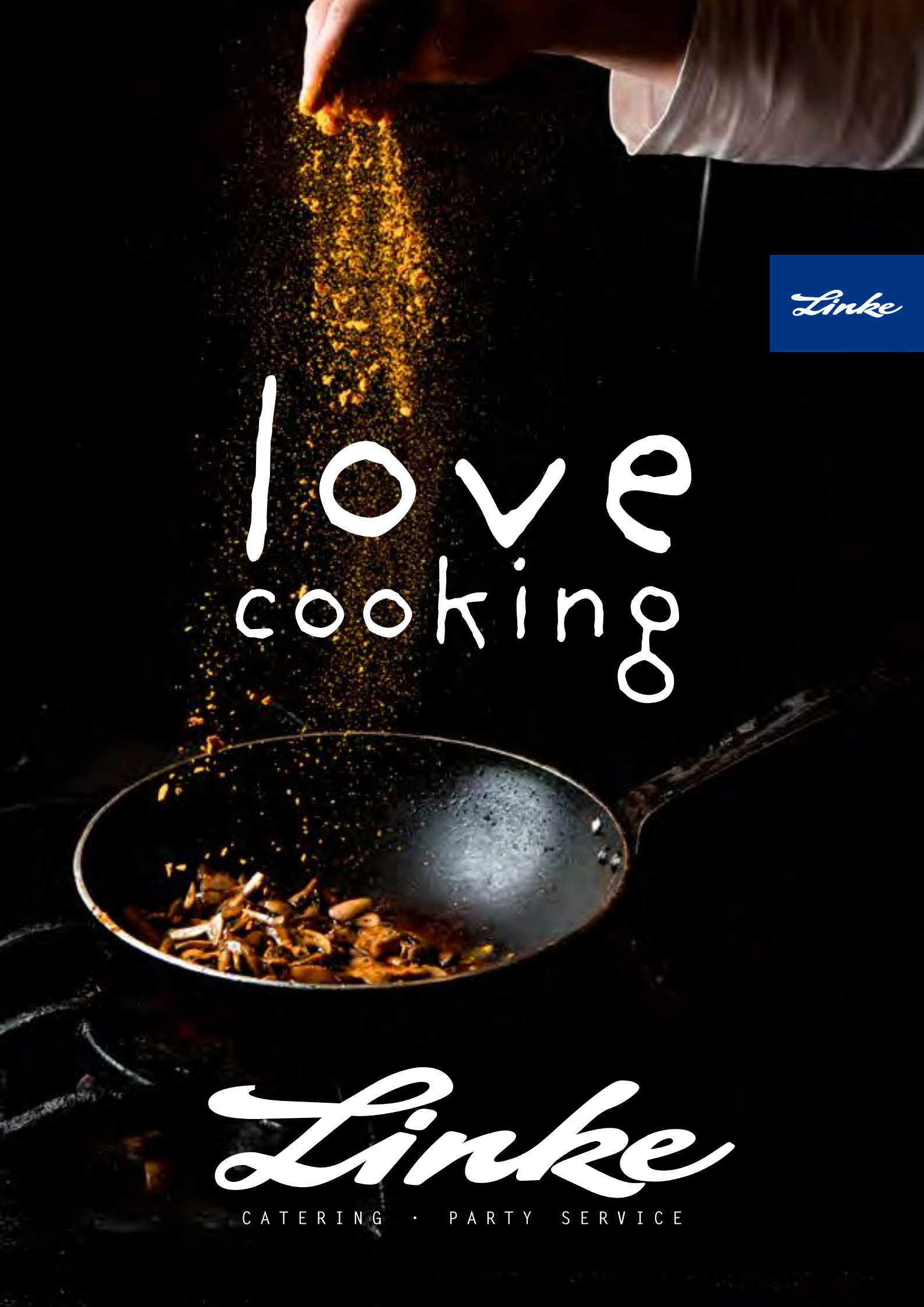

Linke
love
cooking
Linke
CATERING · PARTY SERVICE

love coo



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!


king
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



Linke

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


Hand


Linke
Nichts anderes ist es, was wir alltäglich 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.
werk

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.







tes Team

Linke





Ihre Feier kann beginnen…

Vorspeisen / Fingerfood

Ausgefallenes und Elegantes für den Empfang

Braten Canapés herzhaft belegt mit: Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust, zartem rohen Schinken	**Stück**	**3,90 €**
Käse Canapés* mit exklusiven Weichkäsespezialitäten	**Stück**	**3,90 €**
Fisch Canapés Räucherlachs, geräucherte Forelle oder Aalfilet	**Stück**	**5,50 €**
Kraftkorn Canapés mit Beef Tatar / Wildlachstatar ab 20 Stück	**Stück**	**6,20 €**
Herzhafte Kraftkornschnitten mit bestem gemischtem Belag	**Stück**	**2,80 €**
oder mit Lachs- / Forelle	**Stück**	**4,50 €**
Mini BBQ-Wraps Mariniertes Truthahnfleisch in trendigem BBQ + Asia Style + vegetarisch	**Stück**	**3,60 €**
Bruschetta* Knusprig-ofenfrisch mit Tomate / Spinat & Parmesan überkrustet	**Stück**	**3,00 €**
Tranchen vom frischen Wrap Truthahn-Curry, Thunfisch-Creme, Rauchlachs-Frischkäse, Rucola-Getrocknete Tomate** Falafel-Cous Cous**		
	je Sorte mindestens 6x 1/2 Cut	**5,20 €**
	je Sorte mindestens 15x 1/5 Cut	**2,60 €**

** vegetarisch*
*** vegan*

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.

Flying Buffet im Glas

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

Gemüse-Mozzarella-Spieß* oder Grillgemüsespießchen** auf Rucolabett	**Stück**	**4,00 €**
Pikante Curryfrikadelle mit Sauce im Gläschen	**Stück**	**4,00 €**
Hähnchenspieß aus dem Brustfilet mit Sesam, Kokosmilch & Red-Curry / pikant im Gläschen	**Stück**	**4,00 €**
Gebackene Putensticks mit Mangodip	**Stück**	**4,00 €**
Garnelen-Spießchen mit Honigmelone oder Pancetta	**Stück**	**5,80 €**
Lachs-Loins aus dem feinsten Stück vom Lachs, auf Algen-Sesamsalat	**Stück**	**5,80 €**
Feinkostsalate, im Gläschen Zum Beispiel Ceasar Salad, Pasta Salat usw.		**nach Absprache**

Modern Art | Flying

Weiße Tomate mit Basilikum-Öl*	**Glas**	**5,50 €**
Paprika-Rauch Törtchen**	**Glas**	**5,00 €**
Ziegenfrischkäse Panna Cotta*	**Glas**	**6,00 €**
Avocado-Bowl|Rote Bete| Quinoa|Mango*	**Glas**	**6,00 €**
Roastbeef|Schnittlauch Crème| Eigelb	**Glas**	**5,00 €**
Gebeizter Lachs|Kimchi| Yuzu-Mousse	**Glas**	**4,50 €**
Kalbsfrikadelle|Senf-Mousse| Wurzelgemüse	**Glas**	**4,50 €**
Tataki vom Rehrücken	**Plate**	**6,00 €**

Kalte Vorspeisen / Antipasti / Tapas

Mindestbestellmenge ab 10 Pers.

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

pro Person **11,50 €**

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

pro Person **11,50 €**

Tapas und Antipasti gemischt **17,00 €**

Mögliche Ergänzungen zu den Tapas:
gegrillte Pulpo-Arme in feinem Kräuter Salat mit Knoblauch Öl **zzgl. pro Pers.** **6,50 €**
Riesengarnele (Gambas) mit Kräuter-Knoblauch Marinade **zzgl. pro Pers.** **7,50 €**
Antipasti & Tapas auf Wunsch auch als Tischbuffet möglich **zzgl. pro Pers.** **2,60 €**

Als Ergänzung können Sie zusätzlich wählen:

Charantais- oder Honigmelone **Stück** **3,60 €**
mit zartem Parmaschinken

Serrano & Parmaschinken-Raspel **pro Person** **4,00 €**
mit gehobeltem Parmesan

Ab 10 Personen

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

Vitello Tonnato **pro Person** **8,00 €**
3 saftige Scheiben vom Kalbsrücken mit einer traditionellen Thunfischmayonnaise

