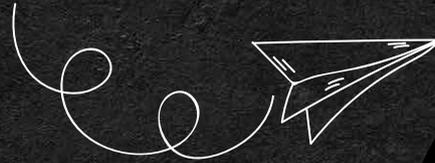


WILLKOMMEN IN UNSEREM

KULINARIUM



VITALO
CATERING • EVENTS

VORSPEISEN

Terrinen & Pasteten	4
Knackig-frische Salate	4
Süppchen	5

FINGERFOOD

Canapés & Brötchen	7
Schnittchen & Co.	9
Spießchen & Co.	13
Antipasti / Tapas	13
Fingerfood „Spezial“ im Glas	14

MENUE-VARIATIONEN

Kategorie: Rustikal	17
Kategorie: Elegant, Vegetarisch	18
Kategorie: Europäisch/International	19

BUFFET-VARIATIONEN

Frühstücks- & Geburtstags-Buffer	21
Sommer-, Herbst-, & Winter-Buffer	22
Vegetarisches & Festtags-Buffer	23
3erlei- & Fingerfood-Buffer	24
Grill-Buffer - Varianten Classic & Luxus	25
Variante Winter-Grillen	26
Burger-Buffer	27

DESSERTS

Süßes im Glas	29
Süßes Fingerfood	30
Täglich frisch vom Bäcker	31

BESONDERHEITEN, GETRÄNKE, VERLEIH

Heidesand mit Ihrem Logo	32
Individuelle Torten	32
Kleine Biskuit-Törtchen	32
Obstkörbe	33
Aus dem Brotkorb	33
Getränke	34
Geschirr, Besteck & Equipment	35
Service, Personal, Künstler	38



Vitalo Best Catering

Zeißstraße 63
D-30159 Hannover

☎ 0511 - 4 34 08 34

🖨 0511 - 8 99 88 136

✉ info@vitalo-catering.de

🌐 www.vitalo-catering.de



Alle Preise zzgl. der ges. MwSt.
Angebot freibleibend. Es gelten unsere AGB.



FÜR DEN ERSTEN EINDRUCK GIBT ES KEINE ZWEITE CHANCE

Deswegen haben sich unsere **VORSPEISEN** besonders herausgeputzt. Auf dass Sie und Ihre Gäste jede Menge Freude beim Verputzen haben.



VORSPEISEN

TERRINEN & PASTETEN IM GLAS

- Zander-Lachs-Pastete im Salatbett / Orangen-Dressing 4,95 €
- Enten-Terrine / Mandeln / Preiselbeer-Rahm 4,95 €
- Puten-Aprikosen-Terrine / verschiedene Blattsalate / Sprossen 4,75 €
- Frischkäse-Terrine im Lauchmantel / Beluga-Linsensalat / Balsamico-Dressing 4,55 €

KNACKIG-FRISCHE SALATE

- Basmati Reissalat / gebratene Putenbrust / Mango / Erbsen 3,90 €
- Bunte Blattsalate / frische Kräuter/ Tomaten-Vinaigrette 3,00 €
- Bunter Salat der Saison / Kräuter-Vinaigrette / Sprossen 3,50 €
- Eisberg-Obstsalat / Curryrahm 3,20 €
- Griechischer Bauernsalat / Schafskäse / Oliven 3,40 €
- Italienischer Spaghettisalat / Tomaten / Erbsen 2,40 €
- Kartoffelsalat „Griechischer Art“ / Schafskäse / Gurken / Oliven 2,90 €
- Krabben-Cocktail / Ananas 4,40 €
- Matjessalat „Grossmutter Art“ 3,40 €
- Schweizer Käse-Wurst-Salat 2,40 €
- Speck-Kartoffelsalat 2,70 €
- Tomatensalat / Mozzarella / Basilikum-Pesto 2,90 €
- Weisskraut-Paprikasalat / Knoblauch-Vinaigrette 2,20 €

FINGERFOOD

Jetzt wird's heiß! Mit unseren Suppen
heizen Sie Ihre Gäste und die Stimmung auf.

SÜPPCHEN

- Blumenkohl-Rahmsuppe / Schinkenstreifen/ Schnittlauch 3,20 €
- Gemüsesuppe „Chinesischer Art“ 3,50 €
- Curry-Ingwersuppe / Reis / Putenfleisch 3,40 €
- Hochzeitsuppe / Rindfleisch/ Eierstich 4,00 €
- Kartoffelsuppe / gebratene Champignons 3,30 €
- Kartoffelsuppe / Lachsstreifen 3,60 €
- Kohlrabi-Currysuppe / Apfelstroh 3,20 €
- Pikante Gulaschsuppe / Tomaten / Champignons 3,80 €
- Spaghettisuppe „Italienische Art“ 3,10 €





FINGERFOOD

Und damit weder Sie, noch Ihre Gäste sich die Finger schmutzig machen müssen, bieten wir natürlich auch passende Servietten an. Zu finden auf den hinteren Seiten.

