Urban's Catering

# CATERING KATALOG

## FINGERFOOD ..... 3

CANAPEÉS UND JOURGEBÄCK ..... 4
FINGERFOOD ..... 5
DIPS ..... 6

## AUS ALLER WELT ..... 7

SUPPEN ..... 8
VORSPEISEN ..... 8
GEFLÜGEL ..... 11
SCHWEINEFLEISCH ..... 11
RINDFLEISCH ..... 13
LAMM- UND WILDGERICHTE ..... 13
FISCH ..... 14
VEGETARISCH ..... 15
BEILAGEN ..... 16
DESSERT ..... 17

## HESSISCHE SPEZIALITÄTEN ..... 18

SÜPPSCHER ..... 19
VORSPEISEN ..... 20
HAUPTGERICHTE ..... 21
BEILAACHE ..... 22
DESSERT ..... 23

## FRISCH VOM GRILL ..... 24

VORSPEISEN ..... 25
BBQ-HAUPTGERICHTE ..... 26
SPANFERKEL ODER GRILLFERKEL ..... 28

## LEITFADEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG ..... 29

BERATUNG UND EVENTPLANUNG ..... 30
AUSSTATTUNG UND EQUIPMENT ..... 31
ENTERTAINMENT & DOKUMENTATION ..... 31
EQUIPMENT ..... 32
PHILOSOPHIE ..... 33
MENÜ / BUFFET / BRUNCH ..... 33
BUDGET ..... 34

# FINGERFOOD

# CANAPEÉS UND JOURGEBÄCK

Für den kleinen Hunger oder einen Sektempfang vorab
Treffen Sie Ihre Auswahl.....PREIS PRO STÜCK IN €

- **Laugenjourgebäck** gemischt ..... 0,55 €
- **Canapeés mit Lachsschinken** ..... 1,90 €
- **Canapeés mit Camembert** und Schnittkäse mit Paprikadekor ..... 1,40 €
- **Canapeés mit ausgesuchter italienischer Salami** und gefüllten Oliven ..... 1,90 €
- **Räucherlachscanapeés** mit frischem Dill ,Meerrettichsahne und Kaviarhäubchen ..... 2,20 €
- **Canapeés mit Cornedbeef** und grünem Spargel ..... 2,20 €
- **Canapeés mit Parmaschinken** mit Melonenkugeln ..... 2,20 €
- **Canapeés mit Frischkäsecreme** mit Schnittlauchröllchen..... 1,20 €
- **Canapeés mit Tomatencarpaccio**, Ei und Sardelle..... 1,90 €
- **Canapeés mit Lachstatar** ..... 2,60 €
- **Canapeés mit Graved Lachs** ..... 2,40 €
- **Minicanapée's** ..... 2,60 €

  mit Lachsschinken und gefüllten Oliven,
  Räucherlachscanapeés mit frischem Dill und Kaviarhäubchen,
  Sourcreme mit Schnittlauchröllchen

- **Sandwich´s**

  mit Thunfischcreme
  mit Schinkencreme
  mit Spundekäs

# FINGERFOOD

Für den kleinen Hunger oder einen Sektempfang vorab
Treffen Sie Ihre Auswahl.....PREIS PRO STÜCK IN €

- **Marinierte Yakitori Spieße**
- **Kleine Filetwürfel von der Hühnerbrust** mit Ananasstückchen in Sojasoße
- **Tomate-Mozzarella-Spieße**
- **Chickenwings** „pikant mariniert“ & „Honey-Garlic“
- **Gemüsesäckchen gefüllt** mit Karotte, Zucchini und Shiitakepilz
- **Gemüsesticks in Kräuterschmand**
- **Garnelen im Knuspermantel**
- **Samosas**, vegetarische Teigtasche mit einem Hauch Curry
- **Shrimps im Teigmantel**, knusprig frittiert
- **Rindfleischspieß BBQ**, mit dem typisch rauchigen BBQ Geschmack
- **Scampi Provencale**, mit vielen Kräutern und etwas Knoblauch eingelegt
- **Lachs und Garnelespieße**
- **Hackfleischbällchen**, pikant abgeschmeckt
- **Partyschnitzelchen**, mit Zitronenecken garniert
- **Rindfleischsalat** „Teufels Art“, pikant abgeschmeckt
- **Croustini**
  geröstete Weißbrotscheiben mit gehackten Tomaten,
  etwas Knoblauch und frischen Kräutern belegt