Räucherfischdelikatessen

Räucherfischplatte ab 70,00 €

als kleine Vorspeise **pro Person** **12,00 €**

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

Graved-Sauce **Tiegel** **7,50 €**

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

Suppen

Klare Rindsbouillon* mit Einlage	**Ltr.**	**20,00 €**
Klare Hühnerbouillon* mit Einlage	**Ltr.**	**20,00 €**
Spargelcremesuppe (Saison)* vegetarisch zubereitet mit grünen Spargelspitzen	**Ltr.**	**20,00 €**
Minestrone* Auf Wunsch vegetarisch / vegan	**Ltr.**	**22,00 €**
Gulaschsuppe 100 % reines Rindfleisch	**Ltr.**	**23,00 €**
Käse-Lauch-Suppe		
vegetarisch	**Ltr.**	**20,00 €**
mit Hackfleisch	**Ltr.**	**22,00 €**
Bergische Kartoffelsuppe		
vegetarisch	**Ltr.**	**19,00 €**
mit Wursteinlage	**Ltr.**	**21,00 €**
Oma's Erbsensuppe* mit Einlage	**Ltr.**	**21,00 €**
Opa´s Linsensuppe*		
vegetarisch	**Ltr.**	**19,50 €**
mit Wursteinlage	**Ltr.**	**21,00 €**
Kürbiscremesuppe, Okt. - Jan. mit original steirischem Kürbisöl (vegetarisch)	**Ltr.**	**21,00 €**
Kürbiscremesuppe „India-Style" exotisch abgestimmt mit Garam Masala & Kokosmilch (vegan)	**Ltr.**	**23,00 €**
Sizilianischer Tomateneintopf* mit viel mediterranem Gemüse, vegan	**Ltr.**	**24,00 €**
Klare Consommé* Tomate (vegan), Rind, Oxtail mit Einlage	**Ltr.**	**34,00 €**
Zitronengras-Currycappuccino*	**Ltr.**	**35,00 €**

Wir kalkulieren eine Tasse (ca. 200 ml) pro Person, als „Hauptgericht" mit ca. 350 ml pro Gast.

** Mindestmenge 4 Ltr.*



Ihre Feier kann beginnen...

Fingerfood

Fingerfood zum Empfang
Mindestbestellmenge 10 Personen

Herzhaftes Minigebäck **pro Person** **9,90 €**
- Herzhaftes kleines Blätterteiggebäck, mit verschiedenen Füllungen
- Bruschetta Spinat / Tomate mit Parmesan überkrustet
- Mini BBQ-Wraps

Zum Sektempfang unsere Empfehlung 2,5 Teile / Gast

Canapé-Auswahl **pro Person** **13,50 €**
- Geschmackvoll belegte & dekorierte Canapés mit würzigem Braten, zartem Schinken, feiner Käseauswahl & hochwertiger Fischauswahl (3erlei Lachs- & Forellenfilet)

Unsere Empfehlung: 3 Teile / Gast

** vegetarisch*
*** vegan*

Mediterranes **pro Person** **16,50 €**
- 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** **2,60 €**
- Herzhaftes Mini-Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen
- Süßes Mini-Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen
- Süße oder herzhafte Minicroissants

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**

5 Teile gemischt
plus Partybrötchen **Preis pro Person** **17,50 €**



Weitere Informationen finden Sie im Netz unter www.linke-catering.de

Fingerfood classic

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

5 Teile gemischt
plus Partybrötchen **Preis pro Person** **21,00 €**

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**

5 Teile gemischt
plus Minilaugengebäck **Preis pro Person** **28,00 €**

Fingerfood vegetarisch – vegan

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

5 Teile gemischt
plus Partybrötchen **Preis pro Person** **18,00 €**

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

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.

** vegetarisch*
*** vegan*







Fisch, Fleisch und mehr…

Hauptspeisen

Neptuns Schätze – kalt aufgelegt

Smoked Lachs **ab 145,00 €**
ganze Seite Island-Lachs von uns gebeizt und auf kanadischem Hickory-Holz kalt geräuchert

Frische Austern (12 Stück) **Stück ab** **ca. 6,00 €**
Grillardeau Speciales de Claire / Tagespreis

Frischer Genuss aus dem Meer

Mindestabnahme 1 Kg.

Lachsfilet **Kg** **67,00 €**
gegrillt oder pochiert

Lachs im Buchenspanmantel **Stück** **11,50 €**
ca. 130 g netto, mariniert

Alpensaibling, Filet **Kg** **75,00 €**
auf der Haut gebräunt

Zanderfilet **Kg** **68,00 €**
in Butter gebräunt

Medaillon vom Seeteufel **Kg** **115,00 €**
gegrillt

Skrei, Winterkabeljau **Preis Saisonal**
Mitte Januar bis Mitte März nach Wunsch zubereitet

Fragen Sie auch nach unserer Auswahl an Biofisch-Produkten.

Fleischgerichte rustikal

Mindestmenge pro Fleischsorte 2 Kg (wenn nicht anders beschrieben)

Lummerkrustenbraten (geschnitten) **Kg** **52,00 €**
saftig-zarter Lummerbraten mit knuspriger Kruste auf Altbier-Senfsauce

Rostbraten **Kg** **56,00 €**
aus dem Schweinekamm, wahlweise mit Schmorzwiebeln oder Pfefferrahm

Spießbraten **Kg** **56,00 €**
Schweinekamm herzhaft gefüllt, wahlweise mit Schmorzwiebeln oder Pfefferrahm

Ochsenbrust geschmort (ab 3 Kg) **Kg** **65,00 €**
mit Apfel-Meerrettich oder Zwiebelsauce

Rindergulasch, deftig & kräftig **Kg** **59,00 €**
in dunkler Sauce

Boeuf Bourguignon **Kg** **62,00 €**

Sous Vide gegarte Ochsenbacke **Kg** **75,00 €**
in Barolosauce, kräftig würzig, für Kenner, (ab 3 Kg)

Sauerbraten „Rheinische Art“ **Kg** **69,00 €**
beste Stücke aus der Rinderkeule, (ab 3 Kg)

Champignoncremebraten **Kg** **60,00 €**
aus dem Lummer oder von der Putenbrust

Rinderroulade nach Mutter´s Art **Stück** **15,00 €**
in eigenem, würzigem Saft
Mindestmenge 10 Stück

Leberkäse **Kg** **25,00 €**
Mit oder ohne Zwiebeln

Currywurst mit Baguette
Auf Wunsch auch mit 100% reiner Geflügelbratwurst zubereitet
als Snack **pro Person** **6,90 €**
für Satt **pro Person** **9,00 €**
mit Wedges, **pro Person** **13,00 €**
Sour Cream & Krautsalat

Goldbraun gebackenes Schnitzel **Stück** **9,50 €**
ca. 150 g netto, vom Schwein / Pute

Fleischgerichte elegant

Mindestmenge pro Fleischsorte 2 Kg

Zarte Schweinemedaillons **Kg** **69,50 €**
aus der Lende einzeln gegrillt in Sauce nach Wahl: Champignonrahm, Pfefferrahm, Calvadosrahm

Rostbraten aus der Rinderhüfte **Kg** **69,00 €**

Schlemmerpfanne **Kg** **62,00 €**
Geschnetzeltes von Schwein, Rind oder Pute in Pfefferrahm, Champignonrahm, Curryfrucht- oder Paprikasauce

Original Thai-Curry mit Hähnchen **Kg** **64,50 €**
traditionelles, indisches Curry, mit landestypischen Gewürzen & Kokosmilch, mild bis pikant

optional mit Fisch, Gambas **kg** **72,00 €**

Butter Chicken | murgh makhani **kg** **64,50 €**
mit Hähnchenfleisch und gewürzter Tomaten-Butter-Sauce

Rinderfilet **Kg** **89,50 €**
im Ganzen gebacken, rosa vorgeschnitten

mit Pfefferrahm, Barolosauce
oder Pfifferlingrahm (zzgl. 1,-€ pro Person)

Filetspitzentopf zarte Rinderfiletspitzen in einer Sauce nach Wahl	**Kg**	**88,00 €**
Flugentenbrust in Tranchen geschnitten auf Orangensauce	**Kg**	**77,00 €**
Roastbeef, im Ganzen zart & auf den Punkt rosa gegart	**Kg**	**79,00 €**
Kalbstafelspitz Sous vide gegart, in eigenem Fond	**Kg**	**82,00 €**
Mais-Pouladenbrust, Frankreich mit Keulenknochen	**Kg**	**71,00 €**
Kronen-Kotelette vom Iberico-Schwein auf Thymian Jus	**Kg**	**70,00 €**
Flank Steak Smoked / Grilled Flavour, mit Original Bone Suckin Sauce	**Kg**	**75,00 €**

