

UMG ■ ■ ■ Gastronomie

CATERING AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Eventcatering

Cateringkatalog

Machen Sie Ihr Event zu unserer Aufgabe!



Sehr geehrter Gast,

mit Kreativität, Flexibilität und Vielseitigkeit möchten wir Sie und Ihre Gäste begeistern. Hohe Qualitätsstandards und kompetente Serviceleistungen sind für uns selbstverständlich. Profitieren Sie von unserer Erfahrung und machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Event. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren, wir haben Ihnen eine Auswahl unseres Catering Angebots zusammengestellt. Sollten Sie etwas nicht im Katalog finden, sprechen Sie uns einfach an. Selbstverständlich sind individuelle Angebote für uns kein Problem!

Das Team des Eventcatering
UMG Gastronomie

Catering aus der Region für die Region



Unsere Zutatengarantie

Gutes Essen beginnt mit der sorgfältigen Auswahl bester Zutaten. Dabei legen wir besonders viel Wert auf die Verarbeitung regionaler Waren und Zutaten, die unseren hohen Qualitätsansprüchen in Bezug auf Frische und Geschmack entsprechen. Dass wir so natürlich immer wissen, was wir verarbeiten, versteht sich von selbst. Wir führen einen gesonderten Katalog, in dem das gesamte Sortiment mit Zusatzstoffen und Allergenen gekennzeichnet ist. In einem Beratungsgespräch gehen wir gerne darauf ein.





Speisen

Inhaltsverzeichnis

Speisen	1
Meetings, Seminare & Konferenzen	
Konferenz- & Seminarpauschalen	3
Meetingplatttenvaritionen	4
Belegte Brötchen & mehr	5
Brot und Brötchen	8
Butter und Schmalz	8
Fingerfood, Kuchen & Gebäck	9
Menüs & Buffets	
Suppen, Salate & Antipasti	13
Platten	15
Aus Ofen & Pfanne	17
Beilagen	20
Obst & Dessert	21
Flying Buffet	22
Themenbuffets	24
Getränke	30
Equipment	33
Service & Organisation	35

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“
(Johann Wolfgang von Goethe)

Eine Veranstaltung lebt stets von dem angebotenen Essen. Ob als Abschluss eines gelungenen Abends oder als Fingerfood für zwischendurch, unser Anliegen ist es, den Anlass Ihrer Veranstaltung durch unsere Speisen zu untermalen und kulinarisch zur Vollendung zu bringen. Wir arrangieren Ihre Veranstaltung nach Ihren ganz persönlichen Vorstellungen und machen sie mit Leidenschaft und Sorgfalt zu einem einzigartigen Erlebnis.

Seit jeher bringt Essen die Menschen zusammen, denn Gutes für den Bauch heißt auch Gutes für die Seele.

Konferenz- & Seminarpauschalen

inkl. 2 Tassen Heißgetränke pro Person



Meetings, Seminare & Konferenzen

Schnell und unkompliziert! Nehmen Sie unsere speziellen Angebote wahr!

Gedeck 1

Kaffee & Tee, 2 Kaltgetränke

Gedeck 2

Kaffee & Tee, 2 Kaltgetränke,
2 halbe belegte Brötchen

Gedeck 3

Kaffee & Tee, 2 Kaltgetränke,
2 belegte Mini- Brötchen

Gedeck 4

Kaffee & Tee, 3 Kaltgetränke,
3 halbe belegte Brötchen,
1 Apfel oder 1 Banane

Gedeck 5

Vormittags: Kaffee & Tee,
4 Kaltgetränke, Obst,
Gebäckteller

Nachmittags: Kaffee & Tee

Gedeck 6

Vormittags: Kaffee & Tee,
2 Kaltgetränke, 3 halbe
belegte Brötchen

Mittags: Cremesuppe mit Baguette

Nachmittags: Kaffee & Tee,
1 Stück Kuchen

Gedeck 7

Vormittags: Kaffee & Tee,
4 Kaltgetränke, Obst, Gebäckteller

Mittags: Cremesuppe mit Baguette
oder 3 halbe belegte Brötchen

Nachmittags: Kaffee & Tee,
1 Stück Kuchen

Meetingplatten Variationen

ab 10 Personen, in 10er Schritten zu erhöhen

Belegte Brötchen & mehr



Meeting Platte - ½ belegte Brötchen
20 Stück, je 5 Stück in den Sorten Weizenbrötchen mit Schweinerückenbraten, Laugenbrötchen mit Camembert, Mehrkornbrötchen mit gekochtem Hinterschinken und Ei mit Remoulade