Noch nicht so ganz sicher, wie viel Hunger die Gäste mitbringen? Wir haben da unsere Erfahrungen und beraten Sie gern!

FINGERFOOD

Kross & knusprig in der eigenen Backstube nach altem Familienrezept gezaubert. Das kracht beim Reinbeißen.

BRÖTCHENHÄLFTEN BELEGT MIT

• verschiedenen Käsesorten.....	1,79 €
• Räucherlachs.....	1,99 €
• geräuchertem Forellenfilet.....	1,99 €
• Matjes.....	1,99 €
• Salami.....	1,75 €
• Schinken.....	1,75 €
• Roastbeef.....	2,15 €
• Thüringer Mett.....	1,85 €
• Schweinefilet.....	2,15 €
• Kasslerbraten.....	1,99 €
• Putenbrustfilet.....	1,79 €
• Entenbrustfilet.....	2,35 €
• Ei / Kräuterfrischkäse.....	1,90 €
Auch als Vollkorn- oder Mehrkornbrötchen.....	+0,20 €



FINGERFOOD



CANAPÉS BELEGT MIT

- | | | | |
|---|--------|--|---------|
| • verschiedenen Käsesorten | 1,55 € | • gebratener Entenbrust | 2,20 € |
| • Pfeffer- oder Kräutersalami | 1,55 € | • geräuchertem Forellenfilet / Meerrettich-Frischkäse .. | 2,15 € |
| • Serrano Schinken | 1,95 € | • Lachs / Senf-Dillrahm | 2,15 € |
| • Kasslerbraten / Meerrettich | 1,85 € | • Nordseekrabben / Dijon-Senf vinaigrette | 2,50 € |
| • Schweinefilet / Kräuterfrischkäse | 2,00 € | | |
| • geräucherter Putenbrust | 1,95 € | Auch als Vollkorn- oder Mehrkorn-Canapés | +0,20 € |

FINGERFOOD

1/2 GERSTERBROT- SCHNITTCHEN BELEGT MIT

• Gurken-Schafskäse-Creme	1,95 €
• Gouda	1,75 €
• Frischkäse-Paprika	1,75 €
• Pute	1,75 €
• Pfeffersalami	1,75 €
• Landschinken	1,85 €
• Griebenschmalz	1,45 €
• Lachs-Frischkäse-Creme	1,85 €

BAGELS BELEGT MIT

• Geflügelaufschnitt / Obst	2,95 €
• Avocado-Creme / Tomate	2,95 €
• Käse / Frischkäse	2,95 €

BAGUETTEBRÖTCHEN BELEGT MIT

• Gouda	3,99 €
• Camembert	4,20 €
• Tomato-Mozzarella	4,10 €
• Schafskäse / Gurke	4,20 €
• Schinken	4,10 €
• Kasslerbraten / Meerrettich	4,30 €
• geräucherter Putenbrust	4,30 €
• Lachs / Senf-Dillcreme	4,40 €

PUMPERNICKEL-TÜRMCHEN BELEGT MIT

• Lachs / Meerrettich	2,25 €
• Frischkäse / Krabben	2,25 €
• Paprika-Frischkäse	2,25 €
• Avocado-Creme	2,25 €
• Ziegenkäse	2,25 €
• Kräuter-Schinken-Creme	2,25 €

FINGERFOOD - MINIS

MINI-PARTYBRÖTCHEN, VERSCHIEDEN BESTREUT

- Parmaschinken 1,60 €
- Pfeffer- oder Kräutersalami 1,50 €
- Lachs 1,95 €
- Forelle 1,95 €
- Ei 2,15 €
- Käse 2,10 €

MINI-LAUGENBÄCK BELEGT MIT

- Butter 1,65 €
- Gouda 1,99 €
- Tomate-Mozzarella 2,05 €
- Gurken-Schafskäse-Creme 2,05 €
- Schinken 1,99 €
- Kasslerbraten / Meerrettichcreme 2,10 €
- geräucherter Putenbrust 2,10 €
- Lachs / Senf-Dillcreme 2,15 €



FINGERFOOD| MINIS

MINI-BAGELS BELEGT MIT

- Lachs-Frischkäse 2,49 €
- Käse / Feigensenf 2,30 €
- Tomate-Mozzarella / Pesto 2,40 €
- Avocado-Creme 2,35 €
- Paprika / Frischkäse 2,15 €
- Hähnchenbrust / Curry-Ananas-Creme 2,35 €
- Räucherforellen-Creme / Petersilien-Pesto 2,49 €



BROTPRALINEN

- Mini-Brotpraline / Räucherlachs 2,25 €
- Mini-Brotpraline / Kräutersalami 2,05 €
- Mini-Brotpraline / Schafskäse-Creme / Tomate 2,15 €
- Schwarzbrot-Praline / Kräuterfrischkäse / Landschinken 2,15 €
- Schwarzbrot-Praline / Schnittlauchcreme / Lachs 2,20 €





FINGERFOOD

Hier geht's rund - alle sind völlig von der Rolle, aber keiner ist schief gewickelt - einfach eine runde Sache.