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

Mediterrane Köstlichkeiten

Mindestmenge 2 Kg

Lammkarree im Rosmarinmantel mit Olivenöl-Kräuterkruste	**Kg**	**88,00 €**
Lammrückenfilet in Medaillons geschnitten, auf Gemüsebett	**Kg**	**99,00 €**
Paella Sevilla (ab 3 Kg), Safranreis, Geflügelfleisch, frisches Gemüse, Muscheln, Lachs & Garnelen	**Kg**	**49,00 €**
Hähnchenbrustmedaillons, gegrillt Salbeisauce / Weiße Pfeffersauce / mediterranes Röstgemüse	**Kg**	**67,00 €**
Piccata Milanese zarte Rückensteaks in Parmesanpanade auf Tomaten-Basilikum-Sauce		
Kalb	**Kg**	**84,00 €**
Pute oder Schwein	**Kg**	**68,00 €**
Saltimbocca Schmetterlingssteaks mit Salbei und Parmesan		
Kalb	**Kg**	**84,00 €**
Pute oder Schwein	**Kg**	**68,00 €**

Kalte Medaillons und mehr

Mindestmenge 5 Stück pro Sorte

Zarte Schweinefiletmedaillons	**Stück**	**4,70 €**
Putenmandelsteak zartes Putenbrustfilet in knusprigen Mandeln gebacken	**Stück**	**4,70 €**
Putensteak „Helena“ mit Oliven & Schafskäse überbacken	**Stück**	**4,70 €**
Hähnchenbrustfilet süß gefüllt	**Scheibe**	**4,40 €**
Rindertournedo das Beste aus dem Filet im Ganzen gebacken – rosa aufgeschnitten	**Stück**	**7,50 €**
Partyfrikadelle, 100% Rind	**Stück**	**2,40 €**
Pfefferbeißer	**Stück**	**2,00 €**



zartes Mini-Schnitzel Schwein oder Geflügel, in Panade gebacken	**Stück**	**4,00 €**
Putensteak Caprese mit Tomate & Käse überbacken	**Stück**	**4,70 €**
Medaillon Saltimbocca	**Stück**	**4,70 €**
Flugentenbrust im Ganzen gebraten, in Tranchen aufgelegt	**Brust/ ca. 5 Tranchen**	**27,50 €**

Wild aus eigener Jagd

Natürlich, fettarm & gesundes Fleisch das ganze Jahr
Mindestmenge 2 Kg
**** Qualität mit Ursprungsgarantie***

Wildgulasch, gemischt*	**Kg**	**68,00 €**
Wildgulasch, OHNE Schwein*	**Kg**	**72,00 €**
Wildschweinkeule*, geschmort (ab 3 Kg), in Waldpilzrahm	**Kg**	**74,00 €**
Wildschweinrücken* in Sauce nach Wahl	**Kg**	**79,00 €**
Rehkeule* in Preiselbeersauce (ab 3 Kg)	**Kg**	**84,00 €**
Rehrückenmedaillons* auf Waldpilzrahm	**Kg**	**120,00 €**
Rehragout* (ab 2 Kg), in Sauce nach Wahl	**Kg**	**78,00 €**
Hirschrückensteaks* in Sauerkirschsauce	**Kg**	**99,00 €**
Hirschkeule in Preiselbeerrahm* ab 3 Kg	**Kg**	**82,00 €**

Alle Saucen sind Vorschläge von uns und werden gerne Ihren Wünschen entsprechend angepasst!

Beachten Sie auch unser Angebot an Wildspezialitäten für Ihr persönliches BBQ.
Spezialitäten von Dam- oder Sikawild auf Anfrage – z.B. Steaks vom Grill.



Fisch, Fleisch und mehr…

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	**pro Pers.**	**34,50 €**
mit Kalbsschnitzel	**pro Pers.**	**41,00 €**

Optional:

Frische Spargelcremesuppe*	**pro Pers.**	**5,50 €**

** vegetarisch*
*** vegan*

01.10. – 01.02.

Grünkohl
klassisch untereinander oder norddeutsche Art

mit Mettwurst	**pro Pers.**	**15,00 €**
extra Mettwurst zzgl.	**Stück**	**2,00 €**
mit Mettwurst & Kasseler	**pro Pers.**	**20,00 €**

01.11 – 31.12.

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

mit Bratapfel auf Vanille-Sauce	**+ 2,90 €**
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 ideale Beilage zu rustikalen Fleischgerichten	**Kg**	**27,00 €**
Kartoffelgratin* ideale Beilage zu allen Gerichten aus frischen Kartoffeln hergestellt, vegetarisch		
2 Kg, ca. 12 Pers.		**62,00 €**
3 Kg, ca. 18 Pers.		**83,00 €**
4 Kg, ca. 24 Pers.		**98,00 €**
Schmalzkartöffelchen* kleine Drillinge ohne Schale, in Butterschmalz mit feinen Schalottenwürfeln gebräunt	**Kg**	**27,00 €**
Salzkartoffeln* in Butter & Petersilie geschwenkt	**Kg**	**20,00 €**
Rosmarinkartoffeln** junge Kartoffelviertel in Olivenöl, Rosmarin & Meersalz, vegetarisch	**Kg**	**34,00 €**
Röstitaler*	**Kg**	**25,50 €**
Reis, Spätzle oder Bandnudeln*	**Kg**	**25,50 €**
Wildreis Composé**	**Kg**	**32,00 €**
Scheiben vom original österreichischem		
Serviettenknödel* in Butter gebräunt	**Scheibe**	**2,10 €**
Kartoffelknödel halb u. halb*	**Stück**	**2,60 €**
Mini-Kartoffelklöße, ca. 90 gr.	**Stück**	**1,80 €**
Gnocchi* in Butter geschwenkt	**Kg**	**29,00 €**
Butterschupfnudeln*	**Kg**	**29,00 €**
Bratkartoffeln** auf Wunsch mit Speck	**Kg**	**30,00 €**

Weitere Informationen finden Sie im Netz unter www.linke-catering.de

Gemüsebeilagen

Erbsen & Möhrchen in Butterrahm*	**Kg**	**31,00 €**
Frischer Broccoli* mit Buttermandeln	**Kg**	**31,00 €**
„Wilder Broccoli“ Kurz blanchiert in und der Pfanne geschwenkt	**Kg**	**35,00 €**
Frischer Blumenkohl* mit Sauce Hollandaise / brauner Butter	**Kg**	**31,00 €**
Junge Böhnchen in Speckbutter geschwenkt	**Kg**	**31,00 €**
Glasierte Möhrchen** mit Olivenöl / hellem Balsamico / Honig / Thymian	**Kg**	**33,00 €**
Zuckerschoten* in Butter geschwenkt	**Kg**	**49,90 €**
Gerahmter Blattspinat*	**Kg**	**34,00 €**
Rahmgemüsepfanne* gemischte Gemüseauswahl mit Sahne abgebunden	**Kg**	**33,00 €**
Ratatouille fruchtig-würzig**	**Kg**	**35,00 €**
Mediterranes Röstgemüse**	**Kg**	**36,00 €**

Saisonal

Leicht gerahmter Wirsing*	**Kg**	**33,00 €**
Geschmortes Sauerkraut* auf Wunsch mit Speck oder als gerahmtes Champagnerkraut	**Kg**	**30,00 €**
Apfelrotkohl, mit Gänseschmalz fein abgeschmeckte Beilage mit aromatischen Gewürzen	**Kg**	**33,00 €**
Weißer Spargel vom Spargelhof „Gut Kuhlendahl“, Hollandaise	**Kg**	**Saisonpreis**
Grüner Spargel, karamellisiert mit feinem Pesto, gerösteten Pinienkernen, Cherytomaten	**Kg**	**Saisonpreis**

Pasta

Als Hauptmahlzeit 400 g / Vorspeise-Beilage 200 g / mind. 2 Kg

Frische Tortillioni* mit verschiedenen Füllungen: - Steinpilz (ganzjährig) - Bergkäse (ganzjährig) - Spinat-Ricotta (ganzjährig) Wir bereiten die Tortillioni mit frischem Pesto, Rucola, geschmolzenen Cherry-Tomaten sowie gerösteten Pinienkernen & gehobeltem Parmesan zu. Gerne stimmen wir mit Ihnen aber auch eine Sauce nach Wahl ab.	**Kg**	**49,00 €**
Pasta Verdura* Penne mit knackigem Röstgemüse & pikanter Tomatensauce	**Kg**	**35,00 €**
Lasagne Bolognese - classico 100% reines Rindfleisch, Blech: 12 Portionen	**Blech**	**132,00 €**
Lasagne Verdura* Blech: 12 Portionen	**Blech**	**132,00 €**
Lachs-Lasagne	**Blech**	**156,00 €**

Auch halbe Bleche möglich

Pasta-Front-Cooking

ab mindestens 40 Personen!

