



**STROH**  
CATERING

# Inhalt

---

Herzlich Willkommen	Seite 1
Fingerfood-Auswahl	Seite 2
Fingerfood-Variationen	Seite 3
Baguette Schnittchen	Seite 4
Im Glas & im Schälchen	Seite 5
Küchlein	Seite 6
Suppen	Seite 6
Kalt-warme Buffets	Seite 7
Grillbuffets	Seite 9
Warme Hauptspeisen	Seite 10
Kompakte Buffets	Seite 11
Salate	Seite 12
Dessert im Glas	Seite 12
Vier-Jahreszeiten-Menüs	Seite 13
Servicepersonal	Seite 14
Ausstattung	Seite 15
Allergene & Zusatzstoffe:	Seite 15
AGB	Seite 16

Alle Preise verstehen sich zzgl. 7 % MwSt.  
Getränke zzgl. 19% MwSt.

## 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.



# Fingerfood

Mit viel Liebe zum Detail und einem feinen Gespür für Geschmack gestalten wir raffinierte kleine Köstlichkeiten, die sich mühelos aus der Hand genießen lassen. Für einen Empfang empfehlen wir vier bis fünf Häppchen pro Person – bei einer gesetzten Feier zum Sattessen dürfen es gern zehn bis zwölf Fingerfood-Teilchen sein.

## >>Fische & Krustentiere<<

	Preis pro Stück
Mini-Wrap mit Thunfisch und Kalamata-Oliven a, c	3,20 €
Garnelen-Spieß mit Basilikumpesto a, c, d, g	4,00 €
Lachstörtchen mit Kräuter-Crème auf Kartoffelrösti d, g	4,50 €
Crêpes-Röllchen mit Räucherlachs auf Erbsen-Guacamole a, c, d, g, h	4,50 €

## >>Fleisch<<

Mini-Kalbsfrikadellen-Spieß mit Senf-Dip a, g, j	2,50 €
Mini- Wrap mit aromatischem Curryhähnchen a, c	3,00 €
Törtchen mit geräucherter Entenbrust und Mango-Frischkäse a, c, g	4,50 €
Reh-Törtchen mit Rote Bete-Mousse und Kartoffel a, c, d, g, h	4,50 €
Mini-Beef-Slider mit Rindfleisch und hausgemachter Burger Soße a, g	4,50 €

## >>Vegetarisch<<

Spieß von Kirschtomate und Mozzarelline g	2,80 €
Schnittlauchpfannkuchlein mit rotem Zwiebelkonfit a, c, d, e, f, g, h, i, j, k, m, n	2,80 €
Crostini mit Tomaten-Basilikum-Sugo a, g, h, k	2,80 €
Pumpnickel-Crisp mit Süsskartoffelcreme und Frühlingslauch g	3,00 €
Mini-Wrap mit gegrilltem Gemüse a, g, h	3,00 €

## >>Vegan<<

Crostini mit Erbsen-Guacamole und roter Paprika a	3,00 €
Pumpnickel-Crisp mit Rote Bete-Hummus und frischer Kresse a	3,00 €
Himbeertörtchen auf Schokoladen-Biskuit (süß) a, h	3,50 €
Aprikosen-Kokos-Pralinen (süß) a, f	3,50 €
Palmbblatt Poke Bowle mit Gemüse und Mango f, h, k, m	4,50 €

## >>Süß<<

Mini-Brownie mit Kirsche, Pekanuss und Karamel a, c, f	3,50 €
Cheescake-Törtchen mit Passionsfrucht g	3,50 €
Baumkuchen-Törtchen mit Schokolade und Birne a	3,50 €
Maracuja-Himbeer-Törtchen a	3,50 €



# Fingerfood-Variationen

Bunt, abwechslungsreich und einfach köstlich – unsere Fingerfood-Variationen machen jedes Event zum kulinarischen Erlebnis. Feine Häppchen, kreativ kombiniert und stilvoll präsentiert, laden zum Probieren, Genießen und Austauschen ein. Ob edel, rustikal oder exotisch – wir servieren Vielfalt im Mini-Format, die begeistert und in Erinnerung bleibt.

