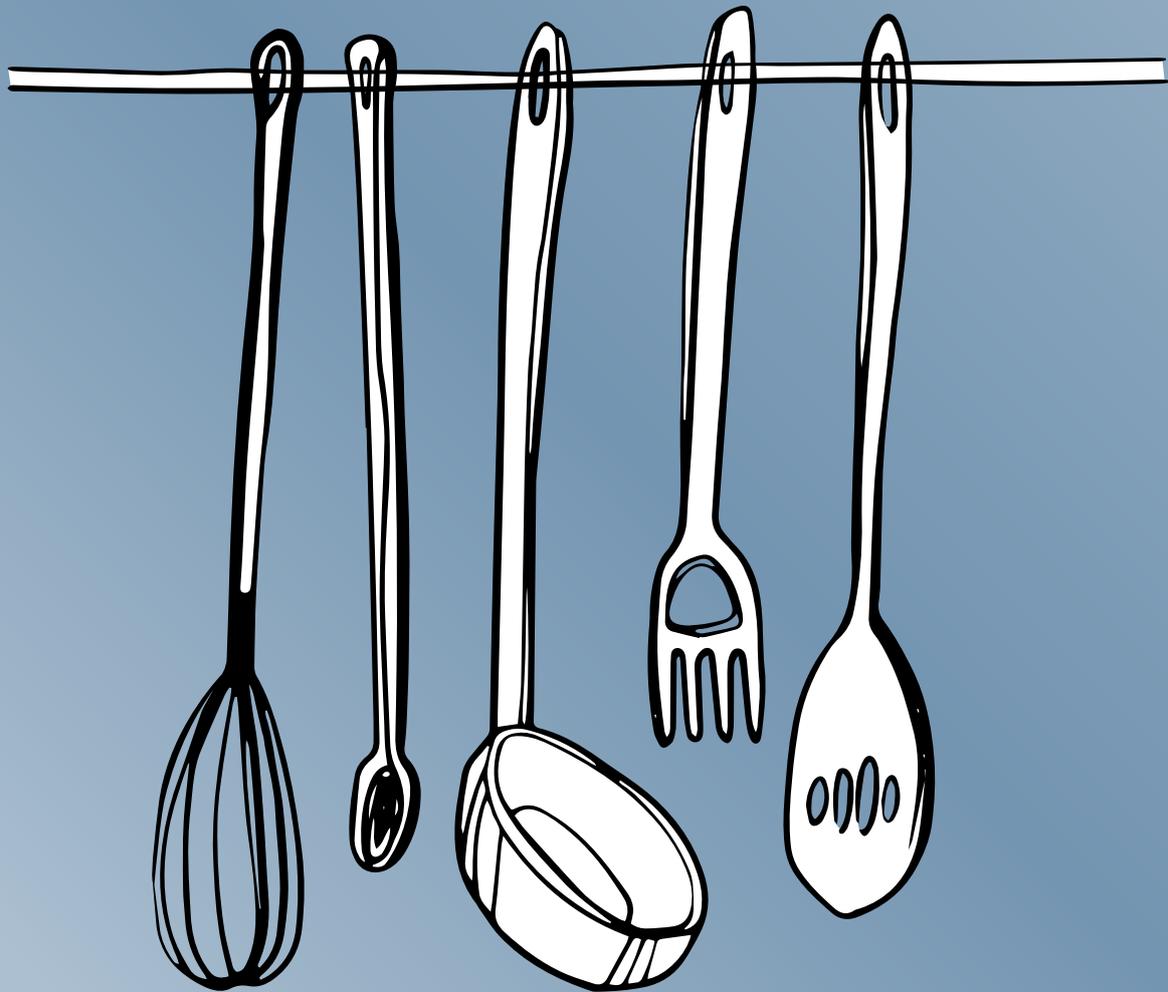


love cooking



*Linke*

CATERING • PARTY SERVICE

# love c o o

Wir lieben das Kochen.

Was wäre eine Feier ohne gutes Essen? Aber was wäre eine Feier ohne gute Planung und perfektem Service?

Wir sind für Sie da – mit allem was Sie von einem erfolgreichen Familienunternehmen erwarten können. Persönliche Ansprechpartner, perfekter Service und ein Catering, das Ihre Gäste begeistern wird ... und seit mehr als 25 Jahren mit drei Generationen!

# Kingo

*Linke*



# alles

Nicht nur ein Lippenbekenntnis.  
Nur frische Top-Produkte und  
Zutaten schaffen den Weg zu  
Ihnen. Ihre Gäste und Sie werden  
es schmecken und genießen.  
Regionalität wird gesucht,  
Saisonales bevorzugt, Auswahl  
und Vielfalt aus der ganzen Welt  
angeboten.



frisch

*Linke*



perfekter

Von der Planung  
Ihrer Veranstaltung,  
dem Equipment  
sowie Ausstattung,  
Anlieferung, Aufbau,  
Abbau und Übergabe,  
Buffetanlieferung / Standby  
– pünktlich, genau und  
zuverlässig. Motivierte  
Servicekräfte, freundlich-  
professionell und locker,  
immer mit dem Blick für  
Ihren nächsten Wunsch  
geschult und immer dem  
Anlass entsprechend.

Service



outtop



*Linke*

# lan t

Wir betreuen Sie von Anfang an bei Ihrer Planung. Aufbau-Standby-Veranstaltungsbeginn-Bufferbeginn-Feier-Rückbau. Gemeinsam mit Ihnen vorbereitet, von uns umgesetzt. Flexibel und souverän auch für Unvorhergesehenes.



Hand

A close-up photograph of a hand pouring a golden liquid from a wooden mortar into a bowl filled with fresh vegetables like tomatoes, cucumbers, and mushrooms. The background is softly blurred, showing warm bokeh lights.

*Linke*

Nichts anderes ist es, was wir all-  
taglich tun, und wir tun es gut,  
sehr gut. Wir sind Menschen mit  
Freude am Handwerk, individuell,  
kreativ mit Freude an Genuss und  
Perfektion – jeden Tag.

w e r k

Viel



# fältig

*Linke*

Ob Spanferkel, 5-Gang Menü,  
Flying Dinner oder mediterranes Buffet.

Ob Freunde, Familie, Bekannte,  
Kunden, Geschäftspartner, Mitarbeiter  
oder die Liebe Ihres Lebens.

Ob 10 gute Freunde zu Hause oder  
500 Personen auf dem Firmengelände.

Ob im Garten, im Zelt, im Gelände,  
in der Event Kirche oder auf dem Schloss.

Wir geben Ihrem Fest immer und  
überall den perfekten Rahmen.

# Ein stark

Vom ersten Telefonat an, von der ersten Mail, unserem ersten Gespräch, der Auftragserteilung. Sie werden persönlich von uns betreut. Individuell, erfahren, verbindlich. Unser Wort zählt, auch ohne seitenlange AGB's.



# Kes Team

*Linke*



# Ihre Feier kann beginnen!.

16/17

## Vorspeisen

### Ausgefallenes und Elegantes für den Empfang

<b>Braten Canapés</b>	Stück	3,70 €
herzhaft belegt mit: Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust, zartem rohen Schinken		
<b>Käse Canapés, vegetarisch</b>	Stück	3,70 €
mit exklusiven Weichkäsespezialitäten, sortiert		
<b>Fisch Canapés</b>		
Räucherlachs, geräucherte Forelle oder Aalfilet	Stück	5,30 €
<b>Kraftkorn Canapés</b>		
mit Beef Tatar / Wildlachstatar ab 20 Stück	Stück	6,00 €
<b>Herzhafte Kraftkornschnitten</b>	Stück	2,60 €
mit bestem gemischtem Belag		
<b>oder mit Lachs- / Forelle</b>	Stück	4,00 €
<b>Mini BBQ-Wraps</b>	Stück	3,50 €
Mariniertes Truthahnfleisch in trendigem BBQ + Asia Style + vegetarisch		
<b>Bruschetta</b>	Stück	3,00 €
Knusprig-ovenfrisch mit Tomate / Spinat & Parmesan überkrustet		
<b>Tranchen vom frischen Wrap</b>		
Truthahn-Curry, Thunfisch-Creme, Rauchlachs-Frischkäse, Rucola-Getrocknete Tomate, Falafel-Cous Cous		
<b>je Sorte Mindestens 6x 1/2 Cut</b>		5,00 €
<b>je Sorte Mindestens 15x 1/5 Cut</b>		2,50 €

### Flying Buffet im Glas

Reichen Sie Ihren Gästen doch einfach mal die Vorspeise verzehrfertig im Glas

<b>Gemüse-Mozzarella-Spieß, vegetarisch oder Grillgemüsespießchen, vegan</b>	Stück	3,90 €
auf Rucolabett		
<b>Pikante Curryfrikadelle mit Sauce</b>	Stück	3,80 €
im Gläschen		
<b>Hähnchenspieß</b>	pro Stück	3,80 €
aus dem Brustfilet mit Sesam, Kokosmilch & Red-Curry / pikant im Gläschen		
<b>Garnelen-Spießchen</b>	Stück	5,40 €
mit Honigmelone oder Pancetta		
<b>Lachs-Loins</b>	Stück	5,40 €
aus dem feinsten Stück vom Lachs, auf Algen-Sesamalat		
<b>Feinkostsalate, im Gläschen</b>	nach Absprache	
Zum Beispiel Ceasar Salad, Pasta Salat usw.		

### Bowles, der knackige Lunch-Snack

ab mind. 5 Schalen / Sorte

- Bowle, gesamt jeweils ca. 450 gr.

<b>Grilled Turkey</b>	15,90 €
Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Sesam-Kruste, Sojadressing	
<b>Sashimi-Sea-Food</b>	17,90 €
Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, geräucherte Lachsstreifen & gegrillte Garnele, Sojadressing	
<b>Vegan - Falafel</b>	14, 50 €
Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, Falafel-Bällchen, Sojadressing & Minz-Joghurt	

Bitte beachten Sie, dass es sich bei allen Fingerfoodbuffets nicht um abendfüllende Partybuffets handelt.

Sollten Sie sich für eines dieser Buffets entscheiden, beraten wir Sie gerne über passende Ergänzungsmöglichkeiten

Gerne informieren wir Sie über unsere frischen Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe. Auch beraten wir Sie über allergene Inhaltsstoffe (Gluten, Laktose, Nüsse, Sellerie usw.) und bieten Ihnen gerne Alternativen zur Auswahl.

## Kalte Vorspeisen / Antipasti / Tapas

### Gemischte Antipastiauswahl

gegrillte Paprika- & Zucchiniestreifen, Caprese, auf Wunsch auch mit getrockneten Tomaten, mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe, Cocktailtomaten, Paprini, Peperoni, Oliven, Borettanezwiebeln uvm. ergänzt mit Ciabatta & Kräuterbutter

**pro Person 11,00 €**

### Gemischte Tapasauswahl

Eingelegte Oliven, gefüllte Peperoni, Manchego-Bällchen, Datteln im Speckmantel, Feigen mit Chorizo Serrano Schinken mit Honigmelone, Fenchelecken, Aioli

**pro Person 11,00 €**

**Tapas und Antipasti gemischt 16,00 €**

### Mögliche Ergänzungen zu den Tapas:

gegrillte Pulpo-Arme in feinem Kräuter Salat mit Knoblauch Öl **zzgl. pro Pers. 6,00 €**

Riesengarnele (Gambas) mit Kräuter-Knoblauch Marinade **zzgl. pro Pers. 7,00 €**

**Anipasti & Taps auf Wunsch auch als Tischbuffet möglich zzgl. pro Pers. 2,50 €**

### Als Ergänzung können Sie zusätzlich wählen:

**Charantais- oder Honigmelone Stück 3,50 €**  
mit zartem Parmaschinken

**Carpaccio pro Person ab 8,00 €**  
5 zarte Scheiben Rinderfilet hauchdünn, mit Himbeeressig & geriebenem Grana Padano

**ab 10 Personen**

**Vitello Tonnato pro Person ab 7,50 €**  
3 saftige Scheiben vom Kalbsrücken mit einer traditionellen Thunfischmayonnaise ab 10 Personen

**Serrano & Parmaschinken-Raspel pro Person 3,50 €**  
mit gehobeltem Parmesan

## Räucherfischdelikatessen

### Räucherfischplatte ab 70,00 €

**als kleine Vorspeise pro Person ab 11,00 €**  
aufgelegt mit:

- feine Lachsauswahl
- Erfttaler Wacholderforellen
- Ostseeaalfilets, stets aus frischer, nachhaltiger Rohware
- gegrillte Garnelen
- Lachsloins

**Graved-Sauce Tiegel 7,00 €**

*Auf Wunsch verwenden wir auch Edelfischterrinen, Matjesfilet oder andere Spezialitäten nach Ihren Wünschen.*

## Suppen

**Klare Rindsbouillon\* Ltr. 19,50 €**  
mit Einlage

**Klare Hühnerbouillon\* Ltr. 19,50 €**  
mit Einlage

**Spargelcremesuppe (Saison)\* Ltr. 19,00 €**  
vegetarisch zubereitet mit grünen Spargelspitzen

**Minestrone\* Ltr. 21,00 €**  
Auf Wunsch vegetarisch / vegan

**Gulaschsuppe Ltr. 21,50 €**  
100 % reines Rindfleisch garantiert

**Käse-Lauch-Suppe Ltr. 19,00 €**  
vegetarisch

**mit Hackfleisch Ltr. 21,50 €**

**Bergische Kartoffelsuppe, Ltr. 17,50 €**  
vegetarisch

**mit Wursteinlage Ltr. 19,50 €**

**Kürbiscremesuppe, Okt. - Jan. Ltr. 19,50 €**  
mit original steirischem Kürbisöl (vegetarisch)

**Kürbiscremesuppe „India-Style“ Ltr. 20,50 €**  
exotisch abgestimmt mit Garam Masala & Kokosmilch (vegan)

**Sizilianischer Tomateneintopf\* Ltr. 23,00 €**  
mit viel mediterranem Gemüse, vegan

**Klare Consommé\* Ltr. 31,00 €**  
Tomate (vegan), Rind, Oxtail mit Einlage

**Zitronengras-Currycappuccino\* Ltr. 32,00 €**  
vegetarisch

*Wir kalkulieren eine Tasse (ca. 200 ml) pro Pers., als „Hauptgericht“ mit ca. 350 ml pro Gast.*

*\* Mindestmenge 4 Ltr.*





# Ihre Feier kann beginnen...

18/19

## Fingerfood

### Fingerfood zum Empfang

Mindestbestellmenge ab 10 Pers.