Meeting Platte - erlesene Brot- und Baguettevariationen
20 Stück, je 5 Stück in den Sorten Vollkornbrot Tomate-Mozzarella, Mini Graubrot Schweinebraten, Baguetteschnittchen Räucherlachs, Olivenbagueutteschnittchen Camembert

Meeting Platte - ½ Mini-Brötchen
35 Stück, je 5 Stück in den Sorten Mini Laugenbrötchen mit Camembert und gekochtem Hinterschinken, Mini Malzbrötchen Tomate-Mozzarella, Mini Sonnenblumenbrötchen Räucherlachs und Brennesselkäse, Mini Krustenbrötchen mit Salami und Putenbrust

Meeting Platte - Canapé
25 Stück, je 5 Stück in den Sorten Räucherlachs, Blauschimmelkäse, Roastbeef, Serranoschinken und Frischkäse im Kräutermantel

<u>Halbes Weizen-, Mehrkorn- und Laugenbrötchen belegt mit</u>		
Salami	Räucherlachs	Blauschimmelkäse
Schweinerückenbraten	Gouda	Tomate & Mozzarella
Lachsschinken	Edamer	Ei mit Remoulade
gek. Hinterschinken	Maasdamer	
Putenbrust	Camembert	
Forellenfilet	Frischkäsecreme	
<u>Mini Vollkorn- und Graubrot</u>		
Pfeffersalami	Pastrami	Maasdamer
Walnussalami	Putenbrust	Camembert
Schweinerückenbraten	Forellenfilet	Blauschimmelkäse
Lachsschinken	Räucherlachs	Tomate & Mozzarella
gek. Hinterschinken	Gouda	Ei mit Remoulade



1/2 Belegte Mini-Laugenbrötchen, Malz Krüstchen und Sonnenblumen-Brötchen

Salami	Räucherlachs	Frischkäsecreme
Lachsschinken	Edamer	Tomate & Mozzarella
gek. Hinterschinken	Brennnesselkäse	Ei mit Remoulade
Putenbrust	Camembert	

Schnittchen vom Baguette, Finnenbaguette und Olivenbaguette

Pfeffersalami	Putenbrust	Camembert
Walnussalami	Forellenfilet	Blauschimmelkäse
Spanische Salami	Räucherlachs	Frischkäsecreme
Schweinerückenbraten	Gouda	Tomate & Mozzarella
Lachsschinken	Edamer	Ei mit Remoulade
gek. Hinterschinken	Maasdamer	
Pastrami	Brennnesselkäse	

Vegane Variationen auf Vollkorn- und Graubrot

Gelbe Linsen Aufstrich	Rote Beete Aufstrich	Süßkartoffelaufstrich
------------------------	----------------------	-----------------------

Vollkornbrot mit mediterranem Gemüse

Canapés (min. 5 Stk. pro Sorte)

Serranoschinken	Forellenfilet	Blauschimmelkäse
Schweinefilet	Räucherlachs	Frischkäse mit Kräutermantel
Roastbeef	Frischkäsecreme mit Shrimps	
gegrillte Hähnchenbrust		

