Bankettmappe



Vorwort

von Ines Veit (Inhaberin)

Wir bieten Ihnen eine unvergessliche Veranstaltung mit Gerichten, die zu Ihrem Event passend zubereitet werden. In dieser Bankettmappe finden Sie unter- schiedliche Angebote, welche Ihnen bei der riesigen Auswahl an verschiedenen Kreationen hilfreich sein sollen.

Egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Hochzeit, Grillevents, Jubiläum, Tagungen oder ein anderer Anlass zum Feiern. Wir arrangieren für Sie entsprechend Ihren Vorstellungen eine passende Festlichkeit.

Alle Buffets werden ab 15 Personen zu- bereitet. Von der Menu- bzw. Buffetauswahl, Raumaufteilung, passender Dekoration, außer Haus oder vor Ort beraten wir Sie gerne. Das Entscheidende ist für uns die Qualität des Caterings.

Diese beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe und geht bis weit ober der Lieferung der Speisen hinaus. Wir verzichten auf sämtliche Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und unnatürliche Zusätze. Wir achten zudem darauf, unsere Rohstoffe aus der Region zu beziehen. Dies macht uns zu Ihrem zuverlässigen Cateringunternehmen.



Entdecken Sie unsere kulinarische Vielfalt mit unseren hochwertigen und stilvollen Kreationen.

In unserer Verantwortung liegt der Schutz von Gesundheit und Umwelt. Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz sind für uns selbstverständlich. Gegenüber Neuem sind wir stets aufgeschlossen, ohne unsere Produktpalette dabei aufzugeben. Da wir permanent selbstbewusst aber ebenso kritisch unsere Leistungen hinterfragen, wollen wir uns positiv von den Mitbewerbern abheben.



Frische, ausgesuchte Zutaten ohne Geschmacksverstärker. Der Geschmack gibt uns Recht.

Zum Empfang

Bereiten Sie Ihren Gästen ein herzliches Willkommen...

...mit einem klassischen Sektempfang

...mit einem heißen Glühweinempfang am Lagerfeuer

Empfangspauschalen für Ihren Stehempfang inklusive Orangensaft, ab 15 Personen

Rieslingsekt 3,90 € pro Person

Prosecco 3,90 € pro Person

Haus-Champagner 6,90 € pro Person

In der Winterzeit bieten wir einen unvergesslichen Glühweinempfang

Glühwein und Punsch 3,90 € pro Person



Cafe Wunderbar – Marienstraße 17 – 06618 Naumburg



Appetithäppchen

| | Ab 15 Personen | Ab 50 Personen | |
|----------------------------|----------------|----------------|------------------------------------|
| Laugengebäck gemischt | 2,80€ | 2,60€ | Verschiedene belegte Stangen |
| Fitnessbrötchen | 2,80€ | 2,60€ | Ei, Tomate, Speck, Veggi, |
| Miniburger | 4,50€ | 4,20€ | Klassisch oder mit Chicken |
| Burger | 6,00€ | 5,00€ | Pettie, Chrispychicken, Leberkäse |
| Grillgemüse im Glas | 4,50 € | 4,00 € | mit Hähnchenstreifen |
| Grillgemüse im Glas | 4,20€ | 3,80€ | vegetarisch/Käse |
| Tomaten Mozzarella im Glas | 3,50 € | 3,20€ | Mit Zwiebeln/Knobi/Kräuter |
| Grillgemüse im Glas | 3,50€ | 3,20€ | Auf Dip/Creme/Quark nach Wahl |
| Chrunchy-Chispy/Baguette | 3,50€ | 3,20€ | Mit würziger Panade / BBQ |
| Knacker im Laugenmantel | 2,20€ | 2,00€ | Käse/würzig/klein |
| Brotei mit Fleischkäse | 4,50€ | 4,00€ | Kraut + Spiegelei |
| Knacker im Laugenmantel | 4,20€ | 4,00€ | Käse/würzig |
| Wraps gefüllt | 5,50€ | 5,00€ | Hähnchen, Salat, Lachs, Spinat |
| Bagel mit Hühnenfilet | 5,50€ | 5,00€ | Currysauce |
| Wraps gefüllt | 5,00€ | 4,50€ | Grillgemüse / Champignons (Vegi) |
| Bagel Tomaten Mozzarella | 4,50€ | 4,00€ | Pesto |
| Blätterteigröllchen | 3,60€ | 3,50€ | Gefüllt Hack/Schinken/Salami/Käse |
| Piadina Röllchen | 1,80€ | 1,50€ | Creme / vegetarisch |

