

HOLA

HOLGER LASCHET - CATERING

WWW.HOLA-CATERING.DE

„HOLA“

HOLA steht nicht nur für Holger Laschet + Team
sondern auch für spanisch: HOLA,
was so viel wie ein freundliches „Hallo“ bedeutet.

In diesem Catering-Katalog finden Sie nun einen Mix aus Tradition und Moderne

Lassen Sie sich inspirieren und gehen Sie mit uns neue Wege



Fingerfood & Tapas -Hochgenuss und Augenweide

Fingerfood „Kleiner Empfang“

als Appetizer oder Snack für verschiedenen Anlässe

(ab 20 Personen 16,50 € p. Person / ab 50 Personen 15,00 € p. Person)

Mini-Burger mit Hähnchenfleisch und BBQ-Sauce

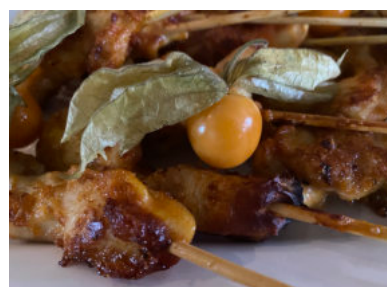
Asiatischer Nudelspieß „Pad Thai“-vegetarisch

Gebackene Geflügel-Saté mit Ananas

Madeleines mit Parmesan und Basilikum-vegetarisch

Gefüllter Zitronen-Crepe mit Dillcreme und Räucherlachs

Blätterteigroulade mit Schweinefleisch, Manchego, Porree und Olive



Fingerfood „Party“ als kreative Hauptmahlzeit für Anlässe jeglicher Art

(ab 20 Personen 29,50 € p.P. / ab 50 Personen 28,00 € p. Person)

Blätterteigroulade mit Paprika, Basilikum und Parmesan-vegetarisch
Mini-Schnitzel mit Estragon-Curry-Creme und Zitrone
Gebackener Hähnchenspieß mit Ananas-Chutney
Gefülltes Pita Brot mit Köfte (Lamm und Rind) und Haydari
Glasierte Rindfleischbällchen „mit BBQ-Glasur“ und Sesam
Mini Wraps mit gelber Thai-Currycreme und süß-saurem Senfgemüse- vegetarisch
Mini-Gebäck mit Ziegenkäse, Rosmarin-Honig und Olivenöl-vegetarisch
Cherrytomate-Spieß mit mariniertem Babymozzarella und Olive-vegetarisch
Mini-Burger mit Hähnchenfleisch und BBQ-Sauce
Mini-Frikadelle mit gefüllter Peppino Rosso
Gebackene asiatische Nudelspieße „Pad Thai“-vegetarisch
Gefüllte Feige mit Ziegenkäse im Speckmantel
Lachsfilet in Pankokruste mit koreanischem Chili-Dip

Fingerfood „Tapas-all over the world “ -modern und überraschend anders

(ab 20 Personen 3

34,50 € p.P. / ab 50 Personen 32,00 € p. Person)

Feige mit Ziegenkäse, Mandel, Honig und Bacon
Gefüllter Wrap mit Bruchettacreme , Mozzarella und Ruccola -vegetarisch
Geflügelbällchen in Cornflakeskruste mit Chili-Pipette
Mini-Sushi-Bällchen mit marinierten Pilzen-vegan
Manchego auf Mandel Feigenbrot -vegetarisch
Madeleines mit Basilikum und Parmesan -vegetarisch
Gefülltes Pita Brot mit Köfte (Lamm und Rind) und Haydari (auch vegetarisch möglich)
Mediterraner Hähnchenspieß mit Oliven und Mandel-Chili-Dip
Gebackene Riesengarnelen mit Curry-Mayonaise
Gefüllte Zucchinirolade mit Fetakäse und getrockneter Tomate -vegetarisch
Blätterteigroulade mit Schweinefleisch, Manchego, Porree und Olive
Mini-Burger mit Hähnchenfleisch und BBQ-Sauce
Gefüllter Zitronen-Crepe mit Dillcreme und Räucherlachs
Lachsfiletspieß in Pankokruste mit mit koreanischem Chili-Dip