Brot und Brötchen

Fingerfood

Mindestbestellmenge 25 Stück je Sorte

Laugenkastanien

Laugenbrezel

Laugenstange mit Butter gefüllt

Laugenbrötchen

Ciabatta Brötchen

Croissant

Partysonne 15-teilig

Partysonne 30-teilig

Fladenbrot

Brotkorb

Stangenweißbrot

Portion Butter



Fleisch-Auswahl

Party-Mettbällchen

Mini-Party-Schnitzel

Roastbeef auf Gurkenscheibe

Serranoschinken auf Melone

Blätterteig gefüllt mit Schinken und Käse

Hähnchenbrust-Ananas-Curry-Spieß inkl. 2 Dips

Petit Quiche mit Speck, Lauch und Zwiebeln

Curryhuhn mit Ananas im Tartelette

Hähnchenbrust mit Kürbis-

Chutney im Tartelette

Schweinefilet mit Kräutercreme im Tartelette

Lammrücken mit Aprikosen-Chili-Creme im Tartelette

Schwarzwälder Schinken mit Schnittlauch-Petersiliencreme im Tartelette

Putenbrust auf Dijon Senf-Creme im Tartelette

Huhn in Honig-Feigencreme im Tartelette

Halbes Hackbällchen auf Porree-Rahm-Creme im Tartelette

Pastrami an Frischkäsecreme im Tartelette



Kuchen & Gebäck

Fingerfood

Mindestbestellmenge 25 Stück je Sorte

Vegetarische-Auswahl

- Käsespieß
- Mediterraner Spieß mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
- Mediterraner Spieß mit getrockneten Tomaten und grünen Oliven
- Mini - Frühlingsrolle inkl. 2 Dips
- Gemüstickts inkl. Quark- und Joghurtdip
- Petit Quiche mit Spinat, Schafskäse und getrockneten Tomaten

- Buntes mediterranes Gemüse auf Jalapeño-Creme im Rosmarin-Oliven-Tartelette
- Joghurt-Rahm mit getrockneten Tomaten und Basilikum im Tomaten-Basilikum-Tartelette
- Gorgonzola auf süßer Senfcreme im Tartelette
- Feta-Creme mit getrockneten Tomaten und Oregano im Rosmarin-Oliven-Tartelette
- Joghurtrahm-Currycreme mit Mango auf einem Tartlette
- Nuss-Pesto mit Waldpilzbrie im Tartelette

Fisch-Auswahl

- Frischkäsecreme mit Shrimps auf Gurke
- Graved Lachs mit Feigen-Honig-Senf-Creme im Tartelette
- Frutti di Mare in „Caesars crème“ im Tartelette
- Thunfischcreme im Tomaten-Basilikum-Tartelette

- Garnelen mit Basilikumcreme im Tomaten-Basilikum-Tartelette
- Forellenfilet auf Gurken-Meerrettichcreme im Tartelette
- Blätterteig gefüllt mit Lachs
- Räucherlachsrollchen mit Kurkuma-Meerrettich-Füllung im Tartlette
- Matjes mit Preisbeercreme im Tartelette

Dessert-Auswahl

- Mini Cheesecake
- Obstspieß

- Mini Schokotörtchen mit cremigem Herz

Gebäck

- Mini Schokoschleife
- Mini Schokobrötchen
- Mini Rosinenschnecke
- Mini Croissant
- Mini Donut mit Zucker
- Mini Donut mit Schokoglasur (kakaohaltige Fettglasur)

- Mini Donut Schoko-Haselnuss
- Mini Schoko Muffin
- Mini Vanille Muffin
- Mini Milka Schoko Muffin
- Donut in verschiedenen Sorten
- Donut gefüllt in verschiedenen Sorten

- Muffin in verschiedenen Sorten
- Gebäckteller süß, klein oder groß
- Gebäckteller salzig, klein oder groß

Blechkuchen

- Mini Apfelkuchen mit Streuseln
- Mini Käse-Mandarinenkuchen
- Mini Käsekuchen mit Streuseln
- Mini Pflaumenkuchen mit Butterstreuseln
- Mini Kirsch-Schokokuchen

- Mini Mohn-Quarkschnitte mit Streuseln
- Kirsch-Marmorkuchen
- Mohnkuchen mit Streuseln
- Apfel-Mandelkuchen
- Pflaumenkuchen mit

- Butterstreuseln
- Käsekuchen
- Schoko-Kokoskuchen
- Käse-Mandarinenkuchen

Tortenstück

- Mozart-Dreieck
- Himbeer-Käse-Dreieck

- Erdbeer-Buttermilch-Dreieck
- Mandarinen-Käse-Sahne-Dreieck

- Mandel-Bienenstich-Dreieck
- Heidelbeer-Buttermilch-Dreieck



Menüs & Buffets



Vorsuppen

Gulaschsuppe

Rinderbrühe mit Einlage

Tomatencremesuppe

Brokkolicremesuppe

Kartoffelcremesuppe

Gemüsecremesuppe

Tom Ka Gai Suppe
mit Kokos und Hähnchenfleisch

Saisonale Angebote

Kürbiscremesuppe

Spargelcremesuppe

Eintöpfe

Wir bieten Ihnen Eintöpfe in verschiedenen Variationen, wahlweise mit Würstchen.



