

1 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.

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





2 Inhalt

Herzlich Willkommen	Seite 1
Inhalt	Seite 2
Fingerfood	Seite 3
Welcome Drinks	Seite 4
Buffets	Seite 5
Grill-Buffets	Seite 8
Menüs	Seite 10
Mitternachtssnack:	Seite 11
Servicepersonal	Seite 12
Hochzeits-Arrangement: Schloss Büdingen	Seite 13
Hochzeits-Arrangement: Kinzigheimerhof	Seite 14
Hochzeits-Arrangement: Relaxed Wedding	Seite 15
Allergene & Zusatzstoffe	Seite 16
AGB	Seite 17

Alle Preise verstehen sich zzgl, 19 % MwSt.

3 Fingerfood

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.

Welcome Preis pro Person

Spießchen von Tomate und Mozzarella g Mini-Hackfleischbällchen-Spieß mit cremigem Senf-Dip a, c, g, i, j, k Brownie mit Kirsche, Pekanuss und Karamel a, h 9,50 €

Happy Day

Canapès mit Lachs, Roastbeef, Hummus und Käse a, ,c, d, g

Schnittlauchpfannküchlein mit rotem Zwiebelkonfit a, c, d, e, f, g, h, i, j, k, m, n

Mini-Cheescake-Törtchen mit Passionsfrucht g 10,00 €

Stilvoll

Lachsröllchen mit Senfcreme und Salatgurke auf Schwarzbrotchip a, d Crostini mit Tomatensugo und frischem Basilikum a Mini-Beef-Spieß mit Sweet-Chili-Glaze und Sesam κ Mini-Baumkuchen mit Schoko-Birne a

Romantik

Garnelen-Spießchen mit Pesto Rosso a, c, d, g

Mini Wrap mit orientalischem Curryhähnchen a, c, j

Vollkorn-Crostini mit Süsskartoffelcreme und Frühlingslauch a

Törtchen mit Maracuja und Himbeere a, h

13,50 €





4 Welcome-Drinks

Ein prickelnder Empfang für Ihre Gäste: Mit liebevoll ausgewählten Welcome Drinks schaffen Sie von Anfang an eine entspannte, festliche Atmosphäre. Ob erfrischend, fruchtig oder elegant – die perfekten Drinks zum Ankommen, Anstoßen und Wohlfühlen.

Aperitif	Peis pro Glas
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren, Eisw	vürfel 6,00€
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Orangen, Eis	6,00€
Lillet Tropical Lillet Blanc, Mango-Limonade, Mango, Eiswürfel	6,50€
Sekt & Prosecco	Preis pro Flasche
Mionetto Spumante Bianco (0,75 l) Feine Perlage, fruchtig, intensive Aromatik	17,95€
Tersa Rizzi Prosecco (0,75 l) Klar strukturiertes Bukett, kandierte Früchte, harmonisc	ch 17,95€
Opta Bruto Bairrada (0,75 l) Frisches Aroma, Grapefruit-Note, angenehm am Gaumer	n 25,00€
Kloster Eberbach Riesling Sekt brut (0,75 l) Klar strukturiertes Bukett, kandierte Früchte, harmonisc	ch 25,95€

5 Buffets

Ob klassisch-elegant, modern-kreativ oder rustikal-herzhaft – unsere Hochzeitsbuffets 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.

Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir ein individuelles Buffet, das perfekt zu Ihrem großen Tag passt – ganz nach Ihren Wünschen und dem Stil Ihrer Hochzeit. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und machen Sie Ihre Feier auch kulinarisch unvergesslich!

