WERNER
CATERING

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack –
von allem nur das Beste!

Oskar Wilde

Feste feiern, wie sie fallen ...

... ob für die Familie, mit Freunden oder der Firma – es gibt immer einen Anlass zum Feiern.
Mit unserem Rundum-Service stehen wir Ihnen bei allen festlichen Gelegenheiten mit Rat und Tat zur Seite.

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl von Speisen und Getränken, vermitteln Ihnen Künstler und Musiker, die für Atmosphäre und Stimmung sorgen.
Kompetent helfen wir Ihnen bei der Suche nach der richtigen Location und bieten das nötige Equipment.

Lassen Sie Ihre Veranstaltung zuverlässig planen und organisieren, damit Ihr Fest nicht nur für Sie, sondern auch für Ihre Gäste zum unvergesslichen Ereignis wird.

Inhaltsverzeichnis

Wir über uns 4

Hochzeit
- Hochtzeitsbuffet „kostbar“ 8
- Empfang und Vorspeisen 10
- Dessert 12
- Mitternachtsbuffet 13

Buffets
- Jahreszeiten-Buffets 6
- Grillen 14
- Italienisch 15
- American BBQ 16
- Streetfood 18
- Bayerischer Abend 20
- Festtag 21
- Mornshäuser Küche 22
- Hessisches Hinterland 23
- Weihnachten 24

Buffets zum Abholen
- für die gesellige Runde zu Hause 26

Equipment
- Geschirr und Getränke 28
- Personal 29
- Zelte 30

Wissenswertes
- Fragen und Antworten 32
- Einzugsgebiet 33
- AGB‘s 34

WERNER CATERING

WERNER

CATERING RESTAURANT HOTEL

Gastronomisch liegt der Ursprung der Familie Werner bereits über 200 Jahre zurück. Aus dem bewegten Leben des einstigen Landgasthofes erzählt ein Beitrag aus der Gemeindechronik. Hier wird von einem brutalen Raubüberfall aus dem Jahre 1808 auf den Vorfahren Johann Jost Werner und dessen Ehefrau berichtet. Dieser lebte von einer kleinen Wirtschaft, als noch ein großer Teil des Broterwerbs von Pferdestärken abhängig war. Auf dem Hof hielten die Pferdefuhrwerke zum Umspannen an, die Wagenführer stärkten sich derweil in der Gaststube. So waren die ersten bescheidenen Dienste am Gast.

Dieser ehemalige Landgasthof entwickelte sich im Laufe der Zeit mit den Bedürfnissen seiner Gäste und ist der heutige Sitz der Firma Werner Catering. 1977 wurde der Betrieb vom Restaurantmeister Karl-Hermann Werner, einem Ur-Ur-Urenkel von Johann Jost Werner übernommen. 2009 wurde das Unternehmen durch seinen Sohn, Dipl.-Kaufmann Patrick Werner, verstärkt.

Im Laufe der langjährigen Erfahrung aus der Gastronomie haben wir unser Angebot den ständig steigenden Bedürfnissen unserer Gäste angepasst. Heute liefern wir nicht nur Speisen und Getränke für verschiedene Anlässe ins Haus, sondern organisieren auch komplette Veranstaltungen.
Unsere Konzepte kommen nicht von der Stange. Individualität und Kreativität sind gefragt. Wir betreuen Sie von der kleinen Familienfeier bis zum großen Firmenfest: vom exklusiven Galamenü bis zum rustikalen Buffet – von der Idee über das Konzept bis hin zur Realisierung Ihres Events. Und weil wir das professionell betreiben und unsere Kunden sehr zufrieden sind, sind wir vermutlich das größte Catering-Unternehmen im Landkreis Marburg-Biedenkopf.
Wir haben uns als kompetenter Partner im gehobenen Catering bewährt.

Unabhängig von unserem Speisenangebot unterstützen wir Sie auch gerne mit unserem Geschirr und Festmobiliar und ermöglichen Ihnen eine Festbetreuung durch unser erfahrenes Personal.
Wir beraten Sie individuell, stimmen Menü, Dekoration, Licht, Musik, auf Wunsch auch Künstler, auf Ihre Vorstellungen ab.
Kurz und bündig:
Wir bieten alles, um Ihre Veranstaltung zum unvergessenen Erlebnis für alle Gäste – auch die Verwöhntesten – werden zu lassen.

Der wahre Feinschmecker labt sich nicht nur an Gänseleber und Trüffeln, eine Küche mit der Bekenntnis zur Bodenständigkeit ist gefragt. Sie beginnt bei der Suche nach Produkten aus der heimischen Region. Hier gibt es noch Erzeuger, die sich der naturnahen Aufzucht verbunden fühlen. Das Gleiche gilt für alles, was „grün“ aus dem Garten kommt. Es darf auch „rot“ sein. Nur muss die Tomate auch nach Tomate schmecken und keine Zweifel aufkommen lassen.

Deshalb möchten wir uns an dieser Stelle bei unseren Lieferanten bedanken, dass sie den ehrlichen Weg mit uns gehen. Nachvollziehbar, prüfbar, schmackhaft.

Unsere Gäste wissen es zu würdigen.

Karl-Hermann Werner Patrick Werner

WERNER CATERING

Buffet „Frühling“

Cremesuppe vom frischen deutschen Spargel, Sahnehaube

Hauptgang

Lammkeule am Buffet tranchiert, Rosmarinjus
Ganzer Wildlachs, Basilikumsoße
Maispoulardenbrüstchen, Calvados-Rahmsoße

Naturreis, Rosmarinkartöffelchen, Kaisergemüse in Würzbutter

Spargel Ecke:

Frischer deutscher Spargel, Sauce Hollandaise,
Neue Kartoffel, Schinkenauswahl, Cocktailschnitzel

Frische Marktsalate

Friseesalat mit Limettendressing, Kopfsalatherzen in Rahm

Desserts

Frische Erdbeeren, Sahne, Rhabarberkompott, Vanilleeis

Buffet „Sommer“

Tomatencremesuppe mit Gin, Knoblauchcroutons

Hauptgang

Spanferkelbraten mit typischer Soße
Perlhuhn auf Pilzrisotto
Kabeljaufilet in Buttersoße, Tomaten-Thymian-Haube
Rosa gebratener Kalbsrücken, Cranberry-Pfefferjus

