



STROH
Ideen mit Geschmack

Catering-Broschüre
>> Ideen mit Geschmack <<

www.stroh-catering.de

Lassen Sie sich von unseren
Ideen inspirieren...

Herzlich Willkommen bei STROH Catering

Qualität, Frische, Leidenschaft für kreative Küche und über 60 Jahre Erfahrung
Stroh Catering- ein Familienunternehmen aus Tradition.

Ob private Feier oder geschäftliche Veranstaltung, ob kleine Party oder großes
Event - bei uns bekommen Sie erlesene Speisen, erstklassiges Personal, kreative
Dekoration, Beratung und Planung aus einer Hand.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren "Ideen mit Geschmack" begeistern zu
können.





Inhalt:

Buffet`s: Vielfältig & kreativ...	Seite 3
Leckerer vom Grill: Feuer, fertig, los...	Seite 5
Suppen & Eintöpfe: Trendy & lecker...	Seite 6
Canapés: Essen Sie uns aus der Hand...	Seite 7
Fingerfood: Kleines ganz groß...	Seite 11
Belegte Brötchen: Handliche Leckereien...	Seite 12
Vier Jahreszeiten-Menüs: Auswählen & Genießen...	Seite 15
Käseauswahl vom Brett: Eine rundum tolle Sache...	Seite 17
Weine: Stimmig & nachhaltig...	Seite 18
Servicepersonal: Freundlich & kompetent...	Seite 19
Ausstattung: Rundum zum Wohlfühlen...	Seite 20

Kalt-warmes Buffet:

Vielfältig & kreativ...

Unsere Buffets bieten Ihnen eine variantenreiche, regionale und internationale Küche. Durch die breitgefächerte Speisenauswahl finden Sie genau das Richtige für Ihren Geschmack. In einem persönlichen Gespräch nehmen wir uns gerne Ihren Wünschen an. Unsere kalt-warmen Buffets können ab 30 Personen bestellt werden.

>> Zum Ebbelwoi <<

Vorspeisen:

Lachsrollchen auf bunten marinierten Linsen a, d, c, f, g, k,

Halbe gekochte Eier mit Strohs Grüne Soße a, c, g, i

Handkäs-Carpaccio mit roter Paprika und Petersilie g

Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette a, c, f, g, j, k

Hauptspeisen:

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Kartoffeln a, c, g, l

Apfelweinhähnchen mit Bandnudeln und Gartengemüse g, a, c

Vegetarischer Zwiebelkuchen mit Schmand a, g

Dessert im Weckgläschen:

Kirschgrütze mit Strohs Vanillesoße a, g

Schokoladenpudding mit Sahne c, g

Preis pro Person: 35,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.



Kalt-warmes Buffet: Vielfältig & kreativ...

>> Stroh's Markt Buffet <<

Vorspeisen:

Geräucherte Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich d

Saftige Mini-Quiches mit Lauch und Möhren (warm) a, g

Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings c, g

Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette a, c, f, g, j, k

Hauptspeisen:

Hähnchengeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce und Spätzle a, c, g, l

Rinderbraten mit frischen Pfifferlingen und Kartoffelgratin a, c, g

Panierte Schweineschnitzelchen mit Zitronenecken a, g, i, j, k

Gemüseauswahl mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl

Dessert im Weckgläschen:

Grießflammerie mit Aprikosenmark c, g

Mousse au chocolat c, g

Preis pro Person: 37,50 €

>> Kulinario <<

Vorspeisen in Schälchen am Tisch serviert:

Garnelen in Pesto Verde d, g

Hummus Aufstriche mit Curry, Rote Beete und Natur g

Wassermelone mit Ziegenfrischkäse und schwarzem Pfeffer a, c, g

Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette a, c, f, g, j, k

Hauptspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet frisch tranchiert mit Kräuterbutter g

Tranchen von der Maispoularde in Trüffelsoße a, c, g, i

Gedünstetes Lachsfilet in Limonen-Orangensoße a, b, c, d, f, g, i, j

Spaghetti Napoli mit frischem Basilikum aus dem Parmesanlaib a, c, g

Kartoffelchen und mediterranes Gemüse aus dem Wok

Dessert im Weckgläschen:

Tiramisu c, g

Panna Cotta mit Himbeermark a, c, g

Preis pro Person: 46,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Kleine Buffetvariationen: Herzhaft & fein...