# DIPS

- **hausgemachtes Papaya-Chili-Chutney**
- **Mango-Chutney**
- **Schmand**
- **scharfe Chilisoße**
- **Joghurt mit frischen Kräutern**
- **BBQ Soße**

# AUS ALLER WELT

# SUPPEN

- **Klare Tomatensuppe**, mit Eierstich und frischen Basilikumstreifen
- **Tomatensuppe** mit Schmand und ein Schuß Gin
- **Champignonrahmsuppe** mit frischen Kräutern
- **Hausgemachtes Hummersüppchen**
  mit Krebsschwänzen und einem guten Cognac zubereitet
- **Dill-Rahm-Krabben-Suppe**
  mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet
- **Gazpacho,** kalte Tomatensuppe mit Paprika und Gurke
- **Minestrone,** die klassische italienische Gemüsesuppe

# VORSPEISEN

- **Frische Salate der Saison,**
  mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Balsamico
- **Karotten-Gurken-Krautsalat**, mariniert in Glasschüsseln serviert
- **Schwäbischer Nudelsalatsalat**
  mit buntem Gemüse und Schinkenstreifen in einer leichten Salatcreme
- **Krautsalat „rustikal"** mit Speck & Zwiebelwürfel von der Schalotte
- **Frankfurter Kartoffelsalat** aus roh gerösteten Bratkartoffel, herzhaft und schmackhaft
- **Carpacci*o* von Tomaten**
  mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella an einer feinen Balsamico-Marinade

## VORSPEISEN (Fortsetzung)

- **Tomaten-Mozzarella-Platte** mit frischem Basilikum und Crema di Balsamico
- **Tomate-Mozzarella-Spieß**
  Mozzarellakugeln und Kirschtomaten in Balsamico-Vinaigrette mariniert
- **Chili- und Curryspießchen vom Hähnchenbrustfilet**
  dekorativ in Honigmelonenhälften angerichtet
  dazu reichen wir Melonenkügelchen mit Schinkenauswahl
- **Scheiben vom spanischen Serrano Schinken**
  an aromatischer Galiamelone
- **Scheiben vom Parma Schinken**
  an aromatischer Galiamelone
- **„Vitello Tonnato"** (gespicktes Kalbfleisch)
  in aromatischer Thunfischsoße mit Kapern
- **Antipasti-Variation**
  mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen,
  gegrillte Paprika, Artischocken in Zitronenöl und mit einem Hauch Knobi eingelegte
  gemischte Oliven
- **Spanischer Reissalat**
  mit Paprika, Oliven und Mais, abgeschmeckt mit Olivenöl, und Knoblauch
- **Ensaladilla Rusa**
  Spanischer Kartoffelsalat, mit Karotten und Kapern
- **Mexikanischer Kartoffelsalat** mit Avocados
- **Mit Thunfisch gefüllte Avocado-Schiffchen,**
  raffiniert mit Limette und Chili abgeschmeckt
- **Ensalada de Espinacas,** Spinatsalat in Joghurtdressing mit gehackten Nüssen

## VORSPEISEN (Fortsetzung)

- **würziger Spießbraten**
  kalt aufgeschnitten und dazu reichen wir hausgemachte Soß Remoulade sowie Honig, Knoblauchsoße nach Art des Hauses

- **hausgemachte Sülzen-Auswahl**
  Bauernsülze, Tafelspitzsülze, Buttermilch, Schinken Sülze, Gemüsesülze als Dressing reichen wir eingelegte Zwiebelwürfel und eine pikante Apfel-Meerrettichsoße

- **Schinkenröllchen**
  Röllchen von gekochtem Schinken mit heimischem Spargel

- **Pikante Hackfleischbällchen**
  mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt

- **Mediterran gefüllte Riesenchampignons**
  auf Salatbett

- **Pochierter Lachs**
  ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsauce

- **Würziger Shrimps-Cocktail** mit frischem Koriander, serviert mit Crackern

- **Geräucherte Forellenfilets**
  an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren

- **Fisch-Terrine** mit Meerrettichsahne

- **Meeresfrüchte-Terrine** gefüllt mit Schellfisch, Heilbutt, Lachs, Brokkoli und Karotten

- **Avocadoschiffchen** gefüllt mit Krabbencocktail

# GEFLÜGEL

- **Hühnerbrust “Caprese”**
  Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße

- **Zartes Hähnchenbrustfilet**
  in einer fruchtigen Currysoße

- **Poulardenbrust**
  in Preiselbeerrahmsoße

- **Hühnerfrikassee**
  *ein Klassiker* – mit Erbsen und Champignons in Rahm

- **Gefüllte Perlhuhnkeule**
  mit Waldpilzfüllung, in einer Thymiansoße

# SCHWEINEFLEISCH

- **Ganzes Spanferkel**
  nach Art des Hauses, mit Majoran-Kartoffeln gefüllt

- **Saftiger Spanferkelbraten aus der Keule**
  aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße

- **Medaillons vom Schweinefilet**
  in Rahmsoße mit frischen Champignons

- **Raunheimer Bierbraten**
  vom Taunuswutzje in Dunkelbiersoße

## SCHWEINEFLEISCH (Fortsetzung)

- **Schinkenkrustenbraten**
  mit glasierten Zwiebeln
- **Geschnetzeltes vom Schweinefilet**
  in einer feinen Waldpilzrahmsoße
- **Geschnetzeltes vom Taunuswutzje**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- **Saftiger Braten vom Taunuswutzje**
  in Dunkelbiersoße mit Wurzelgemüse
- **Minihax'n vom Taunuswutzje**
  zubereitet in würziger Starkbiersoße
- **Prager Krustenbraten**
  in leckerer Bratenjus
- **Mainzer Saftschinken**
  in einer leichten Senfrahmsoße
- **Gepökelter Schweinekeulenbraten**
  mit glasierten Zwiebeln in einer leichten Rotweinsoße
- **Hausgemachte Kohlrouladen**
  in dunkler Specksoß

# RINDFLEISCH

- **Kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“**
  klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- **Zarter Sauerbraten vom Weiderind**
  in würziger Burgundersoße
- **Zarter Braten vom Weiderind** in würziger Burgundersoße

# LAMM- UND WILDGERICHTE

- **Zarter Lammkeulenbraten**
  in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt
- **Schmackhafte Lammhaxen**
  in Tomaten-Knoblauchsoße
- **Hirschkalbsgulasch**
  mit einem Hauch von Wacholder dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren
- **Feiner Braten aus der Wildschweinkeule**
  in Preiselbeerrahmsoße
- **Feiner Wildschweinrollbraten**
  in Preiselbeerrahmsoße

# FISCH

- **Hausgemachte Lachslasagne**
  frisches Lachsfilet und Spinat zwischen Nudelplatten mit einer leckeren Weißweinsoße

- **Pangasius-Filet**
  unter der Kartoffelkruste

- **Gedünstetes Zanderfilet**
  in einer feinen Kräuter-Weißweinsoße

- **Rotbarschfilet**
  dazu bieten wir Ihnen eine hausgemachte Zitronenbuttersoße

- **Lachsfilet im Kräutermantel**
  dazu reichen wir eine feine Kräuter-Weißweinsoße

# VEGETARISCH

- **Gemüserösti**
  frisches Gemüse auf Riesenrösti, mit Soß Hollondäs und Käse gratiniert
- **Tomaten-Zucchini-Gratin** in Tomatensoße
- **Broccoli-Blumenkohl-Auflauf**
  Broccoli, Blumenkohl und Kartoffel mit viel Hollandäs und Käse überbacken
- **Kartoffel-Gemüse-Gratin**
  frisches Gemüse und Kartoffelscheiben in Sahne gekocht
  und mit viel Käse überbacken
- **Gefüllte Zucchinischiffchen**
  mit Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken
- **Gefüllte Paprika**
  in fruchtiger Tomatensoße

