



GENUSSERZEUGER

CATERING

*Buffet, Catering
&
Menü*



GENUSS

verbindet

Genau das ist unser Anspruch!

Mit viel Liebe zum Detail, hochwertigen Zutaten und einem sicheren Gespür für besondere Momente begleiten wir Ihre Veranstaltung kulinarisch

Ganz gleich, in welcher Location Sie feiern.
In dieser Cateringmappe finden Sie unsere drei sorgfältig zusammengestellten Buffetvorschläge sowie drei vielseitige Grillbuffet-Varianten.

Ob stilvolle Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstag oder Sommerfest – unsere Konzepte sind so gestaltet, dass sie sich flexibel an unterschiedliche Veranstaltungsorte und Gästezahlen anpassen lassen.

Wir stehen für Qualität, Frische und eine zuverlässige Umsetzung vor Ort. Von der Planung bis zur Präsentation sorgen wir dafür, dass Sie sich entspannt Ihren Gästen widmen können - während wir im Hintergrund für einen reibungslosen Ablauf und geschmackliche Highlights sorgen.

Lassen Sie sich inspirieren.

... wir freuen uns darauf, auch Ihre Veranstaltung zu einem genussvollen Erlebnis zu machen.



silberpappel



GENUSSERZEUGER

#Inhaltsverzeichnis

Team	#5
Fingerfood	#6
Buffets	#12
Grillbuffets	#17
Menüs	#22
Kleingedrucktes & AGB's	#25

#GENUSSTeam



Genuss

Team

silberpappel GENUSSERZEUGER

Vegetarisch (ab 4,50€ p.A.)

1. Caprese-Spieße (Kirschtomate | Mini-Mozzarella | Basilikum)
2. Ziegenfrischkäse auf Crostini mit Honig & Walnuss
3. Rote-Bete-Tatar auf Pumpernickel
4. Blätterteiggebäck herzhaft (vorgebacken, kalt servierbar)
5. Couscous-Gemüse-Salat im Mini-Glas
6. Antipasti-Spieße
7. Mini-Quiche (kalt servierbar)
8. Wrap-Röllchen mit Frischkäse & Grillgemüse
9. Polentawürfel mit Paprika-Relish
10. Kartoffelrösti-Taler mit Kräuterquark
11. Hummus im Glas mit Gemüsesticks
12. Käsewürfel mit Traube am Spieß

Fleisch (ab 5,50€ p.A.)

13. Roastbeef-Röllchen mit Rucola
14. Mini-Fleischbällchen (kalt oder lauwarm)
15. Hähnchenspieße in Kräutermarinade
16. Pulled-Chicken im Mini-Brötchen
17. Mini-Frikadellen mit Senf-Dip
18. Vitello-Tonnato-Creme auf Crostini
19. Wrap-Röllchen mit Putenbrust
20. Mini-Brioche mit Serrano oder Schwarzwälder Schinken
21. Landjäger & Käse am Spieß
22. Kalter Schweinebraten auf Baguette mit Senfcreme

Fisch (ab 5,50€ p.A.)

23. Lachstatar auf Crostini
24. Räucherlachs mit Dillcreme im Glas
25. Garnelenspieße mit Aioli (kalt servierbar)
26. Lachscreme auf Pumpernickel
27. Matjestatar im Mini-Glas

Gemischt (ab 5,50€ p.A.)

29. Antipasti im Mini-Weckglas
30. Mini-Sandwiches (verschiedene Füllungen, halbiert)

Fingerfood

#GENUSSFingerfood



#GENUSSFingerfood



#GENUSSFingerfood



#GENUSSFingerfood



#GENUSSFingerfood

Macarons
verschiedene Sorten

Buffets (ab 59 € p. P.)