Wer schätzt sie nicht, die herzhaften Gerichte und bewährten Köstlichkeiten. Vielleicht ist Ihr Lieblingsbuffet ja schon dabei. Und wenn nicht sind wir Ihnen bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Speisen gerne behilflich. Unsere kleinen Buffetvariationen können ab 20 Personen bestellt werden.

>> Herzhaftes Landleben <<

Schweineschnitzel mit Jägersoße und Kartoffelgratin ^{a, c, g}
Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße mit Spätzle ^{a, c, f, g}
Gemüse mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl

Preis pro Person: 18,50 €

>> Kleines vegetarisches Buffet <<

Süßkartoffel-Gnocchis mit Tomatensoße und Rucola ^c
Spinatlasagne mit Blumenkohlhack und Pinienkernen ^{g, h}
Bratreis mit Spitzpaprika und Ajvar

Preis pro Person: 20,00 €

>> Bella Italia <<

Hähnchenbrust in Pestosoße mit Tagliatelle und mediterranem Gemüse ^{a, c, g}
Lasagne al forno mit würziger Hackfleischsoße, Béchamel und Käse ^a
Ricotta-Spinatknödel auf Tomatenragout ^{a, c, g, h, i}

Preis pro Person: 22,00 €

>> Kleines veganes Buffet <<

Verschiedene Hummus-Aufstriche mit Bio Dinkelbaguette ^k
Orientalisches Linsencurry mit gerösteten Cashewkernen ^h
Ratatouille-Gemüse mit Hafer Fussilli
Mousse au chocolat im Weckgläschen

Preis pro Person: 23,00 €

>> Festlich <<

Schweinelendchen in Champignonrahm mit Spätzle ^{a, c, f, g}
Rinderschmorbraten mit Kartoffelgratin ^{a, c, g}
Gedünstetes Lachsfilet in Limonen-Orangensoße mit Basmatireis ^{a, b, c, d, f, g, i, j}
Gemüse mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl

Preis pro Person: 24,00 €



Leckerer vom Grill: Feuer, fertig, los...

Genießen Sie frisches vom Grill für jeden Geschmack. Unsere "Outdoor-Küche" steht Ihnen perfekt auf Ihren Anlass abgestimmt mit Personal und Ausstattung zur Verfügung. Unsere Grill-Bufferets können ab 30 Personen bestellt werden.

>> Summertime <<

Live Grillen:

Rumpsteaks vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter

Lachs mit frischen Kräutern im Tontopf gegrillt g

Thüringer Rostbratwürstchen aus der Metzgerei j

Rosmarinkartoffeln mit Schale am Spieß

Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette a, c, f, g, j, k

Salate & Vorspeisen:

Caprese mit Aceto Balsamico und frischem Basilikum g, l

Spitzkohlsalat mit Mango und Äpfeln a, g

Italienischer Brotsalat „Panzanella“ c, g

Sommerliche Blattsalate mit Rohkost und verschiedenen Dressings c, g

Grill-Soßen:

Currysoße, Barbecuesoße, Kräuterquark und Senf g, j

Dessert im Gläschen:

Panna Cotta mit Himbeermark c, g

Mousse au chocolat c, g

Preis pro Person: 42,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.

Leckerer vom Grill:

Feuer, fertig, los...

>> Feuer & Flamme <<

Live Grillen:

Rinderfilet vom heimischen Weiderind mit Café de Paris Butter ^g

Hähnchenbrust in süßer Chilimarinade ^{a, f, g, i, j}

Schafskäse mit Tomatensugo im Tontopf gegrillt ^g

Garnelenspieße mit Toskana-Kräutern ^{d, g}

Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette ^{a, c, f, g, j, k}

Salate & Beilagen:

Penne Nudelsalat mit Pesto Rosso und Kalamata Oliven ^{a, g, h}

Wassermelonen-Gurkensalat mit Feta und frischer Minze

Wildkräutersalat mit verschiedenen Dressings

Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffelchen aus dem Wok

Grill-Soßen:

Chimichurri, Currysoße, Barbecuesoße, und Kräuterquark ^{g, j}

Live Dessert:

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person: 48,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.





Suppen und Eintöpfe: Trendy & lecker...

Unsere hausgemachten Suppen und Eintöpfe eignen sich ideal als Bestandteil eines Buffets, als Pausenmahlzeit oder für eine sättigende Ergänzung feiner Fingerfood-Häppchen. Zu unseren Suppen und Eintöpfen liefern wir einen Brotkorb mit kleinen Brötchen und Baguette.

