



HOLA steht nicht nur für Holger Laschet, sondern auch für spanisch: HOLA,
was so viel wie ein freundliches „Hallo“ bedeutet.

Ein Wort voller Lebensfreude, Purismus und erfrischender Ehrlichkeit !

Mit diesem herzlichem „HOLA“ möchten wir Sie nun begrüßen!

Unsere Küche ist mediterran mit internationalen Einflüssen, überraschend und voller Lebensfreude.

Wir kochen mit Spaß, Liebe und Begeisterung und möchten auch Sie gerne mit unseren
Ideen und Kreationen überzeugen.

Ausschließlich frische Waren, internationale Feinkostprodukte, Produkte der Saison und hochwertige
Lebensmittel aus der heimischen Region bilden den Grundbaustein für unsere kreative Küche.

Begrüßen Sie Ihre Gäste bei Hochzeiten, Geburtstagen oder Empfängen einfach einmal
mit einem „HOLA“ und genießen Sie das Lächeln, das Ihnen entgegen kommt

Fingerfood (ab 15 Personen)

Hackbällchen(2 Stück) mit gefüllter Peppino Rosso am Spieß	1,60 €
Chicken-Chili-Shot: Geflügelbällchen mit Dip in der Pipette	1,30 €
Rindfleischbällchen mit Bacon und BBQ-Dip in der Pipette	1,30 €
Räucherlachs-Crepe mit Kräutercreme oder Dill-Senfgelee	1,70 €
Blätterteigpastete mit Hackfleisch, Lauch, Oliven, Tomate und Käse	1,30 €
Blätterteigroulade mit frischem Lachs , Koriander und Zitronen-Creme fraiche	1,80 €
Blätterteigpastetchen mit Waldpilzen und Trüffelöl	1,50 €
Blätterteigpastetchen mit Chorizo, Jalapenos und Manchego	1,30 €
Roastbeefröllchen mit Senf, Frischkäse und Rucola	2,00 €
Schweinelachsröllchen mit Senf, Frischkäse und Rucola	1,30 €
Kasslerröllchen mit mariniertem Sauerkraut und Kürbiskernöl	1,30 €
Hähnchensticks (10cm) mit Salbei, Serranoschinken und Mandelkruste	1,70 €
Hähnchensticks in Sesam-Pankokruste an Ananas-Chutney	1,50 €
Mini-Schnitzel-Spieß vom Schweinefilet in Parmesankruste	1,80 €
Marinierter Riesengarnelenspieß mit Zitronengras-Koriander Marinade	2,50 €
Tortilla -Roulade mit süß-saurem-Gemüse, Mango,Romana, Bacon und gelbem Curry	1,70 €
Tortilla- Roulade mit Rinderhackfleisch, Chiligemüse, Cheddar und Creme fraiche	1,70 €
Tortilla-Roulade mit Thunfischcreme, mariniertem Schweinerücken und Bohnen	1,70 €
Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse, Serrano und Olive an Aioli	1,30 €

Vegetarische Fingerfood (ab 15 Personen)

Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse	1,30 €
Spanischer Machego auf Mandel-Feigenbrot	1,50 €
Caprese-Spieß: Kirschtomate mit mariniertem Baby-Mozzarella und Basilikum	1,50 €
Blätterteigpastetchen mit Schafskäse, getrockneter Tomate und Olive	1,30 €
Tortilla -Roulade mit süß-saurem-Gemüse, Mango, Romana, und gelbem Curry	1,50 €

Warme Fingerfood (ab 15 Personen)

Gebackene Schinken-Käseröllchen mit Manchego	1,50 €
Gebackene Geflügel-Serranokroketten mit Aioli (3 Stück)	1,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Fingerfood-Arrangements für verschiedene Anlässe (ab 15 Personen)