| Piadina Röllchen | 2,20€ | 2,00€ | Lachs |
|--------------------------|--------|--------|--|
| Piadina Röllchen | 1,80€ | 1,50€ | Schinken/Käse |
| Low Carb Rolle /Hähnchen | 3,60€ | 3,50 € | Eierrolle |
| Käserolle Schinken | 3,70 € | 3,60 € | Schinken/Käse |
| Käserolle vegetarisch | 1,80 € | 1,50 € | vegetarisch/Kăse |
| Frischkäsestangen | 2,00€ | 1,80 € | mit Kresse /Radieschen/veggi |
| Butterbrezeln | 3,00€ | 2,50 € | mit oder ohne Schnittlauch/veggi |
| Canapees exclusive | 2,80€ | 2,55€ | extra belegt/hochwertig |
| Canapees | 2,50€ | 2,30 € | normal |
| Bruschetta | 3,00€ | 2,80€ | mit Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Mozzarella |
| Laugenminis (6er) | 1,50€ | 1,40 € | |
| Laugenminis mit Dip | 2,50€ | 2,20€ | Kräuter, Honig-Senf, Tomate |
| Käsespieße | 4,50 € | 4,20 € | mit Obst oder Gemüse/vegetarisch |
| Hähnchenspieße | 5,50€ | 5,20 € | mit Käse und Obst oder Gemüse |
| Röstis exclusive | 4,50 € | 4,20 € | Roastbeef/Frischkäse/Obst/Lachs/Chicken |

| Hackbällchen Spieße | 5,50€ | 5,00 € | Mit Käse, Paprika, Tomaten und Laugen Minis |
|-------------------------|--------|--------|--|
| Röstis - Türmchen | 3,80 € | 3,50 € | nach Wunsch in Kräuterbutter gebraten |
| Mettbrötchen/Zwiebel | 2,50€ | 2,30€ | Mit Zwiebeln und Gurke |
| gefüllte Pide | 4,50 € | 4,30 € | Hähnchen,Salat, Gurke, Tomate / Avocado & Ei |
| Bagel-Tomate-Mozarella | 3,50€ | 3,20€ | mit Basilikum |
| Avocado auf Schwarzbrot | 2,80€ | 2,50 € | mit Ei,Gurke,Radieschen garniert |

Verschiedene Platten

Wurstplatte

Wunsch Salate

Obstplatte

Käseplatte

Fischplatte

Mediterrane Platte

Ab 25,00 €







Warme Speisen

| Suppen | Ab 15 Personen | Ab 50 Personen | |
|-------------------------------|----------------|----------------|----------------------------|
| Soljanka | 5,00€ | 4,20€ | Omas Rezept |
| Gemüsesuppe | 4,50 € | 4,30 € | Gemüse nach Saison |
| Käse-Lauch-Suppe mit Hack | 5,00€ | 4,50 € | |
| Wildsuppe mit Pilzen | 6,00€ | 5,50€ | Mit Wildfleisch |
| Gulaschsuppe | 5,50€ | 5,00€ | Halb Schwein / Halb Rind |
| Hähnchen-Curry-Lauch Suppe | 4,50 € | 4,30€ | Mediterran |
| Hochzeitsuppe | 3,80€ | 3,60€ | mit Eierstich/ vegetarisch |
| Hochzeitsuppe | 4,20€ | 4,00€ | mit Hackbällchen |
| Tomatencremesuppe | 3,60€ | 3,50€ | Vegetarisch / würzig |
| Cremige Ofenpaprikasuppe | 4,20€ | 4,00 € | Vegetarisch |
| Käse-Gemüse-Suppe | 4,20€ | 4,00€ | Vegetarisch |
| Cremige Kartoffel Lauch Suppe | 4,20 € | 4,00€ | Vegetarisch |