Buffet N°1

Vorspeisen & Salate

- Bunter Blattsalat mit Hausdressing
- Tomaten-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
- Antipasti-Gemüse mit gereiftem Balsamico
- Bunter Bauernsalat mit Schafskäse
- Ofenfrisches Baguette & Butter

Hauptgänge

- Putenbrustmedaillons in Tomaten-Kräutersugo
- Schweinefilet mit grünem Pfeffer und Sahnesoße
- Vegetarische Gemüselasagne

Beilagen

- Rosmarindrillinge
- Frische Pasta
- Saisonales Marktgemüse

Dessert im Glas

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerenkompott

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

A stylized, handwritten-style signature in a golden-brown color. The signature is written vertically and appears to be a variation of the word 'Buffets' or a similar brand name, with flowing, cursive lines.

Buffets (ab 59 € p. P.)

Buffet N°2

Vorspeisen & Salate

- Blattsalate mit Hausdressing
- Karotten-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkernen
- Mediterran angehauchter Couscoussalat
- Würziger Tomaten-Brot-Salat
- Ofenfrisches Baguette & Butter

Hauptgänge

- Putenbrust mit orientalischen Kräutern und Jus
- Hackbällchen vom Rind in Tomatensauce
- Auflauf von Wurzelgemüse und Kartoffel

Beilagen

- Würzige Drillinge
- Limettenreis
- Ofengemüse

Dessert

- Vanillecreme mit eingekochten Beeren
- Schokoladenmousse

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

A stylized, handwritten-style signature or logo in a golden-brown color, oriented vertically on the right side of the page. The text appears to be "#GENUSSBuffets" written in a cursive, flowing script.

Buffets (ab 59 € p. P.)

Buffet N°3

Vorspeisen & Salate

- Rote-Bete-Salat mit Apfel & Walnuss
- Gurkensalat mit Dill
- Nudelsalat mit Gemüse
- Antipasti-Gemüse
- Baguette & Kräuterbutter

Hauptgänge

- Hähnchenbrust verfeinert mit Kräutern und Knoblauch
- Rindersteaks mit kräftiger Jus
- Schweinefiletmedaillons an Senfrahmsauce
- Vegetarische Gemüselasagne

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Ofengemüse

Dessert

- Panna Cotta
- Obstsalat

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

A stylized, handwritten-style signature or logo in a golden-brown color, oriented vertically on the right side of the page. The text appears to be "#GENUSSBuffets" written in a cursive, flowing script.

Buffets (ab 59 € p. P.)

Buffet N°4

Vorspeisen & Salate

- Wildkräutersalat mit Granatapfel & gerösteten Kernen
- Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse & Walnuss
- Burrata auf buntem Tomaten-Concassé & Basilikumöl
- Antipasti-Auswahl (Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons)
- Couscous-Salat mit Ofengemüse & frischen Kräutern
- Hausgebackenes Brot & Dips (Hummus, Kräuterfrischkäse)

Hauptgänge

- Steinpilz-Risotto mit Parmesanschaum & Babyspinat
- Ricotta-Spinat-Quadrone mit Salbeibutter & Kirschtomaten
- Auberginenröllchen gefüllt mit Frischkäse & Kräutern in Tomatensugo
- Mediterranes Ofengemüse mit Rosmarin

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Limettenreis mit frischen Kräutern
- Rosmarindrillinge

Dessertvariationen im Glas

- Panna Cotta mit Himbeerspiegel
- Schokoladenmousse
- Frischer Obstsalat

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.



#GENUSSGrillbuffet



Grillbuffets (ab 79 € p. P.)

Grillbuffet N°1

Vorspeisen & Salate

- Tomaten-Brot-Salat mit Joghurtdressing
- Mediterraner Nudelsalat
- Italienischer Bohnensalat mit Zitrone
- Wildkräutersalat
- Baguette & Kräuterbutter

Vom Grill

- Rinderhüfte mit Zitrone und Rosmarin
- Putenbrust natur in Tomatensugo
- Lachsfilet an hausgemachtem Kräuterpesto
- Gegrillter Fetakäse
- Bratwurstspezialitäten

Beilagen

- Rosmarindrillinge
- Grillgemüse
- Frische Pasta mit Kräutern

Dips & Saucen

- Creme Brûlée
- Tiramisu

Dessert im Glas

- Creme Brûlée
- Tiramisu

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

Grillbuffets

Grillbuffets (ab 79 € p. P.)