Auf in's Glück

Vorspeisen in Schälchen am Tisch serviert

Lachsröllchen auf bunten marinierten Linsen im Schälchen d, I Heißgeräucherte Entenbrust auf Spitzkohl-Mangosalat Hüttenkäse-Törtchen mit Hagebutte und Walnuss-Biskuit a, c, g Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette a, c, f, g, j, k

Salat

Bunter Sommersalat mit Joghurt- und Balsamicodressing c, g, i, j

Hauptspeisen

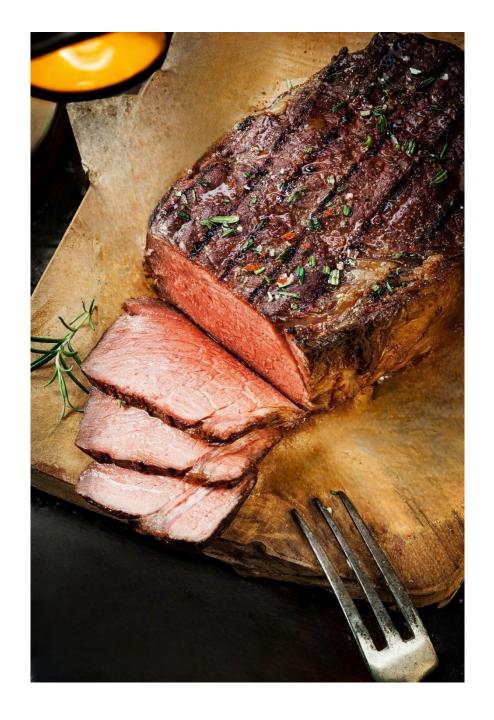
Kalbsschnitzelchen mit Frankfurter Grüne Soße und Petersilienkartöffelchen $\,c,\,g$ Schweinelendchen in Champignonrahmsoße mit Spätzle $\,a,\,c,\,g$ Ricotta-Spinatknödel auf fruchtigem Tomatenragout $\,a,\,c,\,g,\,h,\,i$ Gemüse mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl

Dessert im Weckgläschen

Panna Cotta mit Himbeermark c, g

Mousse au chocolat c, g

Preis pro Person: 40,00 €



6 Buffets

Trau Dich

Vorspeisen in Schälchen am Tisch eingestellt

Fruchtiger Krabbencocktail im Weckgläschen a, b Quinoa-Törtchen auf Gazpacho-Crème Kirschtomaten mit Mozzarelline und frischem Basilikum g Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette a, c, f, g, j, k

Hauptspeisen

Gedünstetes Lachsfilet in Limonen-Orangensoße mit Pinienkernreis d Kalbsbraten mit Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln d,gHähnchenbrust in Pestosoße mit Tagliatelle a,c,gMediterranes Gemüse mit Paprika, Zucchini und Auberginen

Dessert im Weckgläschen

Kokos-Panna Cotta mit Ananas Tiramisu c, g

Preis pro Person: 45,00 €



Zwei Herzen

Vorspeisen in Schälchen am Tisch eingestellt

Räucherlachs-Törtchen mit Kräuter-Crème auf Kartoffelrösti d, g Grüner Spargelsalat mit Kirschtomaten und Pecorino Hummus-Variation mit Rote Bete, Curry und Natur 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 Veganer Kräuterquark

Dessert im Weckgläschen

Waldbeeren-Trifle g, h Mousse au chocolat a, c





Preis pro Person: 48,50 €



7 Buffets

Im siebten Himmel

Vorspeisen in Schälchen am Tisch eingestellt

Riesengarnelen in Pesto Verde mariniert d Süsskartoffel-Törtchen mit asiatischem Rettichsalat a 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 Barolosoße g Seeteufelmedaillons in Balsamicosoße mit Tagliatelle a, c, d, g Steinpilz-Risotto aus dem Parmesanlaib mit Wildkräutersalat a, c, g Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartöffelchen aus dem Wok

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern Frische Erdbeeren mit cremigem Vanilleeis a, c, g, h Preis pro Person: 60,00 €

8 Grillbuffets

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens mit einem entspannten BBQ in stilvoller Outdoor-Atmosphäre. Unsere mobile Outdoorküche bringt Grillgenuss und kulinarische Vielfalt direkt zu Ihrer Hochzeitslocation – ob im Garten, auf dem Landgut oder am See. Genießen Sie frisch zubereitete Spezialitäten vom Grill, Live-Cooking und ein unvergleichliches Ambiente unter freiem Himmel.

