



Hochzeit

>> Ideen mit Geschmack <<

GUTEN APPETIT
and cheers to love

VORSPEISE

Pulpo-Carpaccio
mit Paprika Vinaigrette
und Blattsalat

ZWISCHEN

Ga
mit gebr

HAUPT

Tagli
mit frischem

DESSERT

Schokoladenschnitte
mit marinierten Erdbeeren
und weißen Schokoladeneis



Herzlich Willkommen bei STROH Catering

Genießen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens. Mit unseren geschmackvollen Ideen und dem perfekten Service sorgen wir dafür, dass Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir begleiten und betreuen Sie an diesem ganz besonderen Tag, übernehmen einzelne Aufgaben oder auf Wunsch auch die gesamte Planung und Organisation Ihrer Feier. Unsere Hochzeits-Broschüre bietet Ihnen eine erste Übersicht unseres Catering-Angebotes.

Damit Sie eine genaue Vorstellung davon bekommen, laden wir Sie herzlich zu einem ersten Beratungsgespräch ein und nehmen uns gerne Ihren Wünschen an.

Ihre Sandra Krieg
Geschäftsführerin
STROH Catering

INHALT:

Welcome-Fingerfood: Kleines ganz Groß...	Seite 3
Welcome Drinks : Spritzig & fruchtig...	Seite 4
Hochzeits-Buffer: Festlich & fein...	Seite 5
Hochzeits-BBQ: Feuer, fertig, los...	Seite 9
Hochzeits-Menü: Auswählen & genießen...	Seite 11
Mitternachtssnack: Für den späten Hunger...	Seite 13
Hochzeitstorte: Kreativ & originell...	Seite 14
Hochzeits-Arrangement: Schloss Büdingen	Seite 15
Hochzeits-Arrangement: Kinzigheimerhof	Seite 16
Hochzeits-Arrangement: Relaxed Wedding	Seite 17
Allergene & Zusatzstoffe	Seite 18
AGB	Seite 19





Welcome-Fingerfood: Kleines ganz groß...

>> Welcome <<

	Preis pro Person
Spießchen von Tomate und Mozzarella g	
Mini-Fleischpflanzerl mit Senf-Dip a, g, j	
Tortelett mit Sommerfrüchten a, c, g	8,00 €

>> Happy Day <<

Schnittchen mit Lachs, Roastbeef, Hummus und Käse a, ,c, d, g	
Spießchen mit gegrilltem Antipastigemüse a, g, h	
Spießchen mit Melone und Parmaschinken	8,50 €

>> Stilvoll <<

Mini Lachs-Wrap mit Meerrettichcreme a, c, d, g	
Bruschetta mit Tomatensugo und Parmesan a	
Obstspießchen mit Ananas, Kiwi, Traube und Melone	9,00 €

>> Romantik <<

Garnelen-Spießchen mit Pesto Rosso a, c, d, g	
Mini Wrap mit orientalischem Curryhähnchen a, c, j	
Mini Windbeutelchen mit Mousse au chocolat a, c, g	9,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Welcome-Drinks: Spritzig & fruchtig...

>> Aperitif <<

Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren, Eiswürfel

Preis pro Glas

6,00 €

Aperol Sprizz

Aperol, Prosecco, Orangen, Eis

6,00 €

Lillet Tropical

Lillet Blanc, Mango-Limonade, Mango, Eiswürfel

6,50 €

>> Sekt & Prosecco <<

Mionetto Spumante Bianco (0,75 l)

Feine Perlage, fruchtig, intensive Aromatik

Preis pro Flasche

17,95 €

Tersa Rizzi Prosecco (0,75 l)

Klar strukturiertes Bukett, kandierte Früchte, harmonisch

17,95 €

Opta Bruto Bairrada (0,75 l)

Frisches Aroma, Grapefruit-Note, angenehm am Gaumen

25,00 €

Kloster Eberbach Riesling Sekt brut (0,75 l)

Klar strukturiertes Bukett, kandierte Früchte, harmonisch

25,95 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.



Hochzeits-Buffer:

Festlich & fein...

