



CATERING



Fotos: SAALHAUS, Daily Company

Mit unserem „**Speisen-Baukasten**“ können Sie das Pausencatering für Ihre Veranstaltung eigenständig, kreativ und nach Ihrem persönlichen Geschmack gestalten. Sie haben jederzeit die Kosten im Blick und können das Angebot Ihrem Budget anpassen.

Von der Begrüßung über Kaffeepausen und Imbiss bis hin zu kompletten Lunch- Buffets stehen Ihnen verschiedene Varianten zur Auswahl. Erweiterungs- und Änderungswünsche gestalten wir individuell und nach Ihren Vorgaben.

In den Pausenpauschalen sind Kaffee und Tee für Ihre Gäste inkludiert. Konferenzgetränke werden separat gemäß Getränkepreisliste berechnet.

– Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung –

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

I. Kaffeepausen – der perfekte Start in den Tag oder für zwischendurch

– ab 10 Personen



Variante 1	Variante 2	Variante 3
Kaffee / Tee	Kaffee / Tee	Kaffee / Tee
<ul style="list-style-type: none">▪ feine Keksauswahl	<ul style="list-style-type: none">▪ Franzbrötchen	<ul style="list-style-type: none">▪ Blechkuchen Auswahl je nach Tagesangebot (1 Stück/Pers.)
4,00 € Person	6,00 € pro Person	6,50 € pro Person

Variante 4	Variante 5	Variante 6
Kaffee / Tee	Kaffee / Tee	Kaffee / Tee
<ul style="list-style-type: none">▪ Joghurt mit Müsli im Weckglas	<ul style="list-style-type: none">▪ 2 x halbe belegte Brötchen• <u>Belag Veggy:</u> Hummus-Antipasti / Ei / Brie / Kräuterfrischkäse• <u>Belag Fleisch:</u> Pute / Pastrami / Hähnchen	<ul style="list-style-type: none">▪ 4 x Canapés vom Baguette (auch als Pumpernickel möglich):• Hähnchen mit Sesam, Mango-Curry-Dressing• Frischkäse, Räucherlachs, Radieschensprossen• Hummus-Antipasti• Brie, Mango-Chutney
7,00 € pro Person	8, 50 € pro Person	15,70 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

II. Imbiss – für den kleinen Hunger

- ab 10 Personen
- zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 €/Pers.



Variante 1	Variante 2	Variante 3
Kaffee / Tee	Kaffee / Tee	Kaffee / Tee
▪ Fingerfood-Mix	▪ Kleines Konferenzpaket	• Mini-Burger-Mix
<u>Pro Person</u>	<u>Pro Person</u>	<u>Pro Person</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 x Wrap-Snacks: Falafel-Wrap Chicken-Wrap• 3 x gemischte Party-Spieße: Antipasti Hack und Feta Ricotta-Spinat-Tortellini	<ul style="list-style-type: none">• ½ Bagel (verschieden belegt)• 1 x Kirschtomaten-Mozzarella-Spieß• 1 x Gemüse-Spieß• 1 x Obst-Spieß	<ul style="list-style-type: none">• 4 x kleine Laugenbrötchen z.B. belegt mit: • Blumenkohl-Falafel • Tomate-Mozzarella • Salami • Pastrami
12,80 € pro Person	16,20 € pro Person	17,30 € pro Person

Wählen Sie bei Bedarf eines unserer Desserts hinzu.
Preise pro Stück siehe Dessertauswahl.



CATERING

III. Businesslunch – für die etwas längere Pause

- ab 20 Personen
- zzgl. Geschirrpauschale: 3,50 €/Pers.



Variante 1	Variante 2	Variante 3
Kaffee / Tee	Kaffee / Tee	Kaffee / Tee
▪ Suppe (0,5 Liter) mit Brot	▪ Indian Curry	▪ Penne
<u>wahlweise:</u>	<u>wahlweise:</u>	<u>wahlweise:</u>
<ul style="list-style-type: none">• Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe (vegan)• Thailändische Kokossuppe mit Gemüse (vegan)• Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)	<ul style="list-style-type: none">• Tandoori Chicken mit Wok-Gemüse und Cranberry-Curry Reis• Kokos-Curry mit Falafel, Wok-Gemüse und Cranberry-Curry Reis	<ul style="list-style-type: none">• all'Arrabbiata• Grünes Pesto• Bolognese
11,70 € pro Person		dazu Grano Pardano
<u>wahlweise mit:</u>		
<ul style="list-style-type: none">• Geflügelwürstchen + 1,70 €/Stück• Vegetarisches Würstchen (Rapsöl und Hühnereiweiß) + 2,50 €/Stück		
	13,60 € pro Person	16,20 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