# BEILAGEN

- **Pfannengemüse**
  in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse
- **frisches in Butter geschwenktes Gemüse**
- **Leipziger Allerlei**
  Pariser Karotten, Erbsen und Spargelstückchen in leckerer Rahmsoße
- **Blumenkohl mit Butterstreusel, Broccoli & Karotten**
- **Rahmwirsing,** frischer Wirsing mit Speck unn Zwibbelscher in Sahne gegart
- **hausgemachtes Apfelrotkraut**
  mit Zimt und Preiselbeeren abgeschmeckt
- **Kartoffelgratin „klassische Art“**
- **Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln** mit viel Butter und Petersilie
- **Rissolée-Kartoffeln,** würzig *in Olivenöl* gebraten
- **Leckerer Kartoffelstampf**
  mit frischen Kräutern verfeinert
- **Hausgemachte Semmelknödel**
- **Hausgemachte Serviettenknödel**
- **Würziger Kräuterreis**
- **Würziger Wildreismischung**
- **Hausgemachte Spätzle**
- **Nudelauswahl**

# DESSERT

- **Pfirsichcreme** mit frischer Zitronenmelisse
- **Paradiescreme** mit Fruchtgeschmack
- **Bayrisch Creme** mit hausgemachtem Himbeermark
- **Himbeercreme** mit frischer Minze
- **Frische Mascarponecreme** mit Obststückchen
- **Mousse au chocolat,** braun und weiß
- **Hausgemachtes Orangenmousse** mit Schoko-Zimt Soße
- **In Portwein eingelegte Melonenkügelchen und frischer Obstsalat** angerichtet in der halben Frucht
- **Tiramisu** eine italienische Spezialität
- **Frischer Obstsalat** mit Maraschino
- **Rote Grütze** mit Bourbon Vanillesoße
- **Grüner & roter Wackelpudding** mit Vanillesoße

# HESSISCHE SPEZIALITÄTEN

# SÜPPSCHER

- **Kartoffelsupp mit Majoran und Speck**
  klassisch Hessisch -
- **Kesselbrieh**
  herzhafte Wurstsuppe – aus dem Kessel wo die Worscht gekocht wird
- **Äppelwoisüppsche** mit Apfelstückchen
- **Biersüppsche**
  pikant abgeschmeckt mit Speckwöffelscher  unn gerösteten Graubrotwörfeln
- **Gemiesesüppsche**
  Quer durch de Gadde
- **Rindersüppsche**
  mit Markklößscher un frische Kräuder
- **Käsesüppsche**
  mit Kirschwasser foi abgeschmeckt
- **Gerschtesupp**
  aus Gerschtegraupe un e kräftisch Fleischbrieh

# VORSPEISEN

- **Blattsaläädscher vom Bauschemer Acker**
  mit em  Joghurtsösje un e werzisch Essig-Öl-Marinad
- **Rohkostsaläädscher**
  Karöttscher, Kraut, Gorke und Rettisch jeder für sich fertisch angemacht
- **Zwibbelsalat** mit Schmand
- **Apfel-Lauch-Salat** in saurer Sahne mit Mandarinschen
- **Sauerkrautsalat mit Äppelstreifscher** auch gut in der Fastezeit!
- **Käsesalat** mit Radieschenscheiben in em leckere Sösje
- **Kadoffelsalat** echt hessisch mit Ei
- **Eiersalat** mit Champignons un un un ....
- **Brotsalat** Graubrotscheiben in einer würzigen Marinade, mit Zwibbelwürfel, Knobi unn  frische Kräuter abgeschmeckt
- **Hausmacher Worscht** reichlich garniert mit sauer eingeleschtem Gemies
- **eingeleschter Schwartemaache**
  hausgemacht nach überliefertem Rezept, inner Soß die ma so schnell net vergisst
- **Schmandhering** nach Großmutters Rezept
- **Handkäs mit Musik** die Spezialidäd schlechthin! -
- **Kochkäse aus´m Odewald** original mit Bauernbrot serviert
- **Spundekäs**  Rüsselsheimer Spezialität aus Frischkäs mit feine Zwibbelscher angerichtet
- **Grie Soß** nach original Frankfurter Rezeptur mit mindestens sieben frischen Kräutern

