

WWW.AMADO-EVENTCATERING.DE





# KATALOG

Buffets 2026 / 2027

amado  
EVENT  
CATERING

# INHALT

- 01 Fingerfood & Snack Buffet 1 **FLEX**
- 02 Fingerfood & Snack Buffet 2 **FLEX**
- 03 Fingerfood & Snack Buffet 3 **FLEX**
- 04 Business Breakfast Buffet
- 05 Business Lunch Buffet 
- 06 Rustikales Buffet
- 07 Veganes Schlemmer Buffet 
- 08 Italienisches Buffet
- 09 Oktoberfest Buffet
- 10 Mediterranes Buffet 2 **FLEX**
- 11 Mediterranes Buffet 3 **FLEX**
- 12 Schlemmer Buffet 1 **FLEX**
- 13 Schlemmer Buffet 2 **FLEX**
- 14 Schlemmer Buffet 3 **FLEX**

## **FLEX** Buffets

Was sind flex Buffets? Bei diesen Buffets haben Sie die Möglichkeit, sich innerhalb der vorgegeben Kategorien, eine bestimmte Anzahl an Speisen selbst auszusuchen. Somit sind unsere Buffets noch flexibler und individueller und passen sich somit Ihren Wünschen an.

---

## **Allergene**

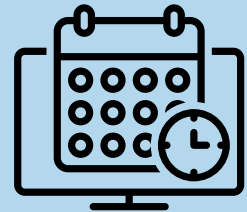
Informationen zu Allergenen erhalten Sie jeweils zu den einzelnen Produkten in unserem Produktkatalog [Speisen] oder auf Anfrage. Bei der Angebotserstellung werden die Allergene ebenfalls ausgewiesen.

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

---

## Verfügbarkeit

1. Unter [www.amado-eventcatering.de/verfügbarkeit-prüfen](http://www.amado-eventcatering.de/verfügbarkeit-prüfen) können Sie einsehen, ob eine Lieferung an Ihrem Wunschtermin möglich ist.
2. Senden Sie uns eine Anfrage über unser Anfrageformular unter [www.amado-eventcatering.de/kontakt](http://www.amado-eventcatering.de/kontakt).
3. Senden Sie uns eine WhatsApp Nachricht unter 0156 787 372 14.



## Bestellanfrage

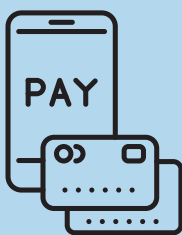
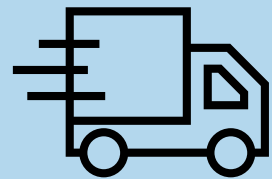
Um Ihnen ein detailliertes Angebot erstellen zu können, benötigen wir relevante Angaben von Ihnen. Für einen unkomplizierten und schnellen Vorgang empfehlen wir daher die Bestellanfrage über

1. Anfrageformular unter [www.amado-eventcatering.de/kontakt](http://www.amado-eventcatering.de/kontakt)
2. Onlineshop unter [www.amado-eventcatering.de/shop-home](http://www.amado-eventcatering.de/shop-home)

Bei beiden Varianten erhalten Sie von uns ein detailliertes, unverbindliches Angebot.

## Lieferung & Abholung

1. Lieferungen & Abholungen bereits ab einem Warenwert von 80€ / Netto.
2. Lieferungen & Abholungen je nach Verfügbarkeit von Montag-Sonntag zwischen 06.00 & 22.00 Uhr.
3. Lieferkosten richten sich nach der Entfernung und werden individuell berechnet.



## Zahlungsarten & Mehrwertsteuer

1. Barzahlung (bei Lieferung)
2. EC oder Kreditkarte (bei Lieferung)
3. Rechnung (gewerblich & auf Anfrage)

Ab den 01.01.2026 gelten folgende Steuersätze:

- Lieferungen von ausschließlich Speisen: 7% MwSt.
- Lieferungen von ausschließlich Speisen & Getränken: 7% & 19% MwSt.
- Lieferungen inkl. Equipment (Geschirr, Gläser, Tische usw.): 19% MwSt.

# Fingerfood & Snack Buffet 1

- Buffet ab 10 Personen
- 5 Teile pro Person

Empfohlen für Veranstaltungen mit kleiner Gästeanzahl und kurzer Aufenthaltsdauer.

#Empfang #kleine Pause

Preisangabe pro Person

**15.00 €/ Netto**

16.05€ inkl. 7% MwSt.

17.85€ inkl. 19% MwSt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen und wählen Sie die entsprechende Anzahl der Speisen aus jeder Kategorie aus.

