



INHALT

Herzlich Willkommen & Inhalt	Seite 1
Fingerfood-Empfang	Seite 2
Buffets	Seite 3-5
Grillbuffets	Seite 6
Mitternachtssnack & Allergene	Seite 7
Servicepersonal	Seite 8
Hochzeits-Arrangements	Seite 9-11
AGB	Seite 12

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

HERZLICH WILLKOMMEN

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.

Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen Beratungsgespräch ein, um gemeinsam Ihre Wünsche und Vorstellungen für diesen besonderen Tag zu verwirklichen.“



FINGERFOOD-EMPFANG

KLEIN. FEIN. VIELSEITIG.

Welcome

Wir kalkulieren 3 Teilchen pro Person

Kirschtomate-Mozzarelline-Spieß *g*

Crostini mit Erbsen-Guacamole und roter Paprika (vegan) *a*

Mini-Kalbsfrikadellen-Spieß mit Senf-Dip *a, c, g, m*

Preis pro Person: 10,00 €

Hand in Hand

Wir kalkulieren 3 Teilchen pro Person

Baguette-Schnittchen mit Lachs, Roastbeef, Hummus (vegan) und Käse *a, d, g, f, k*

Schnittlauchpfannkuchlein mit rotem Zwiebelkonfit *a, c, g*

Cheesecake-Törtchen mit Passionsfrucht *a, c, g*

Preis pro Person: 12,00 €

Romantik

Wir kalkulieren 4 Teilchen pro Person

Garnelen-Spieß mit Basilikum-Pesto *b, g, h*

Mini Wrap mit aromatischem Curryhähnchen *a, g, m*

Vollkorn-Crostini mit Süßkartoffelcreme und Frühlingslauch (vegan) *a*

Baumkuchen-Törtchen mit Schokolade und Birne *a, c, g*

Preis pro Person: 13,50 €

Zum Empfang das Passende: Feines Fingerfood sorgt für lockere Stimmung, überraschende Geschmacksmomente und stilvollen Genuss ganz ohne Besteck. Ob klassisch, kreativ oder vegetarisch – unsere Häppchen sind perfekt für den Auftakt Ihrer Hochzeitsfeier. Leicht, elegant und ideal zum Genießen im Gespräch.



BUFFETS

AUSGEWOGEN. VIELFÄLTIG. INDIVIDUELL.

Ob klassisch-elegant, modern-kreativ oder locker als Grill-Buffer -unsere Hochzeits- Buffets sind so vielseitig wie Ihre Gäste. Geschmackvoll zusammengestellt, abwechslungsreich in der Auswahl und mit Liebe zum Detail präsentiert, bieten wir kulinarische Vielfalt, bei der für jeden Geschmack das Richtige dabei ist.

Auf in's Glück

Vorspeisen in Schälchen am Tisch serviert

Mozzarelline mit Kirschtomaten und frischem Basilikum *g*
Cantaloup-Melone mit Parmaschinken
Erbsen-Guacamole und Rote-Bete Crème (vegan)
Brotkorb mit einer Auswahl kleiner Brötchen und Baguette *a*

Hauptspeisen und Salat

Kalbsbraten mit frischen Steinpilzen und Spätzle *a, c, g*
Gedünstetes Lachsfilet in Orangen-Limettenjus mit Pinienkernreis *d, h*
Ricotta-Spinatknödel auf cremigem Pesto-Rosso *a, c, g, h*
Mediterranes Gemüse frisch aus der Pfanne
Blattsalate mit Joghurt- und veganem Balsamico-Dressing *g, j*

Dessert im Weckgläschen

Panna Cotta mit Himbeermark *g*,
Mousse au Chocolat (vegan) *f*

Preis pro Person: 48,50 €



BUFFETS

AUSGEWOGEN. VIELFÄLTIG. INDIVIDUELL.

Zwei Herzen

Vorspeisen in Gläschen am Tisch eingestellt

Lachs-Tatar mit Ingwer, Avocado Crème und Cashew Crumble *d, g, h*

Wassermelone mit Ziegenfrischkäse, Minze und schwarzem Pfeffer *g*

Quinoa mit gelber Peperonata-Creme (vegan)

Brotkorb mit einer Auswahl kleiner Brötchen und Baguette *a*

Hauptspeisen und Salat

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert mit Barolo-Soße *a, c, g*

Hähnchenbrust in Basilikum-Pesto-Soße *g, h*

Spaghetti Napoli mit Rucola im Parmesanlaib vollendet *a, c, g*

Mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln frisch aus der Pfanne (vegan)

Blattsalate mit Joghurt- und veganem Balsamico-Dressing *g, j*

Dessert im Weckgläschen

Donauwelle (vegan)

Erdbeeren mit Pistaziensahne *g, h*

Preis pro Person: 50,00 €



BUFFETS

AUSGEWOGEN. VIELFÄLTIG. INDIVIDUELL.