Grillbuffet N°2

Vorspeisen & Salate

- Wildkräutersalat mit Beeren & Kernen
- Quinoasalat mit Grillgemüse
- Melonen-Feta-Minz-Salat
- Orangen-Fenchel-Salat mit Granatapfel
- Baguette & Dips

Vom Grill

- Rinderhüfte mit Tomaten-Minz-Salsa
- Marinierte Hähnchenbrust
- Lachsfilet mit Limette
- Halloumi mit Kräutern
- Bratwurstspezialitäten

Beilagen

- Rosmarindrillinge
- Grillgemüse
- Orientalischer Reis

Dips & Saucen

- Hummus
- Kräuterbutter
- Joghurt Dip mit Knoblauch und Minze

Dessert

- Joghurtcreme mit Datteln und Nüssen
- Panna Cotta mit Mango und Limette

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

Grillbuffets

Grillbuffets (ab 79 € p. P.)

Grillbuffet N°3

Vorspeisen & Salate

- Gurkensalat mit Dill und saurer Sahne
- Kräftiger Nudelsalat
- Frischer Kartoffel-Gurkensalat
- Hausgebackenes Brot

Vom Grill

- Rinderhüfte
- Schweinerückenmedaillons
- Zanderfilet mit Kräutern
- Gefüllte Portobello-Pilze
- Bratwurstspezialitäten

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Ofengemüse
- Butterreis

Dips & Saucen

- Senfmayonnaise
- Kräuterquark
- Frischkäsedip mit Walnuss

Dessert

- Bayrischcreme mit saisonalen Beeren
- Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

Grillbuffets

Grillbuffets (ab 79 € p. P.)

Grillbuffet N°4

Vorspeisen & Salate

- Cole-Slaw
- Walldorfsalat mit Sellerie, Apfel und Walnuss
- Romanasalat mit Caesardressing und Parmesan
- Hausgebackenes Brot

Vom Grill

- Cole-Slaw
- Entrecote mit saftigem Fettauge
- BBQ-Hähnchenkeulen
- Garnelenspieße
- Gefüllte Portobello-Pilze
- Bratwurstspezialitäten

Beilagen

- Mac'n'Cheese
- Maiskolben
- Pommes

Dips & Saucen

- BBQ Sauce
- Sour Creme
- Guacamole oder Ranch-Dip

Dessert

- Crumble von saisonalen Früchten und Mandeln
- Peanutbuttercreme mit Knusper topping

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

Grillbuffets

#GENUSSMenüs



Menüs (ab 69 € p. P.)

#GENUSSMenüs

Menü N°1

Vorspeisen (zur Wahl)

Bunter Blattsalat
Rohkost | Croûtons | Hausdressing

oder

Rote-Bete-Carpaccio
Rucola | Walnuss | Ziegenfrischkäse

Hauptgänge (zur Wahl)

Fleisch

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Rosmarindrillinge | Marktgemüse

Fisch

Gebratenes Lachsfilet
Limettenreis | Zucchini

Vegetarisch

Ricotta-Spinat-Ravioli
Salbeibutter | Kirschtomaten | Parmesan

Dessert

Tiramisu im Glas

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

Genuss

Menüs (ab 69 € p. P.)

#GENUSSMenüs

Menü N°2

Vorspeisen (zur Wahl)

Tomaten-Mozzarella
Basilikum | Olivenöl | Ciabatta

oder

Melonen-Feta-Salat
Minze | Rucola

Hauptgänge (zur Wahl)

Fleisch

Hähnchenbrust in Kräuterrahm
Kartoffelgratin | Ofengemüse

Fisch

Doradenfilet
Safranreis | mediterranes Gemüse

Vegetarisch

Auberginenröllchen
Ricottafüllung | Tomatensugo | Kräuterreis

Dessert

Schokoladenmousse

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

Genuss

Menüs (ab 69 € p. P.)