Salate & Antipasti

Platten

inkl. Brot & Butter
ab 10 Personen

Salate

Bunte Salatmischung
inkl. 2 Dressings

Kartoffelsalat in Essig und Öl
mit Speck

Kartoffelsalat mit Schmant mit
Ei und Gurke

Gurkensalat

Bauernsalat

Brokkolisalat

Pastasalat „Venezia“

Wurstsalat „Schweizer Art“

Couscous-Salat (vegan)

Bohnensalat

Karottensalat

Weißkohlsalat

Antipasti

Gegrillte Aubergine

Gegrillte Champignons

Mozzarella Kugeln mit Tomaten

Gemischte Antipasti-Platte
Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons gegrillt, grüne Pepperoni und Peppe Jus gefüllt mit Frischkäse



Bratenplatten

Rustikale Partyplatte
Kasseler Braten, Schweinerückenbraten, Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen, Zwiebelmettwurst

Gemischte Bratenplatte
Kasseler Braten, Schweinebraten, Roastbeef, Putenbrust

Feinschmecker Partyplatte
Schweinerückenbraten, Roastbeef Röllchen, Hähnchenbrust, luftgetrockneter Schinken auf Melone, garnierte Schweinemedallions

Gourmet Platte
Roastbeef Röllchen, Schweinefilet, Camembert auf Apfelspalten, Forellenfilet, Teufelssalat und Geflügelsalat

Roastbeef Platte
kalter rosa gebratener Rinderrücken mit Remouladensoße



Rustikale Platten

gemischte Wurstplatte
Bierschinken, Mortadella, Jagdwurst, Salami, Hinterschinken

gemischte Wurst- und Käseplatte
Bierschinken, Mortadella, Hinterschinken, Edamer, Butterkäse, Gouda

gemischte Wurst- und Schinkenplatte
Bierschinken, Mortadella, Salami, Nusschinken, Lachsschinken, Schwarzwälder Schinken

gemischte Schlachteplatte
Sülze, Braunschweiger Mettwurst, Kopfwurst, Harzer Schmorwurst, Weißwurst, Rotwurst, Heidefrühstück und Mixed Pickles

Fischplatten

Rollmopsschale

Platte von geräuchertem Lachs & Forelle
mit Senf-Dill-Dip & Sahnemeerrettich

Bunte Matjesvariation

Fischplatte „Nordmeer“
Hochwertige Fischvariationen

Käseplatten

Käseplatte
Tilsiter, Obazda, Gouda

Rustikale Käseplatte
Tilsiter, Edamer, Harzer Roller mit Kümmel, Kräuterfrischkäse, Camembert