Vegetarische /vegane Fingerfood- die geschmackvolle fleischlose Alternative

(ab 20 Personen 27,50 € p.P. / ab 50 Personen 26,00 € p. Person)

Blätterteigschnecke mit Olivencreme, Parmesan, Basilikum und Paprika(vegetarisch)
Funky Falafel mit Hummus im Mini-Glas (vegan)
Gegrillte Zucchinirolade mit Feta (oder Tofu)und getrockneter Tomate (vegetarisch/vegan)
Glasierte Bällchen „mit BBQ-Glasur“, Sesam und Chili (vegan)
Gefüllte Wraps mit gelber Thai-Currycreme und süß-saurem Senfgemüse (vegan)
Madeleines mit Parmesan und Basilikum-vegetarisch
Asiatische Reisburger mit Pilzfüllung (vegan)
Mini Wrap mit Pulled Jackfruit und BBQ-Sauce (vegan)
Cherrytomate-Spieß mit mariniertem Babymozzarella und Olive(vegetarisch)
Vegetarische -Mini-Frikadelle mit gefüllter Peppino Rosso (vegetarisch)
Gebackene asiatische Nudelspieß „Pad Thai“(vegan)
Manchego auf Mandel-Feigenbrot (vegetarisch)
Mini-Sushi-Bällchen mit marinierten Pilzen -vegan

Tapas- elegant & anders (Klassisch m Tongeschirr serviert)

(ab 20 Personen 37,00 € p. Person / ab 50 Personen 35,00 € p. Person)

Marinierter Schafskäse mit frischen Kräutern
Luftgetrocknete Mettwurst vom Iberico Schwein
Gebackener Ziegenkäse mit Bacon und Honig
Lomo Iberico Belotta (Luftgetrockneter Schweinerücken vom Iberico Schwein))
Datteln und Aprikosen im Speckmantel
Gebratene Champignons mit Knoblauch und Zitrone
Gegrillte Aubergine mit Rosmarin, Pinienkerne, Pflaume und Rotweinessig
Manchego (spanischer Schafskäse) mit Mandel-Feigenbrot
Marinierte Galia-Melone mit Serrano
Gefüllte Kirschaprika mit Frischkäsezubereitung
Gebratene Riesengarnelen mit Mandel-Chili-Dip
Chorizo in Rotwein (warm)
Geschmorte Hackfleischbällchen im Rotwein-Paprikasud (warm)
Steinofenbaguette
Aioli
Catalanische Creme mit PX-Sherrykaramell

Suppen, Dessert oder Käse

als Einzeltäter oder als Ergänzung zur Fingerfood

Suppen (500 ml pro Person) (ab 20 Personen)

Kartoffel-Bergkäsesuppe mit Schwarzbrotchips und Salbei (vegetarisch)	7,50 €
Winterliche Kartoffelsuppe mit Brezel-Cashew-Croutons (vegetarisch)	7,50 €
Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons	6,50 €
Pikante Kürbissuppe mit Curry, Apfel, Ingwer , Sternanis und Kokosmilch (vegan)	6,50 €
Asiatische Gemüsesuppe mit Soja, Glasnudel und Kokosmilch (vegan)	6,50 €
Hochzeitssuppe vom Rind mit buntem Gemüse, Eierstich und Markbällchen	8,50 €
Hackfleisch-Käsesuppe mit frischem Lauch und Champignons	8,50 €
Butter-Chicken Suppe mit Tomate, Hähnchen und Erdnuss	9,50 €
Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika, Zwiebeln, Cornichons und Champignons	9,50 €
BBQ-Suppe von Rind und Schwein mit Aprikosen, Paprika und Mango-Chutney	9,50 €