Genießen Sie an Ihrem Hochzeitstag ein kulinarisches Konzept voller Genussmomente. Vorspeisen werden stilvoll im Glas oder Schälchen direkt am Tisch serviert. Live-Cooking-Stationen mit frisch aufgeschnittenem Roastbeef, Pasta aus dem Parmesanlaib oder Wokgemüse sorgen für besondere Atmosphäre. Den Abschluss bilden feine Dessert-Kreationen im Glas – für ein stilvolles Hochzeitserlebnis mit besonderem Geschmack.

Im siebten Himmel

Vorspeisen in Gläschen am Tisch eingestellt

Riesengarnelen mit hausgemachten Basilikum-Pesto *b, g, h*

Entenpraline auf Rote Bete-Hummus mit Fregola Sarda *a*

Süßkartoffelcreme mit Tomaten-Hafer-Crunch (vegan) *a*

Brotkorb mit einer Auswahl von kleinen Brötchen und Baguette *a*

Hauptspeisen und Salat

Rosa gebratenes Rinderfilet am Buffet tranchiert mit Portweinsoße *a, g*

Seeteufel-Medaillons in Balsamico-Jus mit Tagliatelle *a, d, c*

Steinpilz-Trüffel-Risotto aus dem Parmesanlaib mit Wildkräutersalat *g*

Mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln frisch aus der Pfanne (vegan)

Blattsalate mit Caesar- und veganem Passionsfrucht-Dressing *g, j*

Dessert im Weckglas

Dunkles Schokoladenmousse mit Blaubeer-Ragout und Cookie Dough *a, c, f, g*

Kokos-Panna-Cotta mit Ananas (vegan)

Preis pro Person: 58,00 €



GRILLBUFFETS

GEGRILLT. AROMATISCH. FRISCH.

Summertime

Frisch vom Grill

Rumpsteak mit Kräuterbutter *g*

Gegrillter Lachs mit frischen Kräutern aus dem Tontopf *d*

Rostbratwürstchen nach Thüringer Art *a, m*

Feta mit Pesto und Tomaten Sugo aus dem Tontopf *g, h*

Rosmarin-Kartoffelspieße mit Schale (vegan)

Alles, was dazugehört

Nudelsalat mit Pesto Rosso und gerösteten Pinienkernen *a, c, g, h*

Italienischer Brotsalat „Panzanella“ *a*

Blattsalate mit Caesar- und veganem Balsamico-Dressing *g, j*

Currysoße, Barbecuesoße, veganer Kräuterquark und Senf *g, m*

Brotkorb mit einer Auswahl kleiner Brötchen und Baguette *a*

Dessert im Weckglas

Vanillecreme mit Himbeermark *g*

Donauwelle (vegan)

Preis pro Person: 48,50 €

GRILLBUFFETS

GEGRILLT. AROMATISCH. FRISCH.

Feuer & Flamme

Frisch vom Grill

Rinderfilet mit Café de Paris Butter *g*

Hähnchenbrust in süßer Chilimarinade *f, m*

Riesengarnelen in mediterranen Toskana-Kräutern aus dem Tontopf *b*

Champignons gefüllt mit Bulgur und Frischkäse (vegan) *a, g*

Alles was dazugehört

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum *g*

Wassermelonen-Feta-Salat mit frischer Minze

Blattsalate mit verschiedenen Rohkostvariationen,

sowie Joghurt- und veganem Passionsfrucht-Dressing *g, j*

Mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln aus der Pfanne (vegan) *g, j*

Chimichurri, Currysoße, Barbecuesoße und veganer Kräuterquark *g, m*

Brotkorb mit einer Auswahl kleiner Brötchen und Baguette *a*

Dessert:

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Erdbeeren *a, c, g*

Kokos-Panna-Cotta mit Ananas (vegan)

Preis pro Person: 58,50 €

MITTERNACHTSSNACK

DEFTIG. KNACKIG. LECKER.

Wenn die Tanzfläche bebt und die Nacht noch jung ist, sorgen herzhaftere Mitternachtssnacks für neue Energie. Ob Stangen- und Pfefferbeißer, Currywurst oder vegane Leckereien – unsere Snacks stillen den kleinen Hunger und kommen bei Ihren Gästen garantiert gut an. Ein köstliches Highlight für die späten Stunden.

Warme Snacks

	Preis pro Person
Currywurst mit Schale und Piekser <i>j</i>	8,50 €
Vegane Currywurst mit Schale und Piekser <i>a, f, j</i>	10,00 €
Chili con Carne	8,00 €
Rindergulaschsuppe <i>a, g, m</i>	9,50 €

Kalte Snacks

	Preis pro Person
Vegane Dips: Erbsen-Guacamole, Süßkartoffel und Hummus	6,50 €
Wurstkörbchen mit Pfeffer- und Stangenbeißer <i>j</i>	7,50 €
Mettigel aus fein gewürztem Schweinemett	8,00 €
Käseauswahl vom Brett <i>g</i>	12,50 €

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

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, Peka, 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

SERVICEPERSONAL

Unser erfahrenes Servicepersonal sorgt für einen reibungslosen Ablauf, deckt stilvoll ein, serviert Speisen und Getränke mit Charme und behält auch in stressigen Momenten stets den Überblick. Ob Sektempfang, Menüservice oder Late-Night-Snack – wir kümmern uns zuverlässig und diskret um alles, was Ihre Feier besonders macht.