WRAPS GEFÜLLT MIT

- Mango-Chutney 3,99 €
- Antipasti / Rucola / Oliven / Schinken / Mozzarella 4,30 €
- Lachs-Guacamole 4,30 €
- Lachs-Frischkäse 4,20 €
- Thunfisch-Creme 4,10 €
- Tomate-Mozzarella / Pesto 3,80 €
- Blattspinat / Lachs 4,20 €
- Hähnchenbrust / Ananas 3,99 €
- Gurke / Schafskäse 4,20 €

MINI-QUICHE UND TEIGTASCHEN

- Mini-Quiche „Lorraine“ 2,45 €
- Lauchtörtchen / Hack 2,75 €
- Spinat-Schafskäse-Törtchen 2,20 €
- Mini-Gemüse-Quiche 2,20 €
- Mini-Pizza 2,10 €
- Blätterteigtasche / Kräuterfrischkäse/ Paprika 2,50 €
- Blätterteigtasche / Spinat / Mozzarella 2,50 €
- Blätterteigröllchen / asiatische Sprossen-Hähnchenfüllung 2,80 €
- Piroggen 2,60 €

FINGERFOOD

SANDWICHES

- Avocado-Huhn-Mango 2,45 €
- Lachs-Frischkäse 2,75 €
- Parmaschinken / Feige 2,70 €
- Tomate-Mozzarella / Pest 2,55 €
- Camembert / Feigensenf 2,35 €
- Eier / Frischkäse / Kresse 2,30 €
- Ibericoschinken / Tomaten-Pesto 2,75 €

SPIESSCHEN MIT

- mariniertem Mozzarella / Kirschtomaten 1,65 €
- Käse / Traube 1,55 €
- gebackenem Schafskäse im Sesammantel / Oliven 1,95 €
- Schinken / Melone 1,75 €
- marinierter, gebratener Hähnchenbrust / Ananas 2,25 €
- gebratenen Mettbällchen / Paprika 1,85 €
- Schweinefilet / gebratenen Champignonköpfe 2,35 €
- Räucherlachs / Spinatbällchen 2,35 €
- Garnelen-Spießchen im Kokosmantel / Dip 3,30 €
- Serrano-Melonen-Spießchen / Olive 1,90 €



ANTIPASTI/TAPAS

auf der Platte, ab 10 Personen

- Melonen-Schiffchen / Parma-Schinken 1,90 €
- Tomate-Mozzarella / Pesto „nach Art des Hauses“ 2,95 €
- Mariniertes, gebratenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons) 3,95 €
- Bruschetta mit Artischocken 2,75 €
- Bruschetta mit Tomaten / schwarzen Oliven 2,85 €
- Gratinierte Oliven-Polenta-Ecken 2,15 €
- Fritatta-Röllchen 2,70 €
- Tortilla-Ecken 2,95 €
- Gratinierte Champignonköpfe mit Pesto Füllung 2,15 €



FINGERFOOD - SPEZIAL IM GLAS

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Variation

VEGETARISCH

- Orientalische Grünkern-Bällchen / Schafskäse / Curry-Eisbergsalat 2,95 €/Glas
- Schafskäse-Sesampralinen / Kürbis-Ananas Chutney 2,40 €/Glas
- Auberginen-Mozzarella-Röllchen / Minzblatt / Balsamico 2,55 €/Glas
- Zucchini-Lasagne / Beluga-Linsensalat 2,95 €/Glas
- Gratinierte Spinattasche / Kürbis Chutney 2,60 €/Glas
- Oliven-Polenta-Ecken / italienischer Spaghettisalat 2,60 €/Glas

MIT GEFLÜGEL

- Puten-Aprikosen-Praline / Orangen-Olivensalat 3,60 €/Glas
- Hähnchensalat / Walnüsse / Curry-Dip 3,40 €/Glas
- Saté-Spießchen / Pflaumen-Ingwer-Chutney 3,40 €/Glas
- Hähnchenbrust-Creme im Spinatblatt / rotes Pesto 3,40 €/Glas
- Gebratene Entenbruststreifen / Orangen-Rotkrautsalat / Preiselbeeren 3,95 €/Glas
- Puten-Saté / lauwarmer Reissalat / Ingwer / Lemon 3,95 €/Glas