Dessert im Glas. Im Mini-Glas/Cube serviert

Panna Cotta mit eingelegten Gewürz-Orangen	4,50 €
Panna Cotta "Klassisch" mit roten Früchten	4,50 €
Mousse au chocolat mit Espresso-Sahne	4,50 €
Vanille-Quarkmousse mit Portwein Zwetschgen	4,50 €
Hausgemachte Herrencreme	4,50 €
Crema Catlana mit Sherry-Karamell	4,50 €
Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble	4,50 €
Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade	4,50 €
Duett von Schokoladen und Haselnuss-Mousse	4,50 €
Veganes Mousse au chocolate miut Nussbisquit und Himbeer	5,00 €

Käse von Hemmen (ab 20 Personen)

Käseplatte „Petite“ /von unserem Haus-Affineur auf den Punkt gereift (4 Sorten / Gesamt : 150 g pro Person)	9,50 € p.Person
Käseplatte „Grande“ von unserem Haus-Affineur auf den Punkt gereift (6 Sorten / Gesamt : 200 g pro Person)	13,50 € p.Person

Riesenpfanne- immer wieder ein Hingucker (ab 30 Personen)



2 Sorten pro Pfanne möglich (Pfanne geteilt)

	<u>Preise p. Person</u>
Hähnchenpfanne mit frischen Pilzen der Saison und Bacon in Rahm	22,00 €
Asiatisches Hähnchenpfanne mit gelbem Curry , buntem Gemüse und Kokosmilch	19,50 €
Indisches Butter-Chicken-Curry mit Hähnchenfleisch, Tomate und Erdnuss	19,50 €
Gyros Pfanne mit Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons in Metaxasauce	20,50 €
BBQ-Rindfleischpfanne mit Paprika, Champignons, Pfirsich und Mango-Chutney	23,50 €
Italienische Rindfleischpfanne mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer	23,50 €
Vegane Gemüsepfanne mit Shi, Take, Paprika, Zwiebeln und Curry in Kokosmilch	17,50 €

Beilagen für die Riesenpfanne

	<u>Preise p. Person</u>
Steinofenbaguette	3,00 €
Hausebackenes Foccacia mit Olivenöl und Meersalz	3,00 €
Patata Bravas (gewürzte Kartoffelspaten aus dem Ofen)	4,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50 €
Wildreis & Langkornreis	3,00 €
Butterspätzle	4,00 €
Kartoffelgratin	5,50 €
Tagliatelle mit frischem Basilikum	4,50 €

Dips und Salate

	<u>Preise p. Person</u>
Aioli (Knoblauchmayonaise-spanische Art-vegetarisch)	2,00 €
Hummus (orientalische Kichererbsencreme mit Olivenöl, Chili und Zitrone-vegan)	2,00 €
Basilikumquark(Quark, Basilikum, Knoblauch, Gurke, Lauch)	2,00 €
Haydari (Salzlakenkäse, Knoblauch Dill, Zitrone, Yoghurt)	2,00 €
Bunter Gartensalat mit 2 Dressings	4,00 €
Cesar Salad mit Ei, Kirschtomate, Croutons, Parmesan und Knoblauch-Senfdressing	4,50 €

Feiern im kleinen Kreis - unser Baukasten - schon ab 15 Personen

für Kommunionen, Tauffeiern, Einschulung, Weihnachtsfeiern und mehr

Unser Angebot für Sie (ab 15 Personen bei Abholung / Lieferung ab 20 Personen als 3 Gang)

1 Suppe oder Vorspeise + 1 Hauptgericht + 1 Dessert	<u>nur 28,50 €</u>
1 Suppe oder Vorspeise + 2 Hauptgerichte + 1 Dessert	<u>nur 33,00 €</u>

Weitere Varianten

ohne Suppe oder Dessert	-4,00 €
ohne Suppe+Dessert	-8,00 €

Vorspeise/Suppe zur Wahl

- Kartoffel-Bergkäsesuppe mit Schwarzbrotchips und Salbei -vegetarisch
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons.-vegetarisch
- Spargelcremesuppe mit Einlage (nur vom 10.04-20.06) -vegetarisch
- Pikante Kürbissuppe mit Curry, Apfel, Ingwer und Sternanis- vegan
- Hochzeitsuppe vom Rind mit buntem Gemüse, Eierstich und Markbällchen
- Anti-Pasti-Platte mit verschiedenen marinierten und gefüllten Gemüse
- Gebratene Tomaten mit Mozzarella, Croutons und hausgemachtem Basilikum -Pesto
- Italienische Vorspeisenplatte mit Vitello-Tonato, Caprese und Carpaccio vom Rinderfilet (+6,50 €)
- Bunter Gartensalat mit Croutons und zweierlei Dressings