>> Auf in's Glück <<

Vorspeisen:

Fruchtiger Krabbencocktail im Weckgläschen d, l

Gegrilltes und mariniertes Antipastigemüse

Mini-Wraps mit orientalischem Curryhähnchen a

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

Hauptspeisen:

Geschmorter Rinderbraten mit gratinierten Kartoffeln c, g

Schweinelendchen in Champignonrahmsoße mit Spätzle a, c, g

Ricotta-Spinatknödel auf fruchtigem Tomatenragout a, c, f, g, h, i,

Gemüse mit Mandelbrokkoli, Vanillekarotten und Blumenkohl

Dessert im Weckgläschen:

Panna Cotta mit Himbeermark c, g

Mousse au chocolat c, g

Preis pro Person: 38,50 €

>> Trau Dich <<

Vorspeisen:

Taboulé mit Chili-Garnelen und Babyspinat im Weckglas a, b

Caprese von Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum g,

Bunter gemischter Sommersalat mit Joghurt- und Himbeerdressing c, g, i, j

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

Hauptspeisen:

Gedämpftes Lachsfilet in Limonen-Orangensoße mit Pinienkernreis d, g

Kalbsbraten mit frischen Steinpilzen und Rosmarinkartöffelchen

Hähnchenbrust in Pestosoße mit gegrillten Tomaten und Tagliatelle a, c, g

Orientalisches Linsencurry mit gerösteten Cashewkernen h

Mediterranes Gemüse mit Paprika, Zucchini und Auberginen

Dessert im Weckgläschen:

Erdbeeren mit Pistaziensahne g

Tiramisu c, g

Preis pro Person: 40,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.



Hochzeits-Bufferet: Festlich & fein...

>> Zwei Herzen <<

Vorspeisen in Schälchen am Tisch eingestellt:

Mini-Lachs Wraps mit Meerrettichcreme ^{d, g}

Grüner Spargelsalat mit Kirschtomaten und Pecorino

Aufstriche mit Rote Bete, Curry und Süßkartoffel ^g

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

Hauptspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert mit Barolosoße ^{a, c, g}

Perlhuhnbrüstchen in Trüffeljus mit Pinienkernreis ^{a, c, g}

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Tomatensoße und Rucola ^a

Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartöffelchen aus dem Wok

Dessert im Weckgläschen:

Waldbeeren- Mascarpone-Trifle ^{g, h}

Schwarz-weißes Mousse au chocolat ^{a, c}

Preis pro Person: 46,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Hochzeits-Bufferet: Festlich & fein...

>> Scheunenhochzeit <<

Station 1:

Rosa gebratenes Rinderfilet am Buffet tranchiert
mit Kräuterbutter und Barolosöße ^g
Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartöffelchen aus dem Wok

Station 2:

Thai Curry frisch aus dem Wok
mit Zuckerschoten, Kichererbsen, Süßkartoffeln, Garnelen und Duftreis ^d

Station 3:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib
mit Pesto Rosso und Rucola ^g

Station 4

Bunte sommerliche Blattsalate mit Rohkost-Toppings,
geröstete Kerne, Joghurt- und Himbeerdressing | Rusticobaguette ^g

Station 5:

Verschiedene Eissorten nach Wahl
mit Erdbeeren und Sahne ^g

Preis pro Person: 49,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.





Hochzeits-Buffer:

Festlich & fein...

>> Im siebten Himmel <<

Vorspeisen in Schälchen am Tisch eingestellt:

Riesengarnelen in Pesto Verde mariniert ^d

Mildgeräucherte Entenbrust auf Bulgursalat mit Cranberries und Rosinen ^g

Wassermelone mit Ziegenfrischkäse, schwarzem Pfeffer und Minze ^g

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

Hauptspeisen:

Rosa gebratenes Rinderfilet am Buffet tranchiert mit Portweinsauce ^g

Seeteufelmedaillons in Balsamico Sauce mit Tagliatelle ^{a, c, d, g}

Steinpilz-Risotto aus dem Parmesanlaib mit Wildkräutersalat ^{a, c, g}

Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffelchen aus dem Wok

Dessert im Weckgläschen:

Capuccinomousse mit Amarettini-Sahne ^{c, g}

Passionsfruchtcreme mit Pistazien ^{c, g}

Preis pro Person: 54,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Hochzeits-BBQ:

Feuer, fertig, los...