Preis pro Portion

Tomatencremesuppe mit Croûtons a, c, g	6,00 €
Kürbiscremesuppe mit Kernen (saisonal) a, c, g, i	6,00 €
Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern a, c, g, i	6,00 €
Erbsencremesuppe mit Croûtons a, c, g	6,00 €
Orientalisches Linsencurry a, c, g, i	7,00 €
Gelbes Paprikacremesüppchen mit Parmesan a, c, g, i	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen a, c, i, k, l	7,00 €
Chili con Carne a, f, g, i, j	7,00 €
Rindergulaschsuppe a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l	7,00 €

Vegan:

Preis pro Portion

Tomatencremesuppe mit Croûtons	6,50 €
Kürbiscremesuppe mit Kernen (saisonal)	6,50 €
Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräuter	6,50 €
Erbsencremesuppe mit Croûtons	6,50 €
Orientalisches Linsencurry n	7,50 €
Gelbes Paprikacremesüppchen mit Parmesan	7,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.

Canapés:

Essen Sie uns aus der Hand...

Unsere Canapés sind kleine Baguettescheiben mit feiner Auflage oder hausgemachten Aufstrichen, herzhaft oder süß garniert. Die kleinen Schnittchen können ohne Besteck aus der Hand gegessen werden und erfreuen sich deshalb als Snack besonders auf Partys oder Stehempfangen großer Beliebtheit.

>> Fisch & Krustentiere <<

Räucherforelle mit Sahnemeerrettich und Kresse a, c, d, f, g, i, k, l	2,40 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill a, c, d, f, g, i, k, l	2,40 €
Nordseekrabben mit Kräuterfrischkäse a, c, d, f, g, i, k, l	2,50 €
Garnelen mit Pesto Rosso und gegrillter Tomate a, c, d, f, g, i, k	2,60 €

>> Fleisch & Geflügel <<

Schweinefilet mit Frischkäse und Aprikose a, f, g, k	2,40 €
Hähnchenbrust mit Curry-Frischkäse und Mango a, f, g, k	2,40 €
Salami Milano mit gegrillter Paprika a, f, g, k	2,40 €
Parmaschinken mit honigsüßer Melone a, f, g, k	2,40 €
Roastbeef rosa gebraten mit Kräuter-Frischkäse a, f, g, k	2,40 €
Entenbrust rosa gebraten mit Orangenfilet a, f, g	2,50 €
Kalbsfilet rosa gebraten mit Senfcreme a, f, g, k, j	2,50 €

>> Vegetarisch <<

Frischkäse mit Rohkost-Topping und Kräuter a, f, g, k	2,30 €
Hummus mit Mango und Lauchzwiebeln a, f, g, k	2,30 €
Gouda mit Salatgurke und Kirschtomate a, f, g	2,30 €
Brie mit Walnuss und dunkler Traube a, f, g, h	2,30 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum a, f, g, k	2,40 €



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.

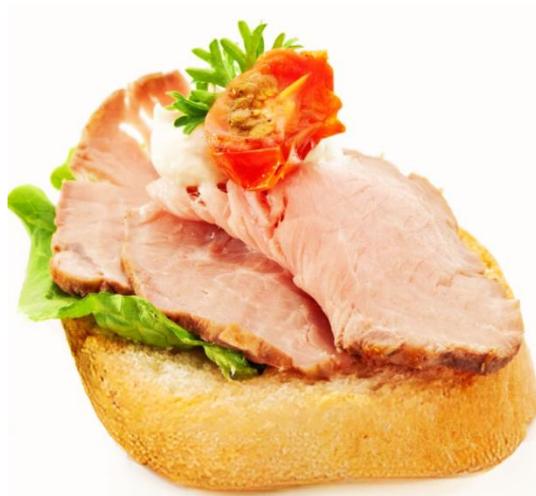
Canapés:

Essen Sie uns aus der Hand...

>> Canapé-Mix N°1 <<

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill a, c, d, f, g, i, k, l
- Räucherforelle mit Sahnemeerrettich und Kresse a, c, d, f, g, i, k, l
- Hähnchenbrust mit Curry-Frischkäse und Mango a, f, g, k
- Salami Milano mit gegrillter Paprika a, f, g, k
- Roastbeef rosa gebraten mit Kräuter-Frischkäse a, f, g, k
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum a, f, g, k
- Frischkäse mit Rohkost-Topping und Kräuter a, f, g, k
- Gouda mit Gurke und Kirschtomate g

Preis pro Stck. 2,30 €



>> Canapé-Mix N°2 <<

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill a, c, d, f, g, i, k, l
- Garnelen mit Pesto Rosso und gegrillter Tomate a, c, d, f, g, i, k, l
- Kalbsfilet rosa gebraten mit Senfcreme a, f, g, k, j
- Entenbrust rosa gebraten mit Orangenfilet a, f, g, k
- Parmaschinken mit honigsüßer Melone a, f, g, k
- Brie mit Walnuss und dunkler Traube a, f, g, k
- Hummus mit Mango und Lauchzwiebeln a, f, g, k
- Gouda mit Gurke und Kirschtomate g

Preis pro Stck. 2,40 €



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Fingerfood: Kleines ganz groß...