Hauptgerichte zur Wahl

- Schweinefilet im Ganzen gegart an Pfeffersauce mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln
- Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce mit Spätzle und buntem Gemüse
- Hähnchenbrust in Curryfruchtsauce mit buntem Gemüse und Basmati (wahlweise Krokette)
- Rinderbraten (wahlweise Rouladen) in Burgundersauce mit Kartoffelgratin und Speckbohnen
- Zwiebelfleisch (Rindfleisch in Zwiebelsauce) mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln
- Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, buntem Gemüse und Krokette
(Ergänzung durch vegetarische Schnitzel möglich +1,50 €)
- Lachsfilet in Basilikumkruste mit Grillgemüse und Patata Bravas
- Ergänzung zur Spargelzeit: Frischer Stangenspargel mit Hollandaise anstatt buntem Gemüse (+3,50 €)
- Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen und Rotkohl (+3,00 €) —nur von Oktober-März erhältlich —

Dessert zur Wahl (Sie möchten ihr Dessert auf 2 Sorten aufteilen -kein Problem- +1,50 €)

- Mousse au chocolaté mit Espressosahne
- Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble
- Herrencreme
- Panna Cotta mit roten Früchten
- Quarkmousse mit Portwein-Zwetschgenkompott
- Crema Catalana mit Sherry-Karamell

Sie vermissen noch hausgebackenes Brot und Dips

-schauen Sie doch einmal bei der Riesenpfanne auf der vorherigen Seite-



Warme Party-Buffets (ab 15 Personen)

-für Ihre Party.....-Ihren Geburtstag.....-oder einfach mal so

Schnitzel 23,00 €

Klassische Schweineschnitzel (+ vegetarische Schnitzel möglich)
und Hähnchenschnitzel in Sesam-Panierkruste
Paprika-Zwiebelsauce und Champignonsauce
Asiatisches Pfannengemüse und bunter Gartensalat mit 2 Dressings
Bratkartoffeln , Kartoffelgratin und Basmati

Braten 28,50 €

Rinderbraten im Schmortopf mit Balsamico-Schalotten
Schweinebraten im Kräutersud
Putenbraten in Steinpilzrahm
Buntes Gemüse der Saison, Hollandaise, Bohnen im Speckmantel
Spätzle, Kartoffelgratin. Krokette

Steak 34,50 €

Rindersteak in Pfefferrahmsauce
Schweinerückensteak mit Bacon an Sauce Béarnaise
Hähnchensteak in Curryfruchtsauce
Bohnen im Speckmantel, buntes Gemüse der Saison
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln (oder Krokette)

Mediterrane-Buffets (ab 15 Personen)

Mediterran I

(ab 15 Personen 34,00 € / ab 30 Personen 32,50 €)

Gegrillte und gefüllte Gemüse mit Mandel-Chili-Dip
Steinofenbaguette mit Aioli

Überbackenes Lachsfilet mit Basilikum-Parmesankruste
Schweinefilet in Olivenöl gegart an Rosmarinjus

Paprika-Pfannengemüse

Patata Bravas (Kartoffelspalten aus dem Ofen)

Panna Cotta mit roten Früchten

Mediterran II

(ab 15 Personen 36,00 € / ab 30 Personen 34,50 €)

Gegrillte und gefüllte Gemüse mit Mandel-Chili-Dip
Steinofenbaguette mit Aioli

Rindersteaks in Zitronen-Thymiansauce

Schweinefilet in Olivenöl gegart an Rosmarinjus

Hähnchen mit Salbei und Parmaschinken im Tomatensud

Pfannengemüse mit Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Paprika und Olive

Patata Bravas (Kartoffelspalten aus dem Ofen)