Preis pro Person: 45,00 €

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

Alles, was dazugehört

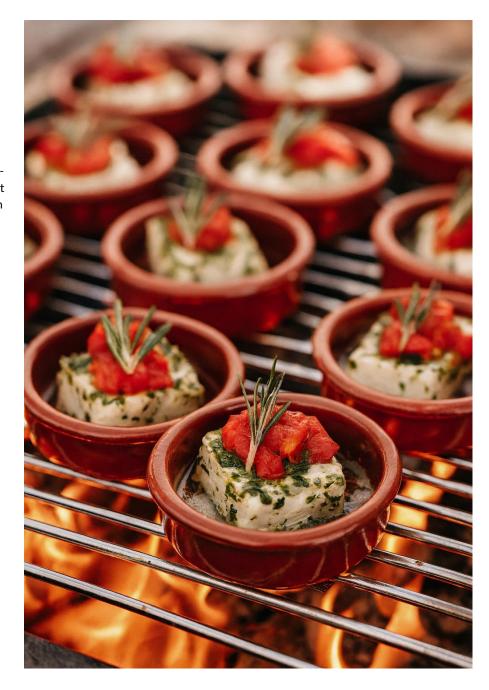
Caprese mit Aceto Balsamico und frischem Basilikum g, I Italienischer Brotsalat "Panzanella" a, g Bunter gemischter Sommersalat mit Rohkost-Toppings, Joghurt- und Balsamicodressing c, g Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette a, c, f, g, j, k

Grillsoßen

Currysoße, Tomatensugo, Barbecuesoße und Senf g, j

Dessert im Weckgläschen

Vanillecreme mit Himbeermark c, g Mousse au chocolat c, g





9 Grillbuffets

Feuer & Flamme

Live Grillen

Rinderfilet vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter g Hähnchenbrust in süßer Chilimarinade a,f,g,i,jSchafskäse mit Tomatensugo und Rosmarin im Tontopf gegrillt g Garnelenspieße mit Toskanakräutern d,gKräuter-Kartoffelspieße mit Schale

Alles, was dazugehört

Nudelsalat mediterran mit Pesto Rosso und Pinienkernen a,g,h Wassermelonensalat mit Feta und frischer Minze g Bunter gemischter Sommersalat mit Rohkost-Toppings, Honig-Senf- und Himbeer-Balsamicodressing c,g Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und Baguette a,c,f,g,j,k

Grillsoßen

Chimichurri, Currysoße, Barbecuesoße und veganer Kräuterquark g

Dessert

Tiramisu im Weckgläschen c, g

Frische Erdbeeren mit cremigem Vanilleeis a, c, g, h

Preis pro Person: 58,00 €

10 Menüs

Traumhochzeit

Suppe

Hummer-Crèmesuppe mit Croûtons und Frühlingslauch a, c, g

Hauptspeise

Rumpsteak mit Barolosoße, Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse a, c, g

Dessert

Schokoladenküchlein mit cremigem Vanilleeis und Erdbeeren a, c, g

Preis pro Person: 55,00 €

Honeymoon

Suppe

Cremesüppchen von grünem Spargel mit Croûtons und frischen Kräutern a, c, d, g

Hauptspeise

Rinderfilet mit Portweinsoße, Kartoffelpüree und Bundmöhrchen a, c, g

Dessert

Banana Bread mit weißer Schokololade Espresso-Eis und Karamell-Kakao Crumble a, c, g

Preis pro Person: 65,00 €

info@stroh-catering.de/stroh-catering.de/Tel: 06047-5539

Hochzeits-Menü

Ein festliches Hochzeits-Menü, das Herzen höherschlagen lässt: mit raffinierten Gängen, liebevoll angerichtet und perfekt auf Ihren großen Tag abgestimmt. Ob klassisch-elegant, modern oder regional inspiriert – wir kreieren ein Menü, das Ihre Liebe kulinarisch feiert und Ihre Gäste begeistert.