## >>Welcome<<

*Wir kalkulieren 8 Teilchen pro Person*

- Mini Wrap mit Thunfisch und Kalamata Oliven a, c, d, g
- Räucherlachs-Törtchen mit Kräuter-Crème auf Kartoffelrösti a, g
- Mini-Kalbsfrikadellen-Spieß mit cremigem Senf-Dip a, g, j
- Törtchen mit geräucherter Entenbrust und Mango-Frischkäse a, c, g
- Crostini mit Tomaten-Basilikum-Sugo (vegan) a, f, g, k
- Pumpnickel-Crisp mit Rote Bete-Hummus und frischer Kresse (vegan) a
- Aprikosen-Kokos-Pralinen (vegan) a, h
- Törtchen mit Maracuja und Himbeere

Preis pro Person: 25,00 €



## >>Finesse & Genuss<<

*Wir kalkulieren 10 Teilchen pro Person*

- Garnelen Spieß mit Basilikumpesto a, c, d, g
- Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs auf Erbsen-Guacamole a, c, d, g, h
- Mini-Wrap mit aromatischem Curryhähnchen a, c, d, g
- Reh-Törtchen mit Rote Bete-Mousse und Kartoffel a, c, d, g, h
- Mini-Beef-Slider mit Rindfleisch und hausgemachter Burger Soße a, g,
- Pumpnickel-Crisp mit Süsskartoffelcreme und Frühlingslauch a
- Palmbblatt Poke Bowle mit Gemüse und Mango (vegan) f, h, k, m
- Crostini mit Erbsen-Guacamole und roter Paprika (vegan) a
- Himbeer-Törtchen auf Schokoladenbiskuit (vegan) a, h
- Cheescake-Törtchen mit Passionsfrucht g

Preis pro Person: 35,00 €

# Baguette-Schnittchen

Unsere Schnittchen sind fein belegte Rustico-Baguettescheiben, die sich bequem ohne Besteck genießen lassen – ideal für Empfänge und Partys. Wir empfehlen vier bis fünf Stück pro Person für einen Empfang und zehn bis zwölf für eine sättigende Veranstaltung. Individuelle Anpassungen sind selbstverständlich möglich.

## >>Schnittchen-Variation N°1<<

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill a, c, d, f, g, i, k, l

Hähnchenbrust mit Radieschen und Kräuterfrischkäse a, f, g, k

Salami Milano mit Pestocreame und gegrillter Tomate a, f, g

Roastbeef rosa gebraten mit Senfcreme und Salatgurke a, f, g, j, k

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum a, f, g, k

Gouda mit Salatgurke und Radieschen a, f, g, k

Preis pro Stück: 2,70 €

## >>Schnittchen-Variation N°2<<

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill a, c, d, f, g, i, k, l

Garnelen mit Pestocreame a, c, d, f, g, i, k, l

Rinderfilet rosa gebraten mit Senfcreme und roter Paprika a, f, g, j, k

Heißgeräucherte Entenbrust mit Frischkäse und Aprikose a, f, g, j, k

Brie mit Walnuss und dunkler Weintraube a, f, g, k

Curry-Hummus mit Frühlingslauch a, f, g, k

Preis pro Stück: 2,90 €



# Im Glas & im Schälchen

Unsere Food Kreationen sind echte Hingucker und werden geschmackvoll in kleinen Schälchen und Gläschen angerichtet. Hochwertige Zutaten, liebevoll angerichtet und stilvoll präsentiert – ideal für Empfänge oder Events mit Anspruch. Praktisch, elegant und einfach lecker.