## Baguetteschnittchen - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Schnittchen [Wurst] mit verschiedene Sorten Belag [z.B. Salami, Serrano, Putenbrust]
- Schnittchen [Käse] mit verschiedene Sorten Belag [z.B. Gouda, Frischkäse, Brie] - **vegetarisch**
- Schnittchen [vegan] aus Vollkornbrot mit veganem Wurst & Käse Belag - **vegan**

## Herzhafte Snacks/Fingerfood - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Spinat-Lachs-Röllchen - Crepes Röllchen mit Spinat, gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Bouletten-Tomaten-Spieß mit je 2 kleinen Bouletten & Cherrytomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit je 3 Cherrytomaten & Mozzarellakügelchen - **vegetarisch**
- Camembert-Frucht-Spieß - Camembertecke mit einer Beerenfrucht - **vegetarisch**
- Gouda-Trauben-Spieß - Goudawürfel mit heller oder dunkler Weintraube - **vegetarisch**
- Partyboulette mit Senftupfer & saurer Gurke
- Asiatischer Hähnchenspieß mit würziger Marinade
- Falafelbällchen - Bällchen aus Kichererbsen & Bulgur , dazu Dip - **vegan**
- Asiatischer Nudelspieß - Glasnudeln aufgespießt mit fruchtiger süß-sauer Sauce - **vegan**
- Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung & Asia Dip - **vegan**
- Wrap [Käse] - mit Frischkäse, Gouda, Salat, Tomate, Gurke & Paprika - **vegetarisch**
- Brioche Burger [Edelsalami] - Mini-Brioche Brötchen mit Salat, Frischkäse, Tomate & Edelsalami
- Bagel [Caprese] - halber Bagel mit Frischkäse, Rucola, Tomate, Mozzarella & Pesto - **vegetarisch**

## Süßes Snacks/Fingerfood - wählen Sie 1 Sorte aus.

- Milk Chocolate Cookie - mit Milkschokoladenstückchen - **vegetarisch**
- Triple Chocolate Cookie - mit 3 verschiedenen Sorten Schokoladenstückchen - **vegetarisch**
- Blechkuchenhäppchen - verschiedene Sorten Blechkuchen vom Traditionsbäcker - **vegetarisch**
- Spritzkuchen - aus saftigem Teig, mit Zuckerglasur - **vegetarisch**
- Butterpfannkuchen, gefüllt mit Konfitüre & Zuckerglasur - **vegetarisch**
- Double Chocolate Muffin - aus saftigem Rührteig, mit hochwertigen Schokoladenstücken - **vegetarisch**
- Blueberry Muffin - aus saftigem Rührteig, mit hochwertigen Schokoladenstücken - **vegetarisch**
- Plundergebäck - süßer Blätterteig mit Zuckerglasur, Vanillepudding & fruchtiger Füllung - **vegetarisch**
- Obstschaschlik - Großer Obstspieß mit saisonalen Früchten - **vegan**



# Fingerfood & Snack Buffet 2

- Buffet ab 10 Personen
- 8 Teile pro Person

Empfohlen für Veranstaltungen mit größerer Gästeanzahl (ab 20 Pax) und einer Aufenthaltsdauer bis zu 3 Stunden.

#Empfang #Meeting #Schulung

Preisangabe pro Person

**21.00 €/ Netto**

22.47€ inkl. 7% MwSt.

24.99€ inkl. 19% MwSt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen und wählen Sie die entsprechende Anzahl der Speisen aus jeder Kategorie aus.

## Baguetteschnittchen - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Schnittchen [Wurst] mit verschiedene Sorten Belag [z.B. Salami, Serrano, Putenbrust]
- Schnittchen [Käse] mit verschiedene Sorten Belag [z.B. Gouda, Frischkäse, Brie] - **vegetarisch**
- Schnittchen mit Räucherlachs, Meerrettich, Dill & Zitrone
- Schnittchen [vegan] aus Vollkornbrot mit veganem Wurst & Käse Belag - **vegan**

## Herzhafte Snacks/Fingerfood - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Spinat-Lachs-Röllchen - Crepes Röllchen mit Spinat, gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Bouletten-Tomaten-Spieß mit je 2 kleinen Bouletten & Cherrytomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit je 3 Cherrytomaten & Mozzarellakügelchen - **vegetarisch**
- Camembert-Frucht-Spieß - Camembertecke mit einer Beerenfrucht - **vegetarisch**
- Gouda-Trauben-Spieß - Goudawürfel mit heller oder dunkler Weintraube - **vegetarisch**
- Partyboulette mit Senftupfer & saurer Gurke
- Asiatischer Hähnchenspieß mit würziger Marinade
- Falafelbällchen - Bällchen aus Kichererbsen & Bulgur , dazu Dip - **vegan**
- Asiatischer Nudelspieß - Glasnudeln aufgespießt mit fruchtiger süß-sauer Sauce - **vegan**
- Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung & Asia Dip - **vegan**
- Wrap [Käse] - mit Frischkäse, Gouda, Salat, Tomate, Gurke & Paprika - **vegetarisch**
- Brioche Burger [Edelsalami] - Mini-Brioche Brötchen mit Salat, Frischkäse, Tomate & Edelsalami
- Bagel [Caprese] - halber Bagel mit Frischkäse, Rucola, Tomate, Mozzarella & Pesto - **vegetarisch**

## Süßes Snacks/Fingerfood - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Milk Chocolate Cookie - mit Milkschokoladenstückchen - **vegetarisch**
- Triple Chocolate Cookie - mit 3 verschiedenen Sorten Schokoladenstückchen - **vegetarisch**
- Blechkuchenhäppchen - verschiedene Sorten Blechkuchen vom Traditionsbäcker - **vegetarisch**
- Spritzkuchen - aus saftigem Teig, mit Zuckerglasur - **vegetarisch**
- Butterpfannkuchen, gefüllt mit Konfitüre & Zuckerglasur - **vegetarisch**
- Double Chocolate Muffin - aus saftigem Rührteig, mit hochwertigen Schokoladenstücken - **vegetarisch**
- Blueberry Muffin - aus saftigem Rührteig, mit hochwertigen Schokoladenstücken - **vegetarisch**
- Plundergebäck - süßer Blätterteig mit Zuckerglasur, Vanillepudding & fruchtiger Füllung - **vegetarisch**
- Obstschaschlik - Großer Obstspieß mit saisonalen Früchten - **vegan**

## Fingerfood & Snack Buffet 3

- Buffet ab 10 Personen
- 12 Teile pro Person

Empfohlen für Veranstaltungen mit größerer Gästeanzahl (ab 20 Pax) und einer Aufenthaltsdauer bis zu 6 Stunden.