FINGERFOOD - SPEZIAL IM GLAS

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Variation

MIT FISCH

- Lachswürfel / Wasabi-Gurken-Cocktail 3,60 €/Glas
- Gebratene Jacobs-Muscheln / Tomatensalat / Pesto 3,95 €/Glas
- Krabben-Mango-Cocktail / Dijon-Senf-Dip 3,95 €/Glas
- Thunfisch-Praline im Sesammantel / würziger Chili-Obstsalat 3,95 €/Glas
- Lachs-Zander-Pastetchen / Beluga Linsensalat 3,95 €/Glas
- Mini-Fisnbällchen-Spieße / Dijon-Senf-Dip 3,30 €/Glas
- Nordseekrabben-Cocktail „nach Art des Hauses“ / Dijon-Senf-Sauce 3,80 €/Glas
- Pesto-Lachswürfel / Kartoffel-Gurken-Cocktail 3,40 €/Glas

MIT FLEISCH

- Mini-Kalbfleischroulade / Tomaten-Currysauce 3,95 €/Glas
- Rindermett-Spießchen / mexikanische Salsa 3,60 €/Glas
- Datteln im Speckmantel / Wald-Honig-Senf-Sauce 2,40 €/Glas
- Lammhackbällchen-Spieße / Joghurt-Minz-Dip 3,75 €/Glas
- Schweinefilet-Medaillons / Kräuter-Rahm-Champignon 3,95 €/Glas
- Currywurst-Gulasch „Berliner Art“ 3,60 €/Glas





MENUE-VARIATIONEN

ab 8 Personen // alle Preise pro Person

Kennen Sie auch diese Menschen, die das Buffet bereits nach dem ersten Gang leergeräubert hinterlassen, aber kaum ihre drei bis fünf vollbeladenen Teller balancieren können?

Na herzlichen Glückwunsch. Wir auch.

In diesem Fall dürfen wir Ihnen vielleicht unsere Menüs ans Herz legen. Gerne inklusive Extragabeln, falls jemand seinen Teller verteidigen muss.

MENUE-VARIATIONEN

KATEGORIE: RUSTIKAL

- Quiche „Lorraine“ vom Blech, Stück 7,95 €
- Kartoffelauflauf / Hack / Grüne Bohnen / Schafskäse 8,95 €
- „Szegediner“ Gulasch / Petersilienkartoffeln 9,50 €
- Pikantes Gulasch / Tomaten, Champignons / Bauern-Spätzle 11,90 €
- Orangen-Rotkraut / Kräuter-Schweinebraten / Mandelkartoffeln 11,40 €
- Spanferkelrücken aus dem Ofen / zweierlei Kraut / Kartoffelgratin „nach Art des Hauses“ 13,90 €





MENUE-VARIATIONEN

KATEGORIE: ELEGANT

- Gebratenes Hähnchenbrustfilet / Mandel-Brokkoli / Curry-Obstsauce/ Wildreis 10,20 €
- Gekräuterter Wildlachs / Pilz-Rahm-Ragout / Risotto 12,80 €
- Gebratene Lachsmedaillons / Blattspinat / feine Senf-Rahmsauce/ Kurkuma Reis 12,50 €
- Gemüseplatte der Saison / Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce / provenzalisches Kartoffelgratin 12,95 €

KATEGORIE: VEGETARISCH

- Italienische Gemüse-Lasagne 9,95 €
- Knackiges Gemüse aus dem Wok / gebratene Reiskügelchen 10,95 €
- Grosse Gemüseplatte der Saison / zweierlei Sauce / Schnittlauch-Gnocchi 11,95 €
- Ratatouille / Mais-Gnocchi „à la Romana“ 11,95 €

MENUE-VARIATIONEN

KATEGORIE: EUROPÄISCH/INTERNATIONAL

- Kräuter-Schinkenbraten / knackiges Gemüse aus dem Wok / Kurkuma Kartoffeln 10,99 €
- Ratatouille / Putenbrust im Ganzen gebraten / Ofenkartoffeln mit provenzalischen Kräutern 10,99 €
- Marinierte Hähnchenbrust aus dem Wok / Brokkoli / Bambus / Basmati Reis 11,99 €
- Gebratene Hähnchenkeule / spanische Tomaten-Olivensauce / Zitronenkartoffeln 13,20 €
- Italienische Spinat-Lachs-Champignons-Lasagne / Kräuter-Tomatensauce 11,70 €
- Französisches Rosmarin-Tomaten / Huhn / Champignons / Kartoffelgratin 11,99 €
- Fischcurry mit verschiedenen Fischen, Krabben, Ananas, Zuckerschoten / Basmati Reis 14,20 €





BUFFET-VARIATIONEN

ab 10 Personen // alle Preise pro Person

Sie möchten Ihren Gästen die ultimative Vielfalt anbieten? Dann wählen Sie eines unserer liebevoll zusammengestellten Buffets.

Für Ihr Meeting mit den indischen Geschäftspartnern haben Sie besondere Wünsche? Erzählen Sie uns davon und wir werden mit Sicherheit eine Lösung finden.