Tomaten-Mozzarella Platte

Gourmet Käseplatte
Auswahl exquisiter Käsesorten mit Feigensenf



Schwein

Spießbraten mit herzhafter Soße

Gefüllter Schweinebraten mit Bratensoße

Krustenbraten vom Schweinerücken mit Malzbiersoße

Kasseler Braten mit

Rind

Roulade in herzhafter Soße

Schmorbraten in Rotweinssoße

Geflügel

Piccata von der Pute mit Tomatenconcassée

Putengeschnetzeltes und Gemüse in Thai Green Currysoße

Fisch

Lachsfilet mit Kruste „Florentiner Art“

Pasta mit Spinat und Räucherlachs-Sahnesoße

Honig-Pfeffersoße

Mini-Haxe mit Soße

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesoße

Schweinefiletgeschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesoße

Schweinefiletmedaillons mit

Rindergulasch in deftiger Soße

Rindergeschnetzeltes in Sahnesoße

Hähnchengeschnetzeltes und Gemüse in fruchtiger Currysoße

Geflügelstreifen in Basilikumsoße

Zanderfilet mit Kräutersoße

Mediterrane Garnelen-Nudelpfanne

Soße Ihrer Wahl

Schnitzel vom Schweinerücken

Cordon bleu vom Schweinerücken

Partyschnitzel

Quiche mit Speck, Lauch und Zwiebeln

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesoße

Rinderfiletmedaillons mit Soße

Hähnchenbrust unter Tomaten-Oliven-Ragout mit Mozzarella überbacken

Seelachs in Eihülle mit milder Senfsoße

Vegetarisch

Buntes Gemüsecurry

Bunte Gnocchi-Pfanne mit Tomatensahnesoße

Wild

Wildschweinbraten in Wacholdersoße

Wildschweinragout in Preiselbeerssoße

Saisonal

Grünkohl mit Bregenwurst und Salzkartoffeln

Gebackener Fetakäse mit Paprikagemüse

Wellenbandnudeln mit Brokkoli in Steinpilz-Käsesoße

Hirschkalbsbraten in Waldpilzsoße

Hirschragout in Rotweinssoße

Gänsebrust und -keule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Vegetarisch gefüllte Nudelsäckchen auf Blattspinat mit Käsesoße

Quiche mit Spinat, Schafskäse und getrockneten Tomaten

Spargel mit Hollandaise, dazu Schnitzel oder Schinken und Salzkartoffeln

Beilagen

Gemüsebeilagen

Gemüseplatte mit
Sauce Hollandaise
(Blumenkohl, Brokkoli,
Pariser Karotten, Erbsen, Bohnen)

Markerbsen

Fingermöhren

Kaisergemüse

Leipziger Allerlei in Rahmsoße

Ratatouille

Bayrisch Kraut

Sauerkraut

Rosenkohl

Apfelrotkohl

Blumenkohl

Grilltomaten

Brokkoli

Rahmkohlrabi

Bohnen im Speckmantel

Saisonales Angebot

Spargel mit Hollandaise

Grünkohl

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelklöße

Herzoginkartoffeln

Kroketten

Mandelbällchen

Spätzle

Reis

Pasta



Obst & Desserts

Obstkorb

Obstplatte
(ab 10 Personen)

Melonenplatte
(ab 10 Personen)

Obstspieß

Obstsalat von frischen
Früchten mit Vanillesoße

Dessert-Variation im Stamplerl (2 Stk.)
Schoko-Mousse, Tiramisu,
Zitronencremé,
Vanillecremé mit Himbeeren

Dessertörtchen in den Varianten
Himbeer-weiße Schokolade, Mousse au Chocolat,
Erdbeer-Käse-Sahne

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

Weißer Mousse au Chocolat

Bayrisch Creme

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Tiramisu



Flying Buffet

Eine feine Komposition in hoher Vielfalt
ab 15 Personen, 15 Teile pro Sorte

Flying Buffet

Eine feine Komposition in hoher Vielfalt
ab 15 Personen, 15 Teile pro Sorte

Variationen mit Schweinefleisch

Schinken mit Gouda „Pariser Art“

Strammer Max mit Wachtelei auf
Vollkornbrot

Variationen mit Rind und Kalbfleisch

Vitello Tonnato nach "Piemonteser Art"

Gepfeffertes Rind mit Nuss-Pesto und Weißbrot

Schweinefiletspieß mit Gemüse

Räucherfleisch vom Schwein auf Cole Slaw

Rinderstreifen mariniert mit Paprika-Relish

Rinderroulade mit Dattelfüllung an
Süßkartoffelcreme

Variationen mit Geflügel

Pollo Saltimbocca

Vegetarische Variationen

Junges Gemüse mit Begleitung

Tomate mit Avocado und Orange

Farfalle mit feinem Gemüse

Hähnchenbrust im Gemüsebett

Hirtenkäse auf Orange

Kürbissuppe (warm)



Dessert-Variationen

Französische Liebe

Klassische Creme Brûlée mit karamelisiertem Zucker

Lime Time

Limetten-Joghurt-Creme mit Sahne-Milch-Mousse

Pircher`s Müsli

Joghurtcreme auf Apfel-Zimt-Kompott mit
Müsli-Topping

Affentanz

Bananenmousse auf Schokoladencreme mit Schoko-
soße und gerösteten Haselnüssen

Sunny Side Down

Mousse au chocolat auf Mandarinenpüree garniert
mit Gebäckstücken

Bell Amore

Panna-Cotta mit feinem Erdbeerpüree

Alpenkracher

Topfcreme mit Marillenkompott und gerösteten
Weizen-Haselnuss-Bröseln
Peppermint Petty