## >>Fische & Krustentiere<<

Preis pro Stück

Lachsrollchen auf bunten marinierten Linsen <sup>a, d</sup>	5,00 €
Garnelen mit hausgemachtem Basilikum-Pesto <sup>a, d</sup>	5,00 €
Garnelen mit spicy Avocado <sup>b, g</sup>	5,50 €
Lachs-Tatar mit Ingwer, Avocado-Crème und Cashwe-Crumble <sup>d, g, h, j, k, m</sup>	5,50 €

## >>Fleisch<<

Cantaloup-Melone mit luftgetrocknetem Parmaschinken	5,00 €
Heißgeräucherte Entenbrust auf Spitzkohl-Mango-Salat	5,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet auf Waldorfsalat <sup>g, h, i</sup>	5,50 €
Entenpraline auf Rote Bete Hummus mit Fregola Sarda <sup>a, i, k</sup>	5,50 €

## >>Vegetarisch<<

Mozzarelline mit Tomaten und frischem Basilikum <sup>g</sup>	4,00 €
Ziegenkäse Panna Cotta mit Pesto auf Kürbis-Chutney <sup>g, h</sup>	4,50 €
Grüner Spargelsalat mit Kirschtomaten und Parmesan <sup>c, g</sup>	4,50 €
Wassermelone mit Minze, Ziegenfrischkäse und schwarzem Pfeffer <sup>g</sup>	5,50 €

## >>Vegan<<

Dip-Mix mit Erbsen-Guacamole, Süßkartoffelcreme und Hummus <sup>h</sup>	4,00 €
Quinoa mit gelber Peperonatacrème <sup>f, h</sup>	4,50 €
Delice von Karotte und Miso <sup>a, f, h, k</sup>	4,50 €
Geräucherte Porridge-Crème mit Tomaten-Paprika-Chutney	5,00 €



# Küchlein

Unsere Küchlein verwöhnen in vielfältigen, köstlichen Variationen – perfekt für jeden Geschmack. Warm serviert, sind sie sowohl als raffiniertes Fingerfood wie auch als feine Buffet-Ergänzung ein wahrer Genuss.

## >>Auswahl<<

Preis pro Stück

Küchlein mit Hüttenkäse, getrockneten Tomaten und Zucchini a, c, g	2,70 €
Küchlein mit Grana Padano und Pesto a, c, g, h	2,70 €
Küchlein mit Speck und Zwiebel	2,70 €
Küchlein mit Lachs, Spinat und Tomate a, c, d, f, j	2,70 €
Küchlein mit Chorizo und Olive a, c, f, g	2,70 €



# Suppen

Unsere hausgemachten Suppen und Eintöpfe sind echte Allrounder – perfekt fürs Buffet, als kleine Stärkung in der Pause oder als sättigender Begleiter zu feinem Fingerfood. Frisches Baguette gibt's natürlich dazu.

## >>Fleisch<<

Kartoffelcremesuppe mit Frankfurter Würstchen a, c, g, i	7,60 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen a, c, i, k, l	7,60 €
Chili con Carne a, f, g, i, j	8,00 €
Rindergulaschsuppe a, c, d, g, h, i, j, k,	8,00 €

## >>Vegetarisch<<

Tomatencremesuppe g	7,00 €
Karotten-Ingwer-Suppe g	7,00 €
Kürbiscresmesuppe (saisonal) g	7,00 €
Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräuter g	7,00 €
Pastinakencremesuppe g	7,00 €
Erbsencremesuppe g	7,00 €
Spargelcremesuppe (saisonal) g	8,00 €



# Kalt-warme-Buffets

Ob klassisch-elegant, modern-kreativ oder locker als Grill-Bufferet – unsere Buffets bringen Abwechslung auf den Tisch. Die vielfältige Auswahl sorgt dafür, dass jeder Gast sein Lieblingsgericht findet. Ihre Wünsche besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen. Unsere kalt-warmen Buffets bieten wir ab einer Personenzahl von 30 Gästen an.