Mit viel Finesse und Fingerspitzengefühl erschaffen unsere Köche kleine Leckereien mit großem Geschmack, die Ihre Gäste bequem aus der Hand essen können. Für einen Empfang empfehlen wir 4 bis 5 Stück, für eine größere Feier zum Sattessen 12-14 Stück pro Person zu bestellen.

>> Fisch & Krustentiere <<

Mini-Wrap mit Lachs, Spinat und Honig-Senf-Dip a, c, d, g, j	2,50 €
Mini-Wrap mit Thunfisch und Kalamata-Oliven a, c, d, g	2,50 €
Mini-Croissant mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich a, c, d, g	2,50 €
Garnelen-Spießchen mit Pesto Verde a, c, d, g	3,00 €

>> Fleisch <<

Hausgemachtes Fleischpflanzerl am Spieß mit Senf-Dip a, g, j	2,00 €
Hausgemachtes Geflügelpflanzerl am Spieß mit Mango-Dip a, c, f, g, i, j	2,20 €
Zwiebelkuchlein mit Schmand und Speck (warm) a, c, g	2,30 €
Mini-Quiche mit Gorgonzola, Parmaschinken und Birne (warm) a, c, g	2,30 €
BBQ-Hähnchenspießchen mit Paprika	2,40 €
Mini-Schnitzelchen mit Preiselbeersahne a, c, g, i, j, k	2,40 €
Mini-Wrap mit orientalischem Curryhähnchen a, c, j	2,50 €
Rinderfiletspießchen mit Sesam und Ajvar k	3,20 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.





Fingerfood: Kleines ganz groß...

>> Vegetarisch <<

Schwarzbrotchip mit Frischkäse und Rohkost	a, g, h, k	2,00 €
Spießchen von Kirschtomate und Mozzarelline	g	2,10 €
Käsewürfel mit kernlosen Trauben am Spieß	g	2,10 €
Antipasti-Gemüsespießchen	a, g, h	2,20 €
Mini-Quiche mit gegrilltem Gemüse	a, c, g, h	2,20 €
Gemüsepflanzerl mit Curry-Dip	c, g, j	2,20 €
Crostini mit Tomatensugo	a, g, h, k	2,20 €
Tortilla-Spießchen mit Ajvar		2,20 €
Schnittlauchpfannkuchlein mit rotem Zwiebelkonfit	a, c, d, e, f, g, h, i, j, k, m, n	2,20 €

>> Süßes <<

Windbeutelchen mit Mousse au chocolat	a, c, g	2,20 €
Obst-Tortelett	a, c, g	2,40 €
Orangentörtchen mit Granatapfelkernen	a, c, g	2,50 €
Wassermelonenspießchen im Schokomantel	g, h	2,50 €
Panna Cotta im Weckgläschen	c, g	3,00 €
Mousse au chocolat im Weckgläschen	c, g	3,00 €
Obstspießchen mit Ananas, Kiwi, Melone und dunkler Traube		3,20 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Fingerfood-Buffets:

Raffiniert zusammengestellt...

Hier haben wir verschiedene Fingerfood-Buffets für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer individuellen Auswahl. Unsere Fingerfood-Buffets können ab 15 Personen bestellt werden.

>> Welcome <<

Canapés mit Lachs, Roastbeef, Hähnchen, Salami und Brie a, c, d, f, g, i, k, l

Spießchen von Kirschtomate und Mozzarelline g

BBQ-Hähnchenspießchen mit Paprika

Hausgemachtes Fleischpflanzerl am Spieß mit Senf-Dip a, g, j

Käsewürfel mit kernlosen Trauben am Spieß g

Windbeutelchen mit Mousse au chocolat a, c, g

Preis pro Person: 15,00 €

Wir kalkulieren 6 Teilchen pro Person



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.