Schokoladencreme trifft sahnige Mousse mit Minzge-
schmack

Himbeerherz

Fruchtiges Himbeerpüree eingebettet in Mascarpone-
creme und Biskuit garniert mit knusprigen Amarettini

Schwarzwaldmädel

Feistes Schichtdessert aus Zartbitter-Schokoladen-Sah-
necreme, Sauerkirschkompott, Kirschwassermousse
und Schokoladenstückchen

Mamma Mia

Cremiges Schichtdessert nach Art Tiramisu

Variationen mit Fisch und Meeresfrüchten

Pulled Lachs mit Seegras

Thunfischröllchen mit aromatisierter Reisfüllung

Garnele gebraten mit Guacamole

Räucherlachsrollchen mit Kurkuma-Meerrettich-
Füllung

Matjestatar auf Vollkorntaler

Lachsmousse auf Kracker

Wir bieten Ihnen selbstverständlich auch spezielle thematische Buffets an, wie zum Beispiel ein mediterranes vegetarisches- oder saisonales Buffet. Bitte kontaktieren Sie uns und wir werden gemeinsam Ihre Wünsche besprechen.



Rustikales Buffet

Vorspeise:

- Frisches Mett
- Gemischte - Schlachte - Platte
- Rustikale - Käseplatte
- Brot & Butter

Hauptgang:

- Rinderrouladen in deftiger Soße
- Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsoße
- Seelachs in Eihülle mit leichter Senfsoße
- Wellenbandnudeln mit Brokkoli in Steinpilz - Käsesoße

Beilagen:

- Kaisergemüse

- Rotkohl
- Kartoffeln
- Reis
- Kartoffelgratin

Salate:

- Gurkensalat mit Schmand
- Karottensalat
- Bohnensalat mit Essig- und Öl-Marinade

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Grießpudding mit Erdbeersoße
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Bayrisch Creme mit Erdbeersoße

Mediterranes Buffet

Vorspeise:

- Vitello tonnato
- Tomate Mozzarella
- Gemischtes Antipasti
- Melone Parma
- Brot & Butter

Hauptgang:

- Piccata vom Schwein an Basilikumsoße
- Vegetarisch gefüllte Nudelsäckchen auf Blattspinat mit Käsesoße
- Hähnchenbrust unter Tomaten-Oliven-Ragout mit Mozzarella überbacken
- Mediterrane – Nudel – Pfanne mit Garnelen

Beilagen:

- Gegrilltes Mediterranes – Gemüse
- gebratene Rosmarin – Kartoffeln
- Pasta

Dessert:

- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Tiramisu
- Obstplatte
- Gourmet - Käseplatte mit Feigensenf und Trauben





Hochwertiges Schlemmer-Buffer

Vorspeise:

- Fischplatte „Nordmeer“:
Variation von Heilbutt, Räucherlachs, Forellenfilet, Buttermakrele, Matjesterrine, Garnelen, Brathering-Röllchen
- Feinschmecker Partyplatte:
Kasselerbraten, Roastbeef, Seranoschinken, Melone, Hähnchenbrustfilet, Schweinefiletmedalions
- Bunte Antipastiplatte:
gegrillte Aubergine, gegrillte Zucchini, gegrillte Paprika, gegrillte Champignons, grüne Peperoni und Pepper Jus mit Frischkäse gefüllt
- Brot und Butter

Fingerfood:

- Tartelette gefüllt mit Lammrücken auf Aprikosen-Chilicreme
- Tartelette gefüllt mit Frutti di Mare in Caesarscreme
- Tartelette gefüllt mit Gorgonzola auf süßer Senfcreme
- Tartelette gefüllt mit Putenbrust auf Dijonsenfcreme

Hauptgang:

- Rinderfilet im Ganzen

- Schweinefilet im Kräutermantel
- Sauce Bernaise und Schalotten – Rotweinsöße
- Zanderfilet mit Kräutersoße
- Gebackener Fetakäse mit Paprikagemüse