Fingerfood für den Empfang

8,90 €

Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse -vegetarisch

Roastbeefröllchen mit Senf, Frischkäse und Rucola

Spanischer Manchego auf Mandel-Feigenbrot -vegetarisch

Blätterteigpastetchen mit Waldpilzen und Trüffelöl

Hähnchensticks mit Salbei, Serranoschinken und Mandelkruste

Blätterteigpastetchen mit Schafskäse, getrockneter Tomate und Olive -vegetarisch



Fingerfood-Party

13,90 €

Hackbällchen(2 Stück) mit gefüllter Peppino Rosso am Spieß

Chicken-Chili-Shot: Geflügelbällchen mit Dip in der Pipette

Rindfleischbällchen mit Bacon und BBQ-Dip in der Pipette

Mini-Schnitzel-Spieß vom Schweinefilet in Parmesankruste

Blätterteigpastetchen mit Chorizo, Jalapenos und Manchego

Tortilla -Roulade mit süß-saurem-Gemüse, Mango,Romana, Bacon und gelbem Curry

Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse, Serrano und Olive an Aioli

Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse -vegetarisch

Hähnchensticks in Sesam-Pankokruste an Ananas-Chutney

Caprese-Spieß: Kirschtomate mit mariniertem Baby-Mozzarella und Basilikum -vegetarisch



Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Flying Büffet-Fingerfood im Glas (ab 15 Personen)

Riesengarnelentatar mit Tomaten-Cour Cous, Basilikum und Olive	2,50 €
Rindfleischpraline mit Bacon und BBQ-Glasur auf eingelegtem Chili-Gemüse	2,50 €
Geflügelsalat mit gelbem Curry, Mango , knusprigem Bacon und süß-saurem Gemüse	2,50 €
Räucherlachstatar auf Curry-Lauchgemüse und kandierter Zitrone	2,50 €
Räucherforellensalat mit frischen Kräutern, roten Zwiebeln und Lemonmenöl	2,00 €
Rosa gebratene Entenbrust auf buntem Asiasalat, Soja und Sesam	2,50 €
Marinierte Riesengarnelen mit Zitronengras auf Sprossensalat und Ananas-Kompott	3,00 €
Ziegenkäsecreme mit knusprigem Bacon und pikanter Zwiebelmarmelade	2,50 €

Vegetarische Fingerfood im Glas (ab 15 Personen)

Marinierte Kräuterchampignons mit Aioli	2,00 €
Ziegenkäsepraline mit Mandeln und Schnittlauch auf Gazpachogemüse	2,00 €
Büffelmozzarella-Panna Cotta mit Basilikum und Tomatenkompott	2,50 €
Eingelegte Kirschtomaten mit Dill und Fetacreme	2,00 €



Canapés- immer was besonderes

(ab 15 Personen)

mit Räucherlachs , Zitronenfrischkäse und Gurke	2,20 €
mit Räucherforellentatar, Basilikum, Apfel und Tomate	2,20 €
mit Roastbeef, Schalotten-Senf und Cornichons	2,20 €
mit rosa gebratener Entenbrust und Feigen-Walnusskompott	2,20 €
mit Serranoschinken und Olivencreme	2,50 €
mit Brie und marinierten Trauben-vegetarisch	2,20 €
mit marinierter Riesengarnele, Mandel-Chili Creme und Olive	2,50 €
mit Bruchettacreme und Büffelmozzarella -vegetarisch	2,20 €
mit Blauschimmelkäse mit Rotweinbirne und Walnuss-vegetarisch	2,50 €
mit gegrillter Zucchini, mediterranem Frischkäse und Oliven-vegetarisch	2,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Vegetarische Suppen (400 ml pro Person) (ab 15 Personen)

Tomaten-Kichererbsensuppe mit Safran und Curry	3,50 €
Kartoffel-Bergkäsesuppe mit Schwarzbrotchips und Salbei	3,50 €
Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons	3,50 €
Champignonrahmsuppe mit Kräuter-Croutons	3,50 €
Tomaten-Kreuzkümmelsuppe mit Tortillastreifen und Cheddar	3,50 €