## >>Zum Ebbelwoi<<

### Vorspeisen

Gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Soße a, c, g, i

Küchlein mit Speck und Zwiebel (warm) g

Rote-Bete-Aufstrich mit herzhaften Kräutern g

Brotkorb mit Bauernbrot und Laugen a, c, f, g, j, k

### Hauptspeisen

Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffeln a, c, g, l

Hähnchenbrust in Apfelweinsauce mit Bandnudeln g, a, c

Gemüsevariation aus Bohnen, Karotten und Blumenkohl c, g, k

### Dessert

Kirschgrütze mit Stroh´s Vanillesoße a, g

Saftiger Schokoladenkuchen a, c, g

Preis pro Person: 38,50 €



## >>Stroh´s Markt Buffet<<

### Vorspeisen & Salat

Lachstörtchen mit Kräuter-Crème auf Kartoffelrösti d, g

Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Rohkost-

Variationen und hausgemachten Dressings (vegan) c

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

### Hauptspeisen

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

Rinderschmorbraten mit frischen Pfifferlingen und Kartoffelgratin a, c, g

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

Gemüsevariation aus Brokkoli, Karotten und Blumenkohl (vegan) c, g, k

### Dessert im Weckglas

Vanillecreme mit Himbeermark c, g

Donauwelle im Weckglas (vegan) c, g

Preis pro Person: 40,00 €

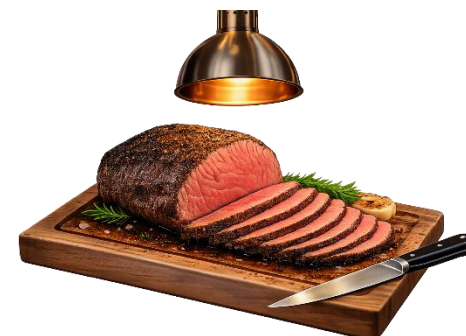


# Kalt-warme-Buffets

Genießen Sie ein kulinarisches Konzept, das alle Sinne anspricht. Die Vorspeisen werden liebevoll in kleinen Schälchen angerichtet und direkt am Tisch serviert.

Die Hauptspeise erwartet Sie abwechslungsreich am Buffet mit spannenden Live-Cooking-Elementen: zartes Roastbeef, frisch für Sie aufgeschnitten, frische Pasta, direkt aus dem Parmesanlaib geschwenkt, und knackiges Gemüse aus dem Wok.

Zum Abschluss verwöhnen feine Köstlichkeiten im Glas, die wahlweise am Buffet oder stilvoll am Tisch präsentiert werden. Ein perfektes Zusammenspiel von Genuss, Frische und Show – für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



## >>Kulinarie<<

Vorspeisen in Schälchen am Tisch serviert

Garnelen mit hausgemachtem Basilikum-Pesto <sup>d, g</sup>

Quinoa mit gelber Peperonatacreme (vegan)

Wassermelone mit Minze, Ziegenfrischkäse und schwarzem Pfeffer <sup>a, c, g</sup>

Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette <sup>a, c, f, g, j, k</sup>

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet frisch tranchiert mit Kräuterbutter <sup>g</sup>

Tranchen von der Maispoularde in Trüffelsoße <sup>a, c, g, i</sup>

Gedünstetes Lachsfilet in Limonen-Orangensoße <sup>a, b, c, d, f, g, i, j</sup>

Spaghetti Napoli mit frischem Rucola aus dem Parmesanlaib <sup>a, c, g</sup>

Rosmarinkartoffelchen und mediterranes Gemüse frisch aus der Pfanne (vegan)

Quarkcreme mit herzhaften Kräutern (vegan)

Dessert im Weckglas

Dunkles Schokoladenmousse mit Blaubeer-Ragout und Cookie Dough <sup>a, c, f, g</sup>

Kokos Panna Cotta mit Ananas (vegan)