Beilagen:

- Bunte Gemüse Variation mit Sauce Hollandaise
- Stangen - Spargel mit polnisch Butter
- Kartoffelgratin
- Basmatireis
- Herzoginkartoffeln

Dessert:

- Gourmet Käseplatte mit Feigensenf und Trauben
- Obstplatte
- Erdbeeren mit frischer Minze
- Dessert Cup Variation:
Schokomousse, Tiramisu, Zitronencremé, Vanillecremé mit Himbeeren



Vegetarisches Buffet

Vorspeise:

- Gemüsesuppe „Marokkanische Art“ mit roten Linsen, Kichererbsen, Auberginen und Paprika
- Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Schmand Dip
- Gemüsefrikadellen mit Tandooridip
- Gemügesticks mit Kräuterquark
- Gorgonzola auf süßer Senfcreme im Tartelette

Hauptgang:

- Gemüselasagne mit Tomatensoße
- Gemüse mit Tofu aus dem Wok in Mango-Chillisaucе (Vegan)
- Kartoffelpizza
- gefüllte Paprikaschote

Beilagen:

- Basmatireis
- Pasta

Dessert:

- Mohn-Marzipan-Schupfnudeln mit Vanillesoße
- Himbeerige Verführung
- Obstplatte (Vegan)
- Panna Cotta mit Erdbeersoße

Themenbuffets

Themenbuffets

Spargelbuffet (Saisonal)

Vorspeise:

- Spargelcremesuppe
- Spargelsalat mit Kräutern
- Spargelsalat mit Erdbeeren
- Gemischte Schinkenplatte
- Brot und Butter

- Dazu neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise und polnisch Butter

Dessert:

- Frische Erdbeeren mit frischer Minze
- Desserttörtchen in den Varianten Himbeer-weiße Schokolade, Mousse au Chocolat, Erdbeer-Käse-Sahne

Hauptgang:

- Schnitzel mit frischem Spargel
- Schweinemedallion mit frischem Spargel
- Lachsfilet mit frischem Spargel



Grillbuffet (Saisonal)

Vorspeise:

- Tomate Mozzarella
- Gemischte Antipasti
- Platte von geräuchertem Lachs & Forelle
- Brot und Butter

Dips:

- Barbecuesoße, Salsa, Kräuterquark

Beilagen:

Hauptgang:

- gebratene Knoblauch – Kartoffeln
- Fladenbrot
- Pastasalat „Venezia“
- Bauernsalat
- Gurkensalat
- Weißkohlsalat
- Kartoffelsalat (Wahlweise in Schmand oder Essig-Öl Marinade)
- Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln mit Knoblauch in der Aluminiumfolie vom Grill
- Bratwurst vom Grill
- Gemüsespieß und Maiskolben vom Grill
- Rinderhüftsteak vom Grill
- Viktoriabarsch vom Grill
- Schweinenackensteak vom Grill

Dessert:

- Desserttörtchen in den Varianten Himbeer-weiße Schokolade, Mousse au Chocolat, Erdbeer-Käse-Sahne

Getränke

Getränke

„Zuviel kann man wohl trinken, doch nie trinkt man genug.“
(Gotthold Ephraim Lessing)

Mit Sorgfalt ist unsere Getränkeauswahl zusammengestellt und auf Wunsch lässt sich das Sortiment für Sie erweitern. Gemeinsam werden wir eine Auswahl für Ihre Veranstaltung finden, die dazu führt, dass niemand zu viel und doch jeder genug trinkt.

Heißgetränke

Kaffee, Kanne
Liter (mind. 7 Tassen)

Kaffee, Tasse

Tee, Kanne gebrüht
Liter (mind. 7 Tassen)

Tee, Tasse
mit hochwertigen
Teesorten

verschiedene Sorten
Punsch, Glühwein
Liter (mind. 7 Tassen)
mit oder ohne Alkohol

Kaltgetränke (auf Kommission)