Saisonale Suppen (400 ml pro Person) (ab 15 Personen)

Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen	4,00 €
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräuter-Croutons	4,00 €
Pikante Kürbissuppe mit Curry, Apfel, Ingwer und Sternanis	4,00 €

Partysuppen (400 ml pro Person) (ab 15 Personen)

Emsländische Hochzeitssuppe mit buntem Gemüse, Eierstich und Markbällchen	4,00 €
Hackfleisch-Käsesuppe mit frischem Lauch und Champignons	4,00 €
Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika, Zwiebeln, Cornichons und Champignons	4,50 €
Curry-Geflügelsuppe mit Kokosmilch und Sprossengemüse	4,50 €
Chili con carne-Suppe mit reinem Rindfleisch, Paprika, Bohnen, Sauerrahm und Tortilla-Chips	5,00 €
BBQ-Suppe von Rind und Schwein mit Aprikosen, Paprika und Mango-Chutney	5,00 €

Eintöpfe (400 ml pro Person) (ab 15 Personen)

Erseneintopf mit Kasslerwürfeln, Kartoffeln und geräucherter Mettwurst	6,50 €
Kichererbseneintopf mit Chorizo und Kartoffeln	6,50 €
Winzereintopf mit Hähnchen, Rotwein, Speck, Champignons und Kartoffeln	6,50 €
Brot-Variation (Partybrötchen + Baguette)	1,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Kalte Platten (ab 15 Personen)

Partyplatte

13,50 €

Mini-Schnitzel vom Schweinefilet, glasierte BBQ-Frikadellen,
Geflügelbällchen in Cornflakeskruste mit Chili-Pipette,
Schweinelachsröllchen mit Senfcreme und Rucola
Anti-Pasti-Variation mit gefüllter Peppino Rosso, Oliven und Peperoni
Bratkartoffelsalat mit Radieschen und roten Zwiebeln
Caesar Salad
Brot-Variation mit Fetacreme und Aioli



HOLA-Platte

16,00 €

Mini-Schnitzelspieße in Parmesankruste,
Marinierte Riesengarnelen mit Zitronengras und Koriander
Hackbällchenspieße mit gefüllter Peppino Rosso
Mini-Caprese-Spieße mit Basilikumpesto
Roastbeefröllchen mit Senfcreme und Rucola
Tortilla -Roulade mit süß-saurem-Gemüse, Mango, Romana, Bacon und gelbem Curry
Anti-Pasti-Variation
Strauchtomatensalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln
Spanischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten in Basilikum-Senf-Creme
Brotvariation mit Basilikumquark und Aioli

Frühstück oder Brunch... ganz nach Ihren Bedürfnissen

Belegtes halbes Brötchen nach Wahl: (ab 15 Personen)

1,20 €

mit gekochten Schinken, Serranoschinken, Baquettesalami, Gouda, Brie oder Zwiebelmett
auf Wunsch: Räucherlachs (+0,50 €)

Frühstück-Basis-Version (ab 15 Personen)

6,90 €

Brot und Brötchenauswahl, Margarine, Butter,
Marmeladen, Nutella, bunte Aufschnittplatte, Käseplatte,
Tomate-Mozzarella



**zuzüglich zu der Basis-Version
können Sie folgende Erweiterungen buchen**

Baustein I

Rührei mit Bacon oder Rostbratwürsten

2,00 €

Baustein II

Quark, Müsli, Milch, Cornflakes, Obstsalat

2,00 €

Baustein III

Variation von Räucherfischen
(Lachs, Forelle, Makrele)

2,00 €

Suppe nach Wahl:

2,50 €

Frei wählbar aus unseren vegetarischen Suppen, saisonalen Suppen oder Partysuppen

Pfiffiges der Riesenpfanne (ab 20 Personen)