Servicepersonal

Serviceleiterin und Serviceleiter
Servicemitarbeiterin und Servicemitarbeiter
Köchin und Koch
Küchenhilfe (Buffethilfe)
Logistikerin und Logistiker

Preis pro Std.

40,00 €
35,00 €
40,00 €
30,00 €
30,00 €



KOMPLETT ARRANGEMENT SCHLOSS BÜDINGEN

Romantik pur – eingebettet in historische Mauern und umgeben von idyllischer Natur wird Ihre Hochzeit auf Schloss Büdingen zu einem unvergesslichen Erlebnis. Ob freie Trauung im Schlossgarten oder festliches Dinner im stilvollen Ambiente. Diese märchenhafte Kulisse bietet den perfekten Rahmen für Ihren großen Tag.

Räume

- Scheune bis 150 Personen
- Wachtbausaal bis 70 Personen
- Schlosscafé bis 40 Personen

Ausstattung

- Rundtische mit weißen Tischdecken
- Hochzeitsstühle aus Holz mit Sitzkissen
- Stehtische mit weißen Hussen
- Floor-Spots für Innenbeleuchtung

Speisen

- Fingerfood-Empfang
- Hochzeitsbuffet
- Buffet mit Live Cooking
- Grillbuffet
- Mitternachtssnack

Getränke

- Softdrinks
- Bier vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Rot -und Weißwein
- Kaffee-Bar
- Kühlwagen

Servicepersonal

- 10 Stunden Servicepersonal sind bereits im Arrangement inklusive.

Paketpreis

- Scheune ab 190,00 € pro Person
 - Wachtbausaal ab 170,00 € pro Person
 - Schlosscafé auf Anfrage
- inkl. Location-Miete und Dienstleistungen

„Ein gastliches Schloss,
das den perfekten Rahmen
für besondere Anlässe bietet“



KOMPLETT-ARRANGEMENT KINZIGHEIMERHOF (BRUCHKÖBEL)

Lassen Sie sich verzaubern von dieser einzigartigen Kombination aus historischer Atmosphäre, ländlicher Idylle und unkomplizierter Infrastruktur. Der Kinzigheimerhof bietet den perfekten Rahmen für Ihr unvergessliches Fest – persönlich, charmant, naturverbunden.

Räumlichkeit

- Tenne bis 130 Personen

Außenbereich

- Großer Garten
- Innenhof

Ausstattung

- Tischdecken weiß für Gäste- und Buffet
- Stoffservietten weiß
- Tischwäsche weiß für Buffet-Tische
- Tischwäsche weiß für Getränke-Stationen
- Komplette Geschirrausstattung
- Weitere Ausstattung für Buffet oder Grillen

Speisen

- Fingerfood-Empfang
- Hochzeitsbuffet
- Buffet mit Live Cooking
- Grillbuffet
- Mitternachtssnack

Servicepersonal

- 10 Stunden Servicepersonal sind bereits im Arrangement inklusive.

Paketpreis

- ab 125,00 € pro Person inkl. Dienstleistungen

„Wo Natur den Raum
für besondere Momente schafft“



KOMPLETT-ARRANGEMENT RELAXED WEDDING

Sie wünschen sich eine Hochzeit, die entspannt, stilvoll und ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt ist? Unser Hochzeits-Komplett-Arrangement macht genau das möglich. Von der liebevollen Dekoration über ein stimmiges Ambiente bis hin zu exquisitem Catering und perfekter Organisation – wir kümmern uns um jedes Detail, damit Sie Ihren Tag in vollen Zügen genießen können.

Speisen

- Fingerfood-Empfang
- Hochzeitsbuffet
- Buffet mit Live Cooking
- Grillbuffet
- Mitternachtssnack

Getränke

- Softdrinks
- Bier vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Rot -und Weißwein
- Kaffee-Bar
- Kühlwagen

Ausstattung

- Rundtische mit weißen Tischdecken
- Hochzeitsstühle aus Holz mit Sitzkissen
- Floristik für Rund- und Stehtische
- Stehtische mit weißen Hussen
- Komplette Geschirrausstattung

Servicepersonal

- 10 Stunden Servicepersonal sind bereits im Arrangement inklusive.

Paketpreis

- ab 180,00 € pro Person
inkl. Dienstleistungen

„Entspannt heiraten,
stilvoll genießen“



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 Werktage 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 Falschlieferungen 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.