Selbstverständlich machen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot.



BUFFET-VARIATIONEN

FRÜHSTÜCKSBUFFET **19,95 €**

- Kleine Portion Puten-Aprikosen-Terrine / Blattsalate
- Matjes-Cocktail „Grossmutter Art“
- Ei-Hälften / Frischkäse-Creme-Füllung
- Bauernbrot-Schnittchen / Forelle und Meerrettich-Creme
- Canapés / Schweinefilet / Kräutercreme
- Schinken-Melone-Spießchen
- Mehrkorn-Canapés / Tomate / Mozzarella / Pesto
- Canapés / Brie / Birne / Preiselbeeren
- Gefüllte Mini-Croissants
- Frischer Obstsalat „à la Saison“ / Joghurtcreme / Chiasamen

GEBURTSTAGSBUFFET **19,95 €**

- Antipasti: Bruschetta / Tomate-Mozzarella / Melone-Schinken / Kräuter-Frittata / mariniertes gebackenes Gemüse
- Feine Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben und Dill
- Salbei-Putenbraten / Grüne Bohnen / Tomaten-Ragout / Pesto-Gnocchi
- Verschiedene Törtchen, auf der Etage serviert (2 Törtchen pro Person)



BUFFET-VARIATIONEN

SOMMER-BUFFET 17,60 €

- Wildkräuter-Terrine / verschiedenen Blattsalate
- Fisch-Curry mit Mango und Chili / Baguette
- Gebratene Hähnchenbrustfilets / Ratatouille / gratinierte Parmesan-Kartoffel-Fächer
- Erdbeer-Tiramisu mit Trüffelcreme-Haube, im Glas serviert

HERBST-BUFFET 15,40 €

- Brokkoli-Rahmsuppe / Schinken-Streifen
- Kräuter-Schweinebraten / Gemüseplatte der Saison / provenzalisches Kartoffelgratin
- Zwei-Farben-Creme (Schokoladenmousse, Orangen-Mascarponecreme)

WINTER-BUFFET 21,95 €

- Räucher-Forellen-Terrine mit Riesling-Gelee im Salatbett
- Kartoffelsuppe / gebratene Pilze
- Orangen-Rotkohl / Kasslerlachse / Mandel-Kartoffeln
- Schokoladen-Lebkuchen-Creme / Sauerkirschen

BUFFET-VARIATIONEN

VEGETARISCHES BUFFET **18,90 €**

- Wildkräuter-Terrine / Kürbis-Ananas Chutney, im Glas
- Blumenkohl-Currysuppe / Sesamcroutons
- Rahmmöhren-Spinat-Ricotta Röllchen / Schafskäsesauce
- Kurkuma-Ofenkartoffel
- Mohn-Panna Cotta / Pflaumensauce

FESTTAGS-BUFFET **22,90 €**

- Hochzeitssuppe mit Rindfleisch und Eierstich
- Grosse Gemüseplatte der Saison
- Schweinefilet in Gorgonzola-Walnussauce / Lachsmedaillons in Kräutersauce / dazu Kartoffelgratin / Basmati Reis
- Orangen-Mascarponecreme mit Pistazien
- Schokoladenmousse „nach Art des Hauses“





BUFFET-VARIATIONEN

3ERLEI-BUFFET 24,95 €

- Frischkäse-Terrine im Lauchmantel / Beluga-Linsensalat / Balsamico-Vinaigrette
- Zucchini-Creme-Suppe / Croutons
- Chinakohlröllchen / Grünkern-Schafskäse-Füllung / Gemüsevariationen / Senfsprossen-Sauce
- Gekräuterter Wildlachs / Austernpilz-Ragout / Kartoffel-Medaillons
- Provenzalisches Ratatouille / gebratenes Hähnchenbrustfilet / Gratinierte Parmesan-Kartoffel-Fächer
- Zitronen-Quarkmousse / Pistazien, im Glas serviert

FINGERFOOD-BUFFET 19,95 €

- Bunte Käsepralinen in der Manschette
- Crêpesröllchen / verschiedene Füllungen
- Mini-Pizza
- Mini Quiche „Lorraine“
- Spinat-Schafskäse-Törtchen
- Schweinefilet-Häppchen / Pfirsich-Spalten / Kräutercreme
- Mariniert gebratene Hähnchenbrust-Spießchen
- Gebackene Pesto-Pilzköpfe
- Mettbällchen-Paprika-Spießchen
- Mini-Windbeutel / Dill-Lachscreme
- Verschiedene süße Mini-Muffins