Mineralwasser 0,25 l
Blankenburger 0,70 l
Mineralbrunnen
Classic, still

Fritz Kola &
Fritz Limonaden 0,20 l
versch. Sorten

Sinalco 0,20 l
Softgetränke
versch. Sorten

Creydt Saft 0,20 l
Apfel, Kirsch, Orange,
Multivitamin, Traube

Creydt Saft 1 l
Apfel, Orange

Milch 1 l

Alkoholische Kaltgetränke auf Kommission

Sekt	
Schloß Würzburg	0,75 l
-trocken- Sektellerei J. Oppmann Fruchtig und mild, schöne Frische, harmonisch	
Prosecco	
Treviso DOC	0,75 l
Casa dei Faveri Fruchtig leicht, spritzige Säure	
Weißwein	
Zeltinger Himmelreich	0,75 l
Riesling Qualitätswein -feinherb- Weingut M. Schömann, Zeltigen Ausdrucksvolle Frucht, harmonisch, feine Würze vom Schieferboden	

Rotwein	
Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,75 l
-trocken- Palazzo Pisano saftig, rund, feine Beerenfrucht	
Bier	
Uslarer Bergbräu	0,33 l
Pils, Altstadt Dunkel, Alster	
Bitburger 0,0%	0,33 l
Weitere alkoholische Getränke auf Anfrage.	

Cocktails	
Boston	0,275 l
Gin, Grenadinesirup, Orangensaft, Zitronensaft und Eis	
El Presidente	0,275 l
Brauner Rum, Grenadinesirup, Ananassaft Limettensaft und Eis	
Lady Killer	0,275 l
Gin, Orangenlikör, Ananassaft, Maracujasaft und Eis	

Mint Passion	0,275 l
Wodka, Passionsfruchtlikör, Maracujasaft- konzentrat, Limettensaft, Zitronensaft, Minze und Eis	
Mule	0,275 l
Wodka, Limettensaft, natürliches Ingwer-Gurken- aroma und Eis	
Sex on the Beach	0,275 l
Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Sauerkirschsafft, Orangensaft und Eis	



Equipment



Equipment ist weitmehr als nur der Teller, auf dem die Speisen angerichtet werden. Eine gelungene Veranstaltung ist abhängig von vielen Faktoren und Mitspielern. Egal welche Rolle Tische, Stühle, Beleuchtung, Bühne und all die anderen spielen, wir formen ein perfektes Team und sorgen für ein hervorragendes Zusammenspiel. Mit unserer Erfahrung stehen wir Ihnen bei der Planung ihrer Veranstaltung gerne zur Seite.

Equipment Verleih

Geschirr & Besteck

Sektglas

Weinglas

Bierglas

Saftglas

Geschirrtell

Equipment

Kaffeetherme

Chafing Dish inkl. Heizung

Chafingeinsatz

Suppentopf beheizt

Serviertablett

Servierplatte

Salatschale

Besteckteil

Thermoskanne 1L

Vorlegebesteck

Tischflaschenkühler

Aschenbecher

Sitzgarnitur (1 Tisch u. 2 Bänke)

Bistrotisch

Bistrotischhülle

Stuhlhülle

Geschirrabräumwagen



Service & Organisation

Perfekter Service ist ein charmantes Lächeln freundlicher, zuvorkommender Mitarbeiter und unser Standard. Große oder kleine Anlässe und Veranstaltungen in Ihren eigenen oder angemieteten Räumlichkeiten werden mit unserem Eventcatering zu einem unvergesslichen Erlebnis. Ziel ist, dass Sie und Ihre Gäste das Event in vollen Zügen genießen können und wir uns um Ihre Wünsche kümmern, noch bevor Sie sie aussprechen.

Ambiente und Dekoration

Wir bieten eine Vielzahl an Serviettentechniken und zeitgemäßen Dekorationsvariationen. Lassen Sie sich individuell beraten.

Personal

- Servicekraft
- Koch

Organisation

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, lassen Sie uns bitte Ihre Bestellung so früh wie möglich zukommen. Eine Auftragsbestätigung sollte idealerweise eine Woche vor Ihrer Veranstaltung vorliegen. Auch bei kurzfristigen Anfragen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zu unserer Aufgabe!

Eventcatering
UMG Gastronomie

Robert-Koch-Str. 40
37075 Göttingen

Tel.: 0551/39-12799
Fax: 0551/39-12553
gastroevent@umg-gastronomie.de

www.umg-gastronomie.de