Kartoffelgratin, Kroketten, Penne Rigate
Brokkoli in Mandelbutter, Fingermöhren
Sommergemüsepfanne mit Balsamico

Frische Marktsalate

Bunter Mischsalat mit Balsamico Dressing
Kopfsalat mit Schmand, Lollo Bionda

Desserts

Joghurtcreme mit Limette, Exotischer Fruchtsalat,
Erdbeertiramisu

WERNER CATERING

Buffet „Herbst“

Hinterländer Kartoffelsuppe, Speckwürfel

Hauptgang

Gepökelte Ochsenbrust, Meerrettichsoße, Bouillonkartöffelchen
Senner Forellenfilet mit Spitzkohl-Kartoffelstampf
Westfälischer Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler, Bratkartoffeln
Hinterländer Krustenbraten, Braunbiersoße, Weinsauerkraut

Gemüsegratin aus regionalem Gemüse der Saison

Frische Marktsalate

Feldsalat mit Speckwürfeln und Kartoffeldressing
Eisbergsalat mit Kräuter-Schmand
Wildkräutersalat, Lollo Rosso, Vinaigrette

Desserts

Apfelküchlein und Vanillecreme, Schokoladeneis, Sahne
Quarkmousse mit Fruchtmark

Buffet „Winter“

Klassische Rinderkraftbrühe mit Nudel und Gemüseeinlage

Hauptgang

Martinsgänse am Buffet tranchiert, Orangensoße
Westfälischer Sauerbraten
Wild-Edelgulasch „Schinderhannes“
Schweinemedaillons im Speckmantel mit Backpflaumensoße

Serviettenknödel, Butterspätzle, Kroketten
Backkartöffelchen aus der Riesenpfanne

Apfelrotkohl, Vichy-Karotten, überbackener Blumenkohl mit Gruyère

Frische Marktsalate

Endiviensalat mit Kräuterschmand, Wintersalat mit Radicchio und Feigen, Salat „Royal“ mit Himbeerdressing

Desserts

Bratapfel mit Nussfüllung, Vanillesoße
Walnusseis, heiße Pflaumen und Sahne

WERNER CATERING

Hochzeits-Buffet „kostbar“

Köstlichkeiten der kalten Küche

Räucherfischspezialitäten
Lachsvariationen, Forellenfilets und Makrelen
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Soße
Geflügelvariationen mit verschiedenen Füllungen
Medaillons vom Schwein
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Feinkostsalate

Warme Gerichte vom Buffet

Glasierter Schweinerücken in Honig-Pfefferkruste, Burgundersoße
Ganzes Norwegisches Lachsfilet, Rieslingschaumsoße
Putenbrust mit Mango-Chili-Chutney
Gratiniertes Schweinefilet „Gutsherren Art“ auf Prinzessbohnen

Backkartöffelchen aus der Riesenpfanne
Schupfnudeln, Naturreis, Tagliatelle
Brokkoli mit Mandelbutter, Fingermöhren
Blumenkohlröschen mit Holländischer Soße

Tortelloni „Ricotta-Spinat“ mit Gorgonzola (vegetarisch)

Frische Marktsalate

Kopfsalat mit Schmand-Kräuterdressing
Bunter Mischsalat mit Lollo Bionda, Radicchio und Frisee Salat, Vinaigrette
Eisbergsalat und French Dressing
Chef-Salat mit Eisbergsalat, Gurken, Paprika rot und grün, Mais, Tomaten und roten Zwiebeln

Desserts

Exotischer Obstsalat, Vanillesoße
Mousse au Chocolat, Vanille-Eis
Joghurtcreme mit Limetten

ab 29,50 € p. P. bei 100 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

WERNER CATERING

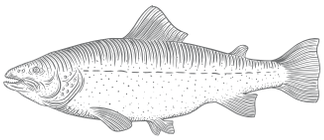
Alternative Hauptgänge

Rind:

Rinderschmorbraten aus dem falschen Filet, Burgundersoße
Rosa gebratener Kalbsrücken, Cranberry-Pfefferjus
Roastbeef am Stück gegart, Sauce Bernaise
Rindersteaks á la minute am Buffet gebraten, Kräuterbutter
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ in Merlot-Schalottensoße

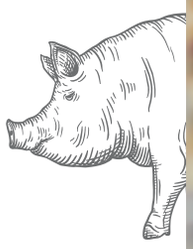
Geflügel

Hähnchenfiletspieß, süße Chilisoße
Hähnchenbrust „Knusperfilet“ in Cornflakespanade, Curry-Fruchtsoße
Maispoulardenbrust, Sherryrahmsoße



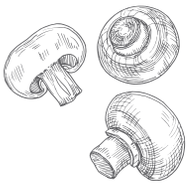
Fisch

Schellfisch in Senfrahmsoße
Kabeljaufilet in weißer Tomaten-Thymianbuttersoße
Zanderfilet und zerlassene Zitronenbutter
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, Kräuter-Dillsoße
Ganzer Norwegischer Wildlachs, Rieslingsoße



Schwein

Spießbraten mit pikanter Füllung
Gratinierte Schweinemedaillons „Berner Art“
mit Champignons und Zwiebeln
Lende „Toskana“ – Schweinefilet im Speckwickel
mit Tomaten, Basilikum und Parmesan



Veggie und Vegan

Gegrillter Feta in Rosmarin-Olivenöl, Fladenbrot
Cremiges Kichererbsencurry mit Kokosmilch
und knackigem Gemüse, Duftreis
Tortelloni Bolognese „vegan“ mit fruchtiger Tomatensoße
Lauch-Maronenrahm mit Gnocchi
Allgäuer Pilzpfanne mit Spätzle

WERNER CATERING

Empfang

Canapés

auf Salatsockel dekoriert mit leckeren Cremes
belegt mit Räucherfisch, Schinkenspezialitäten,
Käseauswahl

Laugenkonfekt

Laugenkonfekt und Baguette
goldbraun gebacken mit Sesam, Mohn, Saaten und Natur
in Körbchen auf den Stehtischen
Kräuterquark

Bruschetta

knuspriges Ciabatta in Olivenöl geröstet
belegt mit mediterranem Gemüsejulienne
oder Tomatenwürfel mit Basilikum in Knoblauch