Preis pro Person: 48,50 €

# Grillbuffets

## >>Summertime<<

Frisch vom Grill

Rumpsteaks vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter  
Lachs mit frischen Kräutern im Tontopf gegrillt <sub>g</sub>  
Thüringer Rostbratwürstchen aus der Metzgerei <sub>j</sub>  
Schafskäse mit Pesto und Tomatensugo im Tontopf  
Kräuter-Kartoffelspieße mit Schale (vegan)

Alles, was dazugehört

Nudelsalat mit Pesto Rosso und gerösteten Pinienkernen <sub>a, g, h</sub>  
Italienischer Brotsalat „Panzanella“ <sub>a, g</sub>  
Blattsalate mit Passionsfrucht (vegan)- und Joghurtdressing <sub>c, g</sub>  
Currysoße, Barbecuesoße, Kräuterquark (vegan) und Senf <sub>g, j</sub>  
Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette <sub>a, c, f, g, j, k</sub>

Dessert im Weckglas

Vanillecreme mit Himbeermark <sub>c, g</sub>,  
Mousse au chocolat (vegan)

Preis pro Person: 45,00 €



## >>Feuer & Flamme<<

Frisch vom Grill

Rinderfilet vom heimischen Weiderind mit Café de Paris Butter <sub>g</sub>  
Hähnchenbrust in süßer Chilimarinade <sub>a, f, g, i, j</sub>  
Riesengarnelen mit Toskana-Kräutern im Tontopf <sub>d, g</sub>  
Champignons gefüllt mit Bulgur und Frischkäse (vegan)

Alles was dazugehört

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum <sub>g</sub>  
Wassermelonen-Feta-Salat mit frischer Minze <sub>h</sub>  
Blattsalate mit Rohkost, Balsamico-(vegan) und Joghurt-Kräuter-Dressing  
Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffelchen aus dem Wok (vegan)  
Chimichurri, Currysoße, Barbecuesoße, und Kräuterquark (vegan) <sub>g, j</sub>  
Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette <sub>a, c, f, g, j, k</sub>

Dessert im Weckglas

Mousse au chocolat mit Erdbeeren und Pistaziensahne <sub>h</sub>  
Kokos Panna Cotta mit Ananas (vegan)

Preis pro Person: 55,00 €

# Hauptspeisen

Unsere warmen Hauptgerichte eignen sich ideal als eigenständige Speisen für Ihr Catering. Die Auswahl umfasst klassische und moderne Gerichte für unterschiedliche Geschmäcker und Anlässe. Je nach Bedarf können die Speisen auch in ein Buffetkonzept integriert werden.



## >>Fisch<<

Preis pro Portion

Gedünstetes Lachsfilet in Limonen-Orangensoße, Basmatireis und Brokkoli <sup>a, g</sup>	22,50 €
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Rosmarinkartöffelchen <sup>c</sup>	25,00 €
Seeteufel in Balsamicosoße mit Tagliatelle und mediterranem Gemüse <sup>a, c, g</sup>	29,50 €

## >>Fleisch<<

Schweineschnitzel mit Jägersoße, Kartoffelgratin und Blattsalat <sup>a, c, g</sup>	17,00 €
Schweinemedallions in Champignonrahm mit Spätzle und Gartengemüse* <sup>a, c, g</sup>	22,50 €
Rindertafelspitz mit Kartoffelchen und Frankfurter Grüne Soße <sup>c, g</sup>	22,50 €
Hähnchenbrust Pesto mit Tagliatelle und mediterranem Gemüse <sup>a, g</sup>	22,50 €
Kalbsbraten mit Pfifferlingen, Petersilienkartoffeln und grünen Bohnen <sup>c</sup>	25,00 €
Maispoularde in Trüffeljus mit Tagliatelle und mediterranem Gemüse	26,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes Stroganoff mit Reis und Mandelbrokkoli <sup>j</sup>	32,00 €