Hähnchenpfanne mit Pfifferlingen in Sherryrahm (Saison)	9,00 €
Hähnchenpfanne mit Perlzwiebeln und Gemüse in Rotwein-Specksauce	9,00 €
Hähnchencurry mit buntem Gemüse und Kokosmilch	9,00 €
Gyros Pfanne mit Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons in Metaxasauce	9,00 €
Rindfleischpfanne mit Zwiebeln, Speck und Cornichons in Rotweinsauce	9,50 €
Rindfleischpfanne mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Pfirsich und Mango-Chutney	9,50 €
Rindfleischpfanne mit Chili, Zwiebeln, Paprika und Bohnen	9,50 €

Beilagen für die Riesenpfanne

Brot-Variation (Partybrötchen + Baguette)	1,50 €
Rosmarinkartoffeln	2,50 €
Wildreis & Langkornreis	2,50 €
Butterspätzle	2,50 €
Serviettenknödel	2,50 €
Kartoffel-Lauchgratin	2,50 €
Kroketten, rund	2,50 €

Salate (ab 15 Personen)

Bei unseren Salaten rechnen wir 250g pro Person

Wildkräutersalat mit 2 Dressings	2,50 €
Rohkost (Tomate, Gurke, Paprika) mit 2 Dressings	2,50 €
Russischer Möhrensalat-pikant scharf	2,50 €
Spanischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten in Basilikum-Senf-Creme	2,00 €
Tortellinisalat mit Rucola, getrockneter Tomate und Oliven	2,50 €
Strauchtomatensalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln	2,50 €
Caesar Salat mit Romana,Ei, Kirschtomate und Parmesan	2,50 €
Asiatischer Mie-Nudelsalat mit Paprika, Möhre, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chili in Soja-Limetten-Vinaigrette	2,50 €
Coleslaw-Krautsalat mit Apfel, Möhre, Mayonaise und Röstzwiebeln	2,00 €
Bratkartoffelsalat mit Radieschen und roten Zwiebeln	2,50 €
Kleine Salatauswahl (Möhrensalat, Strauchtomatensalat, Ceasar)	2,50 €



Deftiges (ab 15 Personen)

„Nackenbraten“ vom Schwein „11 Std. gegart“ in Kräuter-Senfmarinade mit buntem Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	12,50 €
„Stäbchenfleisch“ (Mini Haxe ohne Schwarte) in Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Kartoffel-Selleriepüree	13,00 €
„Schaschlikspieße“ in pikanter BBQ-Sauce mit Bratkartoffeln und kleiner Salatauswahl	11,50 €
„Pulled Pork“ im Smoker gegarte, marinierte Schweineschulter mit Coleslaw (Krautsalat mit Röstzwiebeln), BBQ-Sauce und Burgerbötchen	11,50 €

Kleine Büffets (ab 15 Personen)

Büffet I Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch und Mozzarella Griechischer Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch, Kritharaki-Nudeln, Kirschtomate, Zucchini, Olive und Fettkäse	8,50 €
Büffet II Schweineschnitzel mit pikanter Paprika-Zwiebelsauce, Champignonsauce, Salatauswahl und Bratkartoffeln Hähnchenbrust in Panko-Sesamkruste mit buntem Gemüsecurry, Kokosmilch und Basmati-Reis	12,50 €
Büffet III Hausgemachte Rinderrouladen mit Speckbohnen und Kartoffelgratin Schweinelenden mit Bacon und Kräuterhaube an buntem Gemüse und Bratkartoffeln	14,50 €
Büffet IV Involtini vom Schweinefilet mit getrockneter Tomate, Bacon und Oliven-Senfcreme an Rosmarinkartoffeln und buntem Paprikagemüse Hähnchenbrust im Serranomantel mit gebratenen Champignons und Sherryrahm, Basilikumnudeln und buntem Gemüse	15,50 €
Büffet V Schaufelbraten vom US-Beef in Schalottensauce mit Spätzle und buntem Gemüse Lachsfilet mit Räucherlachs-Schnittlauchkruste in Pommery-Senfsauce und gebratenen Kartoffeln	16,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Kalt warme Büffets (ab 15 Personen)