Kleinigkeiten im Gläschen

Hähnchenspieß auf Kurkuma-Reis, Chilifäden

Gegrillte Antipasti-Kreation mit Caprese-Spieß

Boulettenspießchen auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Sansibar-Salat – mit Karotten, Paprika, Okra-Schoten,
Soja-Sprossen, Kokos

Meeresfrüchtesalat mit Paprika, Limette und Dill garniert

Löffelpyramide

bestückt mit feinen Lachspralinen, köstlichen Käseschmankerln
und leckeren Appetizern

Vorspeisen

Salat-Suppen-Mix

Bunter Pflücksalat mit Limetten-Vinaigrette
Brunnenkresse-Trinksuppe, Pesto Schnitte

Erfrischende Sommersalate

Frisee-Salat, Eichblattsalat, Lollo Rosso und Rucola
Exotische Früchte, Brotcroutons, leichtes Balsamico-Vinaigrette

Mediterrane Vorspeisenkreation „Italia“

Gin-Tomaten-Trinksuppe mit Mozzarellabällchen
Honig-Melone mit Parma-Schinken
Rucolasalat mit Parmesanspänen, Vinaigrette

Hessische Grillspezialität im Weck-Glas

Taler vom Schweinesteak, Minimettwurst
auf warmem Hessischen Kartoffelsalat

Vorspeise „Jägerlatein“

Wild-Terrine an Kräuter-Salat aus rotem Senf,
Mangold und kleinem Spinat, Balsamicodressing, Baguette
Topinambur-Cremesuppe, Chorizo

Geflügel im Weck-Glas

Streifen von der Frühlingspute im Honig-Sesam-Mantel
auf mediterranem Gemüse, Penne Rigate

Spargelsalat „Büsumer Art“

Salatkomposition mit grünem und weißem Spargel
Nordseekrabben mit Cherrytomaten in Balsamico

Antipasti Buffet

Marinierte Zucchini alla Scapece, Artischockenherzen,
gebratener Paprika, Cipolle, Caprese, Funghi ripieni, Oliven,
Pomodori secchi, Melone mit Schinken, Vitello Tonnato,
Auberginen, Carpaccio, Frutti di Mare, Ciabatta

WERNER CATERING

Dessert Pakete

Paket 1
Frische Erdbeeren, Sahne
Vanilleeis am Buffet portioniert
Mousse au chocolat, Vanillesoße

Paket 2
Tiramisu
Panna Cotta mit „italienischen Fruchtdips“
Amarena Creme

Paket 3
Joghurtcreme mit Limetten
Exotischer Fruchtsalat und Vanillesoße
Schokoladeneis

Paket 4
gebratene Apfelbeignets und Vanillecreme
Mousse Variationen in Weckgläschen

Paket 5
Brownies mit Schlagsahne
Vanilleeis und heiße Sauerkirschen

Paket 6
Ananas-Palme mit frischen Früchten der Saison
Optional mit Schokoladenbrunnen

WERNER CATERING

Mitternachtsbuffet

Rustikale Wurstauswahl
mit Pfefferbeißern, Schinkenauswahl
Mini-Frikadellen, Mettwurst, rote Stracken und gefüllten Eiern

Käse vom Brett
Brie, Gouda und verschiedene Camembert mit Weintrauben
Baguette und Mehrkornbrot, Partybrötchen, Butter

Räucherfischauswahl
Lachsvariationen mit Graved Lachs, Frischkräuterlachs
und Stremel-Lachs
Wacholdergeräucherte Forellenfilets und Makrelenpotpourri
aus heiß geräucherten Makrelenfilets mit buntem Pfeffer, Zwiebel

Rührei am Buffet zubereitet
mit kross gebratenem Bacon
oder Krabben

Currywurst
mit Pikser in der Einwegschale gereicht - wie es sich
für eine ordentliche Currywurst gehört. Dazu Baguette!

Gulaschsuppe
Deftige Gulaschsuppe vom Schwein und Rind
mit buntem Paprika und Zwiebeln,
dazu Baguette und kräftiges Bauernbrot!

Grill Buffet

Pikant gewürzte Schwenksteaks
Marinierte Rindersteaks
Hackbraten im Speckmantel
Hähnchenfilet Spieß „natur“
Grillwürstchen & geräucherte Mettenden
Lachssteak mit Zitronenpfeffer
Feta in Rosmarin-Olivenöl

Bunte Grill-Gemüsespfanne mit Champignons, Paprika, Zucchini und roten Zwiebeln

Warmer Hessischer Kartoffelsalat
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Klassischer Nudelsalat
Backkartöffelchen aus der Riesenpfanne
Brotsorten und Dips

Frische Marktsalate

Kopfsalat mit Schmand-Kräuterdressing
Bunter Mischsalat mit Lollo Bionda, Radicchio und Frisee Salat, Vinaigrette
Bunter Krautsalat

Desserts

Frischer Obstsalat, Vanillesoße
Quarkspeise mit Früchten
Vanilleeis

ab 27,50 € p.P. bei 80 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

WERNER CATERING

Italienisches Buffet

Klassische Küche des Mittelmeeres und der Toskana

Antipasti

Marinierte Zucchini alla Scapece
Artischockenherzen, gebratener Paprika, Cipolle
Caprese, Funghi, Oliven, Pomodori secchi
Melone mit Schinken, Vitello Tonnato, Auberginen
Carpaccio, Frutti di Mare, Ciabatta

Primi Patti

Tortelloni al prosciutto – mit Schinken-Sahnesoße
Gnocchi con finferli – mit frischen Pfifferlingen

Pasto Principale

Brassato al brunello – Rinderbraten mit Rotweinsoße
Zanderfilet in Olivenöl gebacken, Zitronenbutter
Geflügel „Cacciatore" – Brathühnchen nach Jäger-Art
mit Paprika, Zwiebeln, Kräutern und Tomatensoße

Rosmarinkartöffelchen, Risotto
Ratatouille, Mandelbrokkoli, Fenchelgemüse

Insalata

Romana Salat, Italienischer Salat
Ruccola mit Parmesan, Radicchio
verschiedene Dressings