#GENUSSMenüs

Menü N°3

Vorspeisen (zur Wahl)

Wildkräutersalat
Granatapfel | geröstete Kerne | Hausdressing

oder

Burrata auf Tomaten-Concassé
Basilikumöl | Ciabatta

Hauptgänge (zur Wahl)

Vegetarisch
Gemüse-Quadronne
Salbeibutter | Kirschtomaten

Vegetarisch
Steinpilz-Risotto
Parmesan | Babyspinat

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Preise & Zusatzleistungen

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Geschirr und Besteck sind nicht enthalten.

Abhängig von Veranstaltungsort und Umfang können zusätzlich Transport, benötigtes Equipment sowie Service- oder Fachpersonal hinzukommen.

Genuss

Auftragsbestätigung

Mit Auftragsbestätigung wird eine Anzahlung von 30% fällig

Stornogebühren

bis 6 Monate vor dem Event - kostenlose Stornierung

bis 4 Monate vor dem Event - 30% des Angebots

bis 8 Wochen vor dem Event - 60% des Angebots

ab 8 Wochen vor dem Event - 100% des Angebots

Personenangaben

Für eine reibungslose Planung benötigen wir die finale

Gästezahl 4 Wochen vor dem Event

Unsere Pauschalen bieten wir ab 25 Erwachsenen an

Kinder bis 4 sind kostenfrei

Kinder zwischen 5-12 feiern zum halben Preis

Sie wollen Exklusiv Feiern?

Hierfür berechnen wir mindestens 1.000 Euro oder 20 Euro pro Person. Ab einer Personenanzahl von 40 oder mehr ist eine

Exklusivbuchung verpflichtend

Grundpauschale für 10 Stunden Exklusivnutzung

Inklusivleistungen: Personalbereitstellung, Nutzung des vorhandenen Inventars, eingedeckte Tische, Soundanlage für Hintergrundmusik, Leinwand & Beamer

Nach Ablauf der 10 Stunden

berechnen wir 160,00 Euro pro angefangene Stunde für die Exklusivnutzung und die Personalbereitstellung und rechnen alle Getränke nach Verbrauch ab.

Schlechtwetter-Option (für Gesellschaften ab 50 Personen)

Unsere Empfehlung: Großes Zelt für die vordere

Terrasse (6 x 12m / Preis auf Anfrage)

Freie Trauung | DJ & Technik

Fotograf & Videograf | Dekorations & Eventequipment

Preis auf Anfrage

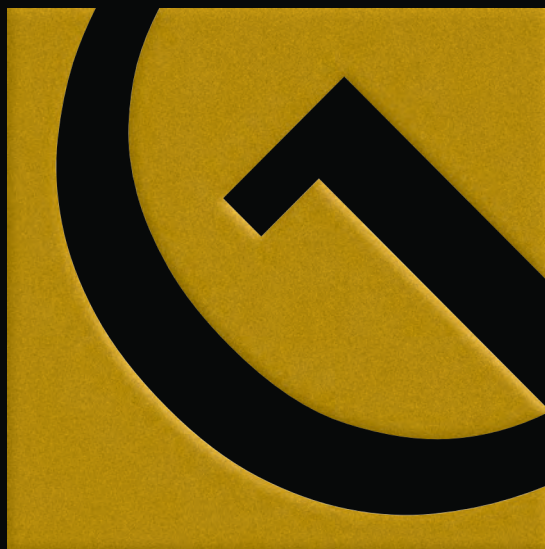
Wir behalten uns vor, die Häppchen, Menüs sowie die Buffets in Absprache mit Ihnen den saisonalen Bedürfnissen anzupassen

Kleingedrucktes

#GENUSSERZEUGER



GENUSSERZEUGER



Genusserzeuger
Kiesteichweg 21
68199 Mannheim
Deutschland

E-Mail: [info \(at\) genusserzeuger.de](mailto:info@genusserzeuger.de)
www.genusserzeuger.de
Telefon: 0163 / 7777 / 086