GRILL BUFFETS

VARIANTE CLASSIC 29,90 €

- Schweinenackensteaks „Provenzalischer Art“
- Putensteaks
- Lammfrikadellen / Schafskäse-Füllung
- Thüringer Bratwurst
- Bunte Gemüse-Spieße in Kräuter-Öl mariniert
- Grosse Salatplatte / 2erlei Dressings
- Spaghetti-Salat „Italienischer Art“
- Kartoffelsalat
- Verschiedene Antipasti
- Baguette
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Mexikanische Tomaten-Salsa
- Tzaziki
- Dessert im Glas: Zitronen-Quarkmousse / Beerensauce

VARIANTE LUXUS 34,90 €

- Gazpacho* im Weckglas
- Lammkaree
- Mariniertes Lachs, auf der Haut gegrillt
- Hähnchenbrust / Curry-Ingwer-Marinade
- Garnelen-Kokos-Spieße
- Schweinemedallions / Rosmarin
- Spinat-Ricotta-Burger
- Kräuter- & Olivenbutter, Tomatensauce
- Dijon-Senf-Sauce
- Mexikanische Tomaten-Salsa
- Tzaziki
- Joghurt-Minzsauce
- Brotkorb, verschiedene Baguettes auf der Platte
- Verschiedene Nudelsalate
- Verschiedene Reissalate von „Asiatisch“ bis „Provenzalisch“
- Süßkartoffel-Ecken aus dem Ofen
- Dessert im Glas: Prosecco-Creme / Melonenkugeln + Pralinensplitter

* Gazpacho: Eine kalte Suppe aus rohem Gemüse, deren Wurzeln maurischen Ursprungs sind.



GRILL BUFFET

VARIANTE WINTER-GRILLEN 32,90 €

- Süßkartoffelcremesüppchen mit gebratenen Champignons, im Weckglas
- Wahlweise Hirschrücken, Lammlachse oder Rindersteak
- Lachsmedaillons mit Rosmarin / in der Folie gegrillt
- Marinierte Hokkaido-Ecken / Ziegenkäse
- Röstkastanien
- Rotkohlsalat / Orangen / Walnüsse
- Winterlicher Krautsalat
- Rote-Bete-Salat / gerösteter Kokos
- Dessert im Sektglas: Glühwein-Creme / Vanille-Sauce

SPECIAL: BURGER BUFFET

Auswahl für jeweils 10 Personen

UND SO FUNKTIONIERT'S:

Wählen Sie aus Kategorie 1, 2 und 3 jeweils EINE Sorte, aus Kategorie 4 wählen Sie bitte ZWEI Sorten. Kategorie 5 ist im Buffet komplett inkludiert.

Ihr Traumburger ist ohne Kaviar undenkbar?
Sprechen Sie uns an, wir angeln notfalls auch selber.



Kategorie 1

DIE BRÖTCHEN

- Weizen-Vollkornbrötchen
- Weizenbrötchen / Sesam

Kategorie 3

DIE BEILAGEN

- Süßkartoffel-Ecken
- Kartoffel-Rosmarin-Ecken
- Panierte Zwiebel-Ringe, frittiert

Kategorie 5

DIE FÜLLUNG

- Tomaten
- Gurken
- Mais
- Schweizer Raclette-Käse
- Zwiebel / Röstzwiebel
- Blattsalat
- Weisskraut
- Karottenstreifen

Kategorie 2

DIE PATTYS

MIT FLEISCH BZW. FISCH

- Lamm-Hack / Minze
- Schwein / Paprika
- Geflügel / Sesammantel
- Fisch Pattys / Dill

VEGETARISCHE

- Spinat-Quark Pattys mit Sesammantel
- Linsen Pattys „Orientalischer Art“

Kategorie 4

DIE SAUCEN

- Curry-Frischkäse-Dip
- Tomaten-Salsa
- Grüne Kräuter-Sauce
- Schafskäse-Creme
- BBQ-Biersauce
- Mango-Sauce

16,90 €



DAS IST JA KAUM IN TORTE ZU FASSEN!

Naschkatze ist Ihr zweiter Vorname? Dann werden Sie an unseren **DESSERTS** Ihre helle Freude haben.

Von gesundem Obst bis sündigen Naschereien bieten wir alles, was das Leckermäulchen begehrt.



DESSERTS & VERSUCHUNGEN

SÜSSES IM GLAS

- Aprikosen-Joghurt mit gerösteten Mandeln 2,40 €
- Brombeer-Sahnedessert / Kiwi 2,90 €
- Erdbeer-Stracciatellacreme / Schokoladenspäne 2,90 €
- Frischer Obstsalat „á la Saison“ 3,90 €
- Mohn-Panna-Cotta / Waldbeersauce 3,20 €
- Orangen-Mascarponecreme mit Pistazien 3,50 €
- Quark / Waldbeeren 2,80 €
- Schokoladenmousse „nach Art des Hauses“ 3,90 €
- Tiramisu / frisches Obst 3,95 €
- Zwei-Farben-Creme (Schokolade/Orange) 3,95 €
- Zitrone-Quark-Mousse 3,20 €
- Süßes auf der Etagere – kleine Biskuit-Törtchen /
verschiedene Füllungen (ab 20 Stück) 4,90 €/Stück