**Herzhaftes Minigebäck** pro Person 9,50 €

- Herzhaftes kleines Blätterteiggebäck, mit verschiedenen Füllungen
- Bruschetta Spinat / Tomate mit Parmesan überkrustet
- Mini BBQ-Wraps

Zum Sektempfang unsere Empfehlung 2,5 Teile / Gast

**Klassisches** pro Person 12,70 €

- Geschmackvoll belegte & dekorierte Canapés mit würzigem Braten, zartem Schinken, feiner Käseauswahl & hochwertiger Fischauswahl (3erlei Lachs- & Forellenfilet)

Unsere Empfehlung: 3 Teile / Gast

**Modern - mediterranes** pro Person 15,90 €

- Verschiedene Antipasti-Spießchen, serviert im Glas z.B. Caprese-Spieß, Grillgemüsespieß, Chorizo-Salami mit Olive
- Ofenfrische Bruschetta
- Süß-aromatische Melone mit zartem Parmaschinken

Unsere Empfehlung: 4 Teile (2 Spießchen, 1 Bruschetta, 1 Melone) / Gast

**Ofenfrisches, herzhaftes oder**

**süßes Minigebäck zum Empfang** Stück 2,50 €

- Herzhaftes Mini-Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen
- Süßes Mini-Blätterteiggebäck, mit verschiedenen Füllungen
- Süße oder herzhaftes Microissants

### Fingerfood Rustikal

Mini-Schnitzel von Schwein oder Geflügel  
Curry-Frikadelle im Gläschen  
Mediterraner Spieß mit Chorizo-Salami und Olive  
Frische Tranchen vom Wrap 3erlei Sorten:  
Thunfischcreme/Truthahn-Curry/Getrocknete Tomate\*  
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Öl & Essig i. Gläschen\*\*  
Partybrötchen\*\*  
Kräuterbutter\*

\*vegetarisch \*\*vegan

**5 Teile gemischt plus Partybrötchen** Preis pro Person 16,50 €



## Fingerfood classic

Bruschetta mit Spinat, Tomate & Parmesan überkrustet\*  
herzhaftes Minigebäck mit verschiedenen Füllungen (auch vegetarisch\*)  
Mini-BBQ-Wraps mit marinierten Truthahnfleisch & Asia Frühlingsgemüse (vegetarisch)  
Frittierte Manchego Bällchen mit Tomaten-Salsa\*  
Hähnchenspieß mit Sesam, Kokosmilch & Red Curry im Glas  
Mediterraner Salat Pasta-Pesto im Glas \*

\*vegetarisch \*\*vegan

**5 Teile gemischt  
plus Partybrötchen** Preis pro Person 20,00 €

## Fingerfood elegant

Mini-Mozzarella mit Sweet-Cherry-Tomate im Glas\*  
Vitello Tonnato – zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce auf Plates -  
Frittierte Austernpilze mit Marinade\*\*  
Kräuterwürfel vom Rinderfilet  
Sashimi-Lachs-Loins auf Algen-Sesam-Salat  
Garnelenspießchen mit Pancetta  
Caesar´s Salad im Glas\*  
Saisonaler Salat im Glas\*  
Mini-Laugengebäck\*\*

\*vegetarisch \*\*vegan

**5 Teile gemischt  
plus Minilaugengebäck** Preis pro Person 26,50 €

## Fingerfood vegetarisch – vegan

Kleine mediterrane Spießchen im Glas gemischt \*+\*\*  
Frische Tranchen vom Wrap  
- 2erlei Sorten Getrocknete Tomate\* I Falafel Couscous\*\*  
Frittierte Risotto-Bällchen mit Tomatensalsa\*\*  
Ofenfrische Bruschetta mit zweierlei Toppings (Tomate\* / Spinat\* / Paprika-Salsa\*\*)  
& Parmesan bzw. veganem Käse überkrustet  
Rote Beete Salat mit Apfel im Gläschen\*\*  
Mini-Laugengebäck\*\*  
Hummus\*\*

\*vegetarisch \*\*vegan

**5 Teile gemischt  
plus Partybrötchen** Preis pro Person 17,00 €

## Süße Ergänzung

**Gerne bieten wir Ihnen ergänzend auch ein Dessert  
im Mini-Gläschen nach Wahl an.**

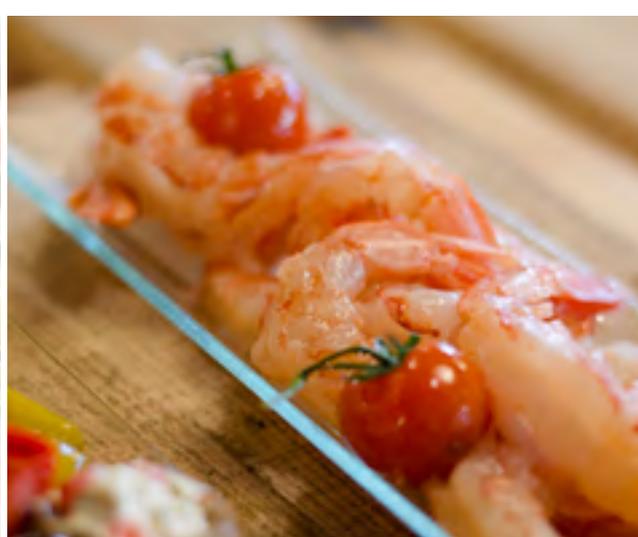
Preis pro Stück 3,80 €

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce im Glas\*  
Duo von der Valrhonasschokolade im Glas\*  
Limetten-Cheesecake mit Crumble im Glas\*  
Kokos-Pannacotta mit Mango Püree\*\*  
und weitere auf Anfrage

Optional erstellen wir Ihnen auch gerne ein Angebot für ein warmes Flying Buffet von unseren Front-Cooking-Stationen.

## Tauschen & Ergänzen erlaubt.

Unsere Fingerfood-Buffets haben wir mit viel Liebe für Sie zusammengestellt. Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten nach Lust und Laune austauschen oder ergänzen oder auch einfach je nach Bedarf die Anzahl der Teile pro Person erhöhen.



# Fisch, Fleisch und mehr...

20/21

## Hauptspeisen

### Neptuns Schätze – kalt aufgelegt

<b>Smoked Lachs</b>	ab 135,00 €
ganze Seite Island-Lachs von uns gebeizt und auf kanadischem Hickory-Holz kalt geräuchert	
<b>Frische Austern (12 Stück)</b>	Stück ab ca. 5,00 €
Grillardeau Speciales de Claire / Tagespreis	

### Frischer Genuss aus dem Meer

*Mindestabnahme 1 Kg.*

<b>Lachsfilet</b>	Kg	64,00 €
gegrillt oder pochiert		
<b>Lachs im Buchenspanmantel</b>	Stück	11,00 €
ca. 130 g netto, mariniert		
<b>Saiblingfilet</b>	Kg	69,00 €
auf der Haut gebräunt		
<b>Zanderfilet</b>	Kg	65,00 €
in Butter gebräunt		
<b>Medaillon vom Seeteufel</b>	Kg	106,00 €
gegrillt		
<b>Skrei, Winterkabeljau</b>	Preis Saisonal	
Mitte Januar bis Mitte März nach Wunsch zubereitet		

*Bei Fischgerichten kalkulieren wir 100-120 Gramm frischen Fisch pro Person. Fragen Sie auch nach unserer Auswahl an Biofisch-Produkten.*

### Fleischgerichte rustikal

*Mindestmenge pro Fleischsorte 2 Kg (wenn nicht anders beschrieben)*

<b>Lummerkrustenbraten (geschnitten)</b>	Kg	50,00 €
saftig-zarter Lummerbraten mit knuspriger Kruste auf Altbier-Senfsauce		
<b>Rostbraten</b>	Kg	54,00 €
aus dem Schweinekamm, wahlweise mit Schmorzwiebeln oder Pfefferrahm		
<b>Spießbraten</b>	Kg	54,00 €
Schweinekamm herzhaft gefüllt, wahlweise mit Schmorzwiebeln oder Pfefferrahm		
<b>Ochsenbrust geschmort (ab 3 Kg)</b>	Kg	62,00 €
mit Apfel-Meerrettich oder Zwiebelsauce		

<b>Rindergulasch, deftig &amp; kräftig</b>	Kg	56,00 €
saftig in dunkler Sauce		
<b>Boeuf Bourguignon</b>	Kg	58,00 €
<b>Sous Vide gegarte Ochsenbacke (ab 3 Kg)</b>		
in Barolosauce, kräftig würzig, für Kenner oder auch als Sauerbraten		
	Kg	72,00 €
<b>Champignoncremebraten</b>	Kg	57,00 €
aus dem Lummer oder von der Putenbrust		
<b>Rinderroulade nach Mutter's Art</b>	Stück	15,00 €
in eigenem, würzigem Saft, Mindestmenge 10 Stück		
<b>Sauerbraten vom Rind</b>	Kg	61,00 €
Rheinische Art		
<b>Currywurst mit Baguette</b>		
Auf Wunsch auch mit 100% reiner Geflügelbratwurst zubereitet		
<b>als Snack</b>	pro Person	6,60 €
<b>für Satt</b>	pro Person	8,50 €
<b>mit Wedges</b>	pro Person	12,50 €
inklusive Sour Cream + Krautsalat		

### Fleischgerichte elegant

*Mindestmenge pro Fleischsorte 2 Kg*

<b>Zarte Schweinemedallions</b>	Kg	67,00 €
aus der Lende einzeln gegrillt in Sauce nach Wahl: Champignonrahm, Pfefferrahm, Calvadosrahm		
<b>Rostbraten aus der Rinderhüfte</b>	Kg	66,00 €
<b>Schlemmerpfanne</b>	Kg	59,00 €
Geschnetzeltes von Schwein, Rind oder Pute in Pfefferrahm, Champignonrahm, Curryfrucht- oder Paprikasauce		
<b>Original Thai-Curry mit Hähnchen</b>	Kg	62,00 €
traditionelles, indisches Curry, mit landestypischen Gewürzen & Kokosmilch, mild bis pikant		
<b>alternativ mit Fisch, Gambas</b>	kg	69,00 €
<b>Rinderfilet</b>	Kg	86,00 €
im Ganzen gebacken, rosa vorgeschnitten mit Pfefferrahm, Barolosauce oder Pfifferlingrahm (zzgl.1.-€)		
<b>Filetspitzentopf</b>	Kg	84,00 €
zarte Rinderfiletspitzen in einer Sauce nach Wahl		
<b>Flugentenbrust</b>	Kg	73,00 €
in Tranchen geschnitten auf Orangensauce		
<b>Roastbeef, im Ganzen</b>	Kg	76,00 €
zart & auf den Punkt rosa gegart		

Weitere Informationen finden Sie im Netz unter [www.linke-catering.de](http://www.linke-catering.de)

<b>Kalbstafelspitz</b> Sous vide gegart, in eigenem Fond	Kg	77,00 €
<b>Mais-Pouladenbrust, Frankreich</b> mit Keulenknochen	Kg	67,00 €
<b>Kronen-Kotelette</b> vom Iberico-Schwein auf Thymian Jus	Kg	66,00 €
<b>Flank Steak</b> Smoked / Grilled Flavour, mit Original Bone Suckin Sauce	Kg	72,00 €

Alle Preise inkl. Ihrer Sauce nach Wahl.  
Fleisch von zertifizierten Bio-Höfen gerne auf Anfrage.

