

*Wenn Sie feiern wollen, **liefern wir!***

UNSER ANGEBOT



pius
CATERING



HERZLICH WILLKOMMEN!

Sie planen ein Familienfest, eine Feier
oder Veranstaltung und möchten Ihre Gäste
kulinarisch begeistern?
Unser plus Catering-Team berät Sie gerne!

Ob maßgeschneiderte Büffets von rustikal bis edel,
köstliche Canapés, Fingerfood, Salate oder Suppen
und Eintöpfe: Wir haben jahrelange Erfahrungen im
Bereich Partyservice und liefern alles frisch und an-
sprechend zubereitet. Für jeden Geschmack und Geld-
beutel finden Sie bei uns das passende Angebot.

Herzliche Grüße
Ihr

Michael Schulze
Leitung Catering, Restaurant & Café
catering@pius-hospital.de
Telefon: 0441/ 229 1140

*Wir freuen uns,
Sie mit unseren Kreationen
zur verwöhnen!*

Serviervorschlag



Büffetvorschlag »MEDITERRAN«

AB 10 PERSONEN

VORSPEISEN:

- Orangen-Radicchiosalat im Weckglas
- Antipasti-Gemüse
- Auberginenröllchen mit Feta
- Pflaume im Speckmantel

HAUPTGANG:

- Hähnchenbrust im Parmesanmantel mit Tomaten-Basilikumsauce
- Wildlachs aus dem Ofen mit Zitronensauce

GEMÜSE:

- Blattspinat
- Geschmolzene Kirschtomaten
- Ratatouille
- Zucchini

BEILAGEN:

- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle

DESSERT:

- Tiramisu
- Cantuccinicreme mit Beerenragout

25,50*

EUR/
Person



Serviervorschlag

Büffetvorschlag »RUSTIKAL«

AB 10 PERSONEN

VORSPEISEN:

- Gemischte Blattsalate mit Dressings
- Käsespieße mit Weintrauben
- Partyfrikadellen
- Baguette mit Kräuterbutter

HAUPTGANG:

- Geschmorter Spießbraten mit Zwiebelsauce, buntem Gemüse und Kartoffelgratin
- Gebratene Putensteaks mit Champignonrahmsauce und Bandnudeln

DESSERT:

- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce

22,90*

EUR/
Person



Serviervorschlag

Büffetvorschlag »VEGETARISCH«

AB 10 PERSONEN

VORSPEISEN:

- Cous Cous Salat
- Falafel
- Gebratene Pilze
- Gefüllte Wraps

HAUPTGANG:

- Polentaschnitte mit Hirtenkäse
- Zucchinischiffchen
- Gefüllte Fleischtomate

GEMÜSE:

- Blattspinat
- Ratatouille

BEILAGEN:

- Vollkornreis
- Röstkartoffeln

SAUCE:

- Rote Paprikasauce
- Basilikum-Pestosauce

DESSERT:

- Bienenstichcreme mit Mandelkrokant
- Grießflammeri mit Orangenfilets

22,90*

EUR/
Person



Serviervorschlag

Beliebte Klassiker:

GEMISCHTE CANAPÉS & VOLLKORN-CANAPÉS

Belegt mit: Forelle, Lachs, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Italienische Salami, Parmaschinken, Weich- und Schnittkäse, Tomate-Mozzarella

2,30 BIS 3,10 EUR/STÜCK

(Wir empfehlen 5 Canapés pro Person)

SUPPEN/EINTÖPFE

- Käse-Lauch-Hack
- Hühnersuppeneintopf
- Ungarischer Gulascheintopf
- Kichererbsensuppe mit Curry und Kokos
- Mediterrane Minestrone
- Spargel, Kürbis, Kohl je nach Saison

Toppings: Croutons, frische Kräuter, geröstete Kerne, Speckwürfel

5,50 BIS 6,50 EUR/PERSON

(Toppings 0,50/Person)

FINGERFOOD

- Kleine Partyfrikadelle
- Hähnchenspieß „Curry“
- Schweinefilet Sojasauce, mariniert
- Antipasti – gemischt-
- Tomate-Mozzarella
- Käsespieß
- Obstspieß
- Aubergine mit Käse
- Parmaschinken mit Melone
- Pflaume im Speckmantel

16,40 EUR/PERSON

(à 5 Stück)

SALATE IM GLAS

- Bauernsalat mit Hirtenkäse
- Cous Cous Salat mit Minze
- Bunter Bohnensalat mit Zitrone
- Tomate-Mozzarella-Salat mit Pesto

2,50 EUR/GLAS

Verleih von Geschirr, Besteck, Gläsern:

3,50 EUR/PERSON

Wir liefern ausschließlich zu unseren Verkaufs- und Zahlungsbedingungen.
Diese finden Sie unter www.pius-catering.de

** Preisänderungen vorbehalten: Bitte beachten Sie, dass die genannten Preise eine unverbindliche Orientierungshilfe zum Zeitpunkt der Drucklegung darstellen. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen jederzeit gerne ein verbindliches Angebot.*

Bitte beachten Sie, dass die genannten Preise eine unverbindliche Orientierungshilfe zum Zeitpunkt der Drucklegung darstellen. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen jederzeit gerne ein verbindliches Angebot.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unserer Gerichte können Spuren von Allergenen Zutaten in all unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden. Eine Information über die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene und Zusatzstoffe finden Sie auf unserer Website:

www.pius-catering.de

pius
CATERING

Michael Schulze
Leitung Catering, Restaurant & Café
catering@pius-hospital.de
Telefon: 0441/ 229 1140