



Herzblut – Catering

Unser Name ist Programm! Catering bedeutet für unser Team, dass wir mit Herzblut bei der Sache sind. Ihnen als Gast wollen wir alle Sorgen rund um die Bewirtung Ihrer Gäste abnehmen. Sie sollen sich entspannen und Ihren Tag unbeschwert genießen können.

Wir beraten Sie umfassend und planen mit Ihnen im Vorfeld alles für Ihre Feierlichkeit. Hier finden Sie einige Vorschläge für Ihren Anlass. Gern bespricht unser Küchenchef alles im Detail und richtet sich ganz nach Ihren Wünschen.

Außerdem können Sie bei uns folgendes Equipment für Ihre Veranstaltung gleich mit buchen:

- Zuckerwattemaschine
- Popkornmaschine
- Professionelles Waffeleisen
- Kaffeevollautomaten
- Softeismaschinen
- Kühl- & Getränketechnik
- Gläser, Teller & Besteck

Für größere Events & Familienfeiern unterstützen wir Sie gerne mit unserem Fachpersonal

Preisliste Catering

Fingerfood ab 20 Personen

frisch zubereitet und im Umkreis von 20 km kostenfrei geliefert.

Alle Speisen sind einzeln ausdekoriert

- **Falafel auf Humus im Glas** 2,90 €
herzhaftes Kichererbsenbällchen auf cremiger
Sesampaste
- **mariniertes Grillgemüse im Glas** 2,70 €
Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika, Lauch
mariniert mit Balsamico, Olivenöl, Knoblauch
- **Gemügesticks mit Dips im Glas** 2,50 €
Gurken, Möhren, Paprika, Staudensellerie mit
Kräuterdip und Cocktaildip
- **Tomate-Mozarella- Spieß mit Oliven** 2,80 €
Cherrytomaten, Mozzarella Kugel, grüne Olive
mit Basilikum Pesto
- **verschiedene Wraps am Spieß** (2 Scheiben pro Pers.) 2,90 €
wahlweise Thunfisch, Hähnchen, Tomate-Mozarella
- **Crostini mit Tomate-Mozarella** 2,70 €
geröstetes Baguette mit Cherrytomate und
Mozarella Kugel, Basilikum Pesto
- **Crostini mit Ziegenfrischkäse und Walnuss** 2,70 €
geröstetes Baguette mit cremigen Ziegenfrischkäse
und Walnusssplintern
- **Crostini mit Lachs-Mascarponecreme** 2,90 €
geröstetes Baguette mit Räucherlachs und
Frühlingszwiebeln in cremigem Mascarpone
- **Crostini mit Schafskäsecreme** 2,70 €
geröstetes Baguette mit cremigem Schafskäse,
Oliven, Paprika und Peperoni
- **Crostini mit mediterraner Tomatencreme** 2,70 €
geröstetes Baguette mit getrockneten Tomaten
und Ruccola in cremigem Frischkäse
- **Crostini mit Pollo tonnato** 2,80 €
geröstetes Baguette mit Hähnchenbrustwürfel
auf Thunfisch Mayonnaise mit Kapern
- **Crostini mit Räucherlachs** 2,90 €
geröstetes Baguette mit Frischkäse, Räucherlachs-Röllchen, Dill-creme
- **Bruschetta mit Tomaten und Parmesan** 2,80 €
Baguettescheibe in Knoblauchöl geröstet, frische Tomaten-

HERZBLUT®

Catering

Würfel, Zwiebelwürfel, Basilikum und Parmesanhobel

Fleisch

- **Asia-Hähnchenspieß** 2,90 €
marinierte Hähnchenbrust mit Sojasauce, Ingwer, Knoblauch und Sesam
- **Filetspieß** 2,90 €
mariniertes Rinderfilet mit Olive, getrockneter Tomate und Perlwiebel
- **Chicken Wings** 2,90 €
würzig marinierte Hähnchenflügel auf pikanter Barbequesauce
- **Mini-Schnitzel** 2,80 €
kleines paniertes Schweineschnitzel am Spieß mit Zitronen-Remoulade
- **Parmaschinken umarmt Melone** 2,90 €
Kugel von Galiamelone umhüllt von Parmaschinken
- **Datteln im Speckmantel** 2,90 €
2 Datteln in knusprigem Speck
- **Spanisches Hackbällchen (Albondigas)** 2,60 €
Hackfleischbällchen (Rind, Schwein) auf würziger Tomatensauce
- **Chorizo-Käse-Spieß** 2,60 €
würzige Paprikasalami mit Käse und Olive
- **Hähnchen-Saltimbocca-Spieß** 2,80 €
Hähnchenbrust mit Salbei und Schinken kross gebraten
- **Roastbeef-Röllchen** 2,90 €
rosa gegartes Roastbeef mit Meerrettich-Frischkäsecreme und Ruccola
- **mediterraner Nudelsalat mit Minifrikadelle im Glas** 2,60 €
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln in Kräutervinaigrette
- **Currywurst mit Baguette im Glas** 2,40 €
Bratwurst in Scheiben in würziger Herzblut-Currysauce