## Mediterrane Köstlichkeiten

### Mindestmenge 2 Kg

<b>Lammkarree im Rosmarinmantel</b> mit Olivenöl-Kräuterkruste	Kg	85,00 €
<b>Lammrückenfilet</b> in Medaillons geschnitten auf Gemüsebett	Kg	95,00 €
<b>Paella Sevilla</b> (ab 3 Kg), Safranreis, Geflügelfleisch, Frisches Gemüse, Muscheln, Lachs & Garnelen	Kg	47,00 €
<b>Hähnchenbrustmedaillons, gegrillt</b> Salbeisauce / Weiße Pfeffersauce / mediterranes Röstgemüse	Kg	64,00 €
<b>Piccata Milanese</b> zarte Rückensteaks in Parmesanpanade auf Tomaten-Basilikum-Sauce		
<b>Kalb</b>	Kg	80,00 €
<b>Pute oder Schwein</b>	Kg	66,00 €
<b>Saltimbocca</b> Schmetterlingssteaks mit Salbei und Parmaschinken gefüllt auf Marsala-Sauce		
<b>Kalb</b>	Kg	80,00 €
<b>Pute oder Schwein</b>	Kg	66,00 €

## Kalte Medaillons und mehr

### Mindestmenge 5 Stück pro Sorte

<b>zarte Schweinefiletmedaillons</b>	Stück	4,50 €
<b>Putenmandelsteak</b> zartes Putenbrustfilet in knusprigen Mandeln gebacken	Stück	4,50 €
<b>Putensteak „Helena“</b> mit Oliven & Schafskäse überbacken	Stück	4,50 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b> süß gefüllt	Scheibe	4,20 €
<b>Rindertournedo</b> das Beste aus dem Filet im Ganzen gebacken – rosa aufgeschnitten	Stück	7,50 €
<b>Partyfrikadelle, 100% Rind</b>	Stück	2,30 €
<b>Pfefferbeißer</b>	Stück	1,95 €
<b>zartes Mini-Schnitzel</b> Schwein oder Geflügel in Panade gebacken	Stück	3,00 €
<b>Putensteak Caprese</b> mit Tomate & Käse überbacken	Stück	4,50 €
<b>Medaillon Saltimbocca</b>	Schwein	4,50 €
<b>Flugentenbrust</b> Brust/ ca. 5 Tranchen im Ganzen gebraten, in Tranchen aufgelegt		26,50 €



## Wild aus eigener Jagd

Natürlich, fettarm & gesundes Fleisch das ganze Jahr

Mindestmenge 2 Kg

\* Qualität mit Ursprungsgarantie

<b>Wildgulasch, gemischt</b>	Kg	65,00 €
<b>Wildgulasch, OHNE Schwein</b>	Kg	69,00 €
<b>Wildschweinkeule*</b> (ab 3 Kg), in Waldpilzrahm	Kg	70,00 €
<b>Wildschweintrüben*</b> in Sauce nach Wahl	Kg	77,00 €
<b>Rehkeule* in Pfifferlingrahm</b> (ab 3 Kg)	Kg	80,00 €
<b>Rehrückenmedaillons*</b> in Pfifferlingrahm	Kg	115,00 €
<b>Rehragout</b> (ab 2 Kg), in Sauce nach Wahl	Kg	75,00 €
<b>Hirschrückensteaks*</b> in Sauerkirchsauce	Kg	99,00 €
<b>Hirschkeule in Preiselbeerrahm*</b> ab 3 kg	Kg	75,00 €

Alle Saucen sind Vorschläge von uns und werden gerne  
Ihren Wünschen angepasst! Beachten Sie auch unser  
Angebot an Wildspezialitäten für Ihr persönliches BBQ.

# Fisch, Fleisch und mehr...

22 / 23

## Saisongerichte / Beilagen

### Alles zu seiner Zeit: Speisen der Saison

20.04. – 21.06.

#### Spargelessen

(ab 10 Personen, 400 g pro Person)  
Frischer deutscher Spargel\*, handgeschält  
mit Sauce Hollandaise & klarer Butter,  
neue junge Kartoffeln\*\*

mit Schweine- / Putenschnitzel 33,00 €  
mit Kalbsschnitzel 39,00 €

*Ergänzend*

\* vegetarisch  
\*\* vegan  
Frische Spargelcremesuppe\* pro Pers. 5,00 €

01.10. – 01.02.

#### Grünkohl

klassisch untereinander oder norddeutsche Art

mit Mettwurst pro Person 14,00 €  
extra Mettwurst zzgl. 1,80 €  
mit Mettwurst & Kasseler pro Person 18,50 €

01.11 – 31.12.

#### Gänseessen

Keule & Brustfilet  
(ab 10 Personen), mit folgenden Beilagen:  
Rotkohl, Rosenkohl, Klöße & Apfelmus

mit Bratapfel auf Vanille-Sauce + 2,80 €

Gans „2“ go für 4 Pers. Saisonpreis

#### Ausschließlich Abholung

1 ganze Gans, auf Wunsch zerlegt mit leckerer Sauce,  
2,5 Klößen/Pers, Rotkohl, Rosenkohl, Apfelmus

### Kartoffel & Co.

Warmer Speckkartoffelsalat Kg 26,00 €  
ideale Beilage zu rustikalen Fleischgerichten

#### Kartoffelgratin\*

ideale Beilage zu allen Gerichten  
aus frischen Kartoffeln hergestellt, vegetarisch

2 Kg, ca. 12 Pers. 60,00 €

3 Kg, ca. 18 Pers. 80,00 €

4 Kg, ca. 24 Pers. 95,00 €

Schmalzkartöffelchen\* Kg 26,00 €

kleine Drillinge ohne Schale, in Butterschmalz  
mit feinen Schalottenwürfeln gebräunt, vegetarisch

Salzkartoffeln\* Kg 20,00 €

in Butter & Petersilie geschwenkt

Rosmarinkartoffeln\*\* Kg 32,00 €

junge Kartoffelviertel in Olivenöl,  
Rosmarin & Meersalz, vegetarisch

Röstitaler\* Kg 24,50 €

Reis, Spätzle oder Bandnudeln\* Kg 24,50 €

Wildreiscomposé\*\* Kg 30,00 €

Scheiben vom original österreichischem  
Serviettenknödel\* Scheibe 2,00 €  
in Butter gebräunt

Kartoffelknödel halb u. halb\* Stück 2,50 €

Mini-Kartoffelklöße, ca. 90 gr. Stück 1,70 €

Gnocchi\* Kg 27,00 €

in Butter geschwenkt

Butterschupfnudeln\* Kg 27,00 €

Bratkartoffeln\*\* kg 29,50 €

auf Wunsch mit Speck

## Gemüsebeilagen

<b>Erbsen &amp; Möhrchen in Buttermilch*</b>	<b>Kg</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Frischer Broccoli*</b> mit Buttermandeln	<b>Kg</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Frischer Blumenkohl*</b> mit Sauce Hollandaise / brauner Butter	<b>Kg</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Junge Böhnchen</b> in Speckbutter geschwenkt	<b>Kg</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Glasierte Möhrchen**</b> mit Olivenöl / hellem Balsamico / Honig / Thymian	<b>Kg</b>	<b>31,00 €</b>
<b>Zuckerschoten*</b> in Butter geschwenkt	<b>Kg</b>	<b>48,00 €</b>
<b>Gerahmter Blattspinat*</b>	<b>Kg</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Rahmgemüsepfanne*</b> gemischte Gemüseauswahl mit Sahne abgebunden	<b>Kg</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Ratatouille fruchtig-würzig**</b>	<b>Kg</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Mediterranes Röstgemüse*</b> Leicht gerahmter Wirsing* auf Wunsch mit Speck	<b>Kg</b>	<b>35,00 €</b> <b>32,00 €</b>
<b>Geschmortes Sauerkraut*</b> auf Wunsch mit Speck oder als gerahmtes Champagnerkraut	<b>Kg</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Apfelrotkohl, mit Gänseeschmalz</b> fein abgeschmeckte Beilage mit aromatischen Gewürzen	<b>Kg</b>	<b>32,00 €</b>

## Pasta

*Als Hauptmahlzeit 400 g / Vorspeise-Beilage 200 g*

<b>Frische Tortillioni*</b> mit verschiedenen Füllungen : - Steinpilz (ganzjährig) - Bergkäse (ganzjährig) - Spinat-Ricotta (ganzjährig) Wir bereiten die Tortillioni mit frischem Pesto, Rucola, geschmolzenen Cherry-Tomaten sowie gerösteten Pinien- kernen & gehobeltem Parmesan zu. Gerne stimmen wir mit Ihnen aber auch eine Sauce nach Wahl ab.	<b>Kg</b>	<b>47,00 €</b>
<b>Lasagne Bolognese - classico</b> 100% reines Rindfleisch, Blech: 12 Portionen	<b>Portion</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Lasagne Verdura*</b> Blech: 12 Portionen	<b>Portion</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Pasta Verdura*</b> Penne mit knackigem Röstgemüse & pikanter Tomaten- sauce	<b>Kg</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Bandnudeln</b> in Lachs-Crevettenrahm	<b>Kg</b>	<b>49,00 €</b>
<b>Lachs-Lasagne</b> mit Blattspinat, Blech: 12 Portionen	<b>Blech</b>	<b>150,00 €</b>

## Pasta-Front-Cooking

*ab mindestens 40 Personen!*

### Frische Linguine

aus dem Parmesanlaib wahlweise ergänzt mit:

- Trüffelöl\* - mediterranem WOK Gemüse\* - Frischen  
Pfifferlingen\* (Juni/Oktober)

- Rinderfilet-Spitzen - Edelfischpfanne - Riesengarnelen -  
frischem Trüffel

Die Pasta wird vor Ort gekocht, die Beilagen dazu frisch in  
Pfannen / Wok zubereitet.

Zu den oben genannten Preisen benötigen wir noch fol-  
gendes Zubehör:

- Gaskocher für Nudeln

- Induktionsfeld für Beilagen

- 1 - 2 Köche

für die frische Zubereitung am Gast (Abrechnung erfolgt  
nach Aufwand)

**Pauschal**     **50,00 €**  
**Pers./Std.**     **45,00 €**

*Alle angebotenen Pastasorten können auch Vegan gewählt  
werden.*

## Veganer Genuss

*Mindestmenge 10 Portionen*

### Hartweizengrießnudeln

**OHNE Ei (oder Reis)**     **Kg**     **36,00 €**  
mit Wokgemüse

**Original Thai-Gemüsecurry**     **Kg**     **36,00 €**  
Schärfe nach Wunsch

**Marokkanischer Bratreis**     **Kg**     **36,00 €**  
mit Kichererbsen & Minzsauce

**Paprika mit Kürbis-Linsenfüllung**     **Stück**     **8,00 €**  
Mindestmenge 10 Stück

**Gefüllter Riesenchampignon**     **Stück**     **7,00 €**  
Mit Pilz-Gemüse-Kräuterfarce

**Penne mit Linsenbolognese**     **pro Person**     **14,00 €**

**Frittiertes Gemüse  
in Tempurateig**     **pro Person**     **18,00 €**  
Reis & Sweet Chilidip

**Currywurst**  
vegan     **als Snack**     **6,60 €**  
mit Baguette     **für satt**     **7,50 €**

*Weitere Beilagen nach Absprache*

# Hochzeit

24/25

## Ihr persönliches Hochzeitsbuffet – unsere Empfehlung für Sie

ab 60 Personen pro Person 44,50 €

### Vorspeisen

**gemischte Antipastiauswahl (gerne auch als eingesetztes „Tischbuffet“ zzgl. 2,50 € Pers.)**

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum\*, gefüllte Champignonköpfe und Oliven\*  
Auberginen-Mix\*, gegrillte Zucchiniastifte\*\*, Peperoni, gegrillte Paprikastreifen\*\*  
gemischte Ciabattauswahl, Kräuterbutter

### Warme Speisenauswahl

Gegrillte Brust vom deutschen Bauernhuhn auf weißer Pfeffersauce  
Rostbraten vom Angus Rind auf Barolo Sauce  
Gegrillter Zander auf mediterranem Röstgemüsebett  
Frische Tortillioni mit saisonaler Füllung\*, aromatischem Pesto, gerösteten Pinienkernen & gehobeltem Parmesan  
Kartoffelgratin\*, Rosmarin-Kartoffeln\*\* & Bandnudeln\*  
Zarte Böhnchen in Speck-Butter geschwenkt  
Möhrrchen / Olivenöl / Balsamico / Honig / Thymian\*  
Broccoli mit Buttermandeln\*,  
Frischer gemischter Salat mit separaten Dressings\*+\*\*  
Partybrötchen und Kräuterbutter / Dip

\* vegetarisch  
\*\* vegan

Dessertvariationen, präsentiert im Gläschen (Empfehlungen)

Frischer Obstsalat\*\*

Duo von der Valrhonasschokolade\*

Panna Cotta\*

*Selbstverständlich bieten wir Ihnen, je nach Location, auch einen gelungenen „Rund-um-Sorglos-Service“ an.*

*Service und Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch auch eine individuelle „Flat“ für Ihre Getränkeauswahl an. Buffetergänzungen finden Sie im Anschluss auf der nächsten Seite.*

**Zu all unseren Buffetvorschlägen bieten wir Ihnen folgende Ergänzungen an: ( nicht für die volle Personenzahl)**

**Mitternachtsimbiss** pro Person 6,60 €

**unsere berühmte Currywurst**  
mit ofenfrischer Baguettescheibe  
inne Schale mit 'nem Pikker

**Käseauswahl** pro Person 8,00 €

mit gesalzener Butter, Feigensenf,  
ofenfrischem Baguette oder Bauernbrot





## Exklusives Grillbuffet

ab 60 Personen pro Person 43,50 €

**gemischte Antipastiauswahl (gerne auch als eingesetztes „Tischbuffet“ zzgl. 2,50 € Pers.)**

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum\*, gefüllte Champignonköpfe und Oliven\* Auberginen-Mix\*, gegrillte Zucchini-Stifte\*\*, Peperoni, gegrillte Paprikastreifen\*\* gemischte Ciabatta-Auswahl, Kräuterbutter

### Von unseren BBQ-Stationen

Zartes Roastbeef & Flank Steak, auf den Punkt zubereitet  
 Marinierte Garnelenspieße  
 Maispoularde, auf der Haut gegrillt  
 Mariniertes Lachsfilet im Buchenspannmantel  
 Rostbratwürstchen (gehören einfach dazu)  
 Rosmarin-Grillkartoffeln\*\*  
 Mediterranes Pfannengemüse\*\*  
 Gefüllte Riesenchampignons vom Grill\*\*  
 Frischer gemischter Salat mit separatem Dressing\*+\*\*  
 Bunter Kartoffelsalat mit frischem Rucola\*\*  
 Couscous Salat mit einem Hauch frischer Minze\*\*  
 Nudelsalat „Pesto“\*\*  
 Profi-Grillsaucen, Ketchup und Kräuterbrot  
 Partybrot

Preis zzgl. BBQ-Ausstattung (siehe Seite 29)



## Ihr persönliches Hochzeitsmenü

Bei dem aufgeführten Menü handelt es sich um eine erste Beispiel-Empfehlung.

