

Angebotskatalog für Bewirtungen & Events



G catering
management & services



**Produkte und Leistungen der
GL catering, management & services**

Ihr Ansprechpartner:

Gerd Lenßen
catering
management & services

Hauptstraße 212
51503 Rösrath

Telefon
02205 / 913 271

Telefax
02205 / 913 272

Mobil
0171 / 260 65 14

E-Mail
info@gl-catering.com

Web
www.gl-catering.com

Inhalt

Inhalt.....	3
Zutaten	4
Ausstattung.....	4
Preise	4
Canapés.....	5
Wraps	5
Belegte Brötchenhälften	6
Variante 1	6
Variante 2	6
Mini-Brötchen	7
Focaccia	7
Panini-Fladenbrot	7
Weitere Snack-Ideen	8
Brezel mit Butter	8
Ciabatta	8
Croissants.....	8
Sandwichs	8
Lunchpakete	8
Vitamine.....	8
Joghurt in Portionsbechern.....	9
Bircher Müsli	9
Fingerfood.....	9+9
Süßes	11
Süße Canapees.....	11
Zum Kaffee	11
Businesslunch und Buffets	12
Suppen und Eintöpfe	12
Vorspeisen.....	12
Hauptspeisen.....	12
Beilagen.....	12

Sehr geehrte Kunden,

wir haben unser Angebot für Sie weiter ausgebaut. Um Ihnen einen Überblick in unser aktuelles Portfolio zu erleichtern entstand dieser Katalog. Blättern Sie einfach in den folgenden Seiten und entdecken Sie neue Ideen für Ihre Gäste. Wir wünschen viel Spaß dabei und stehen Ihnen gerne bei Fragen zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach unter 022 05 / 913 271 oder 0171 / 260 65 14 an. oder schreiben Sie uns eine Email an [mailto: info@gl-catering.com](mailto:info@gl-catering.com).

Es sind nur einige Beispiele aufgeführt. Das Spektrum an Möglichkeiten ist sehr groß und auch saisonal verschieden. Deswegen haben wir uns dazu entschieden, dass dieser Katalog mehrmals im Jahr aktualisiert wird.

Sie finden nicht exakt Ihre Vorstellungen in unserem Angebot?
Wir beraten Sie auch gerne persönlich.

Bestellungen – Bewirtung

Für Veranstaltungen bewirten wir Ihre Gäste gerne mit heißen und kalten Getränken, Obst, Snacks und Buffets. Die Bestellung sollte uns so früh wie möglich, spätestens 5 Tage vor Beginn der Veranstaltung erreichen. Je eher wir Ihre Bestellung erhalten, desto besser können wir diese einplanen und ausführen.

Auf Grund der Angebotsbreite haben wir nicht jeden Artikel jederzeit verfügbar, unsere Lieferanten benötigen ca. 4 Tage um unsere Bestellung für Ihre Bewirtung auszuführen.

Zutaten

Unsere Zutaten beziehen wir von zertifizierten Lieferanten und dabei achten wir auf eine faire Erzeugung und gesunde Herstellung der Lebensmittel. Das merkt man sowohl am Geschmack, wie auch an der Bekömmlichkeit. Obst, Gemüse und Salate werden zeitnah angeliefert, damit wir Ihnen maximale Frische anbieten können.

Ausstattung

Sie wünschen ein Blumengesteck, Stehtische, Tischdecken, Geschirr, Glas und Besteck oder spezielle Dekoration? Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche und Vorstellungen mit, wir kümmern uns um den Rest.

Preise

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen MwSt., die Preise orientieren sich am Einkaufswert der Zutaten und den Kosten für die Herstellung.

Viel Spaß beim stöbern durch die folgenden Blätter wünscht Ihnen

Ihr **GL** Catering Team

Canapés

Für besondere Anlässe empfehlen sich schön dekorierte Canapés. Wir bereiten Sie aus frischen Baguettebrotstücken, hochwertigen Belägen und mit einer Garnierung zu. Für einen Empfang rechnet man ca. vier Stück pro Person. Wenn Sie keine konkreten Wünsche haben, stellen wir gerne eine bunte Auswahl zusammen, folgende Varianten bieten wir Ihnen unter anderem an:



Schwarzwälder Schinken	1,75 €
Camembert	1,55 €
Frischkäse mit Kresse	1,75 €
Räucherlachs	2,90 €
italienische Putensalami	1,60 €
Gorgonzola	1,55 €
Geräucherte Bachforelle	3,00 €
Putenbrust, geräuchert	1,55 €
Lachsschinken	1,85 €
Gouda	1,25 €
gekochter Hinterschinken	1,40 €

Wraps

Wraps passen zu fast jeder Gelegenheit, zwei bis vier halbe Wraps reichen für einen Imbiss aus. Wir verwenden Weizentortillas mit ca. 30 cm Durchmesser, bestreichen den Fladen mit einer Creme, füllen ihn mit knackigem Salat und einer der folgenden Füllungen:

- 2/2 mit gekochtem Ei und Kresse 2,75 €
- 2/2 mit Curry und Pute 2,95 €
- 2/2 mit Schinken und Käse 2,85 €
- 2/2 mit Salami und Tomate 2,75 €
- 2/2 mit Garnelen und Cocktailsauce 3,20 €
- 2/2 mit Sahnequark und Kräutern 2,75 €
- 2/2 mit Paprikacreme und Salat 2,75 €



Belegte Brötchenhälften

Der klassische Snack. Wir verwenden frische Brötchen, gesunde Margarine, knackigen Lollo Rosso-Salat und verschiedene Beläge und Garnituren. Um besser auf Ihre Wünsche einzugehen haben wir eine günstige und eine hochwertige Linie, die auch kombiniert werden können.

Variante 1

- | | |
|----------------------|--------|
| • Gekochter Schinken | 2,15 € |
| • Salami | 2,05 € |
| • Gouda | 1,90 € |
| • Wurst-Aufschnitt | 1,75 € |

Variante 2

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • geräucherter roher Schinken | 2,10 € |
| • Brie / Camembert | 2,20 € |
| • Bonifazius o. Castello | 2,55 € |
| • Frischkäsecreme | 2,35 € |
| • Geräucherte Putenbrust | 2,45 € |
| • Räucherlachs | 2,50 € |



Gerne belegen wir Ihnen die verschiedensten Brötchensorten, wie zum Beispiel Vollkorn oder Kürbiskern.

Mini-Brötchen

Eine erfrischend neue Idee sind gefüllte Mini-Brötchen. Diese erhalten Sie mit denselben Füllungen, wie unsere Brötchenhälften und knackigem Salat garniert.

Variante 1

- | | |
|----------------------|--------|
| • Gekochter Schinken | 2,15 € |
| • Salami | 2,05 € |
| • Gouda | 1,90 € |
| • Wurst-Aufschnitt | 1,75 € |

Variante 2

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • geräucherter roher Schinken | 2,10 € |
| • Brie / Camembert | 2,20 € |
| • Bonifazius o. Castello | 2,55 € |
| • Frischkäsecreme | 2,35 € |
| • Geräucherte Putenbrust | 2,45 € |
| • Räucherlachs | 2,50 € |

Focaccia

Focaccia-Brote servieren wir geviertelt, so sind sie am leichtesten zu genießen. Wir verwenden eine leichte Creme und folgende Füllungen:



- | | |
|-----------------------------------|--------|
| Getrocknete Tomaten | 1,95 € |
| Antipasti | 1,95 € |
| Schinken und Paprika | 1,95 € |
| Frischkäse mit frischen Kräutern, | 1,95 € |

die Schnittkanten werden auch bestrichen und in Kräutern gewälzt

Panini-Fladenbrot

Unsere Panis sind ca. 1,5 cm flache Brotfladen und mit Sesamkörnern bestreut. Wir beträufeln Sie mit etwas hochwertigem Olivenöl und bieten folgende Füllungen an:



- | | |
|---------------------------------------|--------|
| Feta, Oliven, Salat | 2,55 € |
| Sardellenpaste und mariniertes Gemüse | 2,55 € |

Weitere Snack-Ideen

Brezel mit Butter

Frische, duftende Brezeln mit herzhafter Butter und etwas Salz. Auf Wunsch bestreichen wir die Brezel, so dass Ihre Gäste nur noch zugreifen müssen.

1,75 €

Ciabatta

klassisch mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum belegt oder wie wäre es mit Pesto und geräucherte Pute?

2,55 €

Croissants

natur, mit Schinken/Käse oder Schokolade gefüllt. Es gibt sie auch als Minis.

z.B. 1,95 € / 1,75 €

Sandwichs

aus Toastbrot und ohne Rinde zu Dreiecken geschnitten, mit verschiedenen Füllungen

2,35 € bis 2,55 €

Lunchpakete

Sie möchten Ihren Gästen noch etwas auf den Weg geben oder planen einen Betriebsausflug, dann liefern wir Ihnen gerne Lunchpakete.

Preise gerne auf Anfrage

Vitamine

Für längere Sitzungen empfehlen wir einen Obstkorb aus Trauben, Bananen, Äpfeln, Birnen, Kiwis. Je nach Saison variiert die Zusammensetzung.

Für die kurze Pause eignet sich auch

- Obstsalat
- Ananas- und Melonenstücke
- im Frühjahr auch Erdbeeren
- Gemügesticks mit einem leichten Dipp aus Quark oder Joghurt
- Salate servieren wir auch im Glas, so ist er ohne viel Aufwand zu genießen



Joghurt in Portionsbechern

werden gekühlt angeliefert und sind besonders im Sommer sehr erfrischend.