Frische Linguine
aus dem Parmesanlaib
mit Trüffelöl & mediterranem Gemüse*:

als Hauptgericht zzgl. Topping Upgrade	**pro Person**	**ab 18,00 €**
als ergänzendes Gericht zzgl. Topping Upgrade	**pro Person**	**ab 12,00 €**

Wahlweise ergänzt mit folgenden Toppings:

Frische Pfifferlinge* (Juli/Oktober)	**pro Person**	**5,00 €**
Rinderfilet-Spitzen – Edelfischpfanne	**pro Person**	**8,00 €**
Riesengarnelen - frischem Trüffel	**pro Person**	**15,00€**

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

Zu den oben genannten Preisen benötigen wir noch folgendes Zubehör/Personal:

Pasta-Station: Trockentheke | Wok-Induktionsfeld | Doppel-Heizlampe | Backuptisch | Pasta-Kocher	**pauschal**	**150,00 €**
2 Köche für die frische Zubereitung am Gast (Abrechnung erfolgt nach Aufwand)	**2 Köche/Std.**	**104,00 €**

Alle angebotenen Pastasorten können auch Vegan gewählt werden.

Veganer Genuss

Mindestmenge 10 Portionen

Hartweizengrießnudeln OHNE Ei (oder Reis) mit Wok-Gemüse	**Kg**	**37,50 €**
Original Thai-Gemüsecurry	**Kg**	**39,00 €**
Marokkanischer Bratreis mit Kichererbsen & Minzsauce	**Kg**	**35,00 €**
Paprika mit Kürbis-Linsenfüllung Mindestmenge 10 Stück	**Stück**	**9,00 €**
Gefüllter Riesenchampignon mit Pilz-Gemüse-Kräuterfarce Mindestmenge 10 Stück	**Stück**	**7,50 €**
Penne mit Linsenbolognese	**pro Person**	**15,00 €**
Frittiertes Gemüse in Tempurateig, kalt mit Sweet Chili Dip	**pro Person**	**19,00 €**
Currywurst mit Baguette, vegan		
als Snack	**pro Person**	**6,90 €**
für Satt	**pro Person**	**9,00 €**
mit Wedges, Sour Cream & Krautsalat	**pro Person**	**13,00 €**

**** vegetarisch***
***** vegan***



Hochzeit

Ihr persönliches Hochzeitsbuffet – unsere Empfehlung für Sie

ab 60 Personen **pro Person** **46,50 €**

Vorspeisen

gemischte Antipastiauswahl (gerne auch als
eingesetztes „Tischbuffet“ zzgl. 2,60 € Pers.)
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum*,
gefüllte Champignonköpfe und Oliven*
Auberginen-Mix*, gegrillte Zucchinistifte**,
Peperoni, gegrillte Paprikastreifen**
gemischte Ciabattaauswahl, Kräuterbutter

Warme Speisenauswahl
Gegrillte Brust vom deutschen Bauernhuhn auf weißer Pfeffersauce
Rostbraten vom Angus Rind auf Barolosauce
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
Möhrchen / 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 Valrhonaschokolade*
Panna Cotta*

Selbstverständlich bieten wir Ihnen, je nach Location, auch einen „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

unsere berühmte Currywurst **pro Person** **6,90 €**
mit ofenfrischer Baguettescheibe
inne Schale mit ‘nem Pikker

Käseauswahl **pro Person** **8,50 €**
mit gesalzener Butter, Feigensenf,
ofenfrischem Baguette oder Bauernbrot





Exklusives Grillbuffet

ab 60 Personen **pro Person** **46,00 €**

gemischte Antipastiauswahl (gerne auch als eingesetztes „Tischbuffet“ zzgl. 2,60 € Pers.)
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum*,
gefüllte Champignonköpfe und Oliven*
Auberginen-Mix*, gegrillte Zucchinistifte**,
Peperoni, gegrillte Paprikastreifen**
gemischte Ciabattaauswahl, Kräuterbutter

Von unseren BBQ-Stationen
Zartes Roastbeef & Flank Steak, auf den Punkt zubereitet
Marinierte Garnelenspieße
Maispoularde, auf der Haut gegrillt
Mariniertes Lachsfilet im Buchenspanmantel
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 Petersilie**
Nudelsalat „Pesto“*
Profi-Grillsaucen, Ketchup und Kräuterdip
Partybrot

Preis zzgl. BBQ-Ausstattung (siehe Seite 25)

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** **52,00 €**
Ohne Zwischengang





4-Gang-Menü **pro Person** **58,50 €**
Inklusive Zwischengang

Frische Brotauswahl, gesalzene Butter & Kräuterdip
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 Vanillemousse mit Himbeermark

Preise zzgl. Zubereitungstechnik

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



Genuss mit Themenvielfalt

Buffetvorschläge

Kalte Buffetvorschläge

Mit Geschmack, Eleganz & Liebe
für Sie zusammengestellt

Medaillonplatte **pro Person** **43,50 €**
(ab 10 Personen)
Auswahl von zarten Medaillons,
2 Salate nach Wahl
Kräuterbutter & Partybrot
5 Medallions p. Pers.

Rustikale Bratenplatte **pro Person** **33,00 €**
(ab 10 Personen)
Pfefferbeißer, Hähnchen-Drum-Sticks,
Partyfrikadellen & panierte Schnitzelchen,
2 Salate nach Wahl
Schmalz & Partybrötchen
Je 1 Teil pro Sorte p. Pers.

Großes, kaltes Schlemmerbuffet pro Person **46,50 €**
(ab 20 Personen)
Gemischte Antipasti,
Zarte Schweinemedaillons, 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 **46,00 €**
(ab 10 Personen)
gemischte Antipastiauswahl
Zarte Medaillons vom Schwein & Geflügel,
Dessert im Gläschen
2 Salate nach Wahl
Partybrot & Butter
5 Teile Fleisch p. Pers. .

** vegetarisch*
*** vegan*

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

Hütt'n-Gruß

ab 20 Personen **pro Person** **25,50 €**
Lummerkrustenbraten auf Weizenbier-Senfsauce,
Leberkäse, warmer Speckkartoffelsalat,
Krautsalat natur**, Schmalz, Senf & Süßer Senf,
Partybrötchen & Laugenbrezel

Gemüse-Gaudi

veganer Buffetvorschlag

ab 20 Personen **pro Person** **31,00 €**
Kleine mediterrane Grillgemüseauswahl**, kalt
Thai-Gemüse-Curry mit Basmati Reis**
Halbe Paprikaschote mit Linsengemüse
gefüllt auf Tomatensauce**
Rosmarinkartoffeln**
In Olivenöl glasierte Möhrchen**
Ciabatta & Humus**

Tennen Schmaus

ab 20 Personen **pro Person** **33,00 €**
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** **38,50 €**
Zarte Schweinemedaillons 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** **40,00 €**
Saftig zarte Hähnchenbrust-Medaillons vom Grill
auf Tomaten-Basilikumsauce
Sous-vide-gegartes Lachsfilet auf mediterranem Röst-Gemüsebett
Rosmarinkartoffeln** & Fettuccine*
Gegrillte Paprika & Zucchinistreifen**
Rucola-Salat mit geschmolzenen Kirschtomaten*,
gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan & mildem Balsamico Dressing
Ciabattaauswahl

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

Gutsherren Wahl „Alles Filet“

ab 20 Personen **pro Person** **43,00 €**
Rinderfilet im Ganzen, rosa gegart auf Barolosauce
Zartes Schweinemedaillon in Calvadosrahm
Gratin* oder Schmalzkartoffeln*, Spätzle*
Frische Böhnchen mit Speckbutter
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise*
Frischer gemischter Salat mit separatem Dressing*+**
Kräuterbutter & Partybrötchen

Spanferkel-Buffet

ab 40 Personen **pro Person** **31,00 €**
Knuspriges Spanferkel vom Krippengrill
mit separater Sauce
Warmer Speck-Kartoffelsalat, Sauerkraut*
Semmelknödel*
Krautsalat**
Partybrötchen, Laugengebäck
Senf

Zubereitung vor Ort, Anlieferung & Abholung des Krippengrill im Raum Velbert **zzgl. ca. 140,00 €**

2 Köche für die fachgerechte Zerlegung & für die Buffetausgabe vor Ort **2 Köche/Std.** **104,00 €**

Tiroler Hütt‘n Gaudi

ab 30 Personen **pro Person** **31,00 €**
Duo von Tiroler Knödeln mit Butter* &
geriebenem Bergkäse: Spinatknödel & Semmelknödel
Käsespätzle*
Krustenbraten auf Weißbier-Senfsauce
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** **44,50 €**

Gemischte Antipastiauswahl
Gratinierte Aubergine*,
Tomaten-Mozzarella 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 Hähnchenbrustmedaillon 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* auf Plate

Tipp:
Ab 30 Personen haben Sie die Möglichkeit, ein warmes Nudelgericht als Ergänzung auszuwählen.
pro Person **5,00 €**

Spanisches Buffet

ab 40 Personen **pro Person** **39,00 €**

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** **11,00 €**
mit Riesengambas in Schale mit Kopf
(pro Person 2 Stück)

Französisches Buffet

ab 40 Personen **pro Person** **52,00 €**
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 Maispoulardenbrust,
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** **52,00 €**