Selbstverständlich berücksichtigen wir jederzeit auch gerne Ihre persönlichen Wünsche & die saisonale Auswahl.

ab 20 Personen

**3-Gang-Menü** pro Person 49,50 €  
 Ohne Zwischengang

**4-Gang-Menü** pro Person 55,50 €  
 Inklusive Zwischengang

Frische Brotauswahl, gesalzene Butter & Kräuterbrot sind auf den Tischen eingedeckt



### 1. Gang

2 gegrillte Riesengarnelen auf Wildkräutersalat mit einer fruchtigen Himbeer-Balsamico-Essenz

### Zwischengang (auf Wunsch)

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Grießklößchen (Beispiel)

### Warmer Hauptgang

Gegrilltes Tournedo vom Angus-Rinderfilet  
 Auf aromatischer Barolosauce  
 Kartoffelgratin-Türmchen  
 Glasierte Zuckerschoten

### Dessert

Lauwarmes Schokosoufflé  
 (je nach technischer Möglichkeit vor Ort)  
 mit geschmolzenem Schokoladenkern  
 Fruchtig-frisches Sorbet  
 Weiße Vanille-Mousse mit Himbeermark

### auf Wunsch (Hauptgang)

**mit Nachservice** pro Person 12,00 €  
 wird dann nach „Verbrauch“ abgerechnet

Preise zzgl. Zubereitungstechnik

Gerne stellen wir Ihnen & Ihren Gästen auch vegetarische Speisen zur Auswahl

# Genuss mit Themenvielfalt

26 / 27

## Buffetvorschläge

### Kalte Buffetvorschläge

Mit Geschmack, Eleganz & Liebe für Sie zusammengestellt

**Medaillonplatte** pro Person 41,50 €  
(ab 10 Personen)

Auswahl von zarten Medaillons,  
2 Salate nach Wahl  
Kräuterbutter & Partybrot  
5 Medaillons p. Pers.

**Rustikale Bratenplatte** pro Person 31,50 €  
(ab 10 Personen)

Pfefferbeißer, Hähnchen-Drum-Sticks,  
Partyfrikadellen & panierte Schnitzelchen,  
2 Salate nach Wahl  
Schmalz & Partybrötchen  
Je 1 Teil pro Sorte p. Pers.

\* vegetarisch  
\*\* vegan

**Großes kaltes Schlemmerbuffet** pro Person 44,50 €  
(ab 20 Personen)

Gemischte Antipasti,  
Zarte Schweinemedallions, Rindertournedos rosa gebraten,  
Hähnchenbrustmedaillons süß gefüllt,  
Flugentenbrust,  
Käsespezialitäten,  
2 Salate nach Wahl,  
Kräuterbutter & Partybrötchen,  
Dessert im Gläschen, nach Wahl  
5 Teile Fleisch p. Pers.

**Kleines kaltes Schlemmerbuffet** pro Person 44,00 €  
(ab 10 Personen)

gemischte Antipastiauswahl  
Zarte Medaillons vom Schwein & Geflügel,  
Dessert im Gläschen  
2 Salate nach Wahl,  
Partybrot & Butter  
5 Teile Fleisch p. Pers.

Über allergene  
Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne.  
Sprechen Sie uns  
bitte an!

### Hütt'n Gruß

**ab 20 Personen** pro Person 24,50 €

Lummerkruftenbraten auf Weizenbier-Sensauce,  
Leberkäse, warmer Speckkartoffelsalat, Krautsalat natur\*\*  
Schmalz, Senf & Süßer Senf, Partybrötchen &  
Laugenbrezel

### Gemüse-Gaudi

veganer Buffetvorschlag

**ab 20 Personen** pro Person 29,50 €

Kleine mediterrane Grillgemüseauswahl\*\*  
Thai-Gemüse-Curry mit Basmati Reis\*\*  
Paprikaschote mit Linsengemüse gefüllt auf Tomatensauce\*\*  
Rosmarinkartoffeln\*\*  
In Olivenöl glasierte Mörchen  
Ciabatta & Humus

### Tennen Schmaus

**ab 20 Personen** pro Person 31,50 €

Champignoncremebraten,  
vom Schwein oder von der Putenbrust  
Rostbraten aus der Rinderhüfte  
Gratin\*, Spätzle\* oder Schmalzkartoffeln\*  
Frisches Gemüse\*\* oder Rahmgemüsepfanne\*  
Kräuterbutter & Partybrötchen

### Landhaus-Schmankerl

**ab 20 Personen** pro Person 37,00 €

Zarte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce  
Rostbraten aus der Rinderhüfte in Barolosauce  
Gratin\* & Spätzle\*  
Frisches Gemüse (Broccoli / Blumenkohl)\*  
Böhnchen in Speckbutter geschwenkt  
Kräuterbutter & Partybrötchen

### Wellness-Bereich

**ab 20 Personen** pro Person 38,50 €

Saftig zarte Hähnchenbrust-Medaillons vom Grill  
auf Tomaten-Basilikumsauce  
Sous-vide-gegartes Lachsfilet auf mediterranem Röst-  
Gemüsebett  
Rosmarinkartoffeln\*\* & Fettuccine\*  
Gegrillte Paprika & Zucchiniestreifen\*\*  
Rucola-Salat mit geschmolzenen Kirschtomaten\*,  
gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan & mildem  
Balsamico Dressing  
Ciabattauswahl

Dieses Buffet ist komplett sahnfrei. Alle Speisen werden  
mit hochwertigem Olivenöl zubereitet & angerichtet!

## Gutsherren Wahl „Alles Filet“

**ab 20 Personen** **pro Person** **39,50 €**  
 Rinderfilet im Ganzen, rosa gegart auf Barolosauce  
 Zartes Schweinemedallion in Calvadosrahm  
 Gratin\* oder Schmalzkartoffeln\*, Spätzle\*  
 Frische Böhnchen mit Speckbutter  
 Blumenkohl\*  
 Frischer gemischter Salat mit separatem Dressing\*+\*\*  
 Kräuterbutter & Partybrötchen

## Spanferkel-Buffer

**ab 40 Personen** **pro Person** **29,50 €**  
 Knuspriges Spanferkel vom Krippengrill mit separater Sauce  
 Warmer Speck-Kartoffelsalat, Sauerkraut\*  
 Semmelknödel\*  
 Krautsalat\*\*  
 Partybrötchen, Laugengebäck  
 Senf

**Zubereitung vor Ort, Anlieferung und Abholung Krippengrill** **zzgl.ca.** **120,00 €**  
**2 Köche für die fachgerechte Zerlegung Std.** **90,00 €**

## Tiroler Hütt'n Gaudi

**ab 30 Personen** **pro Person** **29,50 €**  
 Duo von Tiroler Knödeln mit Butter\* & geriebenem Bergkäse: Spinatknödel & Semmelknödel  
 Käsespätzle\*  
 Krustenbraten auf Weißbier-Senssauce  
 Tiroler G'röstl (Kartoffeln, Fleisch & Zwiebeln aus der Pfanne)  
 Krautsalat\*\*  
 Kartoffelsalat in klarem Dressing\*\*  
 gesalzene Bergbutter, Bauernbrot, Laugengebäck  
 Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Zwetschgenröster\*

## Italienisches Buffet

**ab 20 Personen** **pro Person** **42,00 €**  
 Gemischte Antipastiauswahl

Gratinierte Aubergine\*,  
 Tomaten-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum\*  
 Gegrilltes mediterranes Gemüse\*\*,  
 mit Rucola Frischkäse gefüllte Champignonköpfe,  
 getrocknete Tomaten, Peperoni\*  
 gemischte Ciabatta, mediterrane Kräuterbutter

### Hauptgerichte

Piccata-Milanese (Kalbsschnitzel in Eipanade auf Tomaten-Basilikum-Sauce)  
 Gegrilltes Hähnchenbrustmedallion auf Salbeisauce  
 Rosmarinkartoffeln\*\*, Gnocchi\* oder Fettuccine\*  
 Frische Böhnchen mit Speck, glasierte Möhrchen\*  
 Frischer Rucola mit gehobeltem Parmesan\*  
 Partybrot, Ciabatta & Kräuterbutter

### Dessert im Gläschen

Panna cotta\*  
 Tiramisu\*

### Tipp:

Ab 30 Personen haben Sie die Möglichkeit, ein warmes Nudelgericht als Ergänzung auszuwählen.

**pro Person** **4,50 €**

## Spanisches Buffet

**ab 40 Personen** **pro Person** **37,00 €**  
 Tapas  
 Eingelegte Oliven\*, gefüllte Peperoni\*,  
 Manchego-Bällchen mit Salsa\*  
 Datteln im Speckmantel, Feigen mit Chorizo  
 Salat mit gegrilltem Pulpo  
 Serrano Schinken mit Honigmelone

### Hauptgerichte

Paella Sevilla  
 Spanferkelrollbraten oder Hähnchen mit Knoblauch & Limette  
 Tortilla\* (auf Wunsch auch OHNE Oliven)  
 Kartoffeln in Salzkruste\*\*  
 Mojo verde  
 Ratatouille Gemüse\*\*  
 Frischer mediterraner Salat\*  
 inkl. Brot und zweierlei Aioli

### Dessert

Crema Catalana\*  
 Frischer Obstsalat\*\*  
 Natillas\* (Blätterteigteilchen mit Puddingcreme)

### Optional

**Paella Sevilla** **zusätzlich pro Person** **10,00 €**  
 mit Riesengambas in Schale mit Kopf  
 (pro Person 2 Stück)

## Französisches Buffet

**ab 40 Personen** **pro Person** **50,00 €**  
 Ofenfrische Quiche & Flammkuchen,  
 Bouches aux Comté\*  
 Zwiebelsuppe mit krossen Käsecroutons\*  
 Gegrillter Fenchel & Gemüsesticks mit Dip\*

### Hauptgerichte

Boeuf Bourguignon, saftig-zarte Stücke vom Rind in kräftiger Rotweinsauce  
 Coq au Vin, zarte Stücke von der Maispouardenbrust, auf der Haut geröstet und mit mildem Rosé aus der Provence gegart  
 Ratatouille Gemüse\*\*  
 Rosmarinkartoffeln\*\*

### Dessert

Apfeltarte\*  
 Crème Brûlée\*, vor Ort überkrustet  
 Französischer Rohmilchkäse mit Baguette\*

## Kalt-warmes Delikatessbuffet

**ab 30 Personen** **pro Person** **48,50 €**

### Große Vorspeisenauswahl

Gemischte Antipastivariationen\*+\*\*  
 Räucherfischspezialitäten  
 Ciabatta, Baguette und Kräuterbutter

### Warme Speisenauswahl

Champignoncremebraten  
 wahlweise vom Schweinelumme oder aus der Putenbrust  
 Rostbraten aus der Rinderhüfte in Pfefferrahmsauce  
 Kartoffelgratin\* und Butterspätzle\*  
 Zarte junge Böhnchen mit Speck  
 Frischer Broccoli mit Buttermandeln\*  
 Frischer Blumenkohl mit Sauce Hollandaise\*

### Dessertauswahl im Gläschen

Mousse au Chocolat\*  
 Frischer Obstsalat mit Vanillesauce\*  
 Limetten-Cheese-Cake\*

**OHNE Räucherfischauswahl** **pro Person** **39,50 €**

*Linke*

*Gerne bereiten wir Ihnen die gewünschten Buffetvorschläge auch für weniger als die angegebene Personenzahl zu. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir dann je nach Personenzahl einen entsprechenden Aufschlag berechnen. Auch sind Personenzahlen unter 10 Personen für die warmen Vorschläge leider nicht umsetzbar.*