#Empfang #Meeting #Schulung

Preisangabe pro Person

**32.00 €/ Netto**

34.24€ inkl. 7% MwSt.

38.08€ inkl. 19% MwSt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen und wählen Sie die entsprechende Anzahl der Speisen aus jeder Kategorie aus.

### Baguetteschnittchen - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Schnittchen [Wurst] mit verschiedene Sorten Belag [z.B. Salami, Serrano, Putenbrust]
- Schnittchen [Käse] mit verschiedene Sorten Belag [z.B. Gouda, Frischkäse, Brie] - **vegetarisch**
- Schnittchen mit Räucherlachs, Meerrettich, Dill & Zitrone
- Schnittchen [vegan] aus Vollkornbrot mit veganem Wurst & Käse Belag - **vegan**

### Herzhafte Snacks/Fingerfood - wählen Sie 6 Sorten aus.

- Spinat-Lachs-Röllchen - Crepes Röllchen mit Spinat, gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Bouletten-Tomaten-Spieß mit je 2 kleinen Bouletten & Cherrytomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit je 3 Cherrytomaten & Mozzarellakügelchen - **vegetarisch**
- Camembert-Frucht-Spieß - Camembertecke mit einer Beerenfrucht - **vegetarisch**
- Gouda-Trauben-Spieß - Goudawürfel mit heller oder dunkler Weintraube - **vegetarisch**
- Partyboulette mit Senftupfer & saurer Gurke
- Asiatischer Hähnchenspieß mit würziger Marinade
- Falafelbällchen - Bällchen aus Kichererbsen & Bulgur , dazu Dip - **vegan**
- Asiatischer Nudelspieß - Glasnudeln aufgespießt mit fruchtiger süß-sauer Sauce - **vegan**
- Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung & Asia Dip - **vegan**
- Wrap [Käse] - mit Frischkäse, Gouda, Salat, Tomate, Gurke & Paprika - **vegetarisch**
- Brioche Burger [Edelsalami] - Mini-Brioche Brötchen mit Salat, Frischkäse, Tomate & Edelsalami
- Bagel [Caprese] - halber Bagel mit Frischkäse, Rucola, Tomate, Mozzarella & Pesto - **vegetarisch**

### Süßes Snacks/Fingerfood - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Milk Chocolate Cookie - mit Milkschokoladenstückchen - **vegetarisch**
- Triple Chocolate Cookie - mit 3 verschiedenen Sorten Schokoladenstückchen - **vegetarisch**
- Blechkuchenhäppchen - verschiedene Sorten Blechkuchen vom Traditionsbäcker - **vegetarisch**
- Spritzkuchen - aus saftigem Teig, mit Zuckerglasur - **vegetarisch**
- Butterpfannkuchen, gefüllt mit Konfitüre & Zuckerglasur - **vegetarisch**
- Double Chocolate Muffin - aus saftigem Rührteig, mit hochwertigen Schokoladenstücken - **vegetarisch**
- Blueberry Muffin - aus saftigem Rührteig, mit hochwertigen Schokoladenstücken - **vegetarisch**
- Plundergebäck - süßer Blätterteig mit Zuckerglasur, Vanillepudding & fruchtiger Füllung - **vegetarisch**
- Obstschaschlik - Großer Obstspieß mit saisonalen Früchten - **vegan**

Art.Nr: 20074

## Business Breakfast Buffet

- Buffet ab 10 Personen
- 9 Teile pro Person

Empfohlen für Veranstaltungen am Morgen mit einer Aufenthaltsdauer bis zu 3 Stunden.

#Meeting #Schulung #Geburtsstagslage

Preisangabe pro Person

**25.00 €/ Netto**

26.75€ inkl. 7% MwSt.

29.75€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des Buffets und nicht austauschbar.

### Inkludierte Speisen

- Bagel [Breakfast] - mit Frischkäse, Bacon, Rührei, Paprikawürfel & Kresse
- Knusperbrötchen [Wurst] - halbes Brötchen mit versch. Sorten Belag [z.B. Salami, Pute, Serrano]
- Knusperbrötchen [Käse] - halbes Brötchen mit versch. Sorten Belag [z.B. Gouda, Frischkäse, Brie] - **vegetarisch**
- Knusperjoghurt - Naturjoghurt mit Knuspermüsli & Früchten - **vegetarisch**
- Käse-Mix - mit Gouda-, Camembert- & Tomate-Mozzarella-Spießen [3 Teile pro Person] - **vegetarisch**
- Obstplatte - geschnittenes Obst wie .B. Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Weintrauben, Himbeeren - **vegan**
- Blueberry Muffin, Leichter Rührteig mit ganzen Blaubeeren - **vegetarisch**

Art.Nr: 20076

## Business Lunch Buffet

- Buffet ab 10 Personen
- 8 Teile pro Person

Empfohlen für Veranstaltungen am  
Mittag mit einer Aufenthaltsdauer bis zu  
3 Stunden.