## >>Vegetarisch<<

Mediterrane Gemüselasagne <sup>a, g</sup>	15,00 €
Rotes Gemüse-Kartoffel-Curry mit Basmatireis <sup>a, g</sup>	15,50 €
Spinat-Ricotta-Knödel auf fruchtigem Tomatenragout <sup>a, g</sup>	15,50 €
Champignon-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern	16,00 €

## >>Vegan<<

Spinat-Lasagne mit gerösteten Cashwekernen <sup>a</sup>	15,00 €
Süßkartoffel-Tikka Masala mit Basmatireis	16,00 €
Ratatouille mit Tagliatelle und Parmesan	16,00 €
Gebratene Kräutersaitlinge mit Pasta	25,00 €

\*Gartengemüse mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl

# Kompakte Buffets

Unsere kompakten Buffetvariationen sind ideal für Anlässe, bei denen Sie Ihren Gästen ein rundes, aber überschaubares Angebot bieten möchten. Jedes Buffet enthält eine Auswahl an Hauptspeisen mit passenden Beilagen – ergänzt durch köstliche vegetarische und vegane Alternativen. Kompakte Buffets bieten wir ab einer Gästezahl von 25 Personen an.



## >>Herzhaftes Landleben<<

Schweineschnitzel mit Jägersoße und Kartoffelgratin a, c, g  
Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße mit Spätzle a, c, f, g  
Gemüsevariation mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl c, g, k

Preis pro Person: 22,00 €

## >>Aus der grünen Küche<<

Süßkartoffel-Tikka Masala mit Basmatireis (vegan)  
Spinatlasagne mit gerösteten Cashwekernen (vegan) a  
Ratatouille mit Tagliatelle und Parmesan (vegan) a, g

Preis pro Person: 24,00 €

## >>Hausgemacht & herzlich<<

Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße und Spätzle a, c, g  
Rinderschmorbraten in pikanter Soße mit Kartoffelgratin a, c, f, g  
Gemüsevariation mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl c, g, k

Preis pro Person: 26,50 €

## >>Festlich<<

Gedünstetes Lachsfilet in Limonen-Orangensoße und Pinienkernreis a, b, c, d  
Schweinemedallions in Champignonrahm mit Spätzle und Gartengemüse\* a, c, g  
Kleine Rinderrouladen mit Petersilienkartoffelchen a, c, g  
Gemüsevariation mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl c, g, k

Preis pro Person: 32,50 €

# Salate

Ob klassischer Kartoffelsalat mit Essig-Öl, mediterraner Brotsalat mit Mozzarella und gegrilltem Gemüse oder ein bunter Blattsalat mit hausgemachten Dressings: Jede Kreation überzeugt durch Frische, Qualität und liebevolle Zubereitung. Wählen Sie Ihre Favoriten – wir servieren sie stilvoll, auf Wunsch in dekorativen Glasschüsseln oder einzeln portioniert.

## >>Salat-Auswahl<<

Preis pro Portion à 100g

Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (vegan)	2,00 €
Weißkrautsalat in Essig-Öl-Dressing (vegan)	2,00 €
Kartoffelsalat mit gebratenem Speck in Eigelb-Essig-Öl-Dressing c	2,50 €
Weißkrautsalat in cremigem mit Ananas-Dill-Dressing c, g	2,50 €
Blattsalate mit Balsamico (vegan)- und Joghurtdressing c, g, i	2,50 €
Nudelsalat mit Pesto Rosso und Pinienkernen g, h	2,80 €
Italienischer Brotsalat „Panzanella“ a, g	3,00 €
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum g	3,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse g	3,60 €
Blattsalate mit Rohkost, Balsamico-(vegan) und Joghurtdressing c, g, i	4,50 €



# Dessert im Glas

Ein stilvoller Genuss im Mini-Format: Unsere Desserts im Weckgläschen vereinen feine Aromen, frische Zutaten und eine ansprechende Präsentation. Ob cremig, fruchtig oder schokoladig – jedes Gläschen ist eine kleine Komposition aus Geschmack und Eleganz. Ideal für ein modernes Buffet, kreatives Fingerfood oder als raffinierter Abschluss eines Menüs direkt am Tisch serviert.