Büffet I

19,50 €

Anti-Pasta-Variation (gefüllte Peperoni, Champignons und Kirschnaprika und Oliven)

Kleine Salatauswahl (Möhrensalat, Strauchtomatensalat, Ceasar Salad)

Caprese-Spieß: Kirschtomate mit mariniertem Baby-Mozzarella und Basilikum

xxx

Involtini vom Schweinefilet mit getrockneter Tomate, Bacon und Oliven-Senfcreme
an Rosmarinkartoffeln und buntem Paprikagemüse

Griechischer Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch, Kritharaki-Nudeln,
Kirschtomate, Zucchini, Olive und Fettkäse

xxx

Gewürz Panne Cotta mit Zitrusfrüchten

Mousse au chocolate mit Espressosahne

Büffet II

22,50 €

Canapé mit Bruchettacreme und Büffelmozzarella

Canapé mit Räucherlachs , Zitronenfrischkäse und Gurke

Roastbeefröllchen mit Senf, Frischkäse und Rucola

Caesar Salat mit Romana,Ei, Kirschtomate und Parmesan

Brotvariation mit Basilikumquark

xxx

Schweinefilet- Krüstchen mit Bacon und frischen Champignons an Kräuter-Hollandaise,
Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

Duett von Lachs und Zander mit Riesengarnele an Krustentiersauce
mit bunter Gemüseauswahl und Wildreis

xxx

Vanille-Quarkmousse mit frischen Beeren

Hausgemachte Herrencreme

Büffet III

24,50 €

Marinierter Schweinerücken mit Thunfischmayonnaise, Kapern und Basilikum

Anti-Pasti-Variation(gefüllte Peperoni, Champignons und Kirschnaprika und Oliven)

Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse

Caprese-Spieß: Kirschtomate mit mariniertem Baby-Mozzarella und Basilikum

Tortellinisalat mit Rucola, getrockneter Tomate und Oliven

Brot-Variation mit Basilikuquark und Aioli

xxx

Saltimbocca vom Hähnchen mit Salbei und Serranoschinken im Tomatensud
an gebratenen Austernpilzen und Kartoffel-Gnocchi

Lachsfilet im Ganzen mit Pestokruste an Zitronen-Knoblauchsud,
bunter Gemüseauswahl und frischen Basilikum-Tagliatelle

Lammkeule im Rosmarinsud mit Paprika-Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

xxx

Panna Cotta mit frischen Beeren

Tiramisu

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Hochzeits-Büffets (ab 30 Personen)

Egal ob Hochzeit, Silberhochzeit oder 50`er Geburtstag, immer das richtige Büffet

Klassisch

23,50 €

Hochzeitssuppe (in Terrinen am Tisch serviert)

Büffet

Wildkräutersalat mit 2 Dressings

Kleine Salat-Auswahl

xxx

Hähnchenbrust mit Bacon in Waldpilzrahmsauce, grünem Spargel und Spätzle

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln

Hausgemachte Rinderrouladen mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

Zusatzoption : (+ 2,50 €)

Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln

xxx

Hausgemachte Herrencreme

Mousse au chocolaté mit Espressosahne

Vanille-Quarkmousse mit Beeren



Modern

28,00 €

Fingerfood zum Sekt-Empfang

Gefügelbällchen in Cornflakeskruste mit Chili-Dressing in der Pipette

Canapé mit gegrillter Zucchini, Olivencreme und mediterranem Frischkäse-vegetarisch

Büffet

Caprese-Spieße (Tomate Mozzarella) mit Basilikum-Pesto

Schweinelachsrollchen mit frischem Rucola

Marinierte Räucherforelle mit frischen Kräutern

Räucherlachs-Crepe-Lolis

Anti-Pasti-Variation

Marinierten Riesengarnelen mit Alioli

Cesar Salad (Romana mit Tomate, Croutons, Parmesan und Ei an mildem Knoblauch-Senfdressing)