Große Vorspeisenauswahl
Gemischte Antipastivariationen*+**
Räucherfischspezialitäten
Ciabatta, Baguette und Kräuterbutter

Warme Speisenauswahl
Champignoncremebraten
wahlweise vom Schweinelummer 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** **41,00 €**

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:

Mitternachtsimbiss **pro Person** **6,90 €**
unsere berühmte Currywurst
mit ofenfrischer Baguettescheibe
inne Schale mit 'nem Pikker

kleine Käseauswahl **pro Person** **8,50 €**
mit Baguette und gesalzener Butter

Vegan-Vegetarisches Buffet

Ab 60 Personen **pro Person** **34,00 €**

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

Warme Auswahl
Thai-Gemüse-Curry mit leichter Schärfe**
Halbe Paprika mit Linsen-Süßkartoffelfüllung**
Gegrillte Riesenchampignons mit Gemüse-Pilzfüllung**
Gebackener Schafskäse (halbe Stücke) auf mediterranem Gemüse*
Frische Tortellioni* mit saisonaler Füllung, aromatischem Pesto, gerösteten Pinienkernen, Rucola, halb getrockneten Tomaten & gehobeltem Parmesan
Basmati-Duftreis**
Rosmarinkartöffelchen**
frische Rohkostauswahl mit verschiedenen Dips/ Dressings*+**

Dessert im Gläschen
Aromatisch-sommerlicher Obstsalat**
Kokos-Panna Cotta mit Mangopüree**
Duo von der Valrhonaschokolade*

Erwarten Sie mehr Gäste, als in dem jeweiligen Buffetvorschlag als Mindestmenge angegeben ist, (ab 10 Pers.) können Sie natürlich die Auswahl an Speisen individuell erhöhen.

Exklusives Brunchbuffet

Ab 30 Personen **pro Person** **39,90 €**

Vorspeisen
Aromatische Tomaten mit frischem Mozzarella*
Gemischte Räucherfischplatte

Frühstück
Platte mit zartem Schinken und erlesenem Bratenaufschnitt
Mild-herzhafte Käseauswahl*
ergänzt mit Frisch- und Weichkäse
Frisches Rührei*, Bacon und Nürnberger Würstchen
Honig* & Quark*, verschiedene Konfitüren**
Frischer Obstsalat**
Griechischer Joghurt mit Walnuss-Honig-Crunch*
Brötchenauswahl* mit Laugenbrötchen*
Brot**, Vollkornbrot** und Stuten*
Butter* & Margarine*

Warme Auswahl
Suppe nach Wahl * oder **
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
Butterspätzle*
Frischer gemischter Salat**
Kräuterbutter* & Laugenbretzel**

Dessert im Gläschen
Limetten-Cheese-Cake*
Duo von der Valrhonaschokolade*

** vegetarisch*
*** vegan*

Buffetvorschläge BBQ

Alle Buffetvorschläge zzgl. benötigtem Equipment/Geschirr

Rustikales BBQ

ab 40 Personen **pro Person** **28,00 €**
Saftiges Schweinesteak, herzhaft gewürzt
Spareribs BBQ-Hot-Style
Zarte Truthahnsteaks
Saftige Köfte aus Rind & Lamm
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! Informationen dazu folgen auf den späteren Seiten!



Exklusives Grillbuffet

ab 60 Personen **pro Person** **46,00 €**
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 & Kräuterbutter

Von unse ren BBQ-Stationen
Zartes Roastbeef & Flank Steak, auf den Punkt zubereitet
Marinierte Garnelenspieße
Hähnchenbrust 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 regionalen Revieren
Nachhaltig, Waidgerecht & Gesund

Wildschweinsteaks aus dem Rückenstück	**Steak, ca. 120 gr.**	**7,00 €**
Wildschweinsteaks aus der Keule	**Kg**	**72,00 €**
Hirschsteaks aus der Keule	**Kg**	**78,00 €**
Rehrücken, Ohne Knochen	**Kg**	**119,00 €**
Grobe, frische Wildbratwurst eigene Herstellung 100% Wildfleisch	**100 gr.**	**3,50 €**
Rotwild Pattys für «wilde Burger» mit Hunterbear-Mayo 100 % reines Rotwildhack aus der Eifel	**160 gr.**	**8,50 €**

Burger-BBQ

Feinste Burger 180 g aus 100% Rindfleisch, saftig-aromatisch von unserer Grillstation mit klassischen Toppings

Komplettes Burger BBQ **pro Person** **29,00 €**

- 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	**Stück**	**+4,50 €**
• Rotwild Pattys mit Hunterbear-Mayo	**Stück**	**+ 8,50 €**

Ab mindestens 30 Personen!
Zzgl. der Kosten für die BBQ-Ausstattungspauschale & der Köche pro Std.

Preise für BBQ-Technik:

Ausstattung, Technik & Zubehör beinhaltet folgende Positionen:

- 1 Grillpavillon, inklusive Beleuchtung
  4 x 4 mtr. (bis 60 Pers.)
  4 x 6 mtr. (ab 61 Pers.)
- Profigrillstation/en
- Induktionskochfeld/er | Elektrisch / Gas
- Bankett-Tische mit Lackfolie für Buffetaufbau
- Brennstoffe (Gas und Kohle)
- Komplette Endreinigung der gesamten Ausstattung

30 Pers. – 60 Pers.	**380,00 €**
ab 61 Pers.	**425,00 €**
bei mehr als 100 Pers.	**480,00 €**

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.

Plancha „Ruhrpott“ **pro Person** **28,50 €**
Kleine Steakauswahl von Schwein & Pute, Frikadelle, Bauchspeck,
Würstchen, Kartoffelscheiben, Spiegelei, frische Zwiebeln, frischer Salat & Nudelsalat, Currysauce, Senf & Kräuterbutter, Baguette

Plancha Sevilla **pro Person** **34,00 €**
Lammkotelettchen, Spanferkel-Steaks, Garnelenspieße, Pimentos de Padron, Rosmarinkartoffeln, gemischte Oliven, Datteln & Feigen im Chorizo & Pancettamantel, Brot, 2 verschiedene frische mediterrane Salate, 2erlei Aioli

Plancha Las Vegas **pro Person** **45,00 €**
Angus Rindertournedo, Hähnchenbrust Lemon mit Knusper-Haut, Lachswürfel-Päckchen,
Riesengarnelenspieße, Maiskolben, Grillgemüse 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:

1 Plancha-Tonne inklusive Feuerholz & Zubehör, Anfahrt, Auf- und Abbau und Abholung,	**bis 15 Personen**	**125,00 €**
Logistiker	**Pers./Std.**	**36,50 €**

Auf Wunsch:

Plancha-Chief zzgl. Anfahrt, bis 15 Pers. 1 Koch / darüber hinaus 2 Köche	**Pers./Std.**	**52,00 €**
Empfehlung: Grill-Pavillon 4x4m inklusive 2 Banketttisch mit schwarzer Husse für Buffetaufbau		**180,00 €**

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…

Käse, Brot, Salate & Nachspeisen

Käsespezialitäten

ab 35,00 €

Käseplatte Gourmet europäische Käsespezialitäten, gabelfertig portioniert, mit Obstdekoration & Feigensenf	**pro Person**	**8,50 €**
aus dem Windrather Tal handgemachte Käseauswahl aus der Region von Demeter-Bio zertifizierten Höfen im Windrather Tal, Hof Vorberg & Schepers Hof	**pro Person**	**11,00 €**

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**	**0,85 €**
Laugenminis-Knoten* & Brezel*	**Stück**	**1,25 €**
Ciabatta-Brotauswahl*	**Stück**	**5,50 €**
Rustikales Bauernbrot* ab 1,5 Kg	**Stück**	**ab 8,50 €**
Laugenbretzel Midi* (100 gr.)	**Stück**	**1,90 €**
Laugenbretzel Groß* (150 gr.)	**Stück**	**3,00 €**
Kräuterbutter **oder Fleur de Sel Butter**	**Tiegel ab**	**6,50 €**
Schmalz, Dattel-Feigen Dips	**Tiegel ab**	**7,50 €**

** 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* mit Mayonnaise	**Kg**	**16,50 €**
Bunter Kartoffelsalat** mit Tomate & Rucola	**Kg**	**19,00 €**
Schwäbischer Kartoffelsalat** mit Öl & Essig	**Kg**	**16,50 €**