>> Finesse & Genuss <<

Mini-Croissant mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich a, c, d, g

Crostini mit Tomatensugo a, g, h, k

Mini-Wrap mit orientalischem Curryhähnchen a, c, j

Mini-Schnitzelchen mit Preiselbeersahne a, c, g, i, j, k

Mini-Quiche mit gegrilltem Gemüse (warm) a, c, g, h

BBQ-Hähnchenspießchen mit Paprika

Obstspießchen zartbitter schokoliert f, g, h

Panna Cotta im Weckgläschen c, g

Preis pro Person: 22,50 €

Wir kalkulieren 8 Teilchen pro Person

>> Köstlich & Fein <<

Garnelen Spießchen Pesto Verde a, c, d, g

Schwarzbrotchip mit Frischkäse und Rohkost a, g, h, k

Mini-Wrap mit Thunfisch und Kalamata-Oliven a, c, d, g

Antipasti-Gemüsespießchen a, g, h

Schnittlauchpfannkuchlein mit rotem Zwiebelkonfit a, c, d, e, f, g, h, i, j, k, m, n

Geflügelpflanzerl mit Mango-Chutney (warm) a, c, f, g, i, j

Rinderfiletspießchen mit Sesam und Ajvar-Dip (warm) k

Mini-Quiche mit Gorgonzola, Parmaschinken und Birne (warm) a, c, g

Obst-Tortelett a, c, g

Mousse au chocolat im Weckgläschen c, g

Preis pro Person: 32,50 €

Wir kalkulieren 12 Teilchen pro Person

Belegte Brötchen: Handliche Leckereien...

Unsere handlich und lecker belegten Brötchen eignen sich ideal für Meetings, Empfänge oder als Party-Snack auf Ihrer Geburtstagsfeier. Klassisch belegt mit Käse oder extravagant mit Roastbeef, garniert mit knackigen Salatblättern, Gurken- und Tomatenscheiben, empfehlen wir je nach Anlass 2 bis 4 Stück pro Person zu bestellen.

>> Brötchen-Mix N°1 <<

Halbe belegte Weizen- und Vollkornbrötchen belegt mit:
Räucherlachs, Salami, Schinken, Roastbeef, Aufschnitt,
Hähnchenbrust, Frischkäse und Käse a, g

2,60 €

>> Brötchen-Mix N°2 <<

Halbe belegte Weizen, Vollkorn- und Ciabattabrötchen belegt mit:
Räucherlachs, Salami, Schinken, Roastbeef, Aufschnitt, Hähnchenbrust,
Tomaten-Mozzarella, Frischkäse, Hummus und Käse a, g

2,70 €

>> Herzhaft & Deftig <<

Mettbrötchen mit Zwiebeln a, g
Leberkäsebrötchen mit Salatblatt, süßem Senf und Gewürzgurke a, c, 3, 7
Schnitzelbrötchen mit Salatblatt, Senfcreme, Tomate und Salatgurke a, c, g, i, j, k
Spießbratenbrötchen mit Schmorzwiebeln a, g, j

3,00 €

4,00 €

5,50 €

6,00 €



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.



Vier Jahreszeiten Menüs: Auswählen & Genießen...

Ob private Familienfeier oder geschäftliches Event, unsere Catering-Profis kreieren geschmackvolle und raffinierte Menüvariationen mit frischen saisonalen Zutaten ganz auf Ihren individuellen Anlass abgestimmt. Lassen Sie sich von unseren Vier Jahreszeiten-Menüs inspirieren.

>> Frühling <<

4-Gänge Menü

Cremesuppe von grünem Spargel mit Garnelen ^{a, f, g, h}

Caprese mit Aceto Balsamico und schwarzem Pfeffer ^{g, l}

Kalbssteak mit Trüffelsoße, Frühlingskarotten und Spätzle ^{a, c, f, g}

Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Erdbeeren ^{c, g}

Preis pro Person: 56,50 €

als 3-Gänge Menü ohne Vorspeise: 43,50 €

>> Sommer <<

4-Gänge Menü

Gelbes Paprikasüppchen mit gehobeltem Parmesan ^{a, f, g}

Sommerliche Blattsalate mit Garnelen ^h

Rumpsteak mit Barolosoße, gratinierten Kartoffeln und Gemüse ^{a, c, f, g}

Kokos-Eis mit heißen Kirschen ^g

Preis pro Person: 57,50 €

als 3-Gänge Menü ohne Vorspeise: 44,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.

Vier Jahreszeiten Menüs: Auswählen & Genießen...

