

## CATERING IDEEN





# IDEENRATGEBER FÜR VERANSTALTUNGEN

## **Sehr geehrte Damen und Herren,**

die folgenden aufgeführten Speisen- und Menüvorschläge sollen Ihnen als Anregung für Ihre Veranstaltungsplanung dienen und einen kleinen Überblick über unser kulinarisches Können vermitteln.

Egal ob Veranstaltungsservice, Eventplanung, Konferenzbetreuung, Hochzeit, Betriebsfeier oder private Feier, das RECURA-Service-Team steht Ihnen als kompetenter Partner mit Rat und Tat zur Seite. Wir organisieren für Sie alles – von A wie Auster bis Z wie Zelt.

## **Sie genießen Ihre Veranstaltung und wir kümmern uns um den Rest.**

Nutzen Sie diese Broschüre als Ideenratgeber für Ihre Veranstaltungen!

## **Weitere Leistungen bieten wir auf Anfrage:**

- Speisen die hier nicht enthalten sind wie z.B. Austern
- Alkoholische Getränke oder andere Spezialitäten
- Garderobenstände oder -betreuung
- Grill und Zubehör
- Logistkarbeiten
- Service- und Buffetbetreuung
- Zelte und die dazugehörigen Garnituren

**Canapées**

Stück 1,90 €

Knusprige Baguettescheiben oder Vollkornbrot, edel belegt und dekoriert, z.B. mit Serranoschinken, Roastbeef, fruchtigem Geflügelaufstrich, Fetacreme, diversen Käsesorten, Räucherlachs oder gebeizter Lachs, Edelsalami, Tomate-Mozarella etc

**Belegte Brötchen**

Stück 1,65 €

Ein ½ knuspriges Brötchen belegt und garniert, z.B. mit Käse, Salami, luftgetrocknetem Schinken, Ei, Putenbrust, Bratenaufschnitt, Fetacreme, Geflügelaufstrich.

**Belegte Brötchen, Deluxe**

Stück 2,20 €

Ein ½ knuspriges Brötchen belegt mit Räucherlachs, Räucherforelle, Roastbeef oder Parmaschinken

**Wraps**

Stück 1,65 €

Kreativ gerollte Miniwraps, gefüllt mit Salat und Zutaten wie Räucherlachs, Fetaaufstrich, Curry-Geflügelsalat, Tandoori-Chicken-Aufstrich, etc.



<b>Unsere würzigen Miniboulettchen</b>	Stück	<b>1,10 €</b>
(25g) mit Senf oder feuriger Salsa		
<b>Minischnitzel vom Schwein oder Pute</b>	Stück	<b>1,30 €</b>
(60g) garniert mit Zitronenecke		
<b>Pikant gegrillte Hähnchenflügel</b>	Stück	<b>1,00 €</b>
mit süßer Asia-Chili-Soße		
<b>2 vegetarische Falafelbällchen</b>	2 Stück	<b>2,00 €</b>
(aus Kichererbsenmehl) auf würzigem Knoblauchdip		
<b>Mini Tomaten-Mozarella-Spieß</b>	Stück	<b>2,00 €</b>
(aus Kichererbsenmehl) auf würzigem Knoblauchdip		
<b>Backpflaume im Speckmantel</b>	Stück	<b>1,10 €</b>
<b>Pikante Blätterteighäppchen</b>	Stück	<b>1,10 €</b>
z.B. gefüllt mit Lachs oder Ziegenkäse		
<b>Cantaloup-Melonenschiffchen</b>	Stück	<b>2,00 €</b>
mit edlem Serranoschinken		

**... weitere kleine Snacks, wie**Portion **2,00 €**

- 2 Stück Minipizza
- Fruchtjoghurt oder Trinkjoghurt
- 2 Stück Blätterteigteilchen fein gewürzt
- Käsewürfel mit Trauben und Oliven
- „Broschette“ Spießchen von Cherrytomate und Minimozzarella
- Vanillequark mit frischen Früchten

**... was zum Naschen**Portion **2,00 €**

- 1 Stück Früchtespieß mit Schokoüberzug
- 3 Stück Miniwindbeutel mit Erdbeermark oder Schokosoße
- 2 Stück süße Microcroissants
- 1 Stück original amerikanischer Muffin
- 1 Stück Blechkuchen mit Schlagrahm

**... was Gesundes**Portion **2,00 €**

- Gemüsestäbchen mit Joghurt-Dip
- Birchler Müsli
- Obstsalat mit frischer Minze
- Vollkorn Vital Riegel