## Buffet-Ergänzungen

Zu all unseren Buffetvorschlägen bieten wir Ihnen folgende Ergänzungen an:

<b>Mitternachtsimbiss</b> unsere berühmte Currywurst mit ofenfrischer Baguettescheibe inne Schale mit 'nem Pikker	<b>pro Person</b>	<b>6,60 €</b>
<b>kleine Käseauswahl</b> mit Baguette und gesalzener Butter	<b>pro Person</b>	<b>8,00 €</b>

Frische Tortellioni\* mit saisonaler Füllung,  
aromatischem Pesto, gerösteten Pinienkernen,  
Rucola, halb getrockneten Tomaten & gehobeltem  
Parmesan  
Basmati-Duftreis\*\*  
Rosmarinkartoffelchen\*\*  
frische Rohkostauswahl mit verschiedenen Dips/  
Dressings\*+\*\*

### Dessert

Aromatisch-sommerlicher Obstsalat\*\*  
Kokos-PannaCotta mit Mangopüree\*\*  
Duo von der Valrhonasschokolade\*

28 / 29

## Vegan-Vegetarisches Buffet

Ab 60 Personen **pro Person** 32,50 €

### Vorspeisen

Gefüllte Weinblätter mit Reis\*\*  
Wildkräutersalat mit Himbeerdressing \*\*  
Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Dip\*\*  
Gebackenes Gemüse in Tempurateig\*\*  
Gegrillte Paprika / Zucchini / Fenchel / Champignons\*\*  
Humus\*\*  
Ciabattaauswahl

auf Wunsch auch als Tischbuffet zzgl. 2,50 € pro Person

### Warme Auswahl

Thai-Gemüse-Curry mit leichter Schärfe\*\*  
Paprika mit Linsen-Süßkartoffelfüllung\*\*  
Gegrillte Riesenchampignons mit Gemüse-Pilzfüllung\*\*  
Gebackener Schafskäse (halbe Stücke) auf mediterranem  
Gemüse\*

Erwarten Sie mehr  
Gäste, als in dem  
jeweiligen Buffetvor-  
schlag als Mindest-  
menge angegeben ist,  
(ab 10 Pers.)  
können Sie natür-  
lich die Auswahl an  
Speisen individuell  
erhöhen.

## Brunchbuffet

Ab 30 Personen **pro Person** 34,50 €

### Kleines Fingerfood als Starter

Ofenfrische Bruschetta mit saisonalem Topping  
& Parmesan überkrustet\*  
Mini-BBQ-Warps mit marinierter Truthahnfüllung &  
Veggie  
Mini-Blätterteiggebäck, süß & herzhaft  
Mini-Gläschen mit griechischem Joghurt\*,  
Honig & Walnusscrunch

### Warme Auswahl

Klare Bouillon mit Einlage  
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm  
Butterspätzle\*  
frischer gemischter Salat\*+\*\*  
Kräuterbutter & Laugenbrezel

### Dessert, präsentiert im Gläschen

Frischer Obstsalat\*\*  
Duo von der Valrhonasschokolade\*

# Buffetvorschläge BBQ

\* vegetarisch  
\*\* vegan

Alle Buffetvorschläge zzgl. benötigtem Equipment/Geschirr

## Rustikales BBQ

ab 40 Personen **pro Person** 26,00 €

Saftiges Schweinesteak, herzhaft gewürzt  
Spareribs BBQ-Hot-Style  
Zarte Truthahnsteaks  
Knusperbauchscheiben  
Rostbratwürstchen, Schwein & Geflügel  
Rosmarin-Grillkartoffeln\*\*  
Frischer gemischter Salat\*+\*\*  
Omas Kartoffelsalat\*, griechischer Bauernsalat\*  
Sommerlicher Nudelsalat\*  
Grilldips, Partybrötchen & Kräuterbutter

Bitte beachten Sie,  
dass alle Buffetpreise  
KEIN Geschirr,  
Service & Technik  
beinhalten! Informa-  
tionen dazu folgen  
auf den späteren  
Seiten!



## Exklusives Grillbuffet

ab 60 Personen **pro Person** 43,50 €

### Gemischte Antipasti-Vorspeisen

Auswahl von mediterranem Gemüse\*\*,  
von uns gegrillt & aromatisch mariniert,  
Sonnengereifte Tomaten mit mildem Mozzarella  
& frischem Basilikum\*,  
Mit aromatischem Rucola-Frischkäse  
gefüllte Mini-Gemüse\*, verschiedene Oliven\*\*  
Gemischte Ciabatta und Kräuterbutter

### Von unseren BBQ-Stationen

Zartes Roastbeef & Flank Steak, auf den Punkt zubereitet  
Marinierte Garnelenspieße  
Hähnchen-Brust auf der Haut gegrillt  
Mariniertes Lachsfilet im Buchenspanmantel  
Rostbratwürstchen (gehören einfach dazu)  
Gefüllte Riesenchampignonköpfe\*\*  
Rosmarin-Grillkartoffeln\*\*  
Mediterranes Pfannengemüse\*\*  
Frischer gemischter Salat mit separatem Dressing\*+\*  
Bunter Kartoffelsalat mit frischem Rucola\*\*  
Couscous Salat mit einem Hauch frischer Minze\*\*  
Nudelsalat „Pesto“\*  
Profi-Grillsaucen, Ketchup & Kräuterdip  
Partybrot

# Seien Sie Feuer und Flamme

## Wild auf Grill

Bestes Wildfleisch aus Sauerländer Revieren  
Nachhaltig, Waidgerecht & Gesund

<b>Wildschweinsteaks</b> aus dem Rückenstück	<b>Steak, ca. 120 gr.</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Wildschweinsteaks aus der Keule</b>	<b>Kg</b>	<b>70,00 €</b>
<b>Hirschsteaks aus der Keule</b>	<b>Kg</b>	<b>75,00 €</b>
<b>Rehrücken, Ohne Knochen</b>	<b>Kg</b>	<b>115,00 €</b>
<b>Grobe, frische Wildbratwurst</b> eigene Herstellung 100% Wildfleisch	<b>120 gr.</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Rotwild Pattys für «wilde Burger»</b> mit Hunterbear-Mayo 100 % reines Rotwildhack aus der Eifel	<b>160 gr.</b>	<b>8,00 €</b>

## Burger-BBQ

Feinste Burger 180 g aus 100%

Rindfleisch, saftig-aromatisch von unserer Grillstation  
mit klassischen Toppings

<b>Komplettes Burger BBQ</b>	<b>pro Person</b>	<b>27,50 €</b>
• Cheddar-Cheese		
• Salat · Tomate · Gurke · Zwiebeln · Bacon · Chilis		
• Verschiedene geröstete Burger-Brötchen		
• Original Burger Saucen		
• Veggie-Patties		
• Potato Wedges mit Sour Cream		

Ergänzend auf Wunsch:

• Lachs-Patties aus dem Filet geschnitten	<b>Stück</b>	<b>+4,00 €</b>
* Rotwild Pattys mit Hunterbear-Mayo	<b>Stück</b>	<b>+ 8,00 €</b>

Ab mindestens 30 Personen!

## Preise für BBQ-Technik:

Ausstattung, Technik, Zubehör beinhaltet folgende  
Positionen:

• 1 Grillpavillon, 4 x 4 mtr. (- 50 Pers.) 4 * 6 mtr. ab 51 Pers. inklusive Beleuchtung		
• Profigrillstation/en		
• Induktionskochfeld/er		
• Bankett-Tische mit Lackfolie für Buffetaufbau		
• Brennstoffe (Gas und Kohle)		
• Komplette Endreinigung der gesamten Ausstattung		
<b>30 Pers. – 60 Pers.</b>		<b>360,00 €</b>
<b>Ab 61 Pers.</b>		<b>400,00 €</b>
<b>bei mehr als 100 Pers.</b>		<b>450,00 €</b>

## Neu & Exklusiv LaPlancha- BBQ

ab 10 – 30 Personen auch zum selber grillen!

Wir stellen Ihnen eine stylische Grillplatte im ÖL-Fasslook  
mit offenem Feuer & Sie bereiten gemeinsam mit Ihren  
Gästen nach Lust & Laune Ihre Speisen zu.

<b>Plancha „Ruhrpott“</b>	<b>pro Person</b>	<b>27,00 €</b>
Kleine Steakauswahl von Schwein & Pute, Frikadelle, Bauchspeck, Würstchen, Kartoffelscheiben, Spiegelei, frische Zwiebeln, frischer Salat & Nudelsalat, Currysauce, Senf & Kräuter- butter, Baguette		

<b>Plancha Sevilla</b>	<b>pro Person</b>	<b>31,50 €</b>
Lammkotelettchen, Spanferkel-Steaks, Garnelenspieße, Pimentos de Padron, Rosmarinkartoffeln, gemischte Oli- ven, Datteln & Feigen im Chorizo & Pancettamantel, Brot, 2 verschiedene frische mediterrane Salate, 2erlei Aioli		

<b>Plancha Las Vegas</b>	<b>pro Person</b>	<b>43,00 €</b>
Angus Rindertournedo, Hähnchenbrust Lemon mit Knusper-Haut, Lachswürfel-Päckchen, Riesengarnelenspieße, Maiskolben, Kartoffelecken & Sour Cream, Caesar Salad & Cole-Slaw, Bone-Suckin Sauce & Asia-Mayo, Brot		

Gerne stimmen wir die Auswahl für die Plancha auch  
individuell mit Ihnen ab!

Nebenkosten:

<b>1 Plancha-Tonne</b> inklusive Feuerholz & Zubehör, inklusive Teller, Messer & Gabel Anfahrt, Auf- und Abbau und Abholung, Logistiker	<b>bis 15 Personen</b>	<b>150,00 €</b>
	<b>Pers./Std.</b>	<b>32,00 €</b>

Auf Wunsch

<b>Plancha-Chief</b> zzgl. Anfahrt, bis 15 Pers. 1 Koch / darüber hinaus 2 Köche	<b>Pers./Std.</b>	<b>45,00 €</b>
--	-------------------	----------------

<b>Empfehlung: Grill-Pavillon 4x4m</b> inklusive 2 Banketttisch mit schwarzer Husse für Buffetaufbau		<b>200,00 €</b>
--	--	-----------------

Für das sichere Aufstellen der Plancha-Tonne benötigen  
wir 1 qm ebene feuerfeste Fläche (Steinplatten)  
Bitte verwenden Sie die Plancha ausschließlich für die  
Zubereitung der angebotenen Speisen, benutzen Sie diese  
mit Vorsicht und Respekt vor der Hitzeentwicklung & dem  
offenen Feuer. Kinder sind von der Plancha fernzuhalten.  
Wir übernehmen keine Haftung für Verbrennungen sowie  
eventuelle Brand- bzw. Ölflecken auf Untergründen!

# Frisch & lecker...

30 / 31

## Käse, Brot, Salate & Nachspeisen

### Käsespezialitäten

ab 35,00 €

**Käseplatte Gourmet** pro Person 8,00 €  
europäische Käsespezialitäten,  
gabelfertig portioniert, mit Obstdekoration & Feigensenf

**Bio-Käse  
aus dem Windrather Tal** pro Person 10,00 €  
handgemachte Käseauswahl aus der Region  
von Demeter-Bio zertifizierten Höfen im  
Windrather Tal, Hof Vorberg & Schepers Hof

*Selbstverständlich bereiten wir Ihnen auch gerne eine  
Käse-Variation aus allen Vorschlägen zu.*

### Ofenfrisches Brot & Mehr

Weizen-Baguette	Stück	5,00 €
Roggen* – Zwiebel, Speck, Nuss	Stück	5,50 €
Partybrötchen, gemischt	Stück	0,80 €
Laugenminis-Knoten & Bretzel	Stück	1,20 €
Ciabatta-Brotauswahl	Stück	5,50 €
Rustikales Bauernbrot, ab 1,5 Kg	Stück	ab 8,00 €
Laugenbretzel Midi (100 gr.)	Stück	1,80 €
Laugenbretzel Groß (150 gr.)	Stück	3,00 €
Kräuterbutter, Fleur de Sel Butter, Schmalz, Dattel-Feigen Dips	Tiegel ab	6,00 €

\* vegetarisch  
\*\* vegan

*Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch glutenfreies Brot &  
Brötchen zur Auswahl an.*