>> Herbst <<

4-Gänge Menü

Kürbissüppchen mit Kernen a, c, g

Feldsalat mit Sauerrahm und Croûtons a, c, g

Rinderfilet mit Steinpilzsoße, Kartoffelpüree und Gemüse a, c, g

Apfelstrudel mit Vanillesoße a, c, g, h, i

Preis pro Person: 59,50 €
als 3-Gänge Menü ohne Vorspeise: 49,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

>> Winter <<

4-Gänge Menü

Schaumiges Waldpilzsüppchen mit Sahnehaube und Kerbel a, c, g

Graved Lachs an knackigen Wintersalaten

Damwildrücken mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelknödel a, c, g, l

Zimteis mit Heidelbeeren und Glühweinsößchen g

Preis pro Person: 58,50 €
als 3-Gänge Menü ohne Vorspeise: 48,50 €

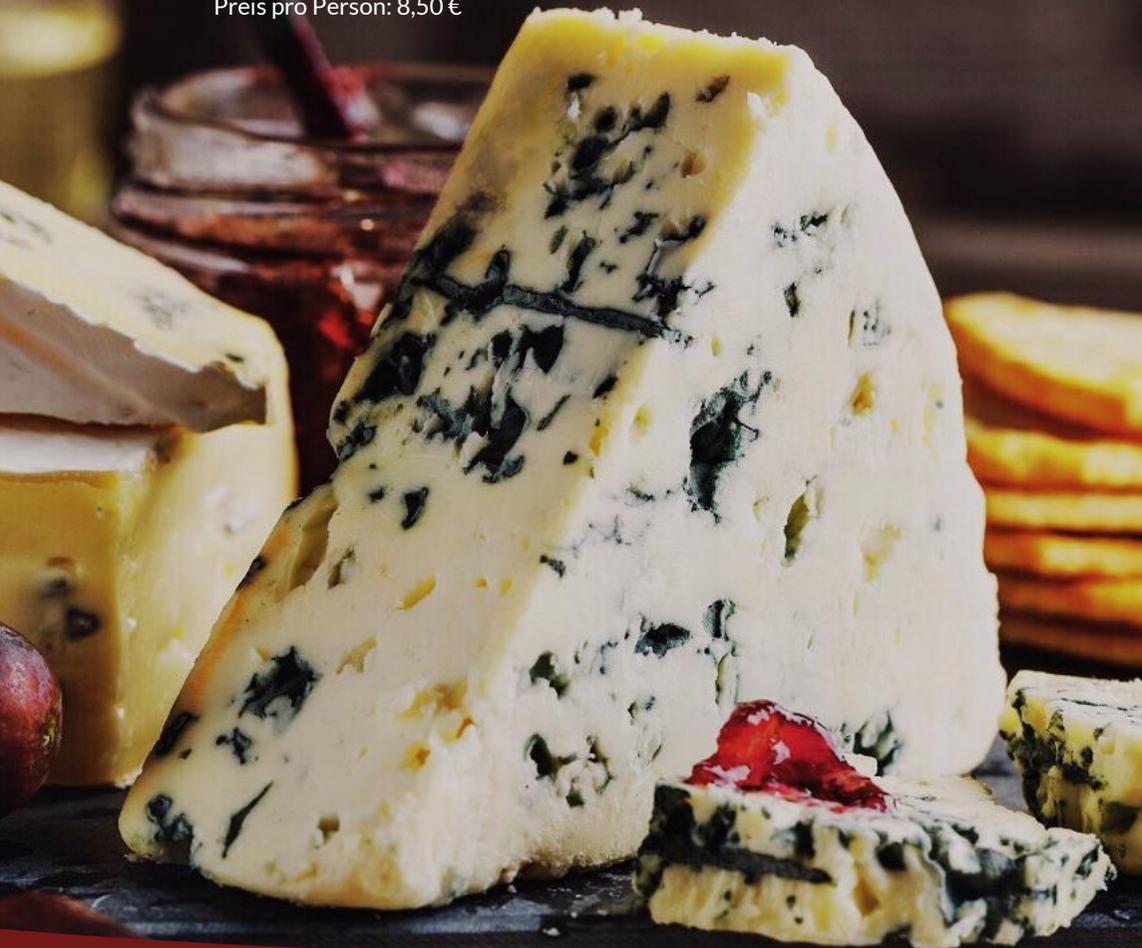


Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Käseauswahl vom Brett: Eine rundum tolle Sache...