Dolci

Panna Cotta auf italienischem Fruchtspiegel
Amarena-Creme, Tiramisu, Eistorte

ab 34,00 € p. P. bei 50 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

WERNER CATERING

American BBQ-Buffet

Rib-Eye-Steak vom Grill, Kräuterbutter
Spare Ribs mit BBQ-Dip
Pulled Pork von der Schweineschulter
Truthahnbrust am Buffet tranchiert, Cranberry-Pfefferjus
Garnelen zum „Pulen“
mit Knoblauchdip, Cocktailsoße

Western Potatoes, Sour Cream
Gebratener Basmatireis
Baked Beans „Amerikanische Art“
Gebutterter Maiskolben
Grilltomaten mit Mozzarella

Frische Marktsalate

Eisbergsalat mit French Dressing
Salat Cesar – Romanaherzen mit Cocktailtomaten
in Sardellendressing
Cole Slaw – Kohl-Karotten-Salat
mit Mayodressing

Desserts

Gegrillte Ananas mit Chili oder Marshmallow-Erdbeeren
Vanilleeis, bunter Zucker und Krokant
Brownies mit Sahne

ab 32,50 € p.P. bei 50 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

WERNER CATERING

BBQ-Add ons

Flammlachs vom Buchenholzfeuer

Sour Cream, Honig-Senf-Creme

Antipasti

Marinierte Zucchini alla Scapece Artischockenherzen, gebratener Paprika, Cipolle, Caprese, Funghi, Oliven, Pomodori secchi, Melone mit Schinken, Vitello Tonnato, Auberginen Carpaccio, Frutti di Mare, Ciabatta

Hamburger & Cheeseburger

mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Eisbergsalat

Mediterraner Veggie-Burger

Burger-Brötchen belegt mit einem Patty aus Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Auberginen

Gorgonzola Burger

mit knackigem Eisbergsalat, Rotweinbirne, Gorgonzola und Bacon Jam

Pulled Burger

deftiger Burger mit Pulled Pork oder Pulled Turkey Coleslaw, Senf und Mayonnaise

WERNER'S Street Food CATERING

Burger Heaven

Hamburger & Cheeseburger
mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Eisbergsalat,
Spezial Burger Dressing

Pulled Burger
deftiger Burger mit Pulled Pork oder Pulled Turkey
Coleslaw mit BBQ Dip und Mayonnaise

Veggie Burger
belegt mit einem Patty aus Zucchini, Paprika, getrockneten Tomaten
Zwiebeln und Auberginen

Spezial Burger
mit Gorgonzola und Preiselbeeren

Mornshäuser Burger – Hinterland rules!!
saftig-zarter Schweinerücken, gebratener Speck und hausgemachter
Krautsalat geben diesem Burger „Heimvorteil"

Fish Burger
mit Seelachs, Tomate und Gurke, Eisbergsalat mit Remoulade

Focaccia Schnitte
belegt mit Tomaten, Mozzarella und frischem Rucola Salat
Pesto mit Limonen Balsamico

BURGER

STREETFOOD

Typisch Amerikanisch

Spare Ribs
mit Rodeo-Dip, Süßkartoffelchips und Sour Cream

Steakhouse Pfanne BBQ
saftige Stücke aus der Rinderhüfte mit Mais, Kartoffelecken und Kidney Bohnen

Hessisches Straßenfest

Preiselbeer-Hirsch *dazu Knödeltaler und Rotkohl*
Frikadelle meets Kartoffelsalat
Wildkräutersalat *mit Himbeerdressing*

Cucina Italiana

Limetten-Zander, *Risotto und Ratatouille*

Arrabiata „Werner Art“
mit Streifen von der Rinderhüfte, Farfalle

Gegrillte Antipasti „auf die Hand“
marinierte Zucchini, gebratener Paprika, Aubergine, Cipolle, Olive

Rucola Salat *mit Pecorinoflocken, Cocktailtomate, Vinaigrette*

Pasta und Champignons á la creme

Asiatische Gabelgerichte

Garnelenspieß, *Sweet Chili Soße,*

Puten „ASIA“
Sojakeimlinge, Bambussprossen, Ananas, Basmatireis

Bayerischer Abend

Brezeln und Laugengebäck
Griebenschmalz, gesalzene Butter und Radi
(steht auf den Tischen bereit)
Aufpreis 2,80 € pro Person

Leberknödelsuppe
kräftige klare Brühe mit deftigem Leberknödel in Tassen am Tisch serviert
Aufpreis 4,20 Euro pro Person

Haxnbraterei
Schweinshaxen knusprig gebraten
Deftiger Schweinsbraten mit knackiger Kruste
Geschmorte Kalbshaxe am Buffet tranchiert, Bratensoße,
Serviettenknödel, Bratkartoffeln „Hausfrauen Art“
Bayrisch Kraut, Rahmwirsing, Schwarzwurzelgemüse

Backhendl
Knuspriges Backhendl vom Drehspieß
typisch bayrischer Gurken-Kartoffelsalat

Klassiker
frisch gebratener Fleischkäse
Nürnberger Rostbratwürstchen
Münchner Weißwurst, süßer Senf

Vegetarische Gerichte
Allgäuer Pilzpfanne mit Champignons, Pfifferlingen,
Austernpilzen und Schupfnudeln

Frische Marktsalate
Krautsalat mit Speckwürfel, Kopfsalat und Schmand-Kräuterdressing
Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette, Eichblattsalat mit Vinaigrette

Desserts
Kaiserschmarrn und heiße Pflaumen
Vanilleeis mit frischer Sahne

ab 26,90 Euro bei 80 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

WERNER CATERING

Festtagsbuffet

Köstlichkeiten der kalten Küche

Riesengarnelen in Aioli, Frutti di mare
Räucherfischvariationen mit Sahnemeerrettich
und Senf-Dill-Soße
Geflügelsalat „Shanghai“
gefülltes Poulardenbrüstchen
Hähnchen Cordon bleu
Schweinerücken mit Pflaumendip
Kasseler Lendenbraten mit Ananas

Warme Gerichte

Schweinemedaillons „Gutsherren Art“ auf Prinzessbohnen
Rostbraten in der Zwiebel-Kräuterkruste, Burgundersoße
Hähnchenbrustfilet „natur“ in Sherryrahm, grüne Nudeln
Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Thymian-Butter auf Pak-Choi-Gemüse
Hirschmedaillons à la minute gebraten, Preiselbeersoße