# HAUPTGERICHTE

- **Ochsebrust**
  mit Meerettichsoß und Bouillonkartoffeln
- **Sauerkraut und Rippscher**
  zusamme gekocht in Äbbelwoi un Fleischbrüh
- **Bloatz grün oder gelb**
  Brotteig belecht mit Kartoffelmasse, Speckwürfeln un Schmand im Ofe gebacke
- **Raunemer Bierbraten**
  innere leckere Dunkelbiersoß mit Gemüsewürfelsche
- **Krautwickel mit Kadoffelbrei**
  auf Hochdeutsch : Kohlrouladen und Pürree - nadierlisch hausgemacht –
- **mit Hackbrät gefülltes unn gebraadenes Wellfleisch**
  dem Koch sei Leibgericht
- **Blutworschtlasagne**
  eine Spezialität des Hauses
- **Hessische Sauerbraade**
  innem guude Sauerbraadesösje
- **Fleischknepp in Weinsoß**
  un frische Kräuder fehle aach net
- **Wellfleisch mit Kraut** gekochter Schweinebauch mit Sauerkraut

# BEILAACHE

- **Himmel un Erd**
  Bratkartoffeln (Erd) mit gebratenen Apfelscheiben (Himmel) als Beilaach zu em scheene Braade

- **Kadoffelbrei, mit foine Röstzwiebbel**

- **Sauerkraut**
  mit Speck un Zwiebel, Lorbeer, Wacholderbeeren un Kümmel gewörzt
  *da geht einem des Herz uff*

- **Gemüsestrudel hausgemacht**
  gemischtes Gemüse mit Schmand und Ei im Strudelteig
  *Scheibchen für Scheibchen ein wahrer Genuss*

- **Zwibbelgemüse**
  mit ausgelassenem Speck und Essig pfiffig abgeschmeckt

- **Kadoffelgemüs**
  Kadoffelscheibe in Brühe gedünstet und mit Schmand und Pfeffer abgeschmeckt

- **Weckewerk**
  Semmelknödelmasse und Hackfleisch, nach überlieferter Rezeptur aus dem Friedberger Raum

# DESSERT

- **Schmandcreme** mit Zimt un Zucker abgeschmeckt
- **Apfelwein-Schaumcreme** mit Vanillesoß
- **Eingelegte Birnen** in Rotwein-Zimt-Soße
- **Äppelküchele** mit Zucker & Zimt
  Schmecke zu jeder Tageszeit!
- **Ebbelwoi-Kaltschale** mit eingeleschte Rosine,
  kann man im Sommer auch als Süppsche esse!
- **Rotweingelee** mit Beeren und Walnusskernen
- **Kartoffel-Apfel-Pudding** mit Schmandsoße

# FRISCH VOM GRILL

# VORSPEISEN

- **Verschiedene ausgewählte Grüne Salate der Saison**
  mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- **Cole-Slaw-Krautsalat „American Style“**
  mit Karottenstreifen und einer delikaten Vinaigrette abgeschmeckt
- **Bunter Kartoffelsalat**
  mit Paprikastreifen und Gurken in einer pikanten Salatcreme & typisch schwäbisch angemacht
- **Amerikanisch gefüllte Riesenchampignons**
  mit Kidneybohnen und Mais auf angemachten Blattsalaten
- **Würzige Grilltomaten** mit frischen Kräutern und Käse überbacken
- **Corn on the Cob** Maiskolben mit geschmolzener Butter
  nach original amerikanischer Rezeptur mit Salzbutter
- **Baked Potatoes**, gegrillte Folienkartoffeln mit Sour  Creme