Rohkostsalate

Krautsalat** natur	**Kg**	**14,00 €**
Krautsalat* mit Frucht & Sahne	**Kg**	**19,00 €**
Farmersalat*/Cole Slaw mit Karotten & Lauch	**Kg**	**20,00 €**
Griechischer Bauernsalat* mit Tomaten & Feta	**Kg**	**28,00 €**
Rote-Bete-Salat mit Apfel**	**Kg**	**21,00 €**
Karottensalat/Ahorn-Chili Marinade** mit feiner Orangennote & Cashewkernen	**Kg**	**25,00 €**
CousCous Salat** mit Blattpetersilie verfeinert	**Kg**	**25,00 €**
Salat nach Waldorf-Art*	**Kg**	**25,00 €**
Frischer gemischter Salat*+** mit separaten Dressings	**pro Person**	**5,00 €**
Frischer Rucola* mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	**pro Person**	**6,00 €**
Frischer Tomatensalat **in heller Balsamico-Vinaigrette****	**Kg**	**23,00 €**
mit Rucola**	**Kg**	**25,00 €**
mit Mozzarella*	**Kg**	**27,00 €**
Frischer Gurkensalat* in Joghurt-Dill Dressing	**Kg**	**24,00 €**

Mit Nudeln

Schwäbischer Nudelsalat **mit Schinken**	**Kg**	**22,00 €**
Pasta Venezia* Penne & Gurken in Joghurt-Dill	**Kg**	**25,00 €**
Sommerlicher Nudelsalat* mit frischem Zwiebellauch & Mandarinen fruchtig-leicht-pikant	**Kg**	**27,00 €**
Pasta Pesto** mit mediterranem Rucola Pesto, getrocknete Tomaten & gerösteten Pinienkernen	**Kg**	**27,00 €**

Kalt aus Neptuns Reich

Hamburger Heringstopf mit Apfelstücken	**Kg**	**28,00 €**
Matjessahnetopf mild-würzig und zart	**Kg**	**34,00 €**
Meeresfrüchte Marseille in klarem Dressing	**Kg**	**53,00 €**
Bretonischer Flusskrebssalat mit Edelgemüse	**Kg**	**65,00 €**
Westerländer Krabbencocktail in Dill-Fruchtdressing	**Kg**	**72,00 €**

Tea/Coffeetime

Gemischte Blechkuchenauswahl Stück Verschiedene Sorten, Handstücke ab ca. 7 x 7 cm	**ab**	**3,80 €**

Süße Verführung

Grundsätzlich bieten wir unsere Desserts einzeln portioniert & dekoriert im Glas (ca. 120 – 140 ml.) oder Gläschen (75 – 80 ml.) an. Auf Wunsch aber auch in der Schale (mind. 1 Kg) auf Anfrage.
Mindestmenge bei Glas/Gläschen 10 Stück pro Sorte

Dessert im Glas	**Glas**	**4,50 €**
Dessert im Gläschen	**Gläschen**	**3,90 €**

Altenländer Rote Grütze*

Vanille Sauce* **Ltr.**
feine Bourbonvanille in cremigem Rahm

Mousse au Chocolat*
aus edler Valrhonaschokolade

Bayrisch Creme*
weiße Mousse mit Himbeerpüree verfeinert

Frischer Obstsalat**
eigene Zubereitung

Salted Caramel-Cream*
mit Kaffeesahne verfeinert

Limetten-Mousse*
die spritzige Süße

Creme Amarena*
weiße Mousse durchzogen mit aromatischen Beerenfrüchten

Panna Cotta*
italienischer Klassiker mit Fruchtspiegel

Kokos Panna Cotta mit Mango**

„Super Food“ **Gläschen**
Chiasamen|Kokos|Mango|Kakaobohne|Dattel

Pfirsich-Matcha mit Himbeeren **Glas**
3erlei Pfirsich | Zitrusfrüchte

Himbeer-Mousse **Gläschen**
mit Minze & Mini-Marshmallows

Chia-Pudding** **Gläschen**
mit Minzspiegel

Milchreis **Glas**
Kokosmousse|Mango|Sechuan|Kaffir Limette

Crema Catalana* frisch vor Ort karamellisiert	**Tiegel**	**5,00 €**
Crème brûlée* frisch vor Ort karamellisiert	**Tiegel**	**5,00 €**
Tiramisu* (ab 10 Portionen) Portioniert auf der Platte italienische Süßspeise mit Amaretto	**Portion**	**5,40 €**
Frische Obstspieße* **ab 20 Stück / pro St.** auf Wunsch mit Vollmilch- oder Zartbitter Fäden überzogen		**4,50 €**

Zur Saison:

frische Erdbeeren mit Mascarponecreme*

Erdbeer-Tiramisu*	**Portion**	**5,40 €**
Lebkuchen-Tiramisu /Orange* ab 10 Portionen	**Portion**	**5,40 €**

Winterliche Genüsse

Spekulatiuscreme*

Baumkuchencreme*
mit echtem Baumkuchenbruch

Zimt Panna Cotta*
mit marinierten Pflaumen

Eierlikör-Topfencreme*
mit marinierter Pflaume

Christstollen Trifle*
mit Glühweinpflaumen

Apple Crumble*
optional auch Warm in der Auflaufform

Winterliche Grütze*
Eierlikör-Vanillesauce*

Frische Crêpes ab 40 Pers., vor Ort zubereitet, mit Zimt, Zucker, Nutella oder Apfelmus	**pro Person**	**nach Absprache**
Crêpes Suzettes ab 40 Pers., vor Ort zubereitet, mit Grand Marnier & Frucht	**pro Person**	**nach Absprache**
zzgl. 1 Koch	**pro Stunde**	**52,00 €**

Unsere mobile Eisbar

ab 40 Personen 3-5 verschiedene Sorten Mövenpick Eiscreme	**pro Person**	**ab 9,00 €**

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



Professionelles für Kunden

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

Kraftkornschnittchen gemischter Belag	**Stück**	**2,80 €**
Ofenfrische Brötchenhälfte gemischter Belag	**Stück**	**2,80 €**
Curry-Frikadelle im Glas 100% rein Rind	**Stück**	**4,00 €**

Kleiner Imbiss

** vegetarisch*
*** vegan*

Asia-Snack Teller **pro Person** **18,00 €**
Garnelen im Knuspermantel
Asia-Füllhörner mit zartem Gemüse und Garnele
Mini-Frühlingsrollen
Putenmedaillon im Kokosmantel mit süß-pikanter Sauce
(6 Asia & 1 Medaillon pro Person)

Vorschläge für einen kleinen, warmen Mittagsimbiss

	pro Person
Zartes Putengeschnetzeltes in Champignonrahm (alternativ Paprika oder Curry) Spätzle* & frisches Gemüse*	**15,50 €**
Schnitzelmenü zarte, knusprige Schnitzel (Pute oder Schwein) Bratkartoffeln**, Erbsen & Möhrchen in Butterrahm*	**16,50 €**

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

Lasagne Bolognese mit Salat & Ciabatta		**13,50 €**
Bandnudeln mit gegrillter Hähnchenbrust & mediterranem Gemüse		**15,50 €**
Frische Tortellioni mit Steinpilzfüllung* auf Rucolabett (vegetarisch)		**14,50 €**
Saftiger Rindsgulasch, zarte, magere Stücke in dunkler Sauce mit Spätzle & Salat		**15,50 €**
Bergische Kartoffelsuppe* mit Baguette		**8,50 €**
zusätzlich mit gebratener Mettwurst		**9,50 €**
Herzhafte Gulaschsuppe 100% rein Rind mit Baguette		**9,80 €**
Sizilianischer Tomateneintopf**		**8,80 €**
Chili con/sin* Carne 100% rein Rind mit Baguette		**13,50 €**
Omas Rinderroulade mit Zwiebeln, Senf, geräuchertem Speck Salzkartoffeln & Gemüse Optional auch mit Rindersaftschinken		**18,50 €**
Gefüllte Paprikaschoten wahlweise mit Hack oder vegan, Gemüsereis		**13,00 €**
Gebackener Schafskäse auf Gemüsebett mit Rosmarinkartoffeln (vegetarisch)		**15,50 €**
Unsere berühmte Currywurst & Baguette		**6,90 €**
mit Kartoffel-Wedges & Baguette		**10,00 €**
Wrap mit verschiedenen Füllungen Truthahn-Curry, Thunfisch-Creme, Rauchlachs-Frischkäse, Rucola-Getrocknete Tomate, Falafel-Cous Cous (Mindestens 6x 1/2 / Sorte)	**2/halbe Stücke**	**10,40 €**

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

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

Bowls, der knackige Lunch-Snack

Bowl, gesamt jeweils ca. 450 gr.