Tortelloni mit Salbeibutter

Gratin Dauphinoise, Basmatireis, Butterspätzle,
Herzogin Kartoffeln, Gemüse à la Holstein

Frische Marktsalate

Kopfsalat, Eichblattsalat, Romana-Salat
Lollo Bionda, Rucola-Salat, verschiedene Dressings

Desserts

Frucht-Mousse im Schokoladentässchen
Petite Fours, Rotweincreme
Eistorte, flambierte Pfirsiche

ab 36,00 € p. P. bei 80 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

WERNER CATERING

Buffet „Mornshäuser Küche“

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Restaurationsplatten mit Mettwurst,
Schwartemagen, Hausmacher Leberwurst,
Schinken, Pfefferbeißer, Hackbällchen
Handkäs mit „Musik“, rustikale Brotauswahl

Warme Gerichte

Hinterländer Grillschinken mit knuspriger Schwarte
Knoblauch- und Meerrettichsauce, Schwarzwurzel, Folienkartoffeln

Bratwurstschnecke aus der Riesenpfanne, Hessischer Kartoffelsalat

Rindergulasch nach „Omas Rezept“, Bandnudeln, Rahmwirsing

Frische Marktsalate

Krautsalat, Kopfsalat, Rettichsalat, Bauernsalat, Rote Beete
verschiedene Dressings

Desserts

Joghurtcreme, frischer Fruchtsalat
Vanillesoße

ab 27,00 € p.P. bei 60 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

WERNER CATERING

Buffet „Hessisches Hinterland“

Vorspeisen

Kasseler Lachsbraten auf Eier-Schnittlauchsalat
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckwürfel
Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
Himmel und Erde – gebratene Blutwurst
mit Apfelmus und Kartoffelstampf

Warme Gerichte

Gepökelte Ochsenbrust, Meerrettich-Gemüse,
Bouillonkartoffeln

Gebratenes Forellenfilet, Spitzkohl-Kartoffelragout

Rinderrouladen „klassisch“, Serviettenknödel, Apfelrotkohl

Wildschweinragout in Preiselbeer-Rahmsoße,
Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne, Speckbohnen

Frische Marktsalate

Kopfsalat mit Schmand-Kräuterdressing
Pflücksalat, Honig-Senf-Dressing

Desserts

Vanille- und Schokoladenpudding, Sahne
Quarkmousse mit Apfelstücken

ab 31,50 € p.P. bei 80 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

WERNER CATERING

Weihnachts-Buffet

Vorspeisen

Kasseler Lachsbraten mit winterlicher Backpflaumenfüllung
Feigen auf Rote Beete-Carpaccio
Ziegenkäse im Schinkenmantel, Honig-Mandel-Vinaigrette
Feldsalat mit Himbeerdressing

Warme Gerichte

Hirsch-Edelgulasch „Schinderhannes“
Serviettenknödel und Rosenkohl

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,
gespießte Backpflaume
Backkartöffelchen aus der Riesenpfanne
überbackener Blumenkohl mit Sahne und einem Hauch Gruyère

Kabeljaufilet in Estragon-Senfsoße, Naturreis und Fingermöhren

Weihnachtsgans am Buffet tranchiert
Orangensoße, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

Tortelloni mit Gorgonzola

Salate

Frische Marktsalate
Endiviensalat mit Schmand-Kräuterdressing,
Radicchio mit Honig-Senf-Dressing
Feldsalat, Himbeerdressing mit Traubenkernöl

Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Vanillesoße
Vanilleeis und heiße Zimt-Pflaumen, Schlagsahne
Lebkuchencreme

ab 30,80 € p. P. bei 120 Gästen
zzgl. der jeweiligen MwSt.
optional Personal- und Transportkosten

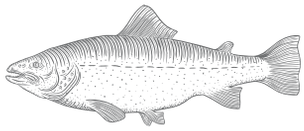
Alternative Hauptgänge und Desserts

Rind

Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bearnaise
Westfälischer Sauerbraten vom Rind
Gefüllte Kalbsbrust, Morchelrahmsoße
Kalbsbraten aus der Keule in Rahmsoße

Geflügel

Putenrollbraten aus der Oberkeule, Sherryrahmsoße
Rosa gebratene Barberie Entenbrust, Portweinsoße
Feines Perlhuhnbrustfilet, Erdnusssoße



Fisch

Wolfsbarschfilet in Champagnerschaum
Loins vom Thunfischfilet in Sesambutter
Speck-Zander im Kräuterbett, rote Linsen

Schwein

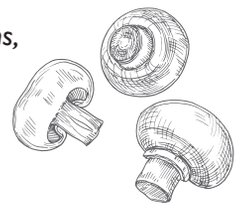
Medaillons vom Schweinefilet in Bratapfelsoße
Kasseler Lachsbraten mit winterlicher Füllung und Bratenjus
Gegrillter Schweinebauch, Hagebuttensalsa

Wild

Hirschmedaillons á la minute gebraten, Holunder-Rotweinsoße
Wildschwein-Edelragout aus Blatt und Nacken
Rehkeule am Buffet tranchiert, Schokoladen-Rotweinsoße

Veggie & Vegan

Gnocchi in Lauch-Maronenrahm
Schupfnudel-Pilzpfanne mit Champignons,
Pfifferlingen, Austernpilzen
Gschwellti-Raclette „Schweizer Art“
mit Silberzwiebeln, Gewürzgurken



Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Nussnudeln mit Vanillecreme
Bratapfel nach Omas Rezept
gefüllt mit Mandeln, Rum und Preiselbeeren

WERNER CATERING

Buffets zum Abholen

Für die gesellige Runde zu Hause

Buffet Nr. 7

Warme Gerichte

Spießbraten gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebeln
Putensteaks auf mediterranem Gemüse
Schweine-Lachsschnitzel gratiniert mit Schinken-Sahne-Soße

Backkartöffelchen, Bandnudeln
Möhren und Erbsen

Salate

Eisbergsalat mit Schmand-Dressing, Bunter Krautsalat

Dessert

Exotischer Obstsalat, Vanillesoße

Für 20 Personen Abholpreis: 420,00 €*

Buffet Nr. 19

Warme Gerichte

Mini-Schweinshaxen knusprig gebraten, Braunbiersoße
Krustenbraten, Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Bratkartoffeln, gebutterte Schupfnudeln
Weinsauerkraut, Prinzessbohnen