# BBQ-HAUPTGERICHTE

*Aus der Gusspfanne und vom Holzofengrill bereiten und servieren wir vor den Augen der Gäste*

- **Saftige Nackensteaks vom Taunuswutzje**
  In Dunkelbiersoße
- **Hähnchenbrustfilets**
  eingelegt in frischen Kräutern
- **Gegrillter** Schweinebauch „American Art“
  mit Honig und Knoblauch fein abgeschmeckt
- **Original Thüringer Rost Bratwurst**
  dazu eine rauchige hausgemachte Barbequesoße, mittelscharfer Senf
  und verschiedene Sorten vom Ketschup und Dip´s
- **Bratkartoffel „Western Art“** mit gewürfeltem Bacon und Zwiebel
- **Wedgeskartoffeln** mit feinen Kräutern gewürzt
- **Grillgemüse** nach Wahl
- **Holzfällersteak** eingelegt in würziger Marinade
- **Spare Rips** mariniert in BBQ Soße
- **Hüft- Rump- oder Rib-Eye-Steak** vom Argentinischen Weiderind
  in frischem Kräuteröl und Knoblauch eingelegt

BBQ-Hauptgerichte (Fortsetzung)

- **Hähnchenbrustfilets**
  in Paprikaöl mit vielen frischen Kräutern eingelegt
- **Fisch nach Absprache**
- **Original Thüringer Rostbratwurst**
- **Original Frankfurter Gref Völsings Rindswurst**
- **Rindswurst**
  dazu eine rauchige hausgemachte Barbecuesoße, mittelscharfer Senf

und verschiedene Sorten vom Ketschup und Dip´s

# SPANFERKEL ODER GRILLFERKEL

Gerne bieten wir Ihnen ganze Schweinskeulen oder ein ganzes Spanferkel bis 15 kg oder Grillferkel bis 80 kg am Spieß an. Pro Person kalkuliert man 1 kg Rohgewicht.

- Spanferkel oder Grillferkel bis 80 kg oder ganze Schweinskeulen am Spieß im Holzofengrill zubereitet

  Preis pro kg: ganzes Schwein ..... ca. 9,90 €

  Keule und Spanferkel (Tagespreis) ..... ca. 12,90 €

**Bitte beachten Sie dass auch wir bei einer Bestellung eines ganzen Schweins eine Vorlaufzeit von ca. 8 Tagen benötigen.**

Gern bieten wir Ihnen auch einen passenden Grill komplett aus Edelstahl und mit Elektromotor ist auch optisch ein Highlight Ihrer Veranstaltung. Befeuert wird der Grill mit Buchenholz oder ähnlichen aromatischen Holzarten und/oder Holzkohle.

Leihgebühr inkl. Transport, Endreinigung und Befeuerungsholz ..... 180,00 €.

Wir können Ihnen auch ein oder mehrere Spanferkel im Raunheimer Bembelsche zubereiten und zur vereinbarten Essenszeit anliefern. Hierbei entfallen die Kosten für den Grill und das Feuerholz.

Pro Person kalkuliert man auch hier ca. 1 kg Rohgewicht.
Preis pro kg (Tagespreis) ..... ca.12,90 €

# LEITFADEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

# BERATUNG UND EVENTPLANUNG

Unser Catering & Veranstaltungsservice liefert „wohin Sie möchten“. Wir beraten Sie sehr gerne und organisieren Ihre Veranstaltung von A-Z.

Eine gut geplante Feier wirft eine Menge Fragen auf. Wir beraten Sie von Anfang an bei der Auswahl der geeigneten Speisen und Getränke, beim Ablauf, beim Service und greifen Ihnen unter die Arme, wo wir nur können. Erste Anhaltspunkte zur Organisation Ihrer Feier finden Sie bei uns.

Unser Ziel ist es, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das Ihnen noch lange in angenehmer Erinnerung bleiben wird. Dazu gehört auch, zu welchen Konditionen wir die Leistungen und Verbindlichkeiten im beiderseitigen Einvernehmen erbringen.