Panna Cotta mit eingelegten Orangen

Mediterran III

(ab 15 Personen 37,50 € / ab 30 Personen 36,00 €)

Gegrillte und gefüllte Gemüse mit Hummus

Marinierte Champignons Knoblauch, Petersilie und Zitrone

Gegrillte Aubergine mit Rosmarin, Pinienkerne, Pflaume und Rotweinessig

Marinierter Hirtenkäse mit roten Zwiebeln und Kräutern

Steinofenbaguette mit Aioli

Hähnchen mit Salbei und Parmaschinken im Tomatensud

Überbackenes Lachsfilet mit Basilikum-Parmesankruste

Rindersteaks in Zitronen-Thymiansauce

Pfannengemüse mit Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Paprika und Olive

Grüner Spargel mit getrockneter Tomate. Ei und Pinienkernen

Patata Bravas (Kartoffelspalten aus dem Ofen)

Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade



Hochzeits-Bufferets (ab 30 Personen)

**Egal ob Hochzeit, Silberhochzeit, Firmenjubiläum oder Geburtstag,
wir haben das passende Buffet für Sie !**

Emsländisches Hochzeitsbuffet

42,00 €

Hochzeitssuppe

Zwiebelfleisch

(ohne Zwiebelfleisch -6,00 € p.P)

Bunter Gartensalat mit 2 Dressings

Schweinefilet im Ganzen gegart an Champignonrahmsauce (oder Pfeffersauce)

Rinderbraten in Burgundersauce

Hähnchenbrust in Curryfruchtsauce

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Reis

Buntes Gemüse der Saison

Hausgemachte Herrencreme

(gerne können Sie gegen einen kleinen Aufpreis von 1,50 € auch noch en zweites Dessert bekommen)

Italienisches Buffet

48,00 €

Gebratene Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme, Kapern, getrockneter Tomate und Basilikum
Marinierter Räucherlachs mit frischen Kräutern in Lemonenöl
Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen
Bunter Gartensalat mit Balsamico-Dressing
Steinofenbaguette mit Aioli und Basilikumquark

Hähnchenroulade gefüllte mit Salbei und Parmaschinken im Tomatensud
Überbackenes Lachsfilet mit Basilikum-Parmesankruste
Schweinelendchen mit Pancetta im Kräutersud
Rindersteak mit eingelegten Balsamico-Schalotten und Thymian
Pfannengemüse mit Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Paprika und Olive
Gegrillte Gemüse mit grünem Spargel
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi in Tomaten-Salbeisauce

Panna Cotta mit Himbeerkompott
Tiramisu

Spanisches Buffet (Vorspeisen können auf Tischen eingesetzt werden (+2,50 €))

52,00 €

Gegrillte und gefüllte Gemüse mit Manchego
Marinierte Champignons Knoblauch, Petersilie und Zitrone
Gegrillte Aubergine mit Rosmarin, Pinienkerne, Pflaume und Rotweinessig
Datteln im Speckmantel
Marinierte Melone mit Iberico-Schinken
Marinierte Riesengarnelen mit Mandel-Chili-Dip
Steinofen- und Olivenbaguette mit Aioli

Rindersteaks an Zitronen-Thymianjus
Hähnchenbrust mit Pfifferlingen in Sherryrahmsauce
Variation von Edelfischen in Safransauce
Schweinelenden im Serranomantel an Rosmarinsauce
Gegrillte Gemüse
Grüner Spargel mit getrockneter Tomate und Ei
Patata Bravas (Kartoffelspalten aus dem Ofen)
Kartoffel-Tortilla

Crema Catalana an Sherrykaramell
Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble

Tipp: Beschränken Sie sich auf 3 Hauptgerichte und sparen Sie 5,50 €



BBO-Bufferets (ab 30 Personen inkl. Buffetpersonal)

Burger Buffet

34,50 €

(Tipp: ab 15 Personen auch zum Abholen und selber Grillen für nur 27,50 € p. Person)