Brot-Variation mit Kräuterquark und Alioli

xxx

Geflügelroulade mit frischen Pfifferlingen in Sherryrahmsauce

Duett von Lachs+Zander mit Riesengarnelen in Krustentiersauce

Rinderhüftsteaks an Rotwein-Schalottensauce

Medallions vom Schweinefilet mit Kräuterkruste in Senfschrotsauce

xxx

Sommerliches Gemüse mit grünem Spargel, Bohnen im Speckmantel

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

xxx

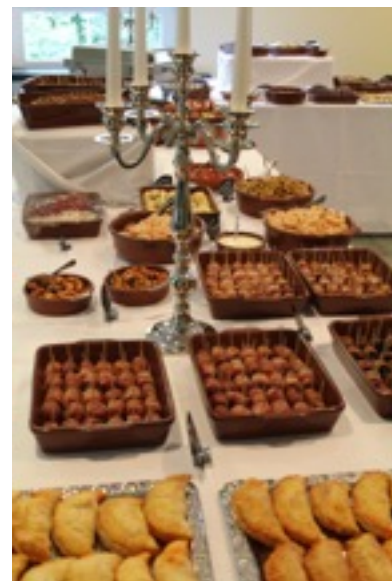
Mousse au chocolaté mit Espressosahne

Joghurt-Limettencreme mit Himbeeren



Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Mini-Schnitzel-Spieß vom Schweinefilet in Parmesankruste
Blätterteigpastetchen mit Chorizo, Jalapenos und Manchego
Marinierte Räucherforelle mit frischen Kräutern und roten Zwiebeln
Marinierter Fetakäse mit Petersilie und Knoblauch
Spanischer Machego auf Mandel-Feigenbrot
Marinierte Miesmuscheln
Pflaumen im Speckmantel
Salchicon Iberico-Salami vom schwarzen Schwein
Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse, Serrano und Olive
Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse -
Caprese-Spieß: Kirschtomate mit Baby-Mozzarella und Basilikum
Marinierte Riesengarnelen mit Aioli
Gefüllte Peppino-Rosso und Oliven mit Frischkäse
Partybrötchen+Baquettevariation mit Kräuterbutter und Basilikumquark
xxx
Gebackene Schinken-Käseröllchen mit Manchego
Gebackene Geflügel-Serranokroketten
Lammfiletspieße mit Dattel und Bacon in Rosmarinjus
Zanderfilet mit Serrano mit Frühlingslauch und Mandeln in Trüffelbuttersauce
Marinierte Rindersteaks mit frischen Kräutern an Portweinjus
Schweinelenden im Serranomantel an milder Knoblauchjus
Wachtelspieße mit Aprikose und Bacon
xxx
Buntes Paprika-Pfannengemüse, grüner Spargel mit getrockneter Tomate, Ei und
Pinienkernen, Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Tortilla
xxx
Creme Catalana
Karamell-Flan
Churros mit Schokoladenfondue



Schon eine Hochzeitstorte bestellt ??

Wir empfehlen: <http://www.sahnestueck-spelle.de>



BBQ-Büffets (ab 30 Personen)

Klassik BBQ

19,50 €

Anti-Pasti-Variation

Caesar Salat mit Romana, Ei, Kirschtomate und Parmesan

Bratkartoffelsalat mit Radieschen und roten Zwiebeln

Strauchtomatensalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln

Brot-Variation mit Basilikumquark

xxx

Bärlauchbratwurst

Steakhüfte vom Rind mit sieben Pfeffer

Marinierte Nackensteaks vom Schwein nach Südstaaten-Art

Hähnchen in Tandoori

BBQ-Dip, Ananas-Chutney, Ketchup, Senf

HOLA-BBQ

26,50 €

Mini-Caprese-Spieße (Tomate-Mozzarella) mit Basilikum-Pesto

Anti-Pasti-Variation

Strauchtomatensalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln

Spanischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten in Basilikum-Senf-Creme