#Meeting #Schulung

Preisangabe pro Person

**23.00 €/ Netto**

24.61€ inkl. 7% MwSt.

27.37€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des  
Buffets und nicht austauschbar.

### Inkludierte Speisen

- Tomatensuppe mit fruchtigen Tomatenstückchen & frischem Basilikum - **vegan**
- Vollkornbaguette - dunkles Baguette, geschnitten - **vegan**
- Wrap mit Frischkäse, Gouda, Salat, Tomate, Gurke & Paprika - **vegetarisch**
- Frühlingsrolle mit feiner Gemüsefüllung & Asia Dip - **vegan**
- Falafelbällchen aus Kichererbsen & Bulgur - **vegan**
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum & Pesto - **vegetarisch**
- Griechischer Salat mit Eisberg, Tomaten, Salatgurke, rote Zwiebeln, Oliven, Olivenöl & Feta - **vegetarisch**
- Pistazienpudding mit einem feinen Himbeerspiegel & gehackten Pistazien, hergestellt mit Mandelmilch - **vegan**



Art.Nr: 20075

# Rustikales Buffet

- Buffet ab 10 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit  
kleiner Personenanzahl & einer  
Aufenthaltsdauer bis zu 3 Stunden.

#Geburtstag #Richtfest #Gartenparty

Preisangabe pro Person

**27.00 €/ Netto**

28.89€ inkl. 7% MwSt.

32.13€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des  
Buffets und nicht austauschbar.

## Inkludierte Speisen

- Bouletten-Tomaten-Spieß mit je 2 kleinen Bouletten & Cherrytomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit je 3 Cherrytomaten & Mozzarellakügelchen - **vegetarisch**
- Asiatischer Hähnchenspieß mit würziger Marinade
- Halbes Ei, gefüllt mit Eiercreme & Kaviar
- Schweine-Krustenbraten, geschnitten in herzhaftem Bratensud
- Hähnchenbrustmedaillon mit Ananas & Käse überbacken
- Kartoffelsalat [klassisch] mit Pellkartoffeln, Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Nudelsalat mit Penne, Paprika, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Pesto & Olivenöl - **vegetarisch**
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & 2 Sorten \*Dressings (separat) - **\*vegan**
- Wagenrad mit gemischten Brötchen - **vegetarisch**
- Rote Grütze - fruchtige Grütze mit Waldbeeren & Vanillesauce - **vegetarisch**
- Schokoladenpudding - mit Sahne verfeinert & Vanillesauce - **vegetarisch**

Art.Nr: 20077

## Veganes Schlemmer Buffet

- Buffet ab 20 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit größerer Personenanzahl, zum Abendessen.

#Geburtstag #Hochzeit #Firmenevent

Preisangabe pro Person

**34.00 €/ Netto**

36.38€ inkl. 7% MwSt.

40.46€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des Buffets und nicht austauschbar.

## Inkludierte Speisen

- Antipasti mit Oliven, Peperoni & gegrilltem Gemüse wie Zucchini, Paprika, Champignons & Zwiebeln - **vegan**
- Griechische Riesenbohnen, gebacken in feiner Tomatensauce, kalt - **vegan**
- Frühlingsrolle mit feiner Gemüsefüllung & Asia Dip - **vegan**
- Falafelbällchen aus Kichererbsen & Bulgur mit Dip - **vegan**
- Veganer Mozzarella an Strauchtomaten, mit Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegan**
- Vollkornbaguette mit Tomaten Relish - **vegan**
- Mango-Avocado-Salat mit Mango, Avocado, Cashewkerne, Salatgurke, Paprika, Minze, Frühlingszwiebeln, Rohrzucker, Chili, Limettensaft & Sojasauce - **vegan**
- Reissalat mit gegrillter Zucchini, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Kurkuma, Essig & Olivenöl - **vegan**
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & Balsamico- & Orangendressing - **vegan**
- Gemüsecurry mit Möhren, Lauch, Zucchini, Bohnen, Champignons, Broccoli, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Cashewnüsse, Curry, Kokosnussmilch - **vegan**
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Drillingen, Charlotten, Paprika, Zucchini & Tomaten in leichtem Tomatensud - **vegan**
- Basmatireis, verfeinert mit Pflanzencreme & frischen Kräutern - **vegan**
- Rosmarinkartoffeln, mit Schale, geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Pistazienpudding mit einem feinen Himbeerspiegel & gehackten Pistazien, hergestellt mit Mandelmilch - **vegan**
- Obst Arrangement mit versch. saisonalen Früchten wie z.B. Ananas, Kiwi, Erdbeeren, Melone... - **vegan**

Art.Nr: 20078

# Italienisches Buffet

- Buffet ab 20 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit größerer Personenanzahl, zum Abendessen.

#Geburtstag #Hochzeit #Firmenevent

Preisangabe pro Person

**40.00 €/ Netto**

42.80€ inkl. 7% MwSt.

47.60€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des Buffets und nicht austauschbar.