Unsere Käseplatten werden von unseren Köchen mit einer Auswahl an verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten auf rustikalen Holzbrettern angerichtet und mit handgemachten Butterblumen, Feigensenf und dunklen Weintrauben garniert. ^g

Preis pro Person: 8,50 €



Allergene & Zusatzstoffe:

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide (Getreideart)
- b Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
- c Eier & Eiererzeugnisse
- d Fisch & Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse
- g Milch & Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pistazien, Pecan-, Macadamia & Queenslandnüsse
- i Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- j Senf & Senferzeugnisse
- k Sesam & Sesamerzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine & Lupinenerzeugnisse
- n Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffe
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmitteln
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 mit Tartazin

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Korrespondierende Weine: Stimmig & nachhaltig...

Bei der Kombination von Speisen und dazu passenden Weinen geht es darum, ein stimmiges und nachhaltiges Genusserlebnis zu schaffen. Nachfolgend haben wir eine Auswahl an Weinen für Sie zusammengestellt, die sehr gut mit unseren Speisen korrespondieren.

>> Weißwein <<

	Preis pro Flasche
Opta Dão Branco (0,75 l) Zarte Zitrus Noten, intensive Mineralität, konzentrierte Struktur	16,95 €
Librandi Critone (0,75 l) Frisches Bukett, Fruchtige Noten, harmonisch und elegant	17,95 €
Kloster Eberbach Riesling Classic (0,75 l) Knackig grüne Äpfel, würzige Mineralität, fruchtig & frisch	22,50 €



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.

>> Rotwein <<

	Preis pro Flasche
Opta Dão Tinto (0,75 l) Starkes Fruchtaroma, attraktive Frische, leichtes Aroma von Mokka	16,95 €
Librandi Cirò Rosso (0,75 l) Sauerkirsche, Blaubeeren, kräuterige Noten, große Frische,	17,95 €
Kloster Eberbach Spätburgunder (0,75 l) Feine Aromen von Brombeere und Kirsche, herrlich aromatisch	22,50 €

>> Rosé <<

	Preis pro Flasche
Opta Dão Rose (0,75 l) Fruchtig, attraktive Frische, Aromen von Himbeere und Erdbeere	17,95 €
Librandi Cirò Rosato DOC (0,75 l) Frucht von Walderdbeere, schöne Fruchtigkeit und Frische	18,95 €
Kloster Eberbach Rosé (0,75 l) Ausgewogene Säure, Aromen von Himbeere und Granatapfel	24,50 €



Servicepersonal: Freundlich & kompetent...

Ganz gleich ob in der Küche, im Service oder hinter der Bar-unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wählen wir mit größter Sorgfalt aus und legen viel Wert auf ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild sowie eine sympathische Ausstrahlung. Durch umfangreiche Schulungen und eine individuelle Vorbereitung auf jeden Einsatz können Sie zu jeder Zeit einen professionellen Service im Umgang mit Ihren Gästen oder Kunden erwarten.

>> Servicepersonal <<

Serviceleiterin und Serviceleiter

Preis pro Std.

38,00 €

Servicekraft und Servicemitarbeiter

30,00 €

Barkeeperin und Barkeeper

35,00 €

Köchin und Koch

38,00 €

Logistikerin und Logistiker

30,00 €



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.





Ausstattung: Rundum zum Wohlfühlen...

Für den perfekten Rahmen Ihrer Feier oder geschäftlichen Veranstaltung hält Strohcatering die optimale Ausstattung für Sie bereit. Ob Geschirr, Mobiliar, Zelt oder Dekoration, wir erarbeiten das passende Equipment-Konzept ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.

>> Tische <<

(Auszug)

Bankett-Tisch rund Ø 160 cm für 8 Personen	20,00 €
Bankett-Tisch rund Ø 183 cm für 10 Personen	18,00 €
Bankett-Tisch eckig L183* B76 cm für 6 Personen	18,00 €
Steh Brückentisch weiß L180* B70*H108 cm für 6 Personen	130,00 €
Dinner Brückentisch weiß L180* B70*H76 cm für 6 Personen	130,00 €
Festzeltgarnitur L220* B70 cm (1 Tisch/2 Bänke)	30,00 €
Stehtisch Ø 83 cm	20,00 €

>> Tischwäsche

Stofftischdecke weiß (verschiedene Größen)	ab 18,00 €
Tischhülle weiß für Festzelttische	20,00 €
Bankhülle weiß für Festzeltbänke	5,00 €
Bankpolster für Festzeltbänke	3,00 €
Stuhlhülle weiß für Polsterstühle	8,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Ausstattung:

Rundum zum Wohlfühlen...