Bircher Müsli

Unser hausgemachtes Bircher Müsli servieren wir Ihnen in einem kleinen Weckglas. Es wird aus Joghurt, Haferflocken, gerösteten Haselnuskernen, Honig und geriebenen Apfel hergestellt. Saisonales Obst lässt es noch abwechslungsreicher und frischer schmecken. Zur Herstellung benötigen wir einen Tag Vorlaufzeit.

Fingerfood

Für einen unkomplizierten Snack können Sie zu Fingerfood greifen. Das sind viele kleine Köstlichkeiten, die alle probiert werden wollen, auf den nachfolgenden Seiten können wir Ihnen nur eine kleine Auswahl präsentieren.

Gefüllte Blätterteigtaschen

Diese Minipasteten haben etwa den Innen-Durchmesser einer Zwei-Euro-Münze. Es stehen die Füllungen Schinken, Lachs und Champignon zur Verfügung.



mit einer Schinkenfüllung	1,45 €
mit einer Lachsfüllung	1,65 €
mit einer Champignonfüllung	1,35 €

Minipizza

Diese Minipizzen haben einen Durchmesser von ca. 5 cm, wir bieten sie drei verschiedenen Varianten an:



Tomate, Salami & Käse	1,20 €
Mozzarella, Crème fraîche & Edamer	1,20 €
Elsässer Art, mit Zwiebeln, Schinken & Crème fraîche	1,20 €



Mini - Frühlingsrolle „China“
mit Gemüse & Rindfleisch

1,35 €



Hähnchenspieß „Sweet Chili“
Auf Bambusspieß

1,95 €



Grüne & rote Jalapeno
Chilischoten mit Cheddar-Käsecreme

1,70 €



Kleine Schnitzel mit Zitronenecke

0,90 €



Pflaume o. Aprikose im Speckmantel gebacken

0,95 €



Partymeatballs ca. 25 g.,
mit Chilisauce

0,95 €



Mini – Wrap´s in drei Varianten:

„Pusta“ mit Paprikafüllung & Geflügel

2,05 €

„Orientalisch“ mit Ananas & Geflügel

2,05 €

„Lemon“ mit Spargel & Geflügel

2,05 €

.....und noch vieles mehr... Fragen Sie uns einfach.

Süßes

Süße Canapees



Diese kleinen Köstlichkeiten können sowohl als Fingerfood oder als klassischen Abschluss eines Buffets serviert werden.

Für kleinere Anlässe eignen sich

- Obstsalat
- Milder Joghurt mit Früchten
- Grütze aus Waldbeeren oder anderen Früchten
- Sahnequark mit verschiedenen Früchten

serviert im kleinen Weckglas.

Wünsche an Getränken erfüllen wir Ihnen gerne, zum Beispiel:

- Sekt
- Weine
- frisch gepresste Säfte
- Bier

Zum Kaffee

Als Alternative zum Konferenzgebäck bieten wir Ihnen auch an:

- Miniplunder
- Petit fours, süß oder herzhaft
- Kuchen und Torten
- Obst
- Mini-Croissants
- Mini-Riegel (Snickers, Mars, Twix, Bounty)

Businesslunch und Buffets

Sie möchten Ihren Gästen im Sitzungszimmer etwas Besonderes bieten? Wir bereiten Ihnen gerne individuelle Buffets zu. Fragen Sie einfach nach einem Angebot.

Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung nach Bedarf auch vegetarische oder koschere Speisen. Wir besitzen zudem Erfahrung mit glutenfreien Gerichten.

Hier einige Beispiele:

Suppen und Eintöpfe

Für den deftigen Hunger schmeckt, gerade zur kalten Jahreszeit, ein kräftiger Eintopf oder eine Gulaschsuppe. Dazu reichen wir immer Brötchen oder Baguettebrot. Auch in Kombination mit belegten Brötchen ein herzhafter Genuss.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch Vorschläge für warme Kombinationen, fragen Sie auch hier einfach nach einem Angebot.

Nachfolgend einige Anregungen:

Vorspeisen (Beispiele)

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Vollkorn-Croutons
Spieße mit Romantica-Cocktail-Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
Suppen der Saison
Blattsalate

Hauptspeisen (Beispiele)

gebratene Poulardenbrust auf Linsen mit Speck und Birne
Lammrücken auf Ratatouille
Seawater-Garnelen am Zitronengrasspieß gebraten
Rindergeschnetzeltes Stroganoff
Lachsfilet auf legiertem Sauerkraut
Verschiedene Aufläufe, z.B. Kartoffel-Lachs-Auflauf

Beilagen (Beispiele)

Kerbelkartoffeln
Wildreis, Basmatireis
viele Pastasorten
Blattspinat, auf Wunsch mit gerösteten Pinienkernen
Broccoli mit Mandelsplittern