Salat und Side Dishes

Coleslaw-amerikanischer Krautsalat mit Apfel, roten Zwiebeln und Möhre

Caesar Salat mit Romana, Ei, Kirschtomate und Parmesan

Pellkartoffelsalat mit Sour Cream und Frühlingslauch

Mac & Cheese (Makaroniauflauf mit 3 Käsesorten)

Rosmarinkartoffeln

Frisch vom Grill

USA-Black Angus Rindfleischpatties

Deutsche Färsen-Rindfleischpatties

Beyond Meat-vegetarische Patties

Buns

Italo-Bun

Brioche Bun

Dips und Allerlei zum Belegen

Bacon Jam, BBQ-Sauce, Tomaten-Relish,

Geschmorte Zwiebeln, Candy-Bacon, gebratener Mais

Irischer Cheddar, frische Tomate, Jalapenos

American BBQ

45,50 €
(ohne Flammlachs 41,00 €)

Coleslaw-amerikanischer Krautsalat mit Apfel, roten Zwiebeln und Möhre
Caesar Salat mit Romana, Ei, Kirschtomate und Parmesan
Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen und Hummus
Pellkartoffelsalat mit Sour Cream und Frühlingslauch
Asiatischer Mie-Nudelsalat mit buntem Gemüse
Steinofenbaguette mit Kräuterbutter und Aioli

Fleischstücke aus dem BBQ-Smoker am Buffet tranchiert (Dips sind separat)

Pikanter Bentheimer Schweinenacken mit koreanischer BBQ-Glasur und Sesam
Tandoori-Putenbrust im Baconmantel mit Aprikosen-Chiliglasur
US-Brisket (Rinderbrust) 14 Stunden im Smoker gegart mit rauchiger BBQ-Sauce
Flammlachs vom offenen Feuer mit Honig-Senfsauce
Ananas-Chutney, BBQ-Sauce, Bacon Jam
Mac & Cheese / (Nudelauf mit 3 Käsesorten)
Gebackene Kartoffelspalten aus dem Ofen
Gebackene Maiskölbchen
gegrilltes Gemüse, gratinierte Tomaten mit Parmesan

Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade
Quarkmousse mit portwein-Zwetschgen

HOLA-BBQ

44,50 € p.P.

Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen und Hummus
Gebratene Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Caesar Salad mit Romana, Kirschtomate, Ei, Parmesan und Croutons
Curry-Cous Cous mit Minze, Petersilie und Cashekernen
Coleslaw-amerikanischer Krautsalat mit Apfel, roten Zwiebeln und Möhre
Hausgebackenes Focaccia und Olivenbaguette mit Petersilien-Fetacreme und Aioli

Mariniertes Hähnchen „Tandoori“ mit Zitrone, Joghurt und Curry
Riesengarnelenspieße mit Chili, Petersilie und Knoblauch
USA-Rindersteak mit sieben Pfeffer und Zitrone
Mariniertes Schmetterlingssteak vom Schwein mit Birne und Soja
Duroc-Bratwurst vom Lengericher Schwein

Gegrillte Gemüse, gratinierte Tomaten mit Parmesan
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Dips: BBQ-Sauce, Ananas-Chili-Chutney, Kräuterbutter, Tomaten-Apfelketchup

Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo Crumble im Weck-Glas
Hausgemachte Herrencreme

Spanisches BBQ

52,00 € p. Person

(Vorspeisen können auf Tischen eingedeckt werden wie Tapas (+2,50 €))

Vorpeisen

Gegrillte Artischocken mit Iberico Schinken
Marinierter Schafskäse mit roten Zwiebeln und Kräutern
Datteln und Aprikosen im Speckmantel
Gebratene Champignons mit Knoblauch und Zitrone
Gegrillte Aubergine mit Rosmarin, Pinienkerne, Pflaume und Rotweinessig
Manchego (spanischer Schafskäse) mit Mandel-Feigenbrot
Marinierte Galia-Melone mit Serrano
Gefüllte Kirschaprika mit Frischkäsezubereitung
Gefüllte Oliven mit Mandeln
Zucchinirolladen mit Ziegenkäse und getrockneter Tomate
Wildkräutersalat mit zweierlei Dressings