### Frische Feinkostsalate

Mindestmenge für alle Salate 1 Kg

#### Mit Kartoffeln

Omas Kartoffelsalat*	Kg	16,00 €
mit Mayonnaise		
Bunter Kartoffelsalat**	Kg	18,00 €
mit Tomate & Rucola		
Schwäbischer Kartoffelsalat**	Kg	16,00 €

mit Öl & Essig

#### Rohkostsalate

<b>Krautsalat**</b>	Kg	13,,50 €
natur		
<b>Krautsalat*</b>	Kg	18,00 €
mit Frucht & Sahne		
<b>Farmersalat*/Cole Slaw</b>	Kg	20,00 €
mit Karotten & Lauch		
<b>Griechischer Bauernsalat*</b>	Kg	26,50 €
mit Tomaten & Feta		
<b>Rote-Bete-Salat mit Apfel**</b>	Kg	19,00 €
<b>Karottensalat/Ahorn-Chili Marinade**</b>	Kg	24,00 €
mit feiner Orangennote & Cashewkernen		
<b>CousCous Salat**</b>	Kg	24,00 €
mit Petersilie verfeinert		
<b>Salat nach Waldorf-Art*</b>	Kg	24,00 €
mit separaten Dressings		
<b>Frischer gemischter Salat*+**</b>	pro Person	4,50 €
mit separaten Dressings		
<b>Frischer Rucola*</b>	pro Person	4,50 €
mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan		
<b>Frischer Tomatensalat</b>		
in heller Balsamico-Vinaigrette**	Kg	22,00 €
mit Rucola**	Kg	24,00 €
mit Mozzarella*	Kg	26,00 €
<b>Frischer Gurkensalat*</b>	Kg	23,00 €
in Joghurt-Dill Dressing		

#### Mit Nudeln

<b>Schwäbischer Nudelsalat</b>	Kg	21,00 €
<b>Pasta Venezia*</b>	Kg	24,00 €
Penne & Gurken in Joghurt-Dill		
<b>Sommerlicher Nudelsalat*</b>	Kg	26,00 €
mit frischem Zwiebellauch & Mandarinen fruchtig-leicht-pikant		
<b>Pasta Pesto*</b>	Kg	26,00 €
mit mediterranem Rucola Pesto, getrocknete Tomaten & gerösteten Pinienkernen		

Weitere Informationen finden Sie im Netz unter [www.linke-catering.de](http://www.linke-catering.de)

## Kalt aus Neptuns Reich

<b>Hamburger Heringstopf</b> mit Apfelstücken	Kg	27,00 €
<b>Matjessahnetopf</b> mild-würzig und zart	Kg	32,00 €
<b>Meeresfrüchte Marseille</b> in klarem Dressing	Kg	49,00 €
<b>Bretonischer Flusskrebssalat</b> mit Edelgemüse	Kg	62,00 €
<b>Westerländer Krabbencocktail</b> in Dill-Fruchtdressing	Kg	66,00 €

## Tea/Coffeetime

<b>Gemischte Blechkuchenauswahl</b>	Stück ab	3,20 €
Verschiedene Sorten, Handstücke ab ca. 7 * 7 cm		

## Süße Verführung

*Mindestmenge 1 kg. bzw. 10 Gläschen*

<b>Altenländer Rote Grütze*</b>	Kg	19,00 €
<b>Vanille Sauce*</b> feine Bourbonvanille in cremigem Rahm	Ltr.	19,00 €
<b>Mousse au Chocolat*</b> aus edler Valrhonasschokolade	Kg	32,00 €
<b>Bayrisch Creme*</b> weiße Mousse mit Himbeerpüree verfeinert	Kg	32,00 €
<b>Frischer Obstsalat**</b> eigene Zubereitung	Kg	32,00 €
<b>Limetten-Mousse*</b> die spritzige Süße	Kg	32,00 €
<b>Creme Amarena*</b> weiße Mousse durchzogen mit aromatischen Beerenfrüchten	Kg	32,00 €
<b>Crema Catalana*</b> frisch vor Ort karamellisiert	Tiegel	4,50 €
<b>Crème brûlée*</b> frisch vor Ort karamellisiert	Tiegel	4,50 €
<b>Panna Cotta*</b> italienischer Klassiker mit Frucht	Kg	32,00 €
<b>Tiramisu*</b> (ab 10 Portionen) italienische Süßspeise mit Amaretto	Portion	5,00 €

<b>Omas Schokopudding*</b> (70% Schokolade)	Gläschen	4,50 €
<b>Omas Bourbon Vanillepudding*</b> mit Schokosplittern	Gläschen	4,50 €
<b>Zur Saison:</b>		
<b>frische Erdbeeren mit separater Mascarponecreme*</b>	Kg	36,00 €
<b>Erdbeer-Tiramisu*</b>	Portion	5,00 €
<b>Dessert im Gläschen</b>	Gläschen	4,50 €

## Winterliche Genüsse

<b>Spekulatiuscreme*</b>	Kg	32,00 €
<b>Baumkuchencreme*</b> mit echtem Baumkuchenbruch aus der „Süßen Ecke“	Kg	33,00 €
<b>Zimt Panna Cotta*</b> mit marinierten Pflaumen	Kg	32,00 €
<b>Eierlikör-Topfcreme*</b> mit marinierter Pflaume	Kg	32,00 €
<b>Lebkuchen-Tiramisu /Orange*</b> ab 10 Portionen	Portion	5,00 €
<b>Christstollen Trifle*</b> mit Glühweinpflaumen	Gläschen	4,50 €
<b>Apple Crumble*</b> optional auch Warm in der Auflaufform	kg	32,00 €
<b>Winterliche Grütze*</b>	Kg	22,00 €
<b>Eierlikör-Vanillesauce*</b>	ltr	15,00 €
<b>Frische Obstspieße*</b> ab 20 Stück / pro St.		4,00 €
auf Wunsch mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade überzogen		
<b>Frische Crêpes</b>	pro Person nach Absprache	
ab 40 Pers., vor Ort zubereitet, mit Zimt, Zucker, Nutella oder Apfelmus		
<b>Crêpes Suzettes</b>	pro Person nach Absprache	
ab 40 Pers., vor Ort zubereitet, mit Grand Marnier & Frucht		
<b>zzgl. 1 Koch</b>	pro Stunde	45,00 €

## Unsere mobile Eisbar

<b>ab 40 Personen</b>	pro Person	ab 7,00 €
3-5 verschiedene Sorten Mövenpick Eiscreme		



Über allergene Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne. Sprechen Sie uns bitte an!

# Professionelles für Kunden

32 / 33

## B2B-Service

*Hier eine kleine Übersicht über unsere Leistungen für Meetings, Schulungen und Kundenbesuche in Ihrem Hause. Dabei bieten wir Ihnen höchste Flexibilität bei Ihrer Bestellung. Just-in-time, ohne Zwischenkühlung bereiten wir für Sie, auch für kleine Gruppen, frische Speisen in Topqualität zu.*

### Unsere berühmten Klassiker

<b>Kraftkornschnittchen</b> gemischter Belag	Stück	2,70 €
<b>Ofenfrische Brötchenhälfte</b> gemischter Belag	Stück	2,70 €
<b>Curry-Frikadelle im Glas</b> 100% rein Rind	Glas	3,80 €

### Kleiner Imbiss

\* vegetarisch  
\*\* vegan

<b>Asia-Snack Teller</b> Garnelen im Garlic-Knuspermantel Asia-Füllhörner mit zartem Gemüse und Garnele Mini-Frühlingsrollen Putenmedaillon im Kokosmantel mit süß-pikanter Sauce (6 Asia & 1 Medaillon pro Person)	pro Person	17,00 €
--	------------	---------

### Vorschläge für einen kleinen, warmen Mittagsimbiss

<b>Zartes Putengeschnetzeltes in Champignonrahm,</b> (alternativ Paprika oder Curry) Spätzle* & frisches Gemüse*	15,00 €
<b>Schnitzelmenü</b> zarte, knusprige Schnitzel (Pute oder Schwein) Bratkartoffeln**, Erbsen & Möhrchen in Buttersahm*	16,00 €

Über allergene  
Inhaltsstoffe infor-  
mieren wir Sie gerne.  
Sprechen Sie uns  
bitte an!

<b>Lasagne Bolognese mit Salat &amp; Ciabatta</b>	12,50 €
<b>Bandnudeln mit gegrillter Hähnchenbrust &amp; mediterranem Gemüse</b>	14,50 €
<b>Frische Tortellioni mit Steinpilzfüllung*</b> auf Rucolabett (vegetarisch)	13,00 €
<b>Saftiger Rindsgulasch, zarte, magere Stücke</b> In dunkler Sauce mit Spätzle & Salat	14,50 €
<b>Bergische Kartoffelsuppe</b> mit gebratener Mettwurst & Baguette	8,50 €
<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b> 100% rein Rind mit Baguette	9,00 €
<b>Sizilianischer Tomateneintopf**</b>	8,00 €
<b>Chili con/sin* Carne</b>	10,00 €
<b>100% rein Rind mit Baguette</b>	
<b>Omas Rinderroulade mit Zwiebeln, Senf, geräuchertem Speck, Salzkartoffeln &amp; Gemüse</b>	17,50 €
<b>Optional auch mit Rindersaftschinken</b>	12,00 €
<b>Gefüllte Paprikaschoten</b> wahlweise mit Hack oder vegan, Gemüsereis	6,00 €
<b>Unsere berühmte Currywurst</b>	10,00 €
<b>mit Kartoffel-Wedges &amp; Baguette</b>	9,00 €
<b>Wrap</b> mit verschiedenen Füllungen Truthahn-Curry, Thunfisch-Creme, Rauchlachs-Frischkäse, Rucola-Getrocknete Tomate, Falafel-Cous Cous (Mindestens 6x 1/2/ Sorte)	2/halbe Stücke

*Gerne bieten wir Ihnen immer auch vegetarische /vegane Alternativen zur Auswahl an.*

*Alle Speisen mit Hackfleisch / Gulasch werden zu 100% aus Rindfleisch hergestellt.*

Weitere Informationen finden Sie im Netz unter [www.linke-catering.de](http://www.linke-catering.de)

## Bowles, der knackige Lunch-Snack

ab mind. 5 Schalen / Sorte

- Bowle, gesamt jeweils ca. 450 gr.

### Grilled Turkey 14,50 €

Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Sesam-Kruste, Sojadressing

### Sashimi-Sea-Food 17,50 €

Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, geräucherte Lachsstreifen & gegrillte Garnele, Sojadressing

### Vegan - Falafel 13,00 €

Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, Falafel-Bällchen, Sojadressing & Minz-Joghurt

Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte

## Süßes & Vitamine

Dessert 4,50 €  
portioniert im Glas, nach Wunsch

gemischte Obstkörbe ab 20,00 €  
aromatisches, gewaschenes Frischobst der Saison

Fingerobst, der gesunde Snack 4,00 €  
frisches aromatisches Obst, mundgerecht portioniert

Frischer gemischter / oder mediterraner Salat ab 3,50 €  
zur Ergänzung

### Zur Kaffeepause empfehlen wir

Mini-Blätterteiggebäck Stück 2,80 €  
ofenfrisch & süß

Saisonale Kuchen- & Gebäckauswahl ab 2,40 €

## Schulungsräume & Incentives

Wir bieten Ihnen die passenden Räume für Schulungen, Tagungen & Meetings. Hochwertig, diskret & mit dem perfekten Linke-Service

Dabei können wir Ihnen folgende Räumlichkeiten direkt anbieten:

- Linke Küchenwerkstatt bis 35 Personen

Unsere hochwertigen Partner in der Region:

- Event Kirche Langenberg 80 - 199 Pers.
- Vorburg Schloss Hardenberg 20 - 100 Personen
- Historisches Bürgerhaus Langenberg 60 - 180 Personen
- Remise Schloss Linnep, Ratingen 40 - 110 Personen
- Kulturvilla Mettmann 20 - 80 Personen
- Barmer Bahnhof 100 - 500 Pers.
- Alte Glaserei Wuppertal 150 - 400 Pers.

Alle Räume können mit moderner Präsentationstechnik ausgestattet werden.

Wir übernehmen gerne das Catering vom Welcome Imbiss über Schulungsgetränke bis zum Abendmenü für Sie.

Linke



Kuchen, Torten und Hochzeitstorten werden eigens in unserer Partner-Confiserie nach Ihren Wünschen hergestellt. Wir beraten Sie gerne!