Salate

Kopfsalat mit Sahnedressing, Eichblattsalat mit Vinaigrette

Kleine Käseauswahl vom Brett

Brotsorten

Für 20 Personen Abholpreis: 440,00 €*

WERNER CATERING

Buffet Nr. 26

Warme Gerichte

Gratinierte Schweinemdaillons „Berner Art“
Rinderschmorbraten aus dem falschen Filet in Burgunderrahm
Putenrollbraten, Sherryrahmsoße

Serviettenknödel, Butterspätzle, Backkartöffelchen
Blumenkohl mit Holländischer Soße, Speckbohnen, Fingermöhren

Salate

Bunter Mischsalat mit Vinaigrette, Eisbergsalat mit French Dressing

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtdips, Rote Grütze mit Vanillesoße

Für 20 Personen Abholpreis: 460,00 €*

Buffet Nr. 27

Warme Gerichte

Glacierter Schweinerücken, Bratensoße
Ganzes Norwegisches Lachsfilet auf der Haut, Rieslingschaumsoße
Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade, Mango-Chili-Chutney

Backkartöffelchen, Bandnudeln
Kaisergemüse in Würzbutter

Salate

Kopfsalat mit Sahnedressing, Eichblattsalat mit Vinaigrette

Dessert

Exotischer Fruchtsalat mit Vanillesoße, Mousse au Chocolat

Für 20 Personen Abholpreis: 480,00 €*

Gerne liefern wir die Buffets auch an und bauen sie auf.

** Alle Preise verstehen sich als Abholpreise in EUR zzgl. der gesetzlichen MwSt., optional Personal- und Transportkosten*

Selbstverständlich werden Servier-Equipment wie Warmhalte-behälter, Tranchierbesteck oder -brett sowie Pfannen bereitgestellt.

WERNER CATERING

Geschirr

Auf Wunsch liefern wir das komplette benötigte Geschirr für Ihr Fest. Selbstverständlich achten wir bei der Kommissionierung darauf, dass Ihre Gäste mehr als einen Teller brauchen. Im Preis ist der Spülservice enthalten. Sie können uns das Geschirr, die Bestecke und die Gläser einfach schmutzig zurückgeben.

Geschirr ist an Ihrer Festlocation vorhanden. Sie haben nur keine Lust, sich um den Abwasch zu kümmern?
Kein Problem. Auch diese Aufgabe übernehmen wir für Sie.
In diesem Fall berechnen wir nur eine Spülservice-Pauschale.

Getränke

Keine Feier ohne die passenden Getränke. Für jeden Geschmack ist etwas dabei: Wasser, Säfte, Erfrischungsgetränke, Biere, Weine, Spirituosen, Mixgetränke und Kaffeespezialitäten.
Selbstverständlich liefern wir alle gewünschten Getränke auf Kommissionsbasis.

Sämtliches benötigtes Schank-Equipment stellen wir ebenfalls gerne bereit:

- ***Zapfanlagen***
- ***Schanktechnik***
- ***Theken***
- ***Gläser***
- ***Kühlmöglichkeiten***
- ***Ausschankwagen***

Sprechen Sie uns einfach an.

WERNER CATERING

Personal

Das Servicepersonal unterstützt Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung. Unser qualifiziertes, freundliches Personal ist im Umgang mit Gästen erfahren und sorgt mit perfektem Service für eine angenehme Atmosphäre, damit Ihr Fest lange in guter Erinnerung bleibt.

Für den Getränkeservice werden die Mitarbeiter im Stundenlohn ab/an Dautphetal berechnet. Die Anzahl der Servicekräfte ist abhängig vom gewünschten Niveau der Veranstaltung.
Unsere Servicekräfte sind professionell eingekleidet und tragen weißes Hemd / Bluse, Bistroschürze, schwarze Hosen und Lederschuhe.

Nur wenn der Gast zufrieden ist, sind wir es auch!

Ihr Team von WERNER CATERING

WERNER CATERING

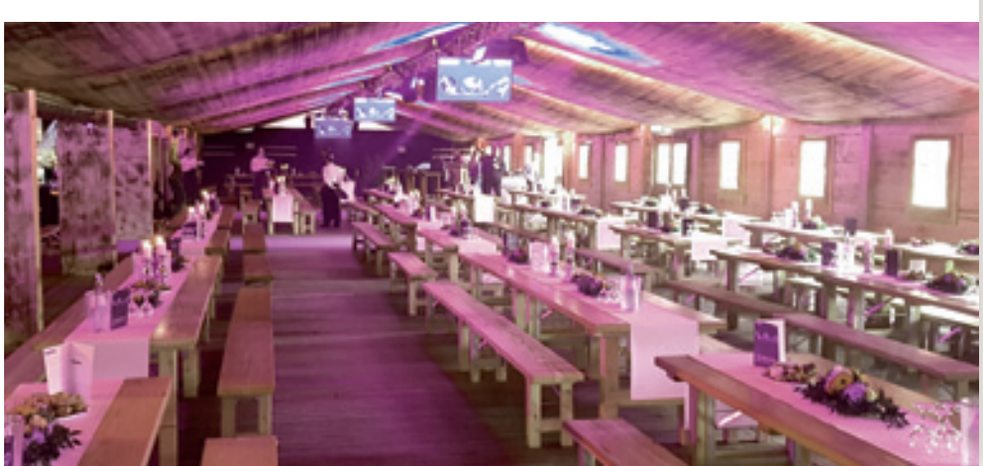
Zelte

Tolle Zelte schaffen eine unvergessliche Atmosphäre. Geschmackvoll dekoriert bleiben sie jedem Gast in guter Erinnerung. Dabei ist jedes Zelt genauso individuell wie das Fest, das darin gefeiert wird.
Gästezahl, Bestuhlungsplan, Programmablauf und Bewirtungsart sind nur einige Faktoren, die bei der Wahl des Zeltes berücksichtigt werden müssen. Nicht zuletzt stellt sich dann noch die Frage, ob der gewünschte Aufstellort eine ausreichende Größe hat.

Zelte gibt es in vielen verschiedenen Ausführungen und Abmessungen. Alle unsere Zelte sind von neuester Bauart mit weißen Seitenmarkisen oder Rundbogenfenstern.
Eine Deckenbeleuchtung wird installiert.

