

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN !

Beispiel »Festliches Buffet«



VORSPEISEN

- Westfälische Kartoffelterrinen mit Räucherlachs
- Blätterteigpralinen
- Antipasti mit mariniertem Gemüse
- Partybrotkorb mit Salz und Kräuterbutter

SUPPE

- Steckrübencreme-Suppe mit Garnelen oder Baconstreifen

HAUPTGANG

- Involtini vom zarten Rind, gefüllt mit Speck und Zwiebeln
- Piccata Milanese mit Tomaten-Knoblauch-Sugo
- Rehbraten / Rehulasch mit Waldpilzen
- Saftige Mini-Schnitzelvariationen

BEILAGEN

- Serviettenklöße, Kartoffelgratin, gebratene Rosmarinkartoffeln
- Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl

DESSERT

- Pumpernickel Mousse mit Zimt-Kirschen
- Mohncreme mit Erdbeermark
- Schokoladenmousse hell/dunkel
- Tiramisu

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN ?

Wir beraten Sie gerne – kostenlos!

Seniorenzentrum Dautphetal
Catering
Friedensdorfer Str. 41
35232 Dautphetal

Ihr Ansprechpartner:

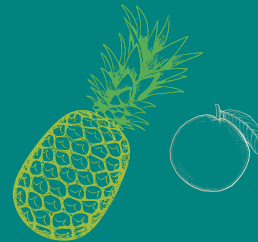
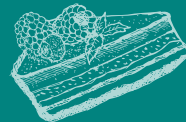
Roland Koch
Küchenleitung

☎ 06466 9253-001

📠 06466 9253-166

✉ roland.koch@szd.de

🌐 www.facebook.com/roland.koch.56808



Unser Partner:

Seniorenzentrum Dautphetal
Friedensdorfer Str. 43
35232 Dautphetal

☎ 06466-9253-0

📠 06466-9253-166

✉ info@szd.de

🌐 www.szd.de



SENIORENZENTRUM DAUTPHETAL CATERING



WIR KOCHEN MIT LEIDENSCHAFT
& BESTEN FRISCHEN ZUTATEN.



INDIVIDUELLES CATERING ZU JEDEM ANLASS

Sie planen gerade die nächste Veranstaltung?
Die WDG GmbH bietet ein Rundum-Service, damit Sie mehr Zeit für Ihre Gäste haben: Wir sorgen bei allen Gelegenheiten – von Hochzeiten, Taufen, Jubiläen, Privat-Partys oder Firmenevents - für Ihr leibliches Wohl.

Unser professionelles Küchenteam unter der Leitung von Roland Koch besitzt über 20jährige Erfahrung – und macht Ihre Feier zu einem kulinarischen Ereignis.



WAS WIR BIETEN

Wir konzipieren fantasievolle Buffets, zelebrieren Fingerfood-Partys mit Pep oder deftige Barbeque-Grillevents. Dazu stellen wir alles bereit: Vom Besteck über die Dekoration – wenn gewünscht, auch das Veranstaltungszelt. Sie können sich zurücklehnen und genießen!



FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS DABEI!

Egal ob kleiner Snack oder ein ganzes Menü: Vom feinsten Fingerfood bis zum saftigen Braten – bei uns wird mit gesunden und hochwertigen Produkten gekocht. Selbstverständlich achten wir auf tagesfrische Zutaten aus der Region.



- ➔ Veranstaltungen mit individuellen Buffets (bis 450 Personen)
- ➔ Spezielle Arrangements (Jahreszeiten, Jubiläum etc.)
- ➔ Grillstationen (BBQ) (bis zu 350 Personen)
- ➔ Vegetarisches und veganes Fingerfood, Menüs
- ➔ Geschirr, Dekoration, Sitzmöbel und Partyzelte
- ➔ Equipment, wie Elektrogeräte und vieles mehr