# Service und mehr...

34/35

## Service rund ums Buffet

*Jede Buffetberatung & jedes Angebot ist selbstverständlich für Sie unverbindlich & kostenlos. Natürlich bieten wir Ihnen Serviceleistungen über die Buffetzubereitung hinaus.*

### Getränke im Catering

Hier bieten wir Ihnen gerne folgende Auswahl

\* vegetarisch  
\*\* vegan

Mineralwasser Klassik medium & still	1ltr. PET	2,70 €
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser medium & still, Glas-Flasche	0,75 Ltr.	3,30 €
Gerolsteiner Gourmet medium & still, Glas-Schulungsflasche	0,25 Ltr.	1,60 €
Gerolsteiner Apfelschorle Glas-Schulungsflasche	0,25 Ltr.	1,85 €
Coca Cola normal oder zero, Flasche	1 Ltr.	3,70 €
Coca Cola normal oder zero, Glas-Schulungsflasche	0,2 Ltr.	1,85 €
Sinalco Zitrone, Orange & Apfelschorle, Flasche	1 Ltr.	3,70 €
Orangensaft 100 % rein, Flasche	1 Ltr.	4,00 €
Orangen- & Apfelsaft Glas-Schulungsflasche	0,2 Ltr.	1,85 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Wild Berry, Flasche	1 Ltr.	4,90 €
Proviant, Bio-Limonade verschiedene Sorten, Flasche	0,33 Ltr.	2,10 €
Fassbrause Veltins verschiedene Sorten, Flasche	0,33 Ltr.	2,10 €
Veltins Pils / Stauder Pils vom Fass	1 Ltr.	5,80 €
Füchschen Alt vom Fass	1 Ltr.	6,90 €
Alkoholfreies Veltins Pils Flasche	0,33 Ltr.	2,10 €
Füchschen Alt Flasche	0,33 Ltr.	3,00 €
Erdinger Weizenbier auch alkoholfrei, Flasche Mindestabnahme 20 Flaschen	0,5 Ltr.	3,20 €

Linke Sekt Flaschengärung, trocken	0,7 Ltr.	17,00 €
Geldermann rosé trocken mild	0,7 Ltr.	24,00 €
Geldermann Carte Blanche extra trocken	0,7 Ltr.	24,00 €
ProSecco Frizzante di Valdobbiadene DOC Spago	0,7 Ltr.	19,00 €
Holunderblütensirup für Sektcocktails, inkl. Minze & Eis, Flasche	0,5 Ltr.	24,00 €
Aperol inkl. Orangenscheibe & Eis, Flasche	0,7 Ltr.	35,00 €
Lillet Rosé inkl. frischen Beeren, Schweppes Willd Berry & Eis	0,7 Ltr.	39,00 €
<i>Weine, jeweils aktuelle Jahrgänge</i>		
Brogssitter Terra Blanc, Grauer Burgunder trocken mild	0,7 Ltr.	18,00 €
Brogssitter Terra Noir, Blauer Portugieser halbtrocken	0,7 Ltr.	17,00 €
Peth & Wetz, Sauvignon Blanc trocken	0,7 Ltr.	19,00 €
Linteo Primitivo trocken vollmundig	0,7 Ltr.	19,00 €
Peth-Wetz Rosé de` nuit	0,7 Ltr.	19,00 €
Peth-Wetz, Assemblage, unfiltered Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder & Cabernet Mitos, kräftig-würzig	0,7 Ltr.	23,00 €
Kaffeesevice frisch vor Ort gekocht	1 Ltr.	11,00 €
Kaffee Crème, Espresso, Cappuccino Tasse		2,40 €
Latte Macchiato Glas		2,70 €

*Wir verwenden 100% Bio Kaffee aus der Privatrösterei Vollmer mit Fair Trade Zertifizierung!*

Weitere Informationen finden Sie im Netz unter [www.linke-catering.de](http://www.linke-catering.de)

<b>Digestifauswahl</b> nach Absprache	2 cl.	2,40 €
<b>Longdrinks</b>	0,2 Ltr.	5,50 €
<b>Caipirinha, Mojito</b> frisch von uns zubereitet Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte	Glas	6,50 €

*Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Gartenparty auch kleine „Eiswannen“ mit Füllung zur Verfügung.*

*Sollten Sie eine größere Veranstaltung mit einer frischen Cocktailauswahl wünschen, bieten wir Ihnen gerne unseren professionellen Cocktailservicepartner an.*

*Alle Getränke werden gut temperiert bei Ihnen angeliefert. Für das Fassbier stellen wir Ihnen kostenlos Zapfbesteck, Bock & Abtropfgitter zur Verfügung.*

*Je nach Personenzahl bieten wir Ihnen auch Flaschenkühlschränke, Theken oder Kühlanhänger an.*

*Die Getränkeabrechnung erfolgt nach Verbrauch.*

*Auf Wunsch kalkulieren wir Ihnen auch eine Getränkepauschale abhängig von Zeitraum & Getränkeauswahl*

<b>Kaffeautomat</b> Bereitstellung & Reinigung (nur in Verbindung mit Service)	pauschal	45,00 €
<b>Aschenbecher Glas, schwere Ausführung</b>		1,50 €
<b>Kerzenleuchter</b> 3-armig, inkl. weißer Kerzen 5-armig, inkl. weißer Kerzen 80 cm hoch inkl. Kerzengläser & weißer Stumpenkerzen		9,00 € 12,00 € 36,00 €
<b>Tischdecke, weiß 120x220cm</b>	Stück	12,00 €
<b>Tischdecke, weiß, rund Ø</b>	Stück	22,00 €
<b>Stehtischhülle, Ø60-80cm</b> klassisch mit Schleife (weiß) oder als Stretchhülle (weiß, grau, schwarz)	Stück	9,50 €
<b>Stoffserviette, weiß</b>	Stück	2,00 €
<b>Dunilin Serviette, Zellstoff</b>	Stück	1,00 €
<b>Stuhlhülle, weiß</b> für klassische Tagungsstühle	Stück	6,00 €
<b>Hülle für Festzeltgarnitur, weiß</b>	Stück	19,00 €
<b>Duni Mitteldecke 84x84cm</b> Farbe nach Absprache & Verfügbarkeit	Stück	2,00 €
<b>Duni hochwertige Zellstoff-Decke</b> in weiß	lfd. m	4,50 €

*Linke*

## Leihgeschirr, Gläser & Tischwäsche

Schönwald „Diana“	Stück	
<b>Suppentasse mit Untertasse &amp; Löffel</b>		0,90 €
<b>Teller, Suppenteller, Kuchen- / Vorspeisenteller</b>		0,60 €
<b>Dessertschale</b>		0,30 €

### ASA Fine Bone China Porzellan

<b>Kuchen / Vorspeisenteller</b>	23 cm	0,75 €
<b>Menüteller</b>	28 cm	0,90 €
<b>Butterteller</b>	17 cm	0,60 €
<b>Plattteller</b>	31 cm	0,90 €
<b>Kaffeetasse u. Untertasse</b>		0,85 €
<b>Suppentasse u. Untertasse</b>		0,90 €

<b>Besteck Standard</b>		0,25 €
Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel		
<b>WMF Besteck exklusiv / Elegance</b>		0,40 €
Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel, Brotmesser		

	Einheiten	
<b>Kaffeetasse mit Untertasse</b>	15 Stk.	0,70 €
<b>Bechergläser 0,2 / 0,3ltr.</b>	49/36 Stk.	0,30 €
<b>Wasserglas</b>	25 Stk.	0,35 €
<b>Longdrinkgläser</b>	49 Stk.	0,50 €
<b>Pilstulpen mit Druck 0,3 Ltr.</b>	25 Stk.	0,30 €
<b>Sekt, standard, 0,1 Ltr.</b>	49 Stk.	0,40 €
<b>Sektflöte, 0,1 Ltr.</b>	36 Stk.	0,50 €
<b>Weizengläser, 0,5 Ltr.</b>	Stück	1,00 €
<b>Rotwein, Weißwein</b>	25/36 Stk.	0,60 €



*Geschirr bitte nur grob entleert & vorgereinigt an uns zurückgeben. Das Spülen & Endreinigen übernehmen wir kostenlos für Sie*

# Service und mehr...

36 / 37

## Mobiliar

<b>Festzeltgarnitur</b>		14,00 €
1 Tisch 220x50cm u. 2 Bänke, ca. 8 Pers.		
<b>Stehstisch</b>		10,00 €
ø 80 cm		
<b>Barhocker, schwarzes Polster</b>		9,00 €
<b>Polsterstuhl</b>		5,50 €
Schwarz mit Gold-Naht Deko		
<b>Kinderstuhl</b>	Stück	6,00 €
<b>Tisch</b>	rund 160 cm	20,00 €
bis 8 Personen		
<b>Tisch</b>	rund 180 cm	22,00 €
bis 10 Personen		
<b>Banketttisch</b>	160 x 80 cm	13,00 €
für ca. 6 Personen, für Buffetaufbau oder Gästeplatzierung		
<b>Sichtschutzwand, cremefarben 160x200 cm</b>		25,00 €
<b>Flaschenkühlschrank</b>		60,00 €
<b>Zapf- &amp; Spültheke, klappbar</b>		40,00 €
inkl. Spülbecken & Bürste		
<b>Kühlanhänger</b>		150,00 €
<b>Pavillon weiß, Master Tent</b>	3 x 4,50 m	90,00 €
<b>Pavillon weiß, Master Tent</b>	3 x 6 m	110,00 €
<b>Grillpavillon schwarz, Master Tent</b>	4 x 4 mtr.	120,00 €
<b>Grillpavillon schwarz, Master Tent</b>	4 x 6 mtr.	150,00 €
<b>Zeltbeleuchtung, 3er Set</b>		10,00 €
<b>Bühnenelemente 1x2m, Höhe 40cm</b>		40,00 €

*Bitte beachten Sie, dass Mobiliar & Equipment, welches durch Sie verbindlich bestellt wurde (Auftragsbestätigung) auch dann berechnet wird, wenn Sie dieses zum Veranstaltungszeitpunkt nicht benötigt haben!*

*Preise für Geschirr, Gläser, Ausstattung, Mobiliar und Zelte zzgl. Transport und Aufbau!*

## Service-Personal

### Für Gästebetreuung & Menüs-service im Haus

<b>Getränke &amp; Tischservice</b>	Stunde	35,00 €
<b>Haus-Service</b>	Stunde	39,00 €
geschult mit Übersicht		
<b>Buffet &amp; Speisenservice, Koch</b>	Stunde	45,00 €
<b>Chefkoch, René Linke</b>	Stunde	65,00 €
<b>Serviceleitung</b>	Stunde	47,00 €
<b>An- und Abfahrten für Personal außerhalb Velbert</b>	Stunde	29,00 €
<b>Vorabau und Organisation am Ort</b>	Stunde	32,00 €
<b>Veranstaltungsleitung</b>	Stunde	69,00 €
Herr Linke		
<b>Organisation &amp; Aufbau vor Ort</b>	Stunde	65,00 €
Herr Linke		

## Fahrtkosten

<b>Anlieferung innerhalb Velbert</b>	ohne Berechnung	
<b>Abholung innerhalb Velbert</b>	20,00 €	
<b>Anlieferung &amp; Abholung</b>		
<b>Heiligenhaus</b>	ab	20,00 €
<b>Wülfrath</b>	ab	25,00 €
<b>Werden/Heidhausen/Heisingen</b>	ab	20,00 €
<b>Essen-Zentrum</b>	ab	30,00 €
<b>Wuppertal-Dönberg</b>	ab	15,00 €
<b>Wuppertal-Zentrum</b>	ab	25,00 €
<b>Wuppertal Ronsdorf/Cronenberg</b>	ab	35,00 €
<b>Weitere Anfahrtsziele</b>	Km/ € Fahrzeug	0,60 €
für Hin - und Rückfahrt		
<b>Fahrer- Logistiker</b>	Pers./Std.	32,00 €

*Bitte beachten Sie, dass eine Abholung grundsätzlich in Rechnung gestellt wird!*

---

## Informatives

---

Linke

### Wann wir liefern

Wir sind von Montag bis Samstag für Sie da. Sonntags ist unsere Küche ab 20 Personen bis 12:00 Uhr für Sie besetzt.

Danach benötigen auch wir & unser Team Zeit für uns & unsere Familien. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. Der Sonntag- & Feiertagszuschlag zum Listenpreis beträgt 10%, bis zu einer Maximalsumme von 500,00 €, davon ausgenommen sind Getränke & Geschirr.

*Ruhezeiten für uns & unser Team: Ostermontag, Pfingstmontag, ab 24. Dezember 12.00 Uhr -*

### Leergutrückgabe

Bitte bringen Sie Platten, Geschirr & Warmhaltegeräte spätestens 2-3 Werktage nach Lieferung **ungereinigt** in unser Geschäft zurück.

Sollte Ihnen dies nicht möglich sein, holen wir nach Terminabsprache unter der Woche bis 12.00 Uhr das Geschirr gegen einen Selbstkostenbeitrag von mind. 20,00 € innerhalb Velberts (außerhalb zzgl. Anfahrt) wieder ab. Bitte beachten Sie, dass zum vereinbarten Abholtermin unsere gelieferte Ausstattung, Geschirr, Warmhaltegeräte usw. vollständig von Ihnen bereitgestellt werden. Eine erneute Anfahrt für die Abholung von Reststücken wird in Rechnung gestellt.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen Bruch- oder Fehlmengen zu unserem Wiederbeschaffungspreis in Rechnung stellen müssen.

Für falsch zurück gegebenes Geschirr, Besteck usw. können wir keine Haftung übernehmen & auch aufgrund der rücklaufenden Mengen nicht aus unseren Beständen herausuchen.

---

### Zahlung – Es gelten die AGB auf unserer Homepage

Zahlen dürfen Sie bei Rückgabe des Buffetgeschirrs, Bar oder per EC-Karte, eine Anzahlung bei Buffetbestellung wird nicht erhoben. Bei Lieferung erhalten Sie lediglich die Buffetrechnung als Empfangsbestätigung. Sollten Sie per Überweisung zahlen, bitten wir Sie, diese innerhalb 7 Tagen nach Lieferdatum zu tätigen.

---

### Zutaten & Allergene Inhaltsstoffe

Über Zutaten und Allergene Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne jederzeit. Bitte beachten Sie, dass wir trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung Ihrer Speisen nicht ausschließen können, dass es zu Übertragungen anderer Allergene auf das jeweilige Produkt kommen kann! Gerne können wir eventuelle Allergien schon bei der Produktion Ihrer Speisen in der Rezeptur individuell berücksichtigen.