Stehtischhuse weiß	25,00 €
Stoffserviette weiß	2,50 €
Dunillin-Serviette (verschiedene Farben)	1,00 €
Buffetverkleidung weiß / m	8,50 €

>> Stühle <<

Chiavari Hochzeitsstuhl	9,50 €
Cross Back Stuhl natur oder weiß	11,50 €
Bankett-Polsterstuhl	7,50 €
Holzklappstuhl mit Sitzkissen	8,50 €
Barhocker ab	8,00 €

>> Kerzenleuchter <<

Kerzenleuchter 1-armig silber H 21 cm	6,00 €
Kerzenleuchter 3-armig silber H 22 cm	10,00 €
Kerzenleuchter 5-armig silber H 50 cm	30,00 €
Kerzenleuchter 5-armig silber H 100 cm	60,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.



Ausstattung:

Rundum zum Wohlfühlen...

>> Geschirr <<

Menüteller	0,50 €
Kuchenteller	0,50 €
Suppentasse mit Untere	1,00 €
Suppenlöffel	0,50 €
Kaffeetasse mit Untere	1,00 €
Espressotasse mit Untere und Löffelchen	1,50 €
Vorspeisenbesteck (Messer/Gabel)	1,00 €
Menübesteck (Messer/Gabel)	1,00 €
Dessertlöffelchen	0,50 €
Kuchengabel	0,50 €

>> Gläser <<

Rotweinglas	0,50 €
Weißweinglas	0,50 €
Sektglas	0,50 €
Biertulpe	0,50 €
Longdrinkglas	0,50 €
Apfelweinglas	0,50 €

Schnapsglas	0,50 €
Weizenbiertglas	0,50 €
Teeglas	0,50 €
Grappaglas	0,50 €
Cognacschwenker	0,50 €
Martiniglas	0,50 €

>> Sonstige Ausstattung <<

Garderobenständer mit 100 Hacken	80,00 €
Garderobenständer für 40 Kleiderbügel	60,00 €
Kleiderbügel Holz	0,80 €
Floorspot verschiedene Farben	40,00 €
Terrassenheizstrahler inkl. Gas	100,00 €
Riesenschirm 350 cm	120,00 €
Lounge Mobilar	auf Anfrage
Zelte	auf Anfrage
Teppiche	auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

>> Preise <<

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19% soweit nichts anderes vereinbart oder ausgewiesen ist. Die vorgenannten Preise gelten bis zum Erscheinen der nächsten Preisliste.

>> Auftragsannahme <<

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Die Preise ergeben sich aus der jeweiligen Preisliste oder der Preisvereinbarung.

>> Teilnehmerzahl <<

Der Auftraggeber verpflichtet sich, STROH Catering die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 10 Werktagen vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

>> Reklamation <<

Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf Ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen und Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen hat. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen und unverzüglich mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt STROH Catering keine Haftung.

>> Zahlung <<

Unsere Leistungen sind ohne jeden Abzug unverzüglich ab Zustellung der Rechnung zahlbar, soweit nichts anderes vereinbart ist. Bei allen Aufträgen behält sich STROH Catering das Eigentumsrecht der gelieferten Waren und Ausstattung bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

>> Liefer- & Reinigungskosten <<

Anfallende Kosten für die Lieferung von Speisen und Ausstattung (z.B. Geschirr, Mobilar, Zelte etc.) werden nach Art und Aufwand berechnet und im Angebot gesondert ausgewiesen. Anfallende Kosten für die Reinigung von Ausstattungs- und Geschirrartikeln werden im Angebot ebenfalls gesondert ausgewiesen.

>> Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen <<

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

>> Stornierung <<

Kündigt der Auftraggeber bis längstens 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so werden ihm die bis dahin anfallenden Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Auftragssumme fällig.

>> Erfüllungsort & Gerichtsstand <<

Der Auftraggeber hat seine Schuld auf seine Gefahr und seine Kosten am Ort des Auftragnehmers zu erfüllen. Bei Kaufleuten gilt, dass der Erfüllungsort für alle Ansprüche aus diesem Vertrag ohne Rücksicht auf den Zahlungsort, der Sitz des Auftragnehmers ist. Als Gerichtsstand wird unter Kaufleuten der für den Sitz des Auftragnehmers zuständige Gerichtsstand vereinbart. Der Auftragnehmer ist berechtigt, gegen den Auftraggeber an seinem Gerichtsstand Klage zu erheben. Mit Ihrer Unterschrift werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu Ihrer Wirksamkeit der Schriftform.



STROH
www.stroh-catering.de

STROH Catering
Altenstädter Straße 29a
63674 Altstadt

Telefon: 0 60 47- 55 39
Telefax: 0 60 47- 6 74 53
info@stroh-catering.de