Hausgebackenes Steinofen und Olivenbrot mit Aioli und Basilikumquark

Hähnchenspieße mit Aprikose und Bacon
Riesengarnelenspieße mit Chili, Petersilie und Knoblauch
Premium Roastbeef mit frischem Lorbeer und Meersalz
Iberico-Schwein-Spieße mit Paprika, Kreuzkümmel, Zitrone und Knoblauch
Frischer Thunfisch mit sieben Pfeffer und Zitrone

Gegrillte Gemüse
gratinierte Tomaten mit Parmesan
Kartoffel-Tortilla
Rosmarinkartoffeln

Vanille-Panna Cotta mit roten Früchten

Crema Catalana mit Sherry-Karamell

Sämtliche Buffets sind nur Vorschläge und können natürlich auch individuell nach Ihren Wünschen und Preisvorstellungen zusammen gestellt werden.

Weihnachts-Buffets (ab 20 Personen)

Weihnachten-Basic

24,50 €

Erweitern Sie dieses Buffet doch einfach um eine Vorspeise oder einem Dessert - ganz nach Ihren Wünschen

Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsauce und Preiselbeere

Indisches Butter-Chicken Curry mit Hähnchenfleisch, Erdnussbutter und Kokosmilch

Winterliche Gemüse der Saison

Winterlicher Blattsalat mit 2 Dressings

Kartoffelgratin, Basmati

Weihnachten -Klassik

27,50 €

Wildgulasch in Preiselbeer-Orangensauce

Schweinemedallions in Steinpilzrahm

Hausgemachter Rotkohl, Speck-Rosenkohl

Bratkartoffeln, Kartoffelklöße

Haselnuss-Tiramisu

Weihnachten - Asiatisch

32,50 €

Kürbis-Currysuppe mit Apfel, Sternanis und Kokosmilch

Asiatische Entenkeule mit Soja, Chili und Limette

Schweinemedallions mit Bacon in Erdnussauce

Buntes Pfannengemüse mit Shi Take-Pilzen, Paprika, Möhre und Chinakohl

Gebratene Süßkartoffelscheiben, Basmati

Panna Cotta mit Gewürzorange

Weihnachten -Traditionell

34,50 €

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

Gänsebrust in Backpflaumensauce

Schweinemedallions mit Bacon in Pfefferrahmsauce

Hausgemachter Rotkohl, winterliches Gemüse

Kartoffelgratin, Kartoffelklöße



Mousse au chocolate mit Espressosahne

DRIVE IN am Küchenfenster.(ab 4 Personen) BITTE LESEN

23.12.....,Weihnachts-Rettung“ 14.00-18,00 Uhr

An diesem Tag ist alles anders !

da auch wir gerne den 24.12. mit unseren Liebsten verbringen möchten, geben wir Euch die Möglichkeit Euer Essen für den 24.12. schon fertig gegart und Vakuum verpackt abzuholen. Einfach nur noch nach Anleitung erwärmen- einfacher gehts nicht.

Menü I ab 4 Personen/ 34,00 € p. Person

Gänsebrust und Keule mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Bratapfel und Vanillesauce

Menü II ab 4 Personen /27,50 € p. Person

Rinderbraten vom Black Angus mit Rotkohl und Kartoffelgratin
Bratapfel und Vanillesauce

Und so funktioniert es:

Ihr schickt einfach eine Mail an : info@hola-catering.de mit folgenden Daten (Pflichtfelder)

Name-vollständig mit Vor und Zuname

Adresse (Strasse und Wohnort)

Abholzeit:

Menü IAnzahl

Menü II..... Anzahl

Gesamtpreis

Wir bereiten Euer Essen dann passend vor , so das ihr es ohne lange Wartezeit abholen könnt.