# GERN MACHEN WIR IHNEN EIN ANGEBOT

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein schriftliches Angebot, dazu benötigen wir

- Name des Gastgebers
- Adresse
- Email-Adresse und Telefonnummer
- Anlass der Feierlichkeit mit der voraussichtlichen Personenzahl
- Datum und Uhrzeit der Einladung sowie die zur erwartende Endzeit

Eine Terminanfrage und die Einholung eines Angebots würde uns sehr freuen.

**Gibt es Vertragsdokumente die vor einer Feier unterzeichnet werden?**

Erst wenn Sie uns explizit und schriftlich den Auftrag erteilen, wird die Buchung verbindlich.

# AUSSTATTUNG UND EQUIPMENT

Je nach Art und Größe der Veranstaltung müssen viele Ausstattungsaspekte beachtet werden, so braucht man, je nach Veranstaltung beispielsweise Tischwäsche, Tischdekoration, Geschirr, Besteck, Gläser, Platten und Warmhaltebehälter aber auch technische Geräte wie Beamer, Leinwand, Musikanlage, Mikrofon oder eine individuelle Beleuchtung ... Wir haben jahrelange Erfahrung in der Ausrichtung von Events und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Und übrigens: Sie haben bei uns selbstverständlich die Möglichkeit, unser Equipment vorher zu inspizieren und mit uns Ihr Event im Vorfeld von A bis Z durchzuplanen..

# ENTERTAINMENT & DOKUMENTATION

Um Ihre Veranstaltung noch attraktiver zu gestalten, empfehlen wir Ihnen bei Bedarf gerne Entertainment, Gruppen, Duos oder Alleinunterhalter, die uns und unseren Gästen persönlich sehr gut gefallen haben.

Sie benötigen einen Fotografen oder einen Eventfilmer?
Wir arbeiten mit einem kreativen Fotografen zusammen.

| | |
|---|---|
| Kontakt | H. Engelter<br>Telefon 06145/5 22 02<br>eMail: heiner@engelter-fotos.de |

# EQUIPMENT

Welche Ausstattung wird für die Veranstaltung benötigt? Wird zusätzliches Equipment nötig? Wir haben viel eigenes Zubehör. Und alles andere? Können wir Ihnen organisieren. Von der Kinderhüpfburg bis zur Location. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

**Leihgebühr inklusive Endreinigung**

- Menüteller / Dessertteller / Fingerfoodschälchen / Besteckset .....
- diverse Gläser (Bier, Sekt, Cocktail, Wein, Softdrinkgläser…) ..... 0,25 €
- Stehtisch ..... 9,50 €
- Bierzeltgarnitur (1Tisch & 2 Bänke) ..... 9,50 €
- Tisch Aufbau Buffet ..... 6,00 €
- Bierzapfanlage mit Kohlensäure ..... 25,00 €
- Edelstahluntertheke für die Zapfanlage ..... 12,00 €,
- Kühltruhen ..... 18,00 €
- Kühlanhänger, pro Veranstaltungstag ..... 150,00 €
- Klapptheke /Spültheke Edelstahl ..... 12,00 €
- Gusspfannen (Ø 65/85 cm) inklusive Brenner und Propangas ..... 35,00 €
- Schwenkgrill 60cm ..... 35,00 €
- Holzofengrill 130cm, ..... 55,00 €
- Edelstahl-Smoker mit Spieß, ohne Brennmaterial ..... 180,00 €
- Schirm 3,50 m ..... 18,50 €

Zelte und anderes Equipment auf Anfrage
**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer**

# PHILOSOPHIE

**KOMMEN FRISCHE ZUTATEN ZUM EINSATZ ODER WERDEN CONVENIENCE VERWENDET?**

Fettarme und leichte Gerichte und deren schmackhafte Zubereitung, bilden die Grundlage unserer Küchenphilosophie. Unsere Köche verwenden frische Zutaten von ausgesuchten Lieferanten und bereiten alle Bestandteile unserer Speisen selbst zu. Wir lieben unsere ausgefallenen und frisch zubereiteten Produkte aus der Region sehr und genießen Sie mit Freude. Sie entsprechen unserem hohen Anspruch an Geschmack und Qualität. Unseren Gästen möchten wir die hessische und Internationale Kultur zum unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Dazu lassen wir alte Rezepturen und Traditionen, aufbereitet im Sinne dieser Küchenphilosophie, wieder „neu" für Sie aufleben.