Brot-Variation mit Basilikumquark und Aioli

xxx

Lammfiletspieße mit Rosmarin-Senf

Tandoori-Wachtelspieße

Marinierte Riesengarnelenspieße mit Zitronengras und Koriander

Steakhüfte vom Rind mit sieben Pfeffer

Bärlauchbratwurst

Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Tortilla, buntes Paprikagemüse

BBQ-Dip, Ananas-Chutney, Ketchup, Senf

xxx

Panna Cotta mit Früchten der Saison

American BBQ

26,50 €

Caesar Salat mit Romana, Ei, Kirschtomate und Parmesan

Asiatischer Mie-Nudelsalat mit Paprika, Möhre, Frühlingszwiebel

Coleslaw-Krautsalat mit Apfel, Möhre, Mayonaise und Röstzwiebeln

Bratkartoffelsalat mit Radieschen und roten Zwiebeln

Brot-Variation mit Bacon-Jam und Kräuterbutter

xxx

Flanksteak in Ahorn-Balsamico-Marinade

US-Flat Iron-Steak mit Koriander, Chili und Zitronengras

Hähnchen-Steak mit Bacon in süß-saurer Aprikosen-Marinade

Marinierte Riesengarnelen in Honig-Senfsauce

Marinierte Nackensteaks vom Schwein nach Südstaaten-Art

xxx

Joghurt-Limetten-Creme



Dessert (Einzelportionen)

Im Mini-Glas/ Cube serviert

Gewürz Panna Cotta mit Zitrusfrüchten	2,50 €
Panna Cotta "Klassisch" mit Beeren	2,50 €
Mousse au chocolat mit Espresso-Sahne	2,50 €
Rum-Bananenmousse mit Passionsfruchtmark	2,50 €
Vanille-Quarkmousse mit Beeren	2,50 €
Hausgemachte Herrencreme	2,50 €
Creme Brûlée	2,50 €
Tiramisu (zur Winterzeit auch mit Haselnuss-Aroma)	2,50 €
Bratapfel im Glas mit Vanillecreme	2,50 €
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
Joghurt-Limettenmousse mit Himbeeren	2,50 €
Oma´s Schokoladenpudding mit Sahne	2,50 €
Luftige Grießflammerie mit Orangen	2,50 €
Vanille-Milchreis mit Zimtsahne	2,50 €
Creme Catalana	2,50 €

Warme Dessert

Ofenschlupfer (warm)- Quarkauflauf mit Brot, Äpfeln und Mandeln an Vanillesauce	2,50 €
Gefüllter Mini-Boskop mit Marzipan, Mandeln und Rum-Rosinen an Vanillesauce	2,50 €
Churros-Frittierte gezuckerte Brandteigkrapfen mit Schokoladenfondue	2,50 €

Käseplatten (ab 20 Personen)

Bunte emsländische Käseplatte	5,00 €
Italienische Käseauswahl	7,50 €
Spanische Käseauswahl	7,50 €
Französische Rohmilch-Käseauswahl	8,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

Service & Infos

Kostenvoranschlag

Gerne erstellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung auch individuelle Angebote und Konzepte völlig frei von unserem sonstigen Angebot, damit Ihre Party zum einzigartigen Event wird.

Wir berechnen dafür eine Aufwandsentschädigung von 200,00 €, die Sie bei einer späteren Auftragserteilung wieder erstattet bekommen.

Aufbau von Veranstaltungen

Gerne übernehmen wir auch den Aufbau von Tischen, Stühlen, Zelten oder das Aufdecken der Tischdecken usw. für ihre Veranstaltung.

Wir berechnen hierfür eine Arbeitslohn von 30,00 €/Std.(inkl.19% MwSt.) pro Mitarbeiter.