# Partner Locations

38 / 39

---

## Partner Locations

*Räume – festlich und voller Atmosphäre für Ihren Tag*

*Bitte setzen Sie sich für Ihre individuelle Terminanfrage & Buchung direkt mit unseren exklusiven Partner Locations in Verbindung. Alles Weitere erledigen wir für Sie.*



---

### Event Kirche

**Donnerstraße in 42555 Velbert-Langenberg**  
[www.eventkirche.de](http://www.eventkirche.de)

Eine einzigartige Location der Extraklasse, Ende des ausgehenden 19. Jahrhunderts durch Julius Carl Raschdorff (1823 - 1914) erbaut, der die Kirche im neugotischen Stil mit an die Romantik anknüpfenden Rundbogenfenstern bestückte. Dieser hervorragende Architekt war zu der Zeit Stadtbaumeister in Köln. Als Dom-Baumeister schuf er später auch den berühmten Berliner Dom. Heute einer der außergewöhnlichsten Veranstaltungsräume im weiten Umfeld, bietet Ihnen die Event Kirche die Möglichkeit, Ihre Hochzeit in einem einzigartigen Rahmen zu feiern. Wir empfehlen die Event Kirche für mindestens 70 - 180 Gäste.

*Bitte informieren Sie sich bezüglich der möglichen Veranstaltungsdauer direkt bei der Event Kirche.*

---



*Linke*



## Schloss Linnep

Linnep Weg 17, 40885 Ratingen  
[www.schlosslinnep.de](http://www.schlosslinnep.de)

Nicht weit von Düsseldorf und Essen entfernt, im Ratinger Stadtteil Breitscheid, liegt umgeben von Wäldern, Weihern und Wiesen das Wasserschloss Linnep. Seine fast tausendjährige Geschichte und seine idyllische sowie verkehrsgünstige Lage machen es zu einem attraktiven Veranstaltungsort – sei es für ein Seminar oder ein Treffen mit Geschäftspartnern, eine Geburtstagsfeier oder Ihre Hochzeit.



## Kulturvilla Mettmann

Beckershoffstraße 20, 40822 Mettmann  
[www.kulturvilla.com](http://www.kulturvilla.com)

Dieses Gründerzeitjuwel bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten: Nachdem Sie Ihre Gäste im Kaminfoyer bei knisterndem Feuer empfangen haben, überraschen Sie sie im Theatersaal an festlich gedeckten Tischen unter Kronleuchtern mit Ihrem maßgeschneiderten Bühnenprogramm. Im Herzen von Mettmanns historischer Innenstadt gelegen, hat sich das ehemalige Stammhaus eines Herrenvereines aus dem ausgehenden 19. Jahrhundert in den letzten Jahren einen festen Platz in der Stadt erobert: Standesamtliche Trauungen, Tagungen, Konzerte, Hochzeitsfeiern, Empfänge und Bälle finden zwischen Eichenparkett und Deckenvertäfelungen statt, und ein neu gestalteter Außenbereich lässt auch Barbecues und Biergartenatmosphäre zu. Geeignet ist die Kulturvilla für Veranstaltungen für 25 - 100 Gäste  
 Telefon: 02104 783 2236, Email: [info@kulturvilla.com](mailto:info@kulturvilla.com)



40 / 41



## Barmer Bahnhof

Hans-Dietrich-Genscher-Platz 2,  
42283 Wuppertal  
[www.der-barmer-bahnhof.de](http://www.der-barmer-bahnhof.de)

Der Barmer Bahnhof Club ist eine der bekanntesten Veranstaltungsorte in Wuppertal und ein wichtiger Treffpunkt für Musikliebhaber und Partygänger. Der Club befindet sich in einem historischen Gebäude, das im Jahr 2008 von den Eheleuten Rydl gekauft und nach langer Zeit des Leerstands, liebevoll restauriert wurde. Die Betreiber des BB knüpfen an die glorreichen Zeiten in den 90er Jahren an, als Alfred Birolek den BB betrieben hat. Der Barmer Bahnhof Club verfügt über eine geräumige Hauptbühne, die regelmäßig von nationalen und internationalen Künstlern bespielt wird. Darüber hinaus gibt es eine gemütliche Lounge mit einer Bar, in der man sich bei einem Drink entspannen und mit Freunden plaudern kann. Für größere Veranstaltungen kann der Club auch in mehrere Räume aufgeteilt werden, um den unterschiedlichen Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden.

## Alte Glaserei Wuppertal

Juliusstraße 12, 42105 Wuppertal  
[www.die-alte-glaserei.de](http://www.die-alte-glaserei.de)

Die „Alte Glaserei“, oberhalb von Wuppertal-Elberfeld, direkt an der „Nordbahntrasse“ & dem Mirker Bahnhof gelegen verbindet den Industriecharakter der letzten Jahre des 20. Jahrhunderts mit dem modernen „Urban-Style“ des 21. Jahrhunderts. Aufgrund der großen offenen Fläche bieten sich hier zahlreiche Möglichkeiten für verschiedene Veranstaltungsarten. Hinzu kommt der multifunktional nutzbare Außenbereich. Für 100 – 500 Pers.

Weitere Informationen finden Sie im Netz unter [www.linke-catering.de](http://www.linke-catering.de)



*Linke*

*Gerne bieten wir Ihnen auch weitere schöne Locations im Umfeld von Velbert-Essen-Düsseldorf zur Auswahl.*

*Vom Partyzelt im Steinbruch, der rustikal-romantischen Scheune bis hin zur Lounge-Bar mit großzügiger Außenterrasse über den Dächern des Neusser Hafens.*

## **Bauer Kammesheidt**

**Kamisheide 50, 45133 Essen**  
**[www.kammesheidt.de](http://www.kammesheidt.de)**

Ländlich feiern

Die Festscheune und das dazugehörige Außenareal mit Grillplatz und Terrasse bieten eine reichhaltige Palette individueller Gestaltungsmöglichkeiten. Ob Hochzeit, Polterabend, Geburtstag oder Sommerfest, das Ambiente der Festscheune lädt zum gemütlichen Verweilen oder zur ausgelassenen Party ein. Geeignet ist die Festscheune für Feiern mit 80 - 200 Personen. Bei Interesse oder Fragen: 0201/492986

## **Öfter Wald**

**Oefte 21, 45239 Essen**  
**[www.eventlocation-oefterwald.de](http://www.eventlocation-oefterwald.de)**

Herzlich willkommen in der Eventlocation Oefter Wald. Der Ort für einzigartige Feiern und Veranstaltungen im Essener Süden. Die im Landhausstil gestaltete Scheune und der daran anliegende große Garten mit den weiten Feldern und Ausblicken bieten eine idyllische Atmosphäre für Ihren Anlass. Zur Eventlocation gehört ebenso ein privater Parkplatz mit ausreichend Stellflächen. Feiern Sie Ihr Fest mit bis zu 150 Pers. in den Räumen der Scheune und fast unbegrenzt im weitläufigen Aussenbereich.

## **Weitere Locations**

Historisches Bürgerhaus Langenberg,  
Vorbürg Schloss Hardenberg, Neviges  
und überall da, wo wir für Sie tätig sein dürfen.

# Eigene Locations

42 / 43

## Eigene Locations

*Räume – festlich und voller Atmosphäre für Ihren Tag*

*Terminabfrage, Reservierung, Buchung, Speisen, Service & Dienstleistungen aus einer Hand*

### Küchenwerkstatt

**Vofsnacker Str. 1, 42555 Velbert-Langenberg**  
**[www.linke-catering.de](http://www.linke-catering.de)**

In unserem Stammsitz in Langenberg haben wir 2009 auf mehr als 300 qm unsere hochmoderne Catering-Küche konzipiert. In unserer 100 qm großen Lounge bieten wir Ihnen in gemütlicher und niveauvoller Atmosphäre die Möglichkeit, Ihre Gäste durch uns perfekt bewirten zu lassen – vom Empfang, Brunch, Geburtstagsfeier, Weihnachtsfeier bis zum Kaffeetrinken. Dabei haben Sie die Wahl zwischen einem klassischen Buffet und einem servierten Menü.

Firmen bieten wir die Möglichkeit, sich hier ihren Kunden zu präsentieren, neue Produkte vorzustellen oder Meetings in diskreter Atmosphäre durchzuführen. Entsprechende Technik wird dafür selbstverständlich zur Verfügung gestellt.

### Raumkosten

**Raummiete, 20 – 40 Personen      Raum      400,00 €**

Darin jeweils enthalten ist:

- Auf- & Abbau Tisch- & Stühle, Bereitstellung von 3-5 Stehtischen inklusive Hussen sowie das Geschirr für die von uns gestellten Speisen („Kuchengeld“ 1,50 €/ Person)
- Endreinigung, kostenfreie Parkplätze am Haus, Nutzung der Media-Anlage

#### **Optional auf Wunsch, bei Bedarf:**

- Tischwäsche weiß für die Gästetische Decke      **9,00 €**
- Stoffserviette, weiß      Stück      **2,00 €**
- Blumendekoration nach Absprache, darf aber gerne auch selber gestellt werden.

*Raumnutzung inklusive kompletter Serviceleistungen (Getränke / Speisen / Service) ausschließlich durch uns! Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Komplett-Angebot.*



#### **Impressum:**

**Gestaltung und Produktion:** Scheidsteger Medien, Velbert, [www.scheidsteger.net](http://www.scheidsteger.net)

**Fotos** ©: Martin Gendig (Seite 4+5, 6+7, 10+11, 16, 18, 19, 20, 22, 24, 26, 28, 29, 30, 34, 35, 37); Christian Seel (Seite 24 u.l., 42), Daniela Hitzblech (Seite 24 o. und u.r., 25 o.r., 38 u.), Party Rent Group (S. 32), AdobeStock (Titel: GoodStudio, Seite 2+3; Anton, Seite 33 Monkey Business); Photocase: (S. 8+9: complize); Fotolia: (S. 12+13: olhaafanasieva)

Linke

FEAT.  
SASCHA STEMBERG



## WIR BRINGEN DIE STERNEKÜCHE AUF IHR EVENT!

### DER KOCH

Sascha Stenberg ist in 5. Generation Gastgeber aus Leidenschaft:

1 Michelin-Stern

17 Gault-Millau-Punkte

2014 Aufsteiger Gusto-Führer

unter den 100 besten Restaurants in Deutschland

TV-Auftritte „The Taste“, „WDR Kochalarm“, etc.

[www.stenberg.tv](http://www.stenberg.tv)

### IHR STERNE-EVENT

Sascha Stenberg entwickelt für Ihre Veranstaltung einen individuellen Menüvorschlag.

Danach übernimmt Linke Catering die gesamte Planung und Koordination

in direkter Abstimmung mit dem Sternekoch und seinem Team.

Ihr Sterne-Event – ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

### DER KONTAKT

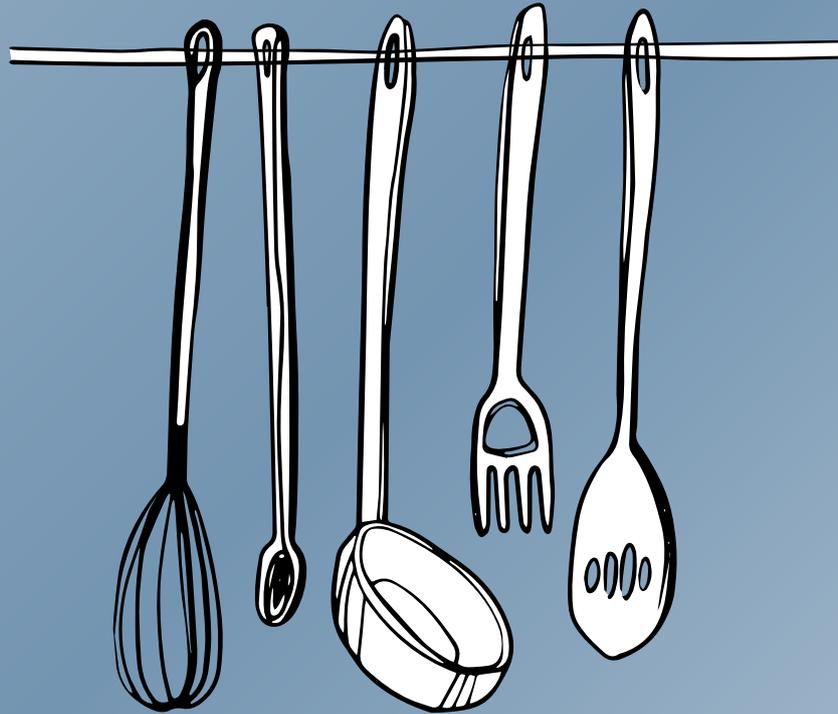
Alle Einzelheiten zu Ihrem Sterne-Event besprechen wir gerne persönlich.

Das Team von Catering Linke berät Sie gerne.

Telefonisch unter +49(0)2052/5501 oder per E-Mail an [info@linke-catering.de](mailto:info@linke-catering.de)

*Linke*

love cooking



*Linke*

CATERING · PARTY SERVICE

Linke GmbH Voßnacker Straße 1 · 42555 Velbert  
Tel. 02052 / 5501 · info@linke-catering.de

[www.Linke-Catering.de](http://www.Linke-Catering.de)