Fisch

- **Thunfischsalat mit Baguette im Glas** 2,60 €
würziger Thunfischsalat mit Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Paprika, Gurken, Lauch in hausgemachter Kräutervinaigrette
- **Lachstartar auf Gurke** 2,90 €
Lachstartar mit Apfel und Kapern in würziger Knoblauch-Mayonnaise auf einer Gurkenscheibe
- **Garnelenspieß auf Aioli im Glas** 2,90 €
2 marinierte Garnelen auf Knoblauchmayonnaise
- **Scampi mit Rucola-Mayonnaise** 2,90 €
geschälte marinierte Garnele auf pikanter Rucola-Mayonnaise
- **Forellencreme** 2,80 €
Forellencreme mit Kapern auf Pumpnickeltaler

Baguettes

- **Lachs und Ei** 2,90 €
Baguettescheibe mit Kräuterfrischkäse, Blattsalat, Räucherlachs und Eischeibe
- **Putenbrust** 2,70 €
Baguettescheibe mit Frischkäse, Blattsalat, geräucherter Putenbrust und Remoulade
- **Gouda** 2,40 €
Baguettescheibe mit Butter, Blattsalat, würzigem Gouda und Orangenfilet
- **Seranoschinken** 2,80 €
Baguettescheibe mit Butter, Blattsalat, Seranoschinken und Melonenkugel
- **italienische Salami oder Chorizo** 2,70 €
Baguettescheibe mit Butter, Ruccola, Chorizo/Salami in Scheiben und Olive
- **französischer Brie** 2,70 €
Baguettescheibe mit Butter, Blattsalat, französischem Brie und Orangenfilet
- **Mediterrane Tomatencreme** 2,60 €
Baguettescheibe mit fruchtiger Tomaten-Frischkäsecreme

HERZBLUT®

Catering

mit Ruccola und getrockneten Tomaten

Suppen

Die Suppen werden in einem elektrisch beheizbaren Suppentopf mit Baguette geliefert.

- **Tomatensuppe Caprese** 2,90 €
fruchtige Tomatensuppe mit würzigen Kräutern und Parmesan
- **Möhren-Ingwer-Suppe mit Orange und Kokos** 2,90 €
fruchtig-pikante Suppe mit leichter Asia-Note
- **Kartoffel-Lauch-Cremesuppe** 2,90 €
klassische Suppe nach Omas Rezept
ideal für kalte Tage
- **Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch** 2,90 €
würziger Käse, frischer Lauch und Hackfleisch
(Rind, Schwein) vereint in einer köstlichen Suppe
- **Chili con Carne** 2,90 €
pikante mexikanische Suppe mit Kidneybohnen,
Mais und Hackfleisch (Rind, Schwein)
- **Linseneintopf mit Wienerwürstchen** 2,90 €
deftiger Linseneintopf mit Wurstscheiben (Schwein)

Desserts im Glas

- **Obstsalat auf Vanillecreme** 2,70 €
frische Früchte auf einer leichten Vanille-Quarkcreme
- **Erdbeer-Traum** (saisonal) 2,70 €
frische Erdbeeren auf Mascarponecreme
- **Schneewittchen-Creme** 2,50 €
Frischkäsejoghurt-Creme geschichtet mit
Schattenmorellen und mit Schokolade überstreut
- **Mousse au Chocolat** 2,70 €
garniert mit weißen Schokoladenraspeln
- **Panna Cotta mit Himbeersauce** 2,70 €
süßes italienisches Sahnedessert mit fruchtiger
Himbeersauce
- **Stracciatella – Creme** 2,50 €
cremigtes Sahnedessert mit Schokoladensplittern

Warme Buffets ab 20 Personen

Selbstverständlich erfüllen wir gern Ihre individuellen Wünsche!
Hier finden Sie eine kleine Auswahl zur Einstimmung!