AGB`s, & Infos`s

Mehrwertsteuer

Alle unsere Katalogpreise sind inklusive 7 % Mehrwertsteuer und ohne Geschirr ausgezeichnet. Sie benötigen Geschirr??? Kein Problem, schauen Sie unter dem Punkt: Geschirr & Leihgüter

Stornierungsbedingen/ Angabe von Personenzahlen

Personenzahl

Grundsätzlich können Sie jederzeit nach Bestätigung Ihrer Bestellung die Personenzahl in beider Richtungen korrigieren. Sinkt die, bei der Erstellung des Angebotes/Auftrages angegeben Personenzahl, um mehr als 20 % verliert das Angebot seine Gültigkeit und muss neu berechnet werden. 7 Tage vor geplanter Lieferung/ Abholung benötigen wir eine endgültige Personenzahl. Diese kann dann anschließend nur noch erhöht werden.. Eine Reduzierung ist dann ausgeschlossen.

Stornierung

Bei einer Absage bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir Ihnen 10 % des Auftragswertes für bereits getätigte Dienstleistungen und Entschädigungszahlungen an Lieferanten.

Bei einer unter 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir Ihnen 25% des Auftragswertes für bereits getätigte Dienstleistungen , Entschädigungszahlungen und nicht verwertbaren Wareneinkauf.

Bei einer Absage unter 36 Stunden vor geplanter Lieferzeit berechnen wir Ihnen 75% des Auftragswertes für bereits getätigte Dienstleistungen , Entschädigungszahlungen und nicht verwertbaren Wareneinkauf. Es erfolgt keine Abgabe von Lebensmitteln als Ausgleich.

Lieferung /Anfahrt /pro Fahrzeug

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Speisen zu folgenden Konditionen:

(Lieferung möglich ab 20 Personen oder einem Auftragswert von 400,00 €)

- bis 10 Km Wegstrecke für Anfahrt (Kunde bringt Geschirr zurück) / **25,00 € Anfahrt**
- ab 50 Personen und einem Auftragswert von 1000,00 € / **kostenlose Anfahrt** (bis 10 Km Wegstrecke)
- ab 10 km Wegstrecke berechnen wir eine Unkostenpauschale von **1,00 € pro Mehrkilometer** für Fahrzeug und Fahrer
- **Ab 100 Personen kostenlose Lieferung bis 20 Km**

Tischwäsche

Tische, Tischwäsche und Servietten gehören bei Buffet-Lieferungen **nicht** zum Lieferumfang !

Wir empfehlen wir Ihnen unseren Partner in den Niederlanden /Oldenzaal RS-Verhuur
Unter www.rs-verhuur.nl finden Sie Ausstattung, Preise und alle nötigen Infos

Geschirr & Leihgüter

Sie haben die Möglichkeit über unseren zuverlässigen Partner „Pelle Geschirrverleih“ Geschirr für Ihre Veranstaltung zu bestellen . Kontakt: Telefon 05977-928180

Sollten Sie weitere Leihgüter wie Tische, Stühle usw. Benötigen empfehlen wir Ihnen unseren Partner in den Niederlanden /Oldenzaal RS-Verhuur

Unter www.rs-verhuur.nl finden Sie Ausstattung, Preise und alle nötigen Infos

Zahlung

Grundsätzlich hat die Zahlung bei Neukunden in Bar oder EC-Cash bei Abholung zu erfolgen.
Alternativ als Vorkasse per Überweisung,

Bei bereits angelegten Kunden erfolgt die Zahlung per Überweisung nach Rechnungsstellung
Festgelegtes Zahlungsziel : 10 Tage

Familientage und Urlaub:

Der Montag ist unser Familien-Sonntag, Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Dienstags sind wir ja wieder da !

Da uns der Samstag wie Sie Ihn kennen als Wochenende ja auch fehlt, sind wir Sonntags nur nach Absprache oder zu besonderen Tagen (Kommunions-Sonntage usw). für Sie da.

Betriebsferien: (Öffnung nur in Ausnahmefällen nach Absprache)

Ostern 2025 /	13.04.2024 - 22.04.2024
Pfingsten 2025 /	01.06.2025 - 12.06.2025
Sommer 2025 /	20.07.2025 - 06.08.2025
Herbst 2025 /	12.10.2025 - 22.10.2025
Winter 2025/	24.12.2025- 07.01.2026