DESSERTS & VERSUCHUNGEN

SÜSSES FINGERFOOD

- Donuts / Schokoladenüberzug, Vanille-Donuts 1,95 €
- Mini-Plunder, gemischt 1,55 €
- Mini-Croissants 1,10 €
- Mini-Schoko-Croissant 1,10 €
- Mini-Muffins 0,95 €
- Mini-Donuts 0,95 €
- Muffins, verschiedene Sorten 1,55 €
- Fingerfood-Blechkuchen-Mix
(Streusel-, Mandel-, Butterkuchen) 1,10 €

- Fingerfood-Platte, gemischt
(Mini-Muffins, Mini-Donuts, Blechkuchen-Mix) - 20 Stück 19,95 €

DESSERTS & VERSUCHUNGEN

TÄGLICH FRISCH VOM BÄCKER

- Butter-, Streusel-, Mandelkuchen (4 Stück/Platte) 4,90 €
- Apfelkuchen 2,45 €
- Donauwelle 2,35 €
- Himbeer-Traum-Schnitte 2,30 €
- Joghurt-Törtchen 1,90 €
- Käse-Johanniskuchen 2,35 €
- Käsekuchen mit Frucht 2,20 €
- Kirschkuchen 2,25 €

- Mandarinen-Quark-Schnitte 2,25 €
- Mohnkuchen 1,95 €
- Schokoladenkuchen 1,90 €

Weitere Kuchen und Torten (auch Foto-, Motto- oder Geburtstagstorten mit Kerze und Aufschrift) bieten wir Ihnen sehr gerne auf Nachfrage an.





BESONDERHEITEN FÜR

IHREN GESCHÄFTSAUFTRITT

Um in positiver Erinnerung zu bleiben, bietet Ihnen unsere Konditorei Spezialitäten, die neben Ihren Produkten für erhöhte Aufmerksamkeit sorgen werden.

Vorbestellung dieser Kuchen und Torten 10 Werktage.

Heidesand mit Ihrem Logo als geschmackvolles GIVE AWAY

- ab 50 Stück (ca. 12 mm Durchmesser)..... 3,90 €/Stück
- Wir können die Kekse auch einzeln für Sie verpacken..... 1,00 €/Stück

Individuelle Torten

- Ein- oder zweistöckig, mit Creme- oder Sahnefüllung, einer Aufschrift Ihrer Wahl oder Ihrem Logo..... ab 49,00 €

Kleine Biskuit-Törtchen (mit verschiedenen Füllungen)

- auf der Platte ab 20 Stück..... ab 4,90 €/Stück
- auf einer dekorativen Etagere
- Verleih der Etagere..... 10 €/Tag

BESONDERHEITEN FÜR

IHREN GESCHÄFTSAUFTRITT

OBSTKÖRBE

- Verschiedene Obstsorten im Korb (für 8 Personen)..... 19,90 €
- Obstplatte / Saisonale und Exotische Obstsorten,
Dekorativ / Verzehrfertig (ab 3kg)..... 17,50 €/kg
- Gespießtes Obst / Schokolade /
- auf Eis / ab 20 Stück 1,95 €/Stück

AUS DEM BROTKORB

- Kleine Partybrötchen, verschieden bestreut..... 0,40 €
- Mini Laugenbrezel..... 0,70 €
- Normale Brötchen..... 0,40 €
- Sesambrötchen, Mohnbrötchen..... 0,60 €
- Roggenbrötchen, Mehrkornbrötchen..... 0,65 €
- Baguette-Brötchen..... 0,95 €
- Laugenbrezel..... 2,90 €
- Laugenstangen..... 1,45 €
- Baguette..... 2,90 €
- Vollkorn-, Mehrkorn-Baguette, Zwiebel-Roggenstange..... 3,90 €
- Nussstange..... 4,40 €





GETRÄNKE - AUF ANFRAGE

Stellen Sie sich vor, es gibt einen Empfang, aber keine Getränke. Klingt etwas trocken?

Die passenden Drinks sind natürlich ein unverzichtbarer Bestandteil Ihres Events. Abgestimmt auf Ihre kulinarische Auswahl können wir Aromen gezielt unterstreichen. Wir sprechen gerne Empfehlungen aus.

Unser Sortiment umfasst:

- Deutsche und Internationale Weine
- Wasser / Softgetränke
- Fass- / Flaschenbier
- Sekt / Prosecco / Champagner
- Kaffee- und Teespezialitäten



VERLEIH VON GESCHIRR, BESTECK UND EQUIPMENT

Zu einem gelungenen Event gehört natürlich auch ein stilvoller Rahmen. Bierzeltatmosphäre kann durchaus gewünscht sein - muss sie aber nicht. Und wenn sie ungewollt entsteht, weil plötzlich Tischdecken fehlen, kann es unangenehm werden.