- **Pasta-Bufferet** **15,90 € pro Person**
Spaghetti, Gnocchi, Bolognese (Rind, Schwein),
vegetarische Tomatensauce, Carbonara (Schwein),
Lasagne (Rind, Schwein- auf Wunsch vegetarisch)
- **Schnitzelbufferet** **22,90 € pro Person**
Hähnchenschnitzel (paniert), Schweineschnitzel (paniert),
Champignon-Rahmsauce, fruchtige Paprikasauce,
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Grillgemüse, Krautsalat
- **italienisches Buffet** **25,90 € pro Person**
Tomatensuppe Caprese
Tomate-Mozarella mit Basilikum und Parmesan
Rucola-Salat mit Cherrytomaten, Parmesan und Kürbiskernen, Balsamico-
Vinaigrette
Pollo Tonnato (Hähnchenbrustfilet mit Thunfischmayonaise)
Antipasti-Platte (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, gegrillt, mariniert)

Lasagne (Rind, Schwein – auf Wunsch vegetarisch)
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Schinken auf Blattspinat
Scaloppine ai funghi (Schweineschnitzelchen auf Pilz-Weißweinsauce)
Spaghetti mit Cherrytomaten und Avocado
Rosmarinkartoffeln
Ciabatta
- **deutsche Klassiker** **26,50 € pro Person**
Rinderkraftbrühe mit Klößchen (Rind, Schwein), Eierstich, Gemüsestreifen
Gurkensalat mit Schmand und Dill
Gartensalat (Eisberg, Tomaten, Gurke, Paprika), Vinaigrette, Joghurtdressing

Kasslerbraten mit Weinkraut
Rinderschmorbraten mit kräftiger Bratensauce
Hähnchengeschnetzeltes
Kartoffel-Gratin
Bratkartoffeln
Spätzle
Kaisergemüse

HERZBLUT®

Catering

• HERZBLUT Buffet 1

KALT

23,90 € pro Person

Frische Salatplatte mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika, Eisbergsalat mit Balsamico- und Joghurt Dressing
Baguette und Partybrötchensortiment mit hausgemachter Kräuterbutter

WARM

Putenbrustfilet in Pfirsich-Currysauce
Zigeunerbraten in Teufelssauce
Hacksteaks mit Röstzwiebeln
zarte Schweinerückenschnitzel mit Champignon Creme
Speckbratkartoffeln und Rösti-Ecken

• HERZBLUT Buffet 2

KALT

26,90 € pro Person

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Parmesan
Pumpnickel mit Kräuter-Frischkäsecreme
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse
Mini-Schnitzel von der Pute
Datteln im Speckmantel
Baguette- & Partybrötchensortiment
dazu Kräuterbutter und Aioli

WARM

Nackensteaks mit Champignons und Käse überbacken
Bratkartoffeln
Hähnchengeschnetzeltes „Hawai“ mit Ananas
Butterreis

• Grillbuffet

27,90€ pro Person

kalte Antipasti-Platte:

Champignons, Zucchini, Paprika, getrockneten
Tomaten, Oliven

vom Grill:

Bratwurst, Schweinenackensteak, Putensteak

Salate:

mediterraner Nudelsalat, Speck-Kartoffelsalat,
Krautsalat, Salat der Saison mit Croutons und Hirtenkäsewürfeln

Beilagen:

Baguette, Kräuterbutter, Senf, Barbequesauce

Dessert im Glas:

Schokomousse, Rote Grütze mit Vanillequark

HERZBLUT®

Catering

• Sommerbuffet

28,90€ pro Person

Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit Mango und Apfelvinaigrette
Gegrillte Paprika mit Knoblauch abgeschmeckt
Radieschen-Gurkensalat mit Speck, kleinen Pellkartoffeln und Zwiebeln

Suppe

Tomaten-Mango-Suppe

Hauptspeise

Medaillons vom Schweinefilet
Pasta mit Pfifferlingen à la Crème
Krosser Schweinebraten auf Honiggemüse

Beilagen

Mediterranes Schmorgemüse
Rosmarinkartoffeln/Kartoffelgratin
Rahmiger Zitronen-Spitzkohl

Dessert

Caipirinha Mousse
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

In den Buffetpauschalen sind die Preise für Zubehör wie Salatbesteck, Chafing Dishes etc. schon enthalten.

Geschirr & Besteckpauschale

3,90€ pro Person

Lieferpauschale für Caterings

35,00€

Raummiete HERZBLUT Cafe bei einem Catering incl. Personal bis 22.00Uhr

200,00€

Service-und Thekenpersonal

26,80€

Getränke-Flaterate

28,50€

Welcome-Drink, Bier vom Fass, Weizen,
alkoholfreie Getränke sowie Kaffee und Kaffeespezialitäten

HERZBLUT®

Catering

Getränke

Alkoholfreie Getränke
Spirituosen
Wein, Sekt
Bier
Kaffeespezialitäten

Equipment

Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten
Aschenbecher, Tische, Hussen etc.

Team

Buchen Sie Ihr „Rundum-Sorglos-Paket“ komplett mit Servicepersonal und Küchenchef.
Wir bringen das gesamte Equipment mit, arrangieren, servieren und räumen wieder auf.