## Inkludierte Speisen

- Antipasti mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerilltem Gemüse & gefüllten Peperoni - **vegetarisch**
- Italienischer Mozzarella an Strauchtomaten, garniert mit Pesto & gestoßenem Pfeffer - **vegetarisch**
- Vitello Tonnato - Dünnes Kalbsfleisch an einer Thunfischsauce, mit Kapernäpfel & Zitrone
- Ciabatta Brot - fluffig weich, gebacken von unserem Traditionsbäcker - **vegetarisch**
- Olivenpaste aus dunklen Oliven, Kapern, Pinienkerne & Tomatenmark - **vegan**
- Ossobuco - geschmorte Kalbshaxe im eigenen Gemüsesud
- Saltimbocca alla Romana - Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei, in feinem Weißweinsud
- In Kräuterpesto geschwenkte Kartoffelgnocchi - **vegetarisch**
- Rosmarinkartoffeln - Drillinge mit Schale, geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Ratatouille - mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika, Knoblauch & Thymian, in leichtem Tomatensud - **vegan**
- Sahnige Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerspiegel

Art.Nr: 20079

# Oktoberfest Buffet

- Buffet ab 20 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit einer Teilnehmeranzahl ab 20 Personen.

#Geburtstag #Fußball #Oktoberfest

Preisangabe pro Person

**34.00 €/ Netto**

36.38€ inkl. 7% MwSt.

40.46€ inkl. 19% MwSt.



Alle aufgelisteten Speisen sind fester Bestandteil des Buffets und nicht austauschbar.

## Inkludierte Speisen

- Klassischer Kartoffelsalat mit Pellkartoffeln, Mayonnaise, Fleischwurst, saure Gurken, Zwiebeln & Äpfeln
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & 2 Sorten \*Dressings (separat) - **\*vegan**
- Hackepeter garniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen & Petersilie
- Apfelgriebenschmalz mit Röstzwiebeln
- Laugenbrezel, gefüllt mit Butter - **vegetarisch**
- Wagenrad mit gemischten Brötchen - **vegetarisch**
- Feiner Fleischkäse, in Scheiben auf einem Zwiebelbett
- Münchener Weißwurst mit süßem Senf
- Knusprige Spanferkelhaxen mit mittelscharfem Senf
- Sauerkraut mit Speck, Kümmel & Schmalz
- Kartoffelgratin -Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken - **vegetarisch**
- Salzkartoffeln in Petersilie & Pflanzencreme geschwenkt - **vegan**
- Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstückchen, Rosinen & Zimt, dazu Vanillesauce - **vegetarisch**



# Mediterranes Buffet 2

## • Buffet ab 10 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit einer Teilnehmeranzahl von 10-20 Personen.

#Geburtstag #Hochzeit #Firmenevent

Preisangabe pro Person

**37.00 €/ Netto**

39.59€ inkl. 7% MwSt.

44.03€ inkl. 19% MwSt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen und wählen Sie die entsprechende Anzahl der Speisen aus der jeweiligen Kategorie aus.

## Fingerfood - wählen Sie 4 Sorten aus.

- Spinat-Lachs-Röllchen - Crepes Röllchen mit Spinat, gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit je 3 Cherrytomaten & Mozzarellakügelchen - **vegetarisch**
- Gouda-Trauben-Spieß - Goudawürfel mit heller oder dunkler Weintraube - **vegetarisch**
- Bruschetta - geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum - **vegetarisch**
- Asiatischer Hähnchenspieß mit würziger Marinade
- Falafelbällchen - Bällchen aus Kichererbsen & Bulgur, dazu Dip - **vegan**
- Cantaloupe-Serrano-Spieß mit feinem Mozzarella
- Gebackene Pflaume im Speckmantel
- Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung & Asia Dip - **vegan**

## Kalte Spezialitäten, Salat & Brot - feste Bestandteile des Buffets.

- Griechischer Salat mit Eisberg, Tomaten, Salatgurke, rote Zwiebeln, Oliven, Feta & Joghurtdressing - **vegetarisch**
- Italienischer Mozzarella - an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegetarisch**
- Antipasti - mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerilltem Gemüse, gefüllte Peperoni - **vegetarisch**
- Ciabattabrot - innen fluffig weich & außen knusprig - **vegetarisch**
- Schafskäsecreme mit Knoblauch & frischen Kräutern - **vegetarisch**

## Hauptgerichte - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Saltimbocca alla Romana - Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei, in feinem Weißweinsud
- Kalbsgeschnetzeltes - mit feinem Kalbsfleisch, Champignons & Weißwein, in einer hellen Rahmsauce
- Dreierlei Hähnchen - Medaillons "Natur", "Caprese", & "Hawaii" auf einem mediterranem Gemüsebett
- Lachsfilet - auf Blattspinat, mit leichtem Kräuterrahm
- Mediterrane Gemüsepfanne - mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini im leichtem Tomatensud - **vegan**
- Lasagne "Bolognese" - mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Parmesan & Mozzarella
- Polpette - Fleischbällchen aus gemischtem Hackfleisch mit Babyspinat, Tomatensugo & Mozzarella überbacken

## Beilagen - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Langkornreis, mit Pflanzencreme verfeinert - **vegan**
- Kartoffelgratin - Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken - **vegetarisch**
- Kartoffelgratin "Rustico" - mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse überbacken
- Rosmarinkartoffeln [mit Schale], geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Sommergemüse - Mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Möhren & mit veganen Semmelbröseln überzogen - **vegan**
- Prinzessbohnen - Mit Zwiebeln & angeschwitzten Cocktailtomaten, in leichtem Tomatensud - **vegan**
- Ratatouille - mit Zucchini, Aubergine, Tomaten, Paprika, Knoblauch & Thymian, im leichtem Tomatensud - **vegan**

## Desserts - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Panna Cotta - Sahnige Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerspiegel
- Tiramisu Creme - Mit feinem Löffelbiskuit, Kaffee, Amaretto & Kakao [enthält Alkohol!]
- Pistazienpudding mit einem feinen Himbeerspiegel & gehackten Pistazien, hergestellt mit Mandelmilch - **vegan**
- Mandarinen Quark - Fruchtiger Quark mit feinen Mandarinstückchen - **vegetarisch**

# Mediterranes Buffet 3

- Buffet ab 30 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit einer Teilnehmeranzahl ab 30 Personen.