>> Summertime <<

Live Grillen:

Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter g

Lachs mit frischen Kräutern im Tontopf gegrillt d, g

Rostbratwurst aus der Metzgerei

Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Couscous a, g

Salate & Vorspeisen:

Caprese mit Aceto Balsamico und frischem Basilikum g, l

Italienischer Brotsalat „Panzanella“ a, g

Bunter gemischter Sommersalat mit Rohkost-Toppings,

Joghurt- und Balsamicodressing c, g

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

Grillsoßen:

Currysoße, Tomatensugo, Barbecuesoße und Senf g, j

Dessert im Gläschen:

Bayerische Vanillecreme mit Himbeermark c, g

Mousse au chocolat c, g

Preis pro Person: 42,50 €



Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.



Hochzeits-BBQ: Feuer, fertig, los...

» Feuer & Flamme «

Live Grillen:

Rinderfilet vom heimischen Weiderind mit Café de Paris Soße ^g

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

Schafskäse mit Tomatensugo im Tontopf gegrillt ^g

Garnelenspieße mit Toskanakräutern ^{d, g}

Rosmarinkartoffeln mit Schale am Spieß

Salate & Beilagen:

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

Wassermelonensalat mit Feta und frischer Minze ^g

Bunter gemischter Sommersalat mit Rohkost-Toppings,

Honig-Senf- und Apfel-Balsamicodressing ^{c, g}

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

Grillsoßen:

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

Dessert:

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

Erdbeeren und Bourbon-Vanilleeis ^{a, c, g, h}

Preis pro Person: 48,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Hochzeits-Menü:

Auswählen & genießen...

>> Vegan genießen <<

Vorspeisen-Trio:

Rote Beete Carpaccio
mit Wildkräutersalat a, g, h

Hauptspeise:

Penne-Nudeln
mit Pesto Verde und Rucola a, c, g, h

Dessert:

Warmer Brownie
mit Waldbeeren und Joghurteis a, c, g, h

Preis pro Person: 37,50 €

>> Traumhochzeit <<

Vorspeise:

Sommerliche Blattsalate
mit Garnelen c, d, g,

Hauptspeise:

Perlhuhnbrüstchen mit Trüffelsoße,
Tagliatelle und Gartengemüse a, c, g

Dessert-Trio auf dem Eichenholzbrett:

Erdbeer-Tiramisu, Mousse au chocolat
und Walnuss-Eis mit Pistazien c, g, h

Preis pro Person: 46,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.





Hochzeits-Menü:

Auswählen & genießen...

>> Save the Date <<

Suppe:

Tomaten-Essenz
mit Spinat-Ricotta-Klößchen a, c, g

Hauptspeise:

Rumpsteak mit Barolosauce,
Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse a, c, g

Dessert:

Schokoladentörtchen
mit Vanilleeis und Erdbeeren a, c, g

Preis pro Person: 48,00 €

>> Honeymoon <<

Suppe:

Cremsüppchen
von grünem Spargel mit Garnelen a, c, d, g

Hauptspeise:

Rinderfilet mit Portweinsauce,
Kartoffelpüree und Bohnenbündchen a, c, g

Dessert:

Kirschstrudel mit Vanillesauce a, c, f, g, h, i

Preis pro Person: 56,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Mitternachtssnack:

Für den späten Hunger...

>> Warme Snacks <<

Preis pro Person

Currywurst g, i, j	5,00 €
Chilli con carne a, f, g, i, j	6,00 €
Rindergulaschsuppe a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l	7,50 €

>> Kalte Snacks <<

Preis pro Person

Mettigel i, j	5,00 €
Dreierlei vegane Dip's	5,00 €
Wurstkörbchen mit Pfeffer- und Stangenbeisser g, h, i, j	5,00 €
Hausmacher Wurst und Schinkenplatte g, h, i, j	5,50 €
Käseauswahl vom Brett g	8,50 €

Zu allen Mitternachtssnacks reichen wir einen Brotkorb mit kleinen Brötchen und Baguette

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.





