit Wurstaufschnitt, Salami und versch. Schinken, dekoriert
- Käseplatte mit Trauben und Beeren
- Platte mit Räucherfisch
- gespritzte Eier
- Butter, Meersalzbutter, Tomatenfrischkäse
- Soljanka  
Zitrone, Kräuterrahm
- Brot, Baguette und Brötchen

<b>Preis:</b>	<b>20,50 € pro Person</b>
<b>ab 40 Personen:</b>	<b>19,00 €</b>
<b>ab 60 Personen:</b>	<b>17,50 €</b>
<b>ab 80 Personen</b>	<b>16,00 €</b>

### Einige alternative Vorschläge zu Variante „Party“

- Gulaschsuppe
- Geflügelcocktail portionsweise
- Chili con Carne
- leichter Kartoffelsalat mit Lauch und Joghurt (vegetarisch)
- mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Aubergine und halbgetr. Tomaten (vegetarisch)
- Würstchen, Buletten, Chicken Nuggets

**Gerne können Sie Wunsch-Kombinationen aus den verschiedenen Varianten erstellen! Sprechen Sie uns an!**

### Geschirr und Besteck

ausreichend, inklusive Reinigung

**Preis: 2,60 € pro Person**

### Getränke

Wir können Sie auch mit Getränken aller Art und Gläsern versorgen.

Preise auf Anfrage

### Kaffee

Filterkaffee, Milch, Kaffeesahne, Zucker und Süßstoff

**Preis: 2,00 € pro Person**

mit Kaffeegeschirr komplett

**Preis: 1,10 € pro Person**

### Fassbier

Kühltechnik, Zapftechnik, 30 Liter Ur-Krostitzer, Gläser  
(Kühlung durch Eis, kein Stromanschluss nötig!)

**pauschal 140,00 €**

## **Tische**

Bierzeltgarnituren, Stehtische und Buffet-Tische, Hussen und Tischwäsche  
Preise auf Anfrage

## **Servicekräfte**

- Buffetbetreuung
- Abräumen benutztes Geschirr
- andere Aufgaben nach Absprache

**Preis pro Servicekraft pro Stunde:**  
**21,50 €**

**Die Preise sind nur bei Anlieferweg ohne Treppen bzw. Stufen gültig, es bedarf sonst der individuellen Anpassung in Absprache mit Ihnen.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive Anlieferung und Abholung und Mehrwertsteuer.**