**WIE GROSS SIND DIE PORTIONEN?**

Die Portionsgrößen lassen sich nicht in absoluten Zahlen ausdrücken, sind in jedem Fall reichlich bemessen. Wir möchten Ihre Feier auch als Gelegenheit nutzen, uns Ihren Gästen von unserer besten Seite zu zeigen, damit Sie in Ihrer Wahl bestätigt werden und wir damit Werbung für unser Bembelschen machen können.

# MENÜ / BUFFET / BRUNCH

**MENÜ**

Das klassische Menü verleiht Ihrem Event eine exklusive Note, wobei Ihre Gäste alle Menübestandteile wie auch die Getränke serviert bekommen. Bevor der 1. Gang serviert wird, fragen wir Ihre Gäste, für welches Gericht sie sich zum Hauptgang entschieden haben. Der Tischservice ähnelt dem á la Carte-Service in unserem Restaurant: die Gänge werden, portioniert auf Tellern jedem Gast serviert. Der Getränkeausschank erfolgt individuell.

**BUFFET**

Bei einem Buffet werden alle Speisen und das Geschirr auf einer großen Tafel bereitgestellt. Die Gäste bedienen sich selbst und begeben sich zum Essen an die Tafel oder einen Tisch. Das Team von Urban´s Bembelsche kümmert sich um die Getränkewünsche Ihrer Gäste und das Abräumen der leeren Teller.

## MENÜ / BUFFET / BRUNCH (Fortsetzung)

Varianten sind beispielsweise der „Brunch“ (Mischung auf Breakfast & Lunch / Frühstück & Mittagessen). Das Brunch-Buffet besteht aus Komponenten des Frühstücks, wie Brötchen, Croissants, Rührеier, Marmelade sowie. des klassischen Buffets, wie Salate, Suppe, kalte oder auch warme Vorspeisen und verschiedene Hauptgerichte (Fisch, Fleisch und Geflügel) mit Beilagen und Gemüse, sowie einer Dessert-Auswahl ergänzt, mit Kuchen und Kaffeespezialitäten

**GIBT ES FERTIGE MENÜS ODER KANN MAN EIN WUNSCHMENÜ ZUSAMMENSTELLEN?**

Sowohl als auch! In unseren aktuellen Angeboten finden Sie Menüvorschläge,

Themenmenüs und Buffets die sie frei kombinieren können. Vegetarische Ernährung, gesunde, leichte Kost und geprüfte Herkunft unseres Fleisches spielt genauso eine Rolle wie etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre spezifischen und noch so ausgefallenen Wünsche im Rahmen unserer Möglichkeiten ein.

# BUDGET

Welches sind die Berechnungsgrundlagen? Sie bestellen für die Anzahl Ihrer Gäste und wir ermitteln auf der Grundlage Ihrer Vorstellungen den Buffet-Menüpreis pro Kopf.

Um Ihnen unerwartete Kosten zu ersparen, ist es deshalb für uns wichtig, rechtzeitig, dass heißt spätestens eine Woche vorher – mit genauen Zahlen kalkulieren zu können. Darüber hinaus können wir auch eine „all inclusive Pauschale“ pro Gast vereinbaren.

**Im „All-Inclusive-Paket“ enthalten sind**

- Alle Küchenleistungen wie Buffet oder ausgewählte Menüs
- Getränke nach Auswahl
- Serviceleistungen
- De gedeckte Tafel mit Tischdecken, Servietten,
- Blumenschmuck, Menükarten und Kerzen.

Mainzer Str. 53
65479 Raunheim

Telefon 6142- 92 92 92
www.urbans-catering.de