Grilled Turkey **16,50 €**
Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Sesam-Kruste, Sojadressing

Sashimi-Sea-Food **19,00 €**
Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, geräucherte Lachsstreifen & gegrillte Garnele, Sojadressing

Vegan - Falafel **15,00 €**
Marinierter Basmatireis, Gurke, Avocado, Edamame, Mango, Falafel-Bällchen, Sojadressing & Minz-Joghurt

Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte

Süßes & Vitamine



Gerne bieten wir Ihnen ergänzend auch ein Dessert im Mini-Gläschen nach Wahl an.
Preis pro Stück **3,90 €**
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce im Glas*
Duo von der Valrhonaschokolade im Glas*
Limetten-Cheesecake mit Crumble im Glas*
Kokos-Pannacotta mit Mango Püree**
und weitere auf Anfrage

Gemischte Obstkörbe **ab 25,00 €**
aromatisches, gewaschenes Frischobst der Saison

Fingerobst, der gesunde Snack **4,50 €**
frisches aromatisches Obst, mundgerecht portioniert

Zur Kaffeepause empfehlen wir

Mini-Blätterteiggebäck **Stück** **2,60 €**
ofenfrisch & süß

Saisonale Kuchen- & Gebäckauswahl **ab 3,80 €**

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:

- Forum Velbert	100 - 600 Personen
- Alte Glaserei Wuppertal	150 - 400 Personen
- Historisches Bürgerhaus Langenberg	60 - 180 Personen
- Kunst(t)raum Velbert	80 - 150 Personen
- Remise Schloss Linnep, Ratingen	60 - 110 Personen
- Eventlocation Oefter Wald	60 - 100 Personen
- Vorburg Schloss Hardenberg	20 - 100 Personen

Alle Räume können mit moderner Präsentationstechnik ausgestattet werden.

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



Service und mehr…

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

Mineralwasser Klassik medium & still	**1 Ltr. PET**	**3,00 €**
Gerolsteiner Gourmet medium & still, Glas-Flasche	**0,75 Ltr.**	**3,90 €**
Gerolsteiner Gourmet medium & still, Glas-Schulungsflasche	**0,25 Ltr.**	**1,80 €**
Gerolsteiner Apfelschorle Glas-Schulungsflasche	**0,25 Ltr.**	**2,00 €**
Coca-Cola normal oder Zero, Flasche	**1 Ltr.**	**4,50 €**
Coca-Cola normal oder Zero, Glas-Schulungsflasche	**0,2 Ltr.**	**2,20 €**
Sinalco Zitrone, Orange & Apfelschorle, Flasche	**1 Ltr.**	**4,50 €**
Orangensaft 100 % rein, Flasche	**1 Ltr.**	**5,00 €**
Orangen- & Apfelsaft Glas-Schulungsflasche	**0,2 Ltr.**	**2,20 €**
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Wild Berry, Flasche	**1 Ltr.**	**5,80 €**
Fritz Limonaden & Kola verschiedene Sorten, Flasche	**0,33 Ltr.**	**2,40 €**
Fassbrause Veltins verschiedene Sorten, Flasche	**0,33 Ltr.**	**2,40 €**
Veltins Pils / Stauder Pils vom Fass	**1 Ltr.**	**6,50 €**
Füchschen Alt vom Fass	**1 Ltr.**	**7,80 €**
Alkoholfreies Veltins Pils Flasche	**0,33 Ltr.**	**2,40 €**
Füchschen Alt Flasche	**0,33 Ltr.**	**3,50 €**
Erdinger Weizenbier auch alkoholfrei, Flasche Mindestabnahme 20 Flaschen	**0,5 Ltr.**	**3,50 €**
Linke Sekt Flaschengärung, trocken	**0,7 Ltr.**	**18,50 €**
Cremant Rosé | weiß trocken mild	**0,7 Ltr.**	**26,00 €**
ProSecco Frizzante di Valdobbiadene DOC Spago	**0,7 Ltr.**	**21,00 €**
Sekt, alkoholfrei trocken	**0,7 Ltr.**	**16,00 €**
Holunderblütensirup für Sektcocktails, inkl. Minze & Eis, Flasche	**0,5 Ltr.**	**25,00 €**
Aperol inkl. Orangenscheibe & Eis, Flasche	**0,7 Ltr.**	**42,00 €**
Lillet Rosé inkl. frischen Beeren, Schweppes Wild Berry & Eis	**0,7 Ltr.**	**45,00 €**

Weine, jeweils aktuelle Jahrgänge

Brogsitter Terra Blanc **Grauer Burgunder** trocken mild	**0,7 Ltr.**	**19,50 €**
Brogsitter Riesling, alkoholfrei trocken	**0,7 Ltr.**	**16,00 €**
Brogsitter Terra Noir **Blauer Portugieser** halbtrocken	**0,7 Ltr.**	**18,50 €**
Peth & Wetz, Sauvignon Blanc Trocken, Rheinhessen	**0,7 Ltr.**	**21,00 €**
Lugana, Citari Gardasee, trocken	**0,7 Ltr.**	**22,00 €**
Linteo Primitivo Salento, trocken vollmundig	**0,7 Ltr.**	**21,00 €**
Peth-Wetz Rosé de`nuit	**0,7 Ltr.**	**21,00 €**
Peth-Wetz, Assemblage, unfiltered Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder & Cabernet Mitos, kräftig-würzig	**0,7 Ltr.**	**25,00 €**
Kaffeeservice frisch vor Ort gekocht	**1 Ltr.**	**15,00 €**
Kaffee Crème, Espresso, Cappuccino	**Tasse**	**2,90 €**
Latte Macchiato	**Glas**	**3,30 €**

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

Digestifauswahl nach Absprache	**2 cl.**	**ab 2,90 €**
Longdrinks	**0,2 Ltr.**	**ab 6,00 €**
Caipirinha, Mojito frisch von uns zubereitet Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte	**Glas**	**7,50 €**

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 zu 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.

Leihgeschirr, Gläser & Tischwäsche

Schönwald „Diana“	**Stück**
Suppentasse mit Untertasse & Löffel	**0,95 €**
Teller, Suppenteller, Kuchen- / Vorspeisenteller	**0,60 €**
Dessertschale	**0,35 €**

ASA Fine Bone China Porzellan	**Einheiten**	
Kuchen / Vorspeisenteller	**23 cm**	**0,80 €**
Menüteller	**28 cm**	**0,95 €**
Butterteller	**17 cm**	**0,65 €**
Platzteller	**31 cm**	**1,20 €**
Kaffeetasse mit Untertasse	**je 20 Stk.**	**0,95 €**
Espressotassen mit Untertasse	**je 16 Stk.**	**0,80 €**
Suppentasse mit Untertasse	**je 9 Stk.**	**1,10 €**

Besteck Standard Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel	**0,30 €**
WMF-Besteck exklusiv / Elegance Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel, Brotmesser	**0,45 €**

	Einheiten	
Kaffeetasse mit Untertasse	**15 Stk.**	**0,75 €**
Espressotassen mit Untertasse	**12 Stk.**	**0,60 €**
Bechergläser 0,2 / 0,3ltr.	**49/36 Stk.**	**0,30 €**
Wasserglas	**25 Stk.**	**0,40 €**
Longdrinkgläser	**49 Stk.**	**0,55 €**
Pilstulpen mit Druck 0,3 Ltr.	**25 Stk.**	**0,40 €**
Sekt, standard, 0,1 Ltr.	**49 Stk.**	**0,40 €**
Sektflöte, 0,1 Ltr.	**36 Stk.**	**0,60 €**
Weizengläser, 0,5 Ltr.	**Stück**	**1,00 €**
Rotwein, Weißwein	**25/36 Stk.**	**0,75 €**

Kaffeeautomat Bereitstellung & Reinigung (nur in Verbindung mit Service)	**pauschal**	**50,00 €**
Aschenbecher Glas		**1,50 €**
Kerzenleuchter		
3-armig, inkl. weißer Kerzen	**Stück**	**9,50 €**
5-armig, inkl. weißer Kerzen	**Stück**	**13,00 €**
Tischdecke, weiß 120x220cm	**Stück**	**13,00 €**
Tischdecke, weiß, rund Ø 240 cm Durchmesser für 180 cm runden Tisch	**Stück**	**24,00 €**
Stehtischhusse, Ø60-80cm als Stretchhusse (weiß, grau, schwarz)	**Stück**	**10,00 €**
Stoffserviette, weiß	**Stück**	**2,50 €**
Stuhlhusse, weiß für klassische Tagungsstühle	**Stück**	**6,50 €**
Stretchhusse für Festzeltgarnitur weiß	**Stück**	**20,00 €**
Dunilin Serviette, Zellstoff	**Stück**	**1,50 €**
Dunilin Mitteldecke 84x84cm Farbe nach Absprache & Verfügbarkeit	**Stück**	**4,50 €**
Dunilin hochwertige Zellstoff-Decke in weiß	**lfd. m**	**5,90 €**