Hochzeits-Arrangement: Das gastliche Schloss Büdingen

>> Location Schloss Büdingen <<

Scheune mit einer Kapazität bis 150 Personen
Wachtbauseal mit einer Kapazität bis 70 Personen
Schlosscafé mit einer Kapazität bis 40 Personen

>> Ausstattung <<

Rundtische mit weißen Tischdecken
Bankettstühle mit weißen Hussen
Stehische mit weißen Hussen
Festzeltgarnituren mit weißen Hussen für Außen
Floor-Spots für Innenbeleuchtung
Floristik für Gästetische

>> Speisen <<

Welcome Fingerfood
Menü, Buffet oder BBQ
Mitternachtssnack

Preis pro Person für die Scheune ab 190,00 €
Preis pro Person für den Wachtbauseal ab 170,00 €
inkl. Location-Miete und Dienstleistungen

>> Getränke <<

Softdrinks
Bier vom Fass
Alkoholfreies Bier
Prosecco
Rot -und Weißwein
Kühlwagen

>> Kaffee-Bar <<

Kaffee
Espresso
Cappuccino
Verschiedene Teesorten

>> Servicepersonal <<

10 Std. inklusive

>> Hochzeitstorte <<

Ihre Wunsch-Hochzeitstorte
besprechen Sie direkt mit
unserer Konditorei

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Hochzeits-Arrangement: Kinzigheimerhof

>> Natur pur <<

Der Kinzigheimerhof ist eine hessische Staatsdomäne in der Gemarkung Bruchköbel, nördlich von Hanau. Auf dem Gelände befindet sich eine Scheune mit einem parkähnlichen Garten. Die Location eignet sich ideal für Hochzeiten inmitten herrlicher Natur. Übernachtungsmöglichkeiten gibt es in der einen Kilometer entfernten Kleinstadt Bruchköbel.

>> Speisen <<

Welcome Fingerfood
Buffet
BBQ
Mitternachtssnack

>> Kaffee-Bar <<

Kaffee
Espresso
Cappuccino
Verschiedene Teesorten

>> Servicepersonal <<

Servicepersonal 10 Std. inklusive

>> Ausstattung <<

Tischdecken weiß für Gäste- und Buffettische
Stoffservietten weiß
Hussen weiß für Festzeltgarnituren
Komplette Geschirrausstattung
Buffetausstattung
BBQ-Ausstattung

>> Hochzeitstorte <<

Ihre Wunsch-Hochzeitstorte besprechen
Sie direkt mit unserer Konditorei

Preis pro Person: ab 125,00 €
inkl. Dienstleistungen

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.





Hochzeits-Arrangement: Relaxed Wedding

>> Speisen <<

Welcome Fingerfood
Menü, Buffet oder BBQ
Mitternachtssnack

>> Ausstattung <<

Gästetische und Buffettische
Tischdecken weiß für Gäste- und Buffettische
Floristik für Gäste- und Stehtische
Stehtische mit weißen Hussen
Chiavari Hochzeitsstühle
Komplette Geschirrausstattung

>> Servicepersonal <<

Servicepersonal 10 Std. inklusive

Preis pro Person: ab 170,00 €
inkl. Dienstleistungen

>> Getränke <<

Softdrinks
Bier vom Fass
Alkoholfreies Bier
Prosecco
Rot- und Weißwein
Kühlwagen

>> Kaffee-Bar <<

Kaffee
Espresso
Cappuccino
Verschiedene Teesorten

>> Hochzeitstorte <<

Ihre Wunsch-Hochzeitstorte
besprechen Sie direkt mit
unserer Konditorei

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

Allergene & Zusatzstoffe

ALLERGENE

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

ZUSATZSTOFFE

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffe
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Schwefeldioxid
6	mit Schwärzungsmittel
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



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 Werkzeuge 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 Falschliefereien 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 Werkzeuge 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