Hauptgerichte

| Hähnchen/Tomaten/Mozzarella (Art Mediterrane Pfanne) | 7,00€ | 6,50 € | Basilikum- Sahne überbacken/ Wildreis |
|---|--------|--------|--|
| Schweinelendepfanne | 7,50€ | 7,00€ | In feiner heller Soße |
| Kasslerbraten | 7,50€ | 7,00€ | Kruste, kräftige Soße |
| Hähnchenkeulen | 5,00€ | 4,50€ | würzig |
| Gulasch | 7,50€ | 7,00 € | Halb/ halb |
| Schnitzelpfanne | 6,50 € | 6,00€ | |
| Steak Mailänder Art | 6,50€ | 6,00€ | Mit Tomaten Mozzarella überbacken |
| Geschnetzeltes gemischt (Schwein oder Geflügel) | 6,50€ | 6,00€ | Mit Zwiebeln/ Pilzen |
| Frikadellen Pfanne (Meatballs) | 6,00€ | 5,50€ | Tomatensoße/Letschosoße/Kötbullar Art |
| Schwarzbierbraten | 7,50 € | 7,00 € | Mit dunkler Soße |
| Wunderbauer Pfundsdorf | 7,50€ | 7,00€ | Deftig, würzig |
| Lachs-Spinat-Gratin | 9,00€ | 8,50€ | Blattspinat- Sahnesoße |
| Cremiger Nudelauflauf | 6,00€ | 5,50€ | Mit Tomaten Mozzarella / vegetarisch |
| Grillgemüsepfanne | 6,00€ | 5,50€ | vegetarisch |
| Grillgemüsepfanne mediterran | 6,50€ | 6,00€ | Hähnchen/ Käse/ Schafkäse würzig (vegetarisch möglich) |
| Pilzkräuterpfanne | 4,50 € | 4,20€ | Mit oder ohne Rahm |
| Gefüllte Paprika | 5,00€ | 4,50 € | Vegetarisch oder Hackfüllung |





| Beilagen | Ab 15 Personen | Ab 50 Personen | |
|--------------------------|----------------|----------------|--|
| Gemüse überbacken | 2,80 € | 2,60€ | Gemischt Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren |
| Champignons | 2,80€ | 2,60€ | |
| Rosenkohl | 2,80€ | 2,60€ | Mit Frischkäse |
| Rotkohl/Sauerkraut | 3,00€ | 2,80 € | |
| Kartoffelspalten/Rösti | 2,00€ | 1,80€ | |
| Kartoffelgratin | 3,00 € | 2,50 € | Mit Speck oder Vegetarisch |
| Bratkartoffeln mit Speck | 2,50 € | 2,00€ | |
| Bandnudeln | 2,80 € | 1,80€ | |
| Klöße | 2,80 € | 1,80 € | |
| Spätzle | 2,80 € | 1,80€ | |



Nachspeise

| Pancakes | 4,00 € | 3,50 € | Nutella/ Sirup/ Obst |
|-------------------------|--------|--------|--|
| Süße Crepe | 2,20 € | | Nach Wahl |
| Dessertgläser exklusive | 4,20 € | 4,00 € | Schokomousse, Panna Cotta oder Bayrische Creme, Erdbeermousse |
| Dessertgläser Standard | 3,50 € | 3,20€ | klein |
| Kleine Stückchen | 1,60€ | 1,40€ | süß |
| Cup Cakes | 2,50€ | 2,00€ | |
| Feine Torten | | | individuell |
| Obsttorteletts | 3,20 € | 3,00 € | Früchte der Saison |



Telefonnummer 03445 7589667 – www.cafe-wunderbar.com – info@cafe-wunderbar.com



FISCH FLEISCH BEILAGEN

Die Preise einzelner Bestandteile der Menüs und Buffets sind unterschiedlich.