Die Preise teilt Ihnen Ihr Vitalo-Berater gerne mit.



GESCHIRR

- Teller, 19 cm, weiss
- Teller, 24 cm, weiss
- Suppenteller
- Dessertschalen, Glas
- Glasschalen, 10 cm
- Porzellanschalen, weiss
- Glasschalen
- Porzellanplatte oval, weiss
- Kaffeetasse und Untertasse
- Espressotasse und Untertasse
- Cappuccinotasse und Untertasse
- Latte-Macchiato Gläser

BESTECK

- Messer
- Gabel
- Suppenlöffel
- Kaffeelöffel
- Espressolöffel
- Latte-Macchiato Löffel
- Kuchengabeln
- Vorlegbesteck

GLÄSER

- Biergläser, Tulpen
- Biergläser, mit Henkel
- Saftgläser, niedrig
- Wassergläser
- Sektgläser, Standard
- Champagnergläser „Elegance“
- Weingläser, niedrig, 0,1 l
- Weisswein-Gläser, 0,2 l „Elegance“
- Rotwein-Gläser, 0,2 l „Elegance“

TISCHE

- Bierzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)
- Ausschank-Theke
- Buffettische (1,80m x 0,75 m)
- Stehtische, weisse Platte, Rund (0,80 m)

TISCHWÄSCHE

- Stofftischdecken für Buffettische, weiss, pro Tisch, inklusive Reinigung
- Hussen für Stehtische, mit Schleife, inklusive Reinigung

KAFFEEMASCHINEN

- Filterkaffeemaschine, 2 Glaskannen (je 14 Tassen)
- Kaffeevollautomaten, auf Anfrage

ZAPFANLAGEN/ WASSERSPENDER

- Bierzapfanlage (inkl. Kohlensäure)
- Premix-Anlage (inkl. Kohlensäure)
- Kohlensäure-Flasche, 10 kg (Stückpreis)

SONSTIGES

- Wasserkocher
- Würstchenwärmer mit Zange
- Thermoskannen
- Milchkännchen
- Zuckerstreuer, Glas (gefüllt)
- Salzstreuer, Glas (gefüllt)
- Pfefferstreuer, Glas (gefüllt)
- Wein-, Wasserkühler (Acryl)
- Aschenbecher (rund, Glas)
- Serviertablett, rutschfest
- Kellnermesser
- Sektverschluss
- Brotmesser
- Schneidebrett
- Pavillon

EINMAL-ARTIKEL

- Servietten Standardfarben, 30 Stück
- „Duni“ Servietten Standardfarben, 250 Stück
- Coffee-to-go Becher (0,2 l), 50 Stück
- Coffee-to-go Becher (0,3 l), 50 Stück
- Becher, klar (0,2 l), 100 Stück
- Pappteller





„FÜR ANGENEHME ERINNERUNGEN MUSS MAN IM VORAUS SORGEN.“

- PAUL HÖRBINGER -

Der Sänger macht Nachbars Hund Konkurrenz, der Barkeeper hat mehr Promille als seine Cocktails und frische Gläser gibt es schon seit zwei Stunden nicht mehr?

Ein entscheidender Faktor, wie Ihr Event in Erinnerung bleibt? Das Personal! Wir sorgen dafür, dass die Erinnerungen so angenehm werden, wie Sie es sich vorstellen.

SPÜLSERVICE

Reinigung von Gläsern, Geschirr, Bestecke und des Servier- bzw. Buffetgeschirrs. Gerne können wir mit Ihnen eine Pauschale vereinbaren.

PERSONAL

Stundenweise oder Tagessatz

- Servicekräfte
- Barkeeper
- Veranstaltungsleiter
- Köche

KÜNSTLER

- Live-Bands (Jazz oder Modern)
- Discjockey
- Pianist (Klassik)
- Karikaturist
- Spass-Kellner

DEKORATION

- Blumen, Gestecke
- Kerzen, verschiedene Farben
- Lackfolien, verschiedene Farben
- Papiertischtücher, verschiedene Farben
- Themen-Komplett-Dekorationen

COCKTAIL-MIXER

Kreiert zu Ihrer Veranstaltung, Party oder Stehempfang passende Cocktails oder angesagte Mix-Getränke.



DAS SIND WIR:

Traditionelles Bäckerhandwerk trifft auf Gourmet.
Hochwertige Zutaten in frisch zubereiteten Speisen,
möglichst aus saisonalem, regionalem Anbau.

Firmenveranstaltung, Familienfeier oder Event;
mit Vitalo Catering ein kulinarisches Feuerwerk.

FRISCH, FRISCHER, VITALO CATERING!