11 Mitternachtssnack

Wenn die Tanzfläche bebt und die Nacht noch jung ist, sorgen herzhafte 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

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

Kalte Snacks

Hausgemachter Mettigel aus fein gewürztem Schweinemett i, j	5,00€
Dreierlei vegane Dips	5,00€
Wurstkörbchen mit Pfeffer- und Stangenbeisser g, h, i, j	5,00€
Hausmacher Wurst und Schinkenplatte g, h, i, j	6,50€
Käseauswahl vom Brett g	10,00€

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





12 Servicepersonal

Für eine gelungene Hochzeit ist nicht nur das Ambiente entscheidend – auch ein aufmerksames, freundliches und eingespieltes Serviceteam trägt maßgeblich zum Wohlgefühl Ihrer Gäste bei.

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.

Preis pro Std.

	•
Serviceleiterin und Serviceleiter	40,00€
Servicemitarbeiterin und Servicemitarbeiter	32,00€
Köchin und Koch	40,00€
Logistikerin und Logistiker	30,00€



13 Komplett-Arrangement Das gastliche 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.

Location Schloss Büdingen

- Scheune mit einer Kapazität bis 150 Personen
- Wachtbausaal mit einer Kapazität bis 70 Personen
- Schlosscafé mit einer Kapazität bis 40 Personen

Ausstattung

- Rundtische mit weißen Tischdecken
- Bankettstühle mit weißen Hussen
- Stehtische mit weißen Hussen
- Floor-Spots für Innenbeleuchtung

Getränke

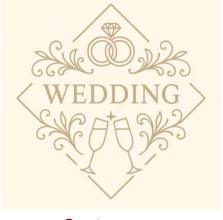
- Softdrinks
- Bier vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Rot -und Weißwein
- Kühlwagen

Servicepersonal

10 Std. inklusive

Kaffee-Bar

- Kaffee
- Espresso
- Verschiedene Teesorten



Speisen

- Welcome Fingerfood
- Menü, Buffet oder BBQ
- Mitternachtssnack

Preis pro Person für die Scheune ab 190.00 € Preis pro Person für den Wachtbausaal ab 170,00 € inkl. Location-Miete und Dienstleistungen









14 Komplett-Arrangement Kinzigheimerhof "Natur Pur"...

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.



Location

- Historische Domäne
- Rämlichkeit Tenne
- Veranstaltungen mit bis zu 130 Gästen
- Großzügiger Garten & Parkanlage

Ausstattung

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

Speisen

- Welcome Fingerfood
- Buffet
- BBQ
- Mitternachtssnack

Servicepersonal

Servicepersonal 10 Std. inkl.

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









15 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

- Welcome Fingerfood
- Menü, Buffet oder BBQ
- Mitternachtssnack

Getränke

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

Kaffee-Bar

- Kaffee
- Espresso
- Cappuccino
- Verschiedene Teesorten

Ausstattung

- Tische f
 ür G
 äste und Buffet
- Tischdecken weiß für Gäste- und Buffet
- Floristik f
 ür G
 äste- und Stehtische
- Stehtische mit weißen Hussen
- Chiavari Hochzeitsstühle
- Komplette Geschirrausstattung

Servicepersonal

• Servicepersonal 10 Std. inklusive

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









16 Allergene & Zusatzstoffe

ALLERGENE

a Glutenhaltiges Getreide (Getreideart) b Krebstiere & Krebstiererzeugnisse

c Eier & Eiererzeugnisse

d Fisch & Fischerzeugnisse

Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse

Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse

g Milch & Milcherzeugnisse

n Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse

Cashewkerne, Walnüsse, Pistazoen,

Peca, Macadamian & Queenslandnüsse

I Sellerie & Sellerieerzeugnisse

J Senf & Senferzeugnisse

k Sesam & Sesamerzeugnisse

I 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

15

14 mit Taurin

mit Tartazin



17 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 Werktage 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 Falschlieferungen 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 Werktage 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 Catering Altenstädter Straße 29a 63674 Altenstadt

Telefon: 0 60 47- 55 39 Telefax: 0 60 47- 6 74 53 info@stroh-catering.de