Bei einem Ortstermin ermitteln wir gern die optimale Ausstattung – rufen Sie uns einfach an.

In den Breiten von 6m und 8m sind die Zelte im 3-m-Raster zu verlängern. Die Breiten 10m, 15m, 20m und 25m werden im 5-m-Raster verlängert.



...das werden wir oft gefragt:

Fragen und Antworten:
Bekommen wir von Ihnen nur das Essen?

Ja und Nein. Wir sind ein Full-Service-Event-Caterer und liefern alles von A-Z, was Sie für Ihre Feier brauchen:
Angefangen von den Häppchen zum Empfang über das individuell ausgewählte Buffet, das erforderliche Service-, Theken- und Buffetpersonal, alle gewünschten Getränke, Tische, Stühle, Tischwäsche, Geschirr, Bestecke und Gläser bis hin zum komplett eingerichteten und dekorierten Festzelt – natürlich mit Toilette. Sie brauchen nur den Anlass und die Gäste.
Und weil wir das ganze Modular anbieten, können Sie alle Bestandteile auch einzeln bekommen. So wie Sie es möchten.

Wann muss ich reservieren/bestellen?

Da gibt es keinen Richtwert. Beliebte Termine werden oft schon lange im Voraus reserviert. Wenn Sie Ihren Wunschtermin haben, rufen Sie uns einfach an. Gerne optionieren wir Ihnen diesen Tag.

Wie funktioniert das mit der Reservierung? Wie gehe ich am besten vor?

Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie ein persönliches Informationsgespräch. Selbstverständlich unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Feier.
Nutzen Sie unsere Erfahrung aus mehr als 40 Jahren Catering und Partyservice.

Wie ändert sich der Buffetpreis hier in den Beispielbuffets, wenn ich mehr oder weniger als die angegebene Gästezahl habe?

Reduziert sich die Gästezahl, erhöht sich der Buffetpreis pro Person etwas. Genauso reduziert sich der Preis, wenn Sie mehr Gäste als angegeben haben.

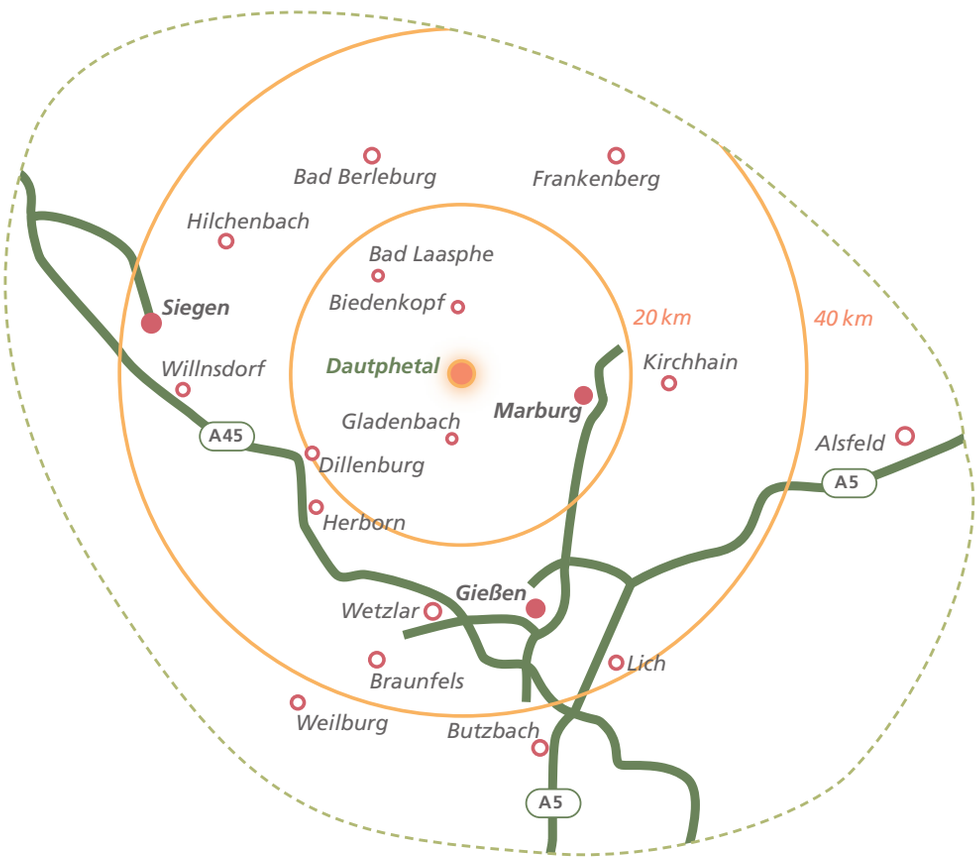
WERNER CATERING

Wie weit fahren Sie eigentlich?

Bis zu Ihnen. Sie können doch nichts dafür, dass Sie so weit von uns weg wohnen.

Unser „Einzugsgebiet“

Neue Herausforderungen nehmen wir gerne an!



WERNER CATERING

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Geltung

Unsere Angebote, Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich augrund dieser Geschäftsbedingungen. Diese gelten somit auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.

§ 2 Angebot, Vertragsschluss, Preise

An unsere Angebote und die darin aufgeführten Preise halten wir uns 30 Tage gebunden. Wird unser Angebot erst nach Ablauf dieser Frist oder mit Änderungen / Ergänzungen angenommen, so bedarf es zur Wirksamkeit des Vertrages einer erneuten schriftlichen Bestätigung von uns. Maßgebend sind dann die in unserer gültigen Preisliste jeweils angegebenen Preise. Liegen zwischen Vertragsschluss und Liefertag mehr als 4 Monate, sind wir bei Veränderung der Kostenfaktoren zu einer angemessenen Preisanpassung berechtigt.

§ 3 Künstler

Werden Künstler eingesetzt, ist der Programmablauf mit diesen direkt abzusprechen. Die Zahlung der Gesamtvergütung ist unabhängig von dem Erfolg der Künstler und ihrer Darbietung beim Publikum. Wenn Musiker- und Künstlergagen in unserem Angebot nicht aufgeführt oder preislich nicht beziffert sind, sind diese vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personenabzurechnen. Anfallende GEMA-Gebühren / Vergnügungssteuer trägt der Veranstalter direkt.

