



## 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 Walnusssplittern
- **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 Perlzwiebel
- **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 €**  
cremig es Sahnedessert mit Schokoladensplittern

## Warme Buffets ab 20 Personen

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

- **Pasta-Buffer** **15,90 € pro Person**  
Spaghetti, Gnocchi, Bolognese (Rind, Schwein),  
vegetarische Tomatensauce, Carbonara (Schwein),  
Lasagne (Rind, Schwein- auf Wunsch vegetarisch)
- **Schnitzelbuffet** **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.