## >>Dessert-Auswahl<<

Preis pro Portion à 80 g

Vanillecreme mit Himbeer-Spiegel g	3,50 €
Waldbeeren-Trifle a, g	3,80 €
Mousse au chocolat g	3,80 €
Mousse au chocolat (vegan)	4,00 €
Tirami su a, g	4,00 €
Kokos Panna Cotta mit Ananas (vegan)	4,50 €
Donauwelle (vegan)	4,50 €
Mascarpone-Crème mit Passionsfrucht und Schoko-Crumble a, c, f, g	4,50 €
Dunkles Schokoladenmousse mit Blaubeer-Ragout und Cookie Dough a, c, f, g	4,50 €
Cheesecake mit Keksboden und Karamellkern a, c, f, g	4,50 €



# Vier-Jahreszeiten-Menüs

Ob private Feier oder geschäftlicher Anlass: Wir kreieren für Sie abwechslungsreiche Menüs – frisch, saisonal und individuell auf Ihre Vorstellungen zugeschnitten. Lassen Sie sich von unseren „Vier-Jahreszeiten“-Menüs inspirieren. Freuen Sie sich auf kulinarische Vielfalt, die jeden Anlass zu etwas Besonderem macht.

## >>Frühling<<

*4-Gänge Menü*

Pastinaken-Crèmesuppe mit Frühlingslauch <sup>a, f, g, h</sup>  
 Grüner Spargelsalat mit Kirschtomaten und Parmesan <sup>g, l</sup>  
 Kalbsfilet mit Trüffelsoße, Knöpfe und Frühlingskarotten <sup>a, c, f, g</sup>  
 Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Erdbeeren <sup>c, g</sup>

Preis pro Person: 72,50 €

## >>Sommer<<

*4-Gänge Menü*

Gelbe Paprikasuppe mit gehobeltem Parmesan <sup>a, f, g</sup>  
 Sommerliche Blattsalate mit Wildkräutern und Garnelen <sup>h</sup>  
 Rumpsteak mit Barolosoße, Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen <sup>a, c, f, g</sup>  
 Milchcremetörtchen auf Honigboden mit Erdbeeren <sup>g</sup>

Preis pro Person: 60,50 €



## >>Sommer (vegan)<<

*3-Gänge Menü*

Crostini-Mix mit Erbsen-Guacamole, Rote Bete Creme und Hummus <sup>a</sup>  
 Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Basamatireis und Rucola-Topping  
 Himbeer-Törtchen mit Pistazien auf Schokoladen-Biskuit

Preis pro Person: 40,00 €

## >>Herbst<<

*4-Gänge Menü*

Kürbiscremesuppe mit Croûtons <sup>a, c, g</sup>  
 Feldsalat mit Sauerrahm und Granatapfelkernen <sup>a, c, g</sup>  
 Rinderfilet mit Portweinsoße, Kartoffelpüree und Brokkoli <sup>a, c, g</sup>  
 Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>a, c, g, h, i</sup>

Preis pro Person: 70,50 €

## >>Winter<<

*4-Gänge Menü*

Karotten-Süßkartoffel-Ingwer-Suppe <sup>a, c, g</sup>  
 Räucherlachs an knackigen Wintersalaten  
 Hirschrücken mit Preiselbeersoße, Spätzle und Rotkohl <sup>a, c, g, l</sup>  
 Pistazien-Tartufo mit Amarenakirschen <sup>g</sup>

Preis pro Person: 70,50 €

# Servicepersonal

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.

## >>Personal<<

Preis pro Std.