Über genaue Preise und passende Kombinationen beraten wir Sie gerne vor Ort.

Rezepte und mehr von den **Profis TIPPS**

TRICKS



... mit was man eine Suppe bindet?

Wussten Sie schon ...?

... was der Unterschied zwischen einem Dressing und einer Vinaigrette ist?

Ein Dressing ist allgemein eine Salatsauce die es in vielen Kombinationen gibt. Eine Vinaigrette besteht immer aus : Essig, Öl, Salz, Pfeffer, dies ist die einfachste Form einer Salatsoße.

Suppen sind eine beliebte Vorspeise, als klare Brühe oder auch als Cremesuppe.

Eintöpfe und "dicke" Suppen sind sättigende Hauptgerichte die immer beliebter werden.

Man kann Cremesuppen aber auch Soßen ganz einfach selber herstellen. Zum Binden kann man Eigelb, Speisestärke aber auch Weizenme- hl (Mehlschwitze) verwenden. Beim letzteren ist es wichtig eine kalte Brühe auf eine heiße Mehlschwitze, oder anders herum, eine kalte Mehlschwitze mit einer heißen Brühe aufgießen. Beachten Sie das niemals beides heiß sein darf.

Für Eintöpfe eignet sich auf Natürliche Art eine Kartoffel in den Eintopf zu reiben da die Kartoffel natürliche Stärke enthält.



GUTE PLANUNG

IST SO WICHTIG!

Vorbereitungsphase Location auswählen und fixieren Musiker / Künstler / Referenten / Moderatoren buchen und Verträge abschließen П Infrastruktur abklären und buchen (Möbel, Nebenräume, Sanitäranlagen, Gitter, etc.) **Organisationsphase** Genauen Ablauf der Veranstaltung bzw. Regieplan festlegen Hotelzimmer buchen (für Künstler / Gäste / Mitarbeiter / etc.) Dienstleister und Lieferanten fixieren (Mobiliar, Ausstattung, Dekoration, etc.) Anbieter für Veranstaltungstechnik anfragen und fixieren Catering / Gastropartner fixieren (Verpflegung für Gäste / Künstler / Crew / etc.) П Bühnenanweisung / Technische Anforderungen der Künstler prüfen und einplanen Drucksorten bestellen (Plakate, Flyer, Banner, etc.) Einladung an Gäste / Presse / etc. versenden Eventfotograf / ev. Video-Team organisieren **Detailplanung** Parkplatzsituation genau definieren Nummerierung für Tische / Stühle / etc. Namensschilder / Lanyards / Arbeitsunterlagen / Geschenke / Give-Aways Finale Anzahl der Gäste eruieren und weiterleiten Detail-Informationen an Teilnehmer/Gäste senden (Ablauf, Anfahrt, Parken, Hotel, etc.) Besprechung mit Location / Catering / etc. Vorbereitungen in der Location (Garderoben, Spiegel, Handtücher, etc.) Planung von Abbau / Reinigung / Entsorgung / etc. Zugang zur Location abklären / Schlüssel holen Tag der Veranstaltung П Test der technischen Anlagen Finales Briefing mit den jeweiligen Abteilungen Rundgang mit der Behörde (falls vorgeschrieben) Betreuung Gäste / Künstler / Partner Überwachung des Veranstaltungsablaufs П Abrechnung mit Künstlern, Lieferanten, etc. Fotos vom Event / Fotos vom Branding für Sponsoren und Partner Nach dem Event Abrechnung der Veranstaltung Abrechnung an erforderliche Stellen weiterleiten (GEMA, etc.)

Cafe Wunderbar – Marienstraße 17 – 06618 Naumburg

Dankesschreiben

Notizen