<b>Soljanka</b>	0,2l	<b>2,75 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b>	0,2l	<b>3,10 €</b>
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b>	0,2l	<b>2,75 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b>	0,2l	<b>2,75 €</b>
mit einem Hauch Curry		
<b>Klare Tafelspitzsuppe</b>	0,2l	<b>2,75 €</b>
mit Flädle Einlage		
<b>Deftige Käse-Lauch-Suppe</b>	0,2l	<b>3,10 €</b>
<b>Selleriecremesuppe</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
mit Rauchlachsstreifen		



**Spanische Gazpacho**

0,2l

**2,75 €**

pikante kalte Gemüsesuppe

**erfrischender kalter Borschtsch**

0,2l

**2,75 €**

pikante kalte Gemüsesuppe

**erfrischend kalte Gurkensuppe**

0,2l

**2,75 €**

<b>Linseneintopf</b>	0,4l	<b>4,20 €</b>
mit Knacker		
<b>Kartoffelsuppe</b>	0,4l	<b>4,20 €</b>
mit Wiener		
<b>Deftiger Erbseneintopf</b>	0,4l	<b>4,20 €</b>
mit Bockwurst		
<b>Mexikanisches Chili con Carne</b>	0,4l	<b>4,95 €</b>
<b>Vegetarischer Roter- Linsen- Eintopf</b>	0,4l	<b>5,30 €</b>
mit Spinat und Zitrone		
<b>Italienischer Gemüseintopf nach Minestrone Art</b>	0,4l	<b>5,30 €</b>
mit frischem Parmesan und Kräutern		
<b>Unser provenzalischer Fischeintopf</b>	0,4l	<b>9,35 €</b>
Fisches Gemüse, Tomaten, edle Gewürze, Fisch und verschiedene Meeresfrüchte runden diesen Eintopf ab, dazu servieren wir Knoblauchbrot		



**Das Rustikale**Portion **18,15 €**

Griebenschmalz auf frischem Bauernbrot

Miniboulettchen mit Senf

Kleine Schnitzel nach Wiener Art  
mit Kartoffelsalat in Essig und Öl

Eisbeinsülze mit Remouladensoße

pikante Rollmöpse

knusprige Hähnchenkeulen mit Nudelsalat

\*\*\*

köstlicher Krustenbraten vom Schwein mit Malzbierjus,  
dazu Brandenburger Sauerkraut und Semmelknödel

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat



**Das Asiatische**Portion **26,95 €**

knusprige Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Soße

indische Samosa-Taschen mit Mangochutney

leckere Sate-Spießchen vom Huhn mit  
indonesischer Erdnuss-Soße

asiatischer Shrimpsalat mit Mango

pikanter Salat aus frischer Ananas,  
Kokosstückchen und Chili

Glasnudelsalat mit asiatischem  
Gemüse und frischem Koriander

\*\*\*

pazifisches Welsfilet mit Zitronenpfeffer  
auf knackigem Wok-Gemüse

Hähnchenbruststreifen mit Ingwerstreifen  
und frischem Broccoli in Austernsoße

(zu den Gerichten servieren wir Duftreis)

\*\*\*

Kokosmousse mit Mangosoße  
frischer Obstsalat mit Granatäpfeln und Rosenwasser

## Das Italienische

Portion 24,75 €

Melonenspalten mit Parmaschinken  
Toskanischer Bohnensalat  
marinierte Champignons  
marinierte Auberginen  
Oliven in Knoblauch  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Vitello Tonnato von der Pute  
(Putenbrustscheiben mit Thunfischsoße und Kapern)

\*\*\*

Gnocchi mit Cherrytomaten in Salbeibutter gebraten  
Piccata Milanese mit Tagliatelle, Broccoli und Tomatensoße  
(Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle gebraten)

\*\*\*

Tiramisu  
frische Beeren mit süßem Basilikumpesto



**Unser Klassisches**Portion **28,50 €**

Schweinemedallions mit Früchten garniert  
Ochsenbrustscheiben mit Gemüsevinaigrette  
Salat nach Waldorf Art  
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich  
Terrine vom Aal mit grüner Soße  
Französischer Gemüsesalat  
Mini-Quiches „Lorraine“  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings

\*\*\*

gebratene Maispouardenbrust in Zitronen-Thymian-Jus,  
dazu Ratatouille und Wildreis

gegrillte Lachsschnitte in Zitronen-Buttersoße  
mit grünem Spargel und kleinen Kartoffeln