#Geburtstag #Hochzeit #Firmenevent

Preisangabe pro Person

**40.00 €/ Netto**

42.80€ inkl. 7% MwSt.

47.60€ inkl. 19% MwSt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen und wählen Sie die entsprechende Anzahl der Speisen aus der jeweiligen Kategorie aus.

## Fingerfood - wählen Sie 5 Sorten aus.

- Spinat-Lachs-Röllchen - Crepes Röllchen mit Spinat, gefüllt mit Frischkäse & Räucherlachs
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit je 3 Cherrytomaten & Mozzarellakügelchen - **vegetarisch**
- Gouda-Trauben-Spieß - Goudawürfel mit heller oder dunkler Weintraube - **vegetarisch**
- Bruschetta - geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Basilikum - **vegetarisch**
- Asiatischer Hähnchenspieß mit würziger Marinade
- Falafelbällchen - Bällchen aus Kichererbsen & Bulgur, dazu Dip - **vegan**
- Cantaloupe-Serrano-Spieß mit feinem Mozzarella
- Gebackene Pflaume im Speckmantel
- Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung & Asia Dip - **vegan**

## Kalte Spezialitäten, Salat & Brot - feste Bestandteile des Buffets.

- Griechischer Salat mit Eisberg, Tomaten, Salatgurke, rote Zwiebeln, Oliven, Feta & Joghurtdressing - **vegetarisch**
- Italienischer Mozzarella - an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegetarisch**
- Antipasti - mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerilltem Gemüse, gefüllte Peperoni - **vegetarisch**
- Räucherlachs - mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Ciabattabrot - innen fluffig weich & außen knusprig - **vegetarisch**
- Schafskäsecreme mit Knoblauch & frischen Kräutern & Schafskäsecreme mit Paprika - **vegetarisch**

## Hauptgerichte - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Saltimbocca alla Romana - Kalbsschnitzel mit Parmaschinken & Salbei, in feinem Weißweinsud
- Kalbsgeschnetzeltes - mit feinem Kalbsfleisch, Champignons & Weißwein, in einer hellen Rahmsauce
- Dreierlei Hähnchen - Medaillons "Natur", "Caprese", & "Hawaii" auf einem mediterranem Gemüsebett
- Lachsfilet - auf Blattspinat, mit leichtem Kräuterrahm
- Mediterrane Gemüsepfanne - mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini im leichtem Tomatensud - **vegan**
- Lasagne "Bolognese" - mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Parmesan & Mozzarella
- Polpette - Fleischbällchen aus gemischtem Hackfleisch mit Babyspinat, Tomatensugo & Mozzarella überbacken

## Beilagen - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Langkornreis, mit Pflanzencreme verfeinert - **vegan**
- Kartoffelgratin - Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken - **vegetarisch**
- Kartoffelgratin "Rustico" - mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse überbacken
- Rosmarinkartoffeln [mit Schale], geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Sommergemüse - Mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Möhren & mit veganen Semmelbröseln überzogen - **vegan**
- Prinzessbohnen - Mit Zwiebeln & angeschwitzten Cocktailtomaten, in leichtem Tomatensud - **vegan**
- Ratatouille - mit Zucchini, Aubergine, Tomaten, Paprika, Knoblauch & Thymian, im leichtem Tomatensud - **vegan**

## Desserts - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Panna Cotta - Sahnige Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerspiegel
- Tiramisu Creme - Mit feinem Löffelbiskuit, Kaffee, Amaretto & Kakao [enthält Alkohol!]
- Pistazienpudding mit einem feinen Himbeerspiegel & gehackten Pistazien, hergestellt mit Mandelmilch - **vegan**
- Mandarinen Quark - Fruchtiger Quark mit feinen Mandarinstückchen - **vegetarisch**

# Schlemmer Buffet 1

## • Buffet ab 10 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit einer Teilnehmeranzahl von 10-20 Personen.

#Geburtstag #Hochzeit #Firmenevent

Preisangabe pro Person

**29.00 €/ Netto**

31.03€ inkl. 7% MwSt.

34.51€ inkl. 19% MwSt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen und wählen Sie die entsprechende Anzahl der Speisen aus der jeweiligen Kategorie aus.