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

Mobiliar





Service und mehr…

Festzeltgarnitur 1 Tisch 220x50cm u. 2 Bänke, ca. 8 Pers.		**14,50 €**
Stehtisch ø 80 cm		**11,00 €**
Barhocker, schwarzes Polster		**9,50 €**
Polsterstuhl Schwarz mit Gold-Naht Deko		**6,00 €**
Kinderstuhl	**Stück**	**6,00 €**
Tisch bis 8 Personen	**rund 160 cm**	**22,00 €**
Tisch bis 10 Personen	**rund 180 cm**	**24,00 €**
Banketttisch für Buffetaufbau oder Gästeplatzierung für ca. 6 Personen	**180 x 80 cm**	**14,00 €**
Sichtschutzwand, cremefarben	**160x200 cm**	**30,00 €**
Flaschenkühlschrank		**65,00 €**
Zapf- & Spültheke, klappbar inkl. Spülbecken & Bürste		**45,00 €**
Kühlanhänger		**160,00 €**
Pavillon weiß, Master Tent	**3 x 4,50 m**	**100,00 €**
Pavillon weiß, Master Tent	**3 x 6 m**	**120,00 €**
Grillpavillon schwarz, Master Tent	**4 x 4 m**	**130,00 €**
Grillpavillon schwarz, Master Tent	**4 x 6 m**	**160,00 €**
Zeltbeleuchtung, 3er Set		**12,00 €**

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 & Menüservice im Haus

Serviceleitung	**Pers./Std.**	**54,00 €**
Getränke & Tischservice	**Pers./Std.**	**40,00 €**
Haus-Service geschult mit Übersicht	**Pers./Std.**	**45,00 €**
Buffet & Speisenservice, Koch	**Pers./Std.**	**52,00 €**
Chefkoch, René Linke	**Pers./Std.**	**75,00 €**
An- und Abfahrten für Personal außerhalb Velbert	**Pers./Std.**	**33,50 €**
Vorabaufbau und Organisation am Ort	**Pers./Std.**	**36,50 €**
Veranstaltungsleitung Herr Linke	**Pers./Std.**	**79,00 €**
Organisation & Aufbau vor Ort Herr Linke	**Pers./Std.**	**75,00 €**

Fahrtkosten

Anlieferung innerhalb Velberts		**ohne Berechnung**
Abholung innerhalb Velbert		**25,00 €**
Anlieferung & Abholung		
Heiligenhaus	**ab**	**25,00 €**
Ratingen, Mitte	**ab**	**35,00 €**
Wülfrath	**ab**	**25,00 €**
Werden/Heidhausen/Heisingen	**ab**	**28,00 €**
Essen-Zentrum	**ab**	**35,00 €**
Wuppertal-Dönberg	**ab**	**25,00 €**
Wuppertal-Zentrum	**ab**	**30,00 €**
Wuppertal-Ronsdorf/Cronenberg	**ab**	**40,00 €**
Jeweils Abholung = Anfahrtskosten zzgl. 5.- €		
Weitere Anfahrtsziele für Hin- und Rückfahrt	**km/€ Fahrzeug**	**0,60 €**
Fahrer/Logistiker	**Pers./Std.**	**36,50 €**

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

Informatives

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 bis mind. Neujahr (s. Homepage)



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. 25,00 € 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 heraussuchen.

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

Partner Locations

Räume – festlich und voller Atmosphäre für Ihren Tag

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



Schloss Linnep

Linneper Weg 17, 40885 Ratingen
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.

Veranstaltungsorte der Stadt Velbert

Historisches Bürgerhaus Langenberg
Mitten in der malerischen Altstadt
1 großer Festsaal,
auf Wunsch mit Bühne
bis 200 Pers. & 1 historischer Saal
in der 1 Etage (Aufzug)
von 80 – 120 Pers.

Vorburg Neviges,
Schloss Hardenberg
Saal 60 – 110 Gäste,
mit Nebenraum-Theke
und separatem Buffetbereich,
große Aussenfläche

Forum Velbert
für Tagungen & Events (Abi-Ball),
großer Saal bis 60 – 450 Pers.
Inkl. professioneller Veranstaltungstechnik, Foyer

Skyroom
Eventfläche in der IMS Fussball-Arena mit Blick auf die Spielfläche und freier Aussicht bis Essen, 60 – 140 Pers.





KUNST(T)RAUM – der kreative Veranstaltungsraum

Rudolfstraße 19, 42551 Velbert
www.kunstraum.info

Der KUNST(T)RAUM in Velbert bietet ein inspirierendes Ambiente für Events jeder Art. Ob geschäftlich, kulturell oder privat – der Raum schafft mit seiner besonderen Atmosphäre und einem Hauch kreativer Unkonventionalität den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Auf rund 350 m² stehen Ihnen flexible Gestaltungsmöglichkeiten zur Verfügung: Eine Bühne, kreative Sitzbereiche, moderne Präsentationstechnik (inkl. Smartboard und Tonanlage) sowie individuell anpassbares Mobiliar lassen keine Wünsche offen – ideal für Workshops, Vorträge, Ausstellungen oder Feste. Für den stilvollen Empfang oder kleinere Präsentationen eignet sich das offene Eingangsfoyer mit Zugang zur Küche und optionalem Barbereich. Auch der farbenfrohe Innenhofbereich lässt sich bei Bedarf in das Eventkonzept integrieren.

Partner Locations

Räume – festlich und voller Atmosphäre für Ihren Tag





Alte Glaserei Wuppertal

Juliusstraße 12, 42105 Wuppertal
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. Jahrhundert mit dem modernen „Urban-Style“ des 21. Jahrhundert. Aufgrund der großen offenen Fläche bieten sich hier zahlreiche Möglichkeiten für verschiedene Veranstaltungsarten. Hinzu kommt der multifunktional nutzbare Außenbereich. Für 100 – 500 Personen.



Bahnhof Blo

Wiesenstraße 118, 42105 Wuppertal
www.bouldercafe-wuppertal.de

Der Wuppertaler Bahnhof Blo ist eine ausgefallene Eventlocation für vielseitige geschäftliche und private Veranstaltungsformate. Die ansprechenden Räumlichkeiten im ehemaligen Gold-Zack-Werk sowie die zugehörige weitläufige Terrasse lassen kaum einen Wunsch offen und können als einzelne Räume oder in Verbindung miteinander genutzt werden, ebenfalls kann der komplette Bahnhof Blo angemietet werden.
Das Herzstück der Anlage bildet das Café mit seinem stilvollen Interieur, in dem – abhängig von der Art der Veranstaltung, z.B. Konferenz, Vortrag, Feier oder gemeinsames Essen – bis zu 200 Personen zusammenkommen können. Die angrenzende Terrasse kann zusätzlich zum Café angemietet werden und bietet mit einer Fläche von ca. 250 m² ebenfalls Raum für bis zu 200 Gäste.
In der oberen Etage befindet sich ein moderner, technisch sehr gut ausgestatteter Veranstaltungsraum (ca. 70 m²), der hervorragend für Workshops und Vortragsveranstaltungen geeignet ist und eine Kapazität für 30 bis 80 Teilnehmende hat.



Kulturvilla Mettmann

Beckershoffstraße 20, 40822 Mettmann
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 Mettmann's 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.



Bauer Kammesheidt

Kamisheide 50, 45133 Essen
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



Oefter Wald

Oefte 21, 45239 Essen
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.



Eigene Locations

Eigene Location

Räume – festlich und voller Atmosphäre für Ihren Tag

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

Küchenwerkstatt

Voßnacker Str. 1, 42555 Velbert-Langenberg
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.

Raumkosten

Raummiete, 20 – 35 Personen **Raum** **400,00 €**
Darin jeweils enthalten ist:
- Auf- & Abbau Tisch- & Stühle, Bereitstellung von 3-5 Stehtischen inklusive Hussen („Kuchengeld“ 1,50 € / Person)
- Endreinigung, kostenfreie Parkplätze am Haus

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

Fotos ©: Martin Gendig (Seite 4+5, 6+7, 8+9, 12, 14, 15, 16, 18, 20, 22, 24, 25, 26, 30, 31, 33); Christian Seel (Seite 20 u.l., 38), Daniela Hitzblech (Seite 20 o. und u.r., 21 o.r., 34 u.), Party Rent Group (S. 28), AdobeStock (Seite 2+3: Anton, Seite 29 Monkey Business), FreePik (Titel/Rückseite)

Linke
FEAT.
SASCHA STEMBERG
★







WIR BRINGEN DIE STERNEKÜCHE AUF IHR EVENT!

DER KOCH

Sascha Stemberg ist in 5. Generation Gastgeber aus Leidenschaft:
1 Michelin-Stern
17 Gault-Millau-Punkte + 3 Hauben
2014 Aufsteiger Gusto-Führer
unter den 100 besten Restaurants in Deutschland
TV-Auftritte „The Taste“, „WDR Kochalarm“, etc.
www.stemberg.tv

IHR STERNE-EVENT

Sascha Stemberg 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



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

www.Linke-Catering.de

Gültig ab 1. Januar 2026