§ 4 Leihservice und Mietartikel

Technische Geräte sowie Geschirr und Servierequipment werden von uns leihweise zur Verfügung gestellt. Die im Angebot enthaltene Mietgebühr bezieht sich auf eine Mieteinheit (= 3 Tage). Der Mieter verpflichtet sich, die Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben, wobei eine persönliche Übergabe an einen unserer Mitarbeiter zu erfolgen hat. Werden die Mietgegenstände nicht gesäubert zurückgegeben, können wir eine angemessene Reinigungsgebühr berechnen. Für fehlende oder zerstörte Gegenstände werden die Wiederbeschaffungskosten in Rechnung gestellt.

§ 5 Lieferung und Gefahrübergang

Die Lieferung erfolgt ab Betriebsstätte Dautphetal. Die Gefahr geht auf den Kunden über, sobald die Sendung unsere Betriebsstätte verlassen hat. Betriebsstörungen aller Art, höhere Gewalt, Arbeitsausstände usw. bei uns oder unseren Zulieferanten, ebenso alle sonstigen Ursachen und Ereignisse, die trotz rechtzeitiger und ausreichender Planung Zufuhr, Erzeugung oder Lieferung verhindern oder verzögern, haben wir nicht zu vertreten. Sie berechtigen uns, wegen des nicht erfüllten Teils ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten. Werden wir durch Rücktritt von unserer Lieferverpflichtung frei, kann der Kunde hieraus keine Schadenersatzansprüche herleiten. Auf die genannten Umstände können wir uns nur berufen, wenn wir den Kunden unverzüglich benachrichtigen. Kündigt der Kunde den Vertrag oder wird der Vertrag von uns aus berechtigten Gründen gekündigt, so sind wir berechtigt, 40 % des Angebotspreises als pauschalierten Schadenersatz zu berechnen. Dem Kunden bleibt nachgelassen, einen geringeren Schaden nachzuweisen. Wir können einen höheren Schaden nachweisen und geltend machen, z.B. wenn bereits bestellte und / oder gelieferte Waren und Dienstleistungen nicht anderweitig abgesetzt werden können.

§ 6 Leistungsumfang, Änderungen nach Vertragsschluss

Unsere Angebote gehen von einer bestimmten Anzahl zu bewirtender Personen und einem bestimmten Zeitablauf aus. Ändert sich die im Angebot / Auftrag genannte Zahl der zu bewirtenden Personen, bedarf dies unserer Zustimmung. Werden mehr Personen bewirtet als vereinbart, trägt der Kunde die damit verbundenen Mehrkosten. Sie werden berechnet auf der Grundlage der Angebotspreise. Verringert sich die Zahl der bewirteten Personen, sind wir berechtigt, trotz allem gemäß Angebot abzurechnen. Wir werden versuchen, tatsächlich eingesparte Kosten an den Kunden weiterzugeben, eine rechtliche Verpflichtung hierzu besteht jedoch nicht. Wenn aufgrund von Erfordernissen vor Ort oder einem mit uns nicht abgesprochenen Verlauf der Veranstaltung (z.B. späterer Beginn oder Unterbrechungen) ein verlängerter Personaleinsatz erforderlich ist, können wir diesen zusätzlich in Rechnung stellen. Getränke werden ausschließlich auf Kommissionsbasis geliefert und nach Verbrauch abgerechnet. Angefangene Flaschen und Fässer berechnen wir komplett. Um einen perfekten Service zu gewährleisten, sind wir auch im Rahmen unserer Möglichkeiten auf Sonderwünsche der Gäste eingerichtet, z.B. nicht im Angebot aufgeführte Getränke. Wir werden dies unsererseits nicht anbieten, sind aber berechtigt, entsprechende Wünsche der Gäste zu erfüllen und nach Verbrauch abzurechnen.

§ 7 Rechte des Kunden bei Mängeln

Mängelrügen sind unverzüglich nach Eingang der Ware am Bestimmungsort zu erheben. Dies ist nur gegenüber unserem verantwortlichen Vertreter vor Ort möglich. Beanstandete Ware ist uns unverzüglich zur Prüfung zu übergeben. Nachgewiesenermaßen fehlerhaft gelieferte Ware, welche auf unser Verlangen im Zustand der Anlieferung zurückzugeben ist, ersetzen wir, soweit möglich, nach unserer Wahl durch einwandfreie Ware, nicht aber bereits in den Verzehr genommene Speisen. Wir sind berechtigt, dann eine Variierung der Speisen und Getränke vorzunehmen, so lange diese dem Auftraggeber zumutbar sind. Wir sind berechtigt, Ersatz zu liefern, wenn dies im Rahmen der Veranstaltung möglich ist. Soweit dies nicht möglich ist, ist der Kunde zur Minderung der Vergütung berechtigt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatzansprüche jeglicher Art, es sei denn, es ist auf unserer Seite Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachzuweisen. Bei von uns vermittelten Dienstleistungen haften wir nur für eine sorgfältige Auswahl des Mietgeschirrunternehmers, Festzeltverleihers, Künstlers etc. Eine darüber hinausgehende Haftung besteht nicht.

§ 8 Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnungen sind fällig und zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug. Eine Aufrechnung oder Zurückbehaltung ist nur zulässig bei unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenansprüchen. Bei Überschreitung der Zahlungsfrist tritt ohne Mahnung Verzug ein. Dann ist der jeweils noch offene Forderungsbetrag mit 5 bzw. 8 Prozentpunkten über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen (§ 288 BGB).

§ 9 Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung tritt eine ihr möglichst nahekommende Regelung. Abweichende Vereinbarungen und Nebenabreden sind schriftlich festzulegen.

Werner Catering GmbH & Co. KG
Ameloser Straße 49 35232 Dautphetal Tel. 06468 438 Fax 06468 6331
www.werner-catering.de info@werner-catering.de
P.h.G.: Werner Gastronomie Verwaltungs GmbH, 35232 Dautphetal
Amtsgericht Marburg HRB 5559
GF: Restaurantmeister Karl-Hermann Werner, Dipl.-Kfm. Patrick Werner

WERNER CATERING

Ameloser Straße 49
35232 Dautphetal-Mornshausen
Tel. 06468 438
Fax 06468 6331
info@werner-catering.de

www.werner-catering.de