## Kalte Spezialitäten - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Hackepeter - garniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen, Petersilie & gestoßenem Pfeffer
- Wurst Arrangement - mit Schinken- & Salami- Spezialitäten, garniert mit Oliven & Feigen
- Käse Arrangement - mit versch. Sorten Weichkäse & Hartkäse, Kracker, Früchten & Nüssen - **vegetarisch**
- Räucherlachs - mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Antipasti - mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerilltem Gemüse, gefüllte Peperoni - **vegetarisch**
- Italienischer Mozzarella - an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegetarisch**

## Salate - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Kartoffelsalat [klassisch] mit Pellkartoffeln, Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Nudelsalat [klassisch] mit Fleischwurst, Erbsen, Mais, gekochtem Ei, Senf & Joghurt
- Nudelsalat mit Penne, Paprika, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Bärlauchpesto & Olivenöl - **vegetarisch**
- Tomatensalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer - **vegan**
- Gurkensalat - mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter [vegan]
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & 2 Sorten \*Dressings (separat) - **\*vegan**
- Griechischer Salat mit Eisberg, Tomaten, Salatgurke, rote Zwiebeln, Oliven, Feta & Joghurtdressing - **vegetarisch**

## Hauptgerichte - wählen Sie 1 Sorte aus.

- Sahnegeschnetzeltes - mit Schweinefleisch, Champignons, Weißwein & Sahnerahm
- Kasselerbraten - geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Krustenbraten - geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Mutzenbraten - Schweinekamm, ummantelt mit Senf & Gewürzen, geschnitten in herzhaftem Bratensud
- Mediterrane Gemüsepfanne - mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini im leichtem Tomatensud - **vegan**
- Lachsfilet - auf Blattspinat, mit leichtem Kräuterrahm
- Medaillonpfanne - je 1 Medaillon vom Rinderfilet, Schweinefilet & Hühnchenbrustfilet, Pfefferrahmsauce
- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
- Frikassee - mit feinem Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Hackbällchen, Champignons & Kapern
- Partyplatte - je 1 Partyboulette, Partyschnitzel, Hähnchenunterkeule

## Beilagen - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Salzkartoffeln in Petersilie & Pflanzencreme geschwenkt - **vegan**
- Kartoffelgratin - Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken - **vegetarisch**
- Kartoffelklöße mit Semmelbrösel (Pflanzencreme) überzogen (2 Klöße pro Portion) - **vegan**
- Langkornreis mit Pflanzencreme verfeinert - **vegan**
- Rosmarinkartoffeln [mit Schale], geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Sommergemüse - Mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Möhren & mit Semmelbrösel (Pflanzencreme) - **vegan**
- Sauerkraut mit Speck, Kümmel & Schmalz
- Rahmchampignons - mit frischen Champignons, in Sahne- Weißwein-Rahm - **vegetarisch**

## Desserts, Brot, Butter & Schmalz - feste Bestandteile des Buffets.

- Gemischte Brotauswahl mit Butter & Griebenschmalz
- Rote Grütze mit Waldbeeren & Vanillesauce - **vegetarisch**
- Schokoladenpudding mit Sahne verfeinert & Vanillesauce - **vegetarisch**



# Schlemmer Buffet 2

## • Buffet ab 20 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit einer Teilnehmeranzahl von 20-40 Personen.

#Geburtstag #Hochzeit #Firmenevent

Preisangabe pro Person

**33.00 €/ Netto**

35.31€ inkl. 7% MwSt.

39.27€ inkl. 19% MwSt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen und wählen Sie die entsprechende Anzahl der Speisen aus der jeweiligen Kategorie aus.

## Kalte Spezialitäten - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Hackepeter - garniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen, Petersilie & gestoßenem Pfeffer
- Wurst Arrangement - mit Schinken- & Salami- Spezialitäten, garniert mit Oliven & Feigen
- Käse Arrangement - mit versch. Sorten Weichkäse & Hartkäse, Kracker, Früchten & Nüssen - **vegetarisch**
- Räucherlachs - mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Antipasti - mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerilltem Gemüse, gefüllte Peperoni - **vegetarisch**
- Italienischer Mozzarella - an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegetarisch**

## Salate - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Kartoffelsalat [klassisch] mit Pellkartoffeln, Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Nudelsalat [klassisch] mit Fleischwurst, Erbsen, Mais, gekochtem Ei, Senf & Joghurt
- Nudelsalat mit Penne, Paprika, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Bärlauchpesto & Olivenöl - **vegetarisch**
- Tomatensalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer - **vegan**
- Gurkensalat - mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter [vegan]
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & 2 Sorten \*Dressings (separat) - **\*vegan**
- Griechischer Salat mit Eisberg, Tomaten, Salatgurke, rote Zwiebeln, Oliven, Feta & Joghurtdressing - **vegetarisch**

## Hauptgerichte - wählen Sie 2 Sorten aus.

- Sahnegeschnetzeltes - mit Schweinefleisch, Champignons, Weißwein & Sahnerahm
- Kasselerbraten - geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Krustenbraten - geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Mutzenbraten - Schweinekamm, ummantelt mit Senf & Gewürzen, geschnitten in herzhaftem Bratensud
- Mediterrane Gemüsepfanne - mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini im leichtem Tomatensud - **vegan**
- Lachsfilet - auf Blattspinat, mit leichtem Kräuterrahm
- Medaillonpfanne - je 1 Medaillon vom Rinderfilet, Schweinefilet & Hühnchenbrustfilet, Pfefferrahmsauce
- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
- Frikassee - mit feinem Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Hackbällchen, Champignons & Kapern
- Partyplatte - je 1 Partyboulette, Partyschnitzel, Hähnchenunterkeule