\*\*\*

Käseplatte  
Bayrische Creme mit Fruchtsoße  
Mousse au Chocolat mit Vanillesoße



**Käseauswahl mit deutschem Käse**Portion **6,05 €**

Gouda, Burlander, Weichkäse, Castello etc.  
dazu Trauben und Brot

**Französische Käseauswahl**Portion **8,25 €**

Camembert Isigny, Munster, Fourme d´ambert, Reblochon etc.  
dazu Trauben und Brot



**Peft Fours**

Stück 1,10 €

kleine Mini-Küchlein aus edlen Zutaten

**Macarons**

Stück 1,30 €

Köstliche Minimakronen

**Dänische Mini-Plunder**

Stück 1,00 €

**Mini-Blechkuchen-Stücke**

Stück 1,00 €

Kirsch-Streusel, Apfel, Donauwelle oder vieles mehr

**Mini-Berliner oder Amerikaner**

Stück 0,90 €

**Quarkbällchen**

Stück 0,90 €

**Feiner Obstspieß**

Stück 2,20 €

Trauben, Erdbeere, Ananas, Melone,  
Physalis mit Schokolade garniert



**Bayrisch Creme mit Fruchtsoße**Portion **2,75 €****Mousse au Chocolat**Portion **2,75 €****Rote Beerengrütze mit Vanillesoße**Portion **2,75 €****Frischer Obstsalat**Portion **3,30 €****Tiramisu (ohne Alkohol)**Portion **3,85 €****Obstplatte**je kg **10,45 €****Gebäck**je kg **13,75 €**

<b>Tasse Kaffee</b>	je	<b>1,65 €</b>
inklusive Zucker und Kaffeesahne		
<b>Kanne Kaffee (8 Tassen)</b>	je	<b>6,60 €</b>
inklusive Zucker und Kaffeesahne		
<b>Tasse Tee</b>	je	<b>1,65 €</b>
Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamille, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Hagebuttentee etc.		
<b>Kanne Tee (8 Tassen)</b>	je	<b>6,60 €</b>
Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamille, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Hagebuttentee etc.		
<b>Mineralwasser</b>	0,2l	<b>1,10 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,7l	<b>1,35 €</b>
<b>Fruchtsaft</b>	0,2l	<b>1,45 €</b>
Orangensaft, Apfelsaft, Multifruchtsaft		
<b>Fruchtnektar</b>	0,2l	<b>1,45 €</b>
Kirschsafte, Bananensaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft		
<b>Cola, Fanta, Sprite</b>	0,5l	<b>2,00 €</b>

Wir organisieren für Sie alles – von A wie Austern bis Z wie Zelt  
Sprechen Sie uns an!

Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.



**Zelte, Schirme**

auf Anfrage

Pavillon mit und ohne Seitenwände in verschiedenen Größen

**Tische, Sitzelemente**

auf Anfrage

Festzeltgarnituren (Tische, Bänke) mit und ohne Hussen  
Tische, Stühl etc.

**Tischgedecke**

auf Anfrage

Teller, Tassen, Besteck, Gläser, Tischdecken etc.

**Garderobe, Deko**

auf Anfrage

Garderobenständer, Bügel, Tischdecken, Sitzkissen etc.

**Wärmetechnik, Ventilatoren**

auf Anfrage

Terrassenheizstrahler, Heizlüfter, Heizkanonen etc.

**Kühlung, Tresen, Zapfanlagen**

auf Anfrage

Kühltruhe, Flaschenkühlung, mobile Zapfanlage etc.

**Logistik**

auf Anfrage

Transport, Auf- und Abbau,  
Service- und Buffetbetreuung







# ZÖGERN SIE NICHT, UNS ANZUSPRECHEN

Haben Sie noch zusätzliche Wünsche oder einen anderen Vorschlag? Wir sind jederzeit offen für Ihre Anregungen und persönlichen Ideen.

- **Bestellungen schon ab 10 Personen**
- **Vorbestellzeit mindestens 5 Werktage**

Rufen Sie uns an! Gern beantworten wir Ihre Fragen oder erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

**Roger Langkamp**  
**Geschäftsführer/Geschäftsbereichsleiter**  
**Catering für Brandenburg und Berlin**

Telefon: +49 (0) 33204 2-2580

**René Papert**  
**Betriebsküchenleiter Brandenburg**

Telefon: +49 (0) 33204 2-2715

**Sven Hentzschel**  
**Betriebsküchenleiter Sachsen**

Telefon: +49 (0) 3523 65-439



Roger Langkamp



René Papert



Sven Hentzschel

## CATERING IDEEN