Serviceleiterin und Serviceleiter	40,00 €
Servicemitarbeiterin und Servicemitarbeiter	35,00 €
Köchin und Koch	40,00 €
Küchenhilfe	30,00 €
Logistikerin und Logistiker	30,00 €



# Ausstattung

## >>Geschirr<<

Menüteller	0,55 €
Kuchenteller	0,55 €
Suppentasse mit Untere	1,10 €
Suppenlöffel	0,55 €
Kaffeetasse mit Untere	1,10 €
Espressotasse mit Untere und Löffelchen	1,50 €
Vorspeisenbesteck (Messer/Gabel)	1,10 €
Menübesteck (Messer/Gabel)	1,10 €
Dessertlöffelchen	0,55 €
Kuchengabel	0,55 €

## >>Gläser<<

Rotweinglas	0,55 €
Weißweinglas	0,55 €
Sektglas	0,55 €
Biertulpe	0,55 €
Softdrinkglas	0,55 €
Apfelweinglas	0,55 €

## >>Tische<<

Bankett-Tisch rund für 8 und Personen	20,00 €
Festzeltgarnitur (1 Tisch/2 Bänke)	30,00 €
Stehtisch	20,00 €

# Ausstattung

## >>Tischwäsche<<

Stofftischdecke weiß (verschiedene Größen) ab	20,00 €
Tischhuse weiß für Festzelttische	20,00 €
Bankhuse weiß für Festzeltbänke	5,00 €
Bankpolster für Festzeltbänke	3,00 €
Stuhlhuse weiß für Polsterstühle	8,50 €
Stehtischhuse weiß	25,00 €

## >>Stühle<<

Cross Back Stuhl natur oder weiß	12,50 €
Bankett-Polsterstuhl	9,50 €
Holzklappstuhl mit Sitzkissen	15,50 €



## >>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, 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

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## *Preise*

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer (Speisen 7 %, Getränke 19 %), sofern keine abweichende Vereinbarung getroffen oder ein Preis ausdrücklich als Brutto-Preis gekennzeichnet ist.

## *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*

Der Auftraggeber ist verpflichtet, die gelieferte Ware bei Übergabe unverzüglich zu prüfen. Offensichtliche Mängel, Fehlmengen oder Falschliefereien sind unverzüglich anzuzeigen. Verdeckte Mängel, insbesondere bei verderblichen Waren, sind unverzüglich nach Entdeckung mitzuteilen. Bei verspäteter Anzeige sind Gewährleistungsansprüche ausgeschlossen. Eine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Lagerung oder Behandlung durch den Auftraggeber wird ausgeschlossen.

## *Zahlung*

Stroh Catering ist berechtigt, eine Anzahlung oder Vorauszahlung in angemessener Höhe zu verlangen. Der Auftrag gilt erst nach Zahlungseingang als verbindlich bestätigt. Unsere Leistungen sind, sofern nicht anders vereinbart, sofort und ohne Abzug nach Rechnungsstellung zahlbar. Bis zur vollständigen Bezahlung verbleiben alle gelieferten Waren und bereitgestellten Gegenstände im Eigentum von Stroh Catering.

## *Liefer- & Reinigungskosten*

Anfallende Kosten für die Lieferung von Speisen und Ausstattung (z.B. Geschirr, Mobiliar, 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*

Bei Stornierung des Auftrags berechnen wir folgende Ausfallkosten bezogen auf den vereinbarten Gesamtbetrag:

- bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 20 %
- 89 bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 30 %
- 29 bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50 %
- 13 bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 70 %
- ab 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 90 %
- danach oder bei Nichterscheinen wird die volle Auftragssumme berechnet.

## *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 Catering GmbH  
Altenstädter Straße 29a  
63674 Altstadt

✉ [info@stroh-catering.de](mailto:info@stroh-catering.de) · [stroh-catering.de](http://stroh-catering.de) · ☎ Tel. 06047-5539