## Beilagen - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Salzkartoffeln in Petersilie & Pflanzencreme geschwenkt - **vegan**
- Kartoffelgratin - Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken - **vegetarisch**
- Kartoffelklöße mit Semmelbrösel (Pflanzencreme) überzogen (2 Klöße pro Portion) - **vegan**
- Langkornreis mit Pflanzencreme verfeinert - **vegan**
- Rosmarinkartoffeln [mit Schale], geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Sommergemüse - Mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Möhren & mit Semmelbrösel (Pflanzencreme) - **vegan**
- Sauerkraut mit Speck, Kümmel & Schmalz
- Rahmchampignons - mit frischen Champignons, in Sahne- Weißwein-Rahm - **vegetarisch**

## Desserts, Brot, Butter & Schmalz - feste Bestandteile des Buffets.

- Gemischte Brotauswahl mit Butter & Griebenschmalz
- Rote Grütze mit Waldbeeren & Vanillesauce - **vegetarisch**
- Schokoladenpudding mit Sahne verfeinert & Vanillesauce - **vegetarisch**



# Schlemmer Buffet 3

- Buffet ab 30 Personen

Empfohlen für Veranstaltungen mit einer Teilnehmeranzahl ab 30 Personen.

#Geburtstag #Hochzeit #Firmenevent

Preisangabe pro Person

**36.00 €/ Netto**

38.52€ inkl. 7% MwSt.

42.84€ inkl. 19% MwSt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen und wählen Sie die entsprechende Anzahl der Speisen aus der jeweiligen Kategorie aus.

## Kalte Spezialitäten - wählen Sie 4 Sorten aus.

- Hackepeter - garniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen, Petersilie & gestoßenem Pfeffer
- Wurst Arrangement - mit Schinken- & Salami- Spezialitäten, garniert mit Oliven & Feigen
- Käse Arrangement - mit versch. Sorten Weichkäse & Hartkäse, Kracker, Früchten & Nüssen - **vegetarisch**
- Räucherlachs - mit Kapernäpfel, roten Zwiebeln, Dill, Zitrone & Meerrettich
- Antipasti - mit Oliven, getrockneten Tomaten, gerilltem Gemüse, gefüllte Peperoni - **vegetarisch**
- Italienischer Mozzarella - an Strauchtomaten, garniert mit Basilikum, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer - **vegetarisch**

## Salate - wählen Sie 4 Sorten aus.

- Kartoffelsalat [klassisch] mit Pellkartoffeln, Mayonnaise, Fleischwurst, sauren Gurken & Äpfeln
- Nudelsalat [klassisch] mit Fleischwurst, Erbsen, Mais, gekochtem Ei, Senf & Joghurt
- Nudelsalat mit Penne, Paprika, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Bärlauchpesto & Olivenöl - **vegetarisch**
- Tomatensalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Kresse & gestoßenem Pfeffer - **vegan**
- Gurkensalat - mit Essig, Öl, Zwiebeln & Kräuter [vegan]
- Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Radieschen & 2 Sorten \*Dressings (separat) - **\*vegan**
- Griechischer Salat mit Eisberg, Tomaten, Salatgurke, rote Zwiebeln, Oliven, Feta & Joghurtdressing - **vegetarisch**

## Hauptgerichte - wählen Sie 3 Sorten aus.

- Sahnegeschnetzeltes - mit Schweinefleisch, Champignons, Weißwein & Sahnerahm
- Kasselerbraten - geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Krustenbraten - geschnitten in herzhafter Bratensauce
- Mutzenbraten - Schweinekamm, ummantelt mit Senf & Gewürzen, geschnitten in herzhaftem Bratensud
- Mediterrane Gemüsepfanne - mit Drillinge, Charlotten, Paprika, Tomaten, Zucchini im leichtem Tomatensud - **vegan**
- Lachsfilet - auf Blattspinat, mit leichtem Kräuterrahm
- Medaillonpfanne - je 1 Medaillon vom Rinderfilet, Schweinefilet & Hühnchenbrustfilet, Pfefferrahmsauce
- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
- Frikassee - mit feinem Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Hackbällchen, Champignons & Kapern
- Partyplatte - je 1 Partyboulette, Partyschnitzel, Hähnchenunterkeule

## Beilagen - wählen Sie 4 Sorten aus.

- Salzkartoffeln in Petersilie & Pflanzencreme geschwenkt - **vegan**
- Kartoffelgratin - Kartoffelscheiben in feinem Rahm gebacken - **vegetarisch**
- Kartoffelklöße mit Semmelbrösel (Pflanzencreme) überzogen (2 Klöße pro Portion) - **vegan**
- Langkornreis mit Pflanzencreme verfeinert - **vegan**
- Rosmarinkartoffeln [mit Schale], geschwenkt in Rosmarin & Knoblauch - **vegan**
- Sommergemüse - Mit Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Möhren & mit Semmelbrösel (Pflanzencreme) - **vegan**
- Sauerkraut mit Speck, Kümmel & Schmalz
- Rahmchampignons - mit frischen Champignons, in Sahne- Weißwein-Rahm - **vegetarisch**

## Desserts, Brot, Butter & Schmalz - feste Bestandteile des Buffets.

- Gemischte Brotauswahl mit Butter & Griebenschmalz
- Rote Grütze mit Waldbeeren & Vanillesauce - **vegetarisch**
- Schokoladenpudding mit Sahne verfeinert & Vanillesauce - **vegetarisch**
- Mandarinen Quark - Fruchtiger Quark mit feinen Mandarinstückchen - **vegetarisch**



Amado Eventcatering  
[www.amado-eventcatering.de](http://www.amado-eventcatering.de)