



UNSER CATERINGSERVICE

Lieber Kunde,

nutzen Sie unseren Abholservice von Speisen, wenn Sie die eigenen vier Wände zur Eventlocation machen wollen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit köstlichen Gerichten und erleben Sie selbst eine stressfreie Vorbereitung Ihres Events.

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihre Speisen frisch und termingenuau zu, die Sie transportfähig und wärmeisoliert abholen. Mit wenigen Handgriffen haben Sie Ihr Speisenbüffet aufgebaut und können sich darauf konzentrieren, ein guter Gastgeber zu sein.

Unser Angebot umfasst rustikale, gutbürgerliche Speisen einer frischen Landhausküche; ideal für Partys, Firmenevents, Geburtstage oder Familienfeiern. Der Abholservice bewährt sich immer dann, wenn Ihre Gäste im Mittelpunkt stehen und Ihr Zuhause die beste Eventlocation ist.

Nachfolgend finden Sie unsere Angebote von Catering by Rahenkamp. Gern können wir Ihnen bei Bedarf auch ein individuelles Angebot mit geänderten Leistungen unterbreiten.

Herzliche Grüße

Daniel Bumhoffer
Veranstaltungsplaner & Gastgeber



KALTES PARTYBÜFFET

Partybüffet „Oma Herta“

Kalte Partyschnitzel vom Jungschweinrücken (2 Stück pro Person)
Norddeutscher Kartoffelsalat | Omas Nudelsalat für Feiertage
Senf | Tomatenketchup

EUR 12,50 pro Person

LÄNDLICHE MENÜS

Schnitzelglück

Schnitzel vom Jungschweinrücken | Schnitzel vom Landgockel
Champignonrahmsauce | Paprikasauce
Marktgemüse | Kartoffelgratin | Röstinchen

EUR 17,50 pro Person

Opas Lieblinge

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce | Mandelbrokkoli | Kartoffelgratin
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln | Butterspätzle

EUR 19,50 pro Person



KLASSISCHE BÜFFETS

Omas Klassiker

Blattsalate | Senfdressing
Bohnensalat | Möhrensalat | Gurkensalat

*

Schweinenackenbraten | Zwiebelsauce | Markgemüse mit Sauce Hollandaise | Kartoffelgratin
Mediterrane Hähnchenbrust in Kräutersahnesauce | Zucchini Gemüse | Rosmarinkartoffeln

*

Schokoladenpudding | Vanillesauce
Milchreis | Kirschkaramell

EUR 23,50 pro Person

Unser Büffet-Klassiker

Blattsalate | unterschiedliche Toppings | Senfdressing | Vinaigrette
Bohnensalat | Möhrensalat | Gurkensalat
Landbrot | Rauchbutter & Kräuterdip

*

Schnitzel vom Jungschweinerücken | Champignonrahmsauce | Butterspätzle
Mini-Roulade vom Rind | Rotweinsauce | Apfel-Rotkohl | Kartoffelgratin

*

Klassische Herrencreme | Schokoladensplitter | Strohrum
Schokoladenpudding | Vanillesauce

EUR 26,50 pro Person



MODERNE BÜFFETS

Büffet „Genuss“

Blattsalate | Balsamicodressing
Tomate | Mozzarella | Pesto | Rauke
Eingelegtes Gartengemüse aus dem mediterranen Garten
Scheiben vom Jungschweinrücken (kalt) | Schalotten-Chutney | Feldsalat

*

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce | Mandelbrokkoli | Kartoffelgratin
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln | vanillesierte Möhren | Butterspätzle
Gnocchi-Pfanne | Genueser Pesto | Tomate | Champignons | Brokkoli | Rauke

*

Hausgemachte Tiramisu „a la nona“
Panna Cotta | Mangosauce

EUR 28,50 pro Person

Büffet „einfach lecker!“

Schwäbischer Kartoffelsalat | Senfdressing | Bacon
Bunter Bauernsalat | Feta | Joghurtdressing
Geräucherter Schinken | Melone
Roter Linsensalat | Gartengemüse
Brot | zweierlei Dips

*

Rindfleisch Stroganoff mit Gewürzgurke und Zwiebel | Kräuter-Spätzle
Pochiertes Lachsfilet | Limonensauce | Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel | süß-saures Wokgemüse | Reis

*

Dunkle Mousse au chocolat | Himbeermark
Panna Cotta | unterschiedliche Fruchtsaucen
Klassische Herrencreme | Kirschkaramell

EUR 32,50 pro Person

(Mindestabnahmemenge: 20 Portionen)



INFORMATIONEN | BUCHUNGSDetails

Die Mindestabnahmemenge liegt bei 10 Portionen. Die Maximalabnahmemenge liegt bei 40 Portionen.

Die Abholung der Speisen erfolgt durch den Kunden. Eine Lieferung ist nicht möglich. Die Zahlung erfolgt direkt bei Speisenübernahme.

Zum Aufpreis von EUR 4,00 pro Person können Sie Geschirr und Besteck ausleihen, das Sie ungereinigt zurückgeben können.

Alle Preise verstehen inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer. Bei eventueller Erhebung von neuen Steuern oder Abgaben werden die Preise entsprechend angeglichen.

Die Angebote gelten auf Anfrage und Verfügbarkeit und ersetzen nicht den Cateringvertrag. Das Hotel behält sich das Recht vor, die Angebote zu ändern.