Service+ Küchenpersonal (inkl. 19% MwSt)

Je angefangene Stunde/ Servicekraft : 30,00 €
Je angefangene Stunde / Front-Cooking : 45,00 €

Show-Cooking mit Holger Laschet (inkl. 19% MwSt.)

je angefangene Stunde/ ohne Leihgüter+Lebensmittel 90,00 €

Leihgebühr-Geschirr

Hauptgangteller, Messer, Gabel 1,50 €

Suppentasse+Untere, Löffel 1,00 €

Fingerfoodteller 0,30 €

Kaffeegedeck (Tasse, Untertasse, Kaffeelöffel, Kuchenteller, Kuchengabel) 2,00 €

Leihgebühr Gläser

Pro Glas (Wein, Bier, Wasser,Longdrink, Cocktail, Schnaps) 0,28 €

Bei Verlust von Geschirr, Besteck oder Glas berechnen wir den Wiederbeschaffungspreis!

Tischwäsche

Stoffserviette inkl. Reinigung 0,90 €

Tischdecke inkl. Reinigung 1,40 m x 2.80 m 4,90 €

Tischdecke inkl. Reinigung 1,40 m x 1,90 m 3,90 €

Sonstige Leihgüter für Ihre Veranstaltung

Steh Tisch inkl. Husse, stretch (weiß oder schwarz) 12,50 €

Bankgarnitur Maisels 10,00 €

Stapel-Polsterstuhl (ab 50 Stück) 5,00 €

Gartenbestuhlung, Tische, Schirme usw. auf Anfrage

Wichtige Infos

Lieferung

-Anfahrtpauschale bis 20 km Gesamtstrecke für Anfahrt +Abholung: 10,00 €

-Anfahrtpauschale bis 20-50 km Gesamtstrecke für Anfahrt+Abholung: 50,00 €

-Anfahrtpauschale über 50 km Gesamtstrecke für Anfahrt+Abholung nach Anfrage

-Reinigung der Wärmebehälter (pro Stück) 2,50 €

Servietten werden nicht mitgeliefert

Festgelegtes Zahlungsziel bei Rechnungsstellung : 10 Tage

Montags Ruhetag

Sonstige Ruhetage: Karfreitag-Ostermontag, Heilig Abend-2 Weihnachtstag

Deklarationen

Zu Ihrer und unserer Sicherheit weisen wir darauf hin, dass in allen Gerichten Allergene enthalten sein können. Diese Allergene können durch direkte Verwendung eines Lebensmittels oder z. B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung in die Speisen gelangt sein.

Sofern Sie oder einer Ihrer Gäste allergisch auf eines der unten aufgeführten Allergene sind, sprechen Sie uns bitte an, damit wir die Gerichte dieser Vorgabe entsprechend anpassen können.

- glutenhaltig
- Krebstiere
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- Schalenobst (Nüsse)
- Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfide
- Weichtiere(Schnecken, Kalmare, Muscheln, Austern)

Je nach gewähltem Gericht können folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe enthalten sein:

- Konservierungsstoffe
- Farbstoffe
- Antioxidationsmittel
- Süßungsmittel Saccharin
- Süßungsmittel Cyclamat
- Süßungsmittel Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)
- Süßungsmittel Acesulfram
- Phosphat
- Schwefel
- Chinin
- Geschmacksverstärker
- "geschwärzt" (z. B. bei Oliven)
- "gewachst" (z. B. bei Obst)
- "gentechnisch verändert"

Sollten auch hier Unverträglichkeiten bekannt sein, zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir werden gerne die Gerichte dieser Vorgabe anpassen

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Holger Laschet Catering

web: www.hola-catering.de

email: info@hola-catering.de

Tel: 0160/96204018

Büro/Privat

Holger Laschet Catering

Am Grabenkamp 10c

49808 Lingen(Ems)

Küche/ Kochschule

Holger Laschet Catering

An der Wilhelmshöhe 14

49808 Lingen(Ems)

Unser starker Partner