IV. Lunchbuffet – vitalisierend und vielfältig

- ab 20 Personen
- zzgl. Geschirrpauschale: 4,50 €/Person

Variante 1 – vegetarisch / vegan –	Variante 2 – Pasta –	Variante 3 – mit Fleisch –
Kaffee / Tee	Kaffee / Tee	Kaffee / Tee
Salatbuffet mit 4 wechselnden Komponenten	Salatbuffet mit 4 wechselnden Komponenten	Salatbuffet mit 4 wechselnden Komponenten
***	***	***
1 x <u>Hauptgericht zur Auswahl</u>	1 x <u>Hauptgericht zur Auswahl:</u>	1 x <u>Hauptgericht zur Auswahl:</u>
<ul style="list-style-type: none">• Linsen-Dal mit Basmatireis und frischem Koriander (separat)• Exotisches Kokos-Curry mit knackigem Wok-Gemüse und Cranberry-Reis	<ul style="list-style-type: none">• Cannelloni a la Bolognese• Rondelli mit Lachs und Zitronensoße• Rondelli mit Ratatouille-Gemüse (vegetarisch)	<ul style="list-style-type: none">• Rindergulasch mit Spätzle, Sauerrahm und Frühlingszwiebeln• Hähnchenstreifen mit Basmatireis und würziger Sahnesauce nach indischer Art
***	***	***
1 x <u>Dessert zur Auswahl</u>	1 x <u>Dessert zur Auswahl</u>	1 x <u>Dessert zur Auswahl</u>
<ul style="list-style-type: none">• Schoko-Ingwer-Mousse• Obst-Spieß	<ul style="list-style-type: none">• Cheesecake mit Kirschen• Obst-Salat	<ul style="list-style-type: none">• Grießpudding mit Mangohaube• Erdbeer-Joghurt
27,10 € pro Person	29,10 € pro Person	30,60 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

IV. Lunchbuffet – vitalisierend und vielfältig

- ab 20 Personen
- zzgl. Geschirrpauschale: 4,50 €/Person

Variante 4

- Fisch -

Kaffee / Tee

Salatbuffet mit 4 wechselnden
Komponenten

Hauptgericht

- Tranche vom Lachs
mit buntem Backofengemüse
und Kartoffelstampf, dazu
Limonen-Sauce

1 x Dessert zur Auswahl

- Erdbeer-Joghurt
- Schokoladen-Ingwer-Mousse
(vegan)

37,50 € pro Person



CATERING

V. Süßes im Weckglas

– ab 20 Personen



Grießpudding mit Mangohaube	Stück 4,10 €
Stracciatella-Joghurtcreme	Stück 3,80 €
Cheesecake mit Kirschen	Stück 4,10 €
Beeren-Chia-Creme	Stück 4,10 €
Obstsalat	Stück 4,00€
Erdbeer-Joghurt	Stück 4,10 €
Pfirsich mit Vanillecreme und Himbeersauce	Stück 4,50 €
Schokoladen-Ingwer-Mousse (vegan)	Stück 4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan)	Stück 4,10 €

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

Snacks – für die kleine Stärkung zwischendurch

– ab 10 Personen

I. Belegte Brötchen (4er-Set, je 2 Hälften)

Variante 1	Variante 2	Variante 3
<u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Ei▪ Käse▪ Kräuterfrischkäse	<u>wahlweise</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Pute▪ Brie▪ Hummus-Antipasti	<u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Chicken-Mango▪ Pastrami▪ Räucherlachs
Preis: 5,45 €	Preis: 5,45 €	Preis: 8,70 €



II. Stullen (4er Set)

Variante 1	Variante 2	Variante 3
<u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Tomate-Mozzarella▪ Hummus-Antipasti	<u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Chicken-Mango▪ Pastrami	<ul style="list-style-type: none">▪ Lachs-Avocado
Preis: 4,70 €	Preis: 5,50 €	Preis: 5,50 €



III. Bagel (2er-Set)

Variante 1	Variante 2	Variante 3
<ul style="list-style-type: none">▪ Käse	<ul style="list-style-type: none">▪ Hummus-Antipasti	<ul style="list-style-type: none">▪ Chicken-Mango
Preis: 4,40 €	Preis: 4,70 €	Preis: 4,95 €



*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

IV. Tramezzini (4er-Set)

Variante 1	Variante 2	Variante 3
<u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Ei-Kresse-Frischkäse▪ Mozzarella-Tomate-Basilikum	<u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Chicken-Mango▪ geräucherte Truthahnbrust Käse-Tomate▪ Hummus	<u>wahlweise:</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Lachs- Meerrettich▪ Thunfisch
Preis: 12,20 €	Preis: 12,70 €	Preis: 13,00 €



V. Kuchen (je 1 Stück)

Muffin	Blechkuchen
<ul style="list-style-type: none">▪ Auswahl nach Tagesangebot	<ul style="list-style-type: none">▪ Auswahl nach Tagesangebot
Preis: 2,20 €	Preis: 2,80 €



VI. Obstauswahl

Obstkorb
Preis : individuell je nach Gewicht





SAALHAUS GmbH

CATERING



Copyright Fotos: Daily Company

Fingerfood und Snacks

– ab 20 Personen

Mit unseren „Kleinigkeiten mit Pfiff“ gestalten Sie das Catering für Ihre Veranstaltung entweder eigenständig, kreativ und nach Ihrem persönlichen Geschmack oder wählen aus unseren vielseitigen Fingerfood-Paketen. Wir empfehlen Ihnen für einen Pausensnack 3–4, für einen Imbiss 4–6 und für den Empfang 6–10 Teile pro Personen. Soll es nur eine Kleinigkeit zum Snacken sein, wählen Sie doch unsere Stehtisch-Variationen.

*Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung!

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.

www.saalhaus.de · 040-3696620 · anfrage@saalhaus.de



CATERING

FINGERFOOD-PAKETE

Fingerfood I – Mix Basic

Mini-Wrap Pastrami
Mini-Wrap Antipasti
Mini-Spieß Hackbällchen, Tomate, Gurke (vegan)
Mini-Spieß Antipasti

4 Teile pro Person 11,10 €



Fingerfood II – Mix Vegetarisch / Vegan

Mini-Glas Couscous-Salat
verfeinert mit Mungobohnen, Tomate,
pikanter Harissa-Sesam-Creme und Minz-Creme

Mini-Wrap Hummus-Antipasti

Mini-Spieß Blumenkohl-Falafel
Mini-Spieß Kirschtomaten-Mozzarella
Mini-Spieß Antipasti

Mini-Spieß Obst

6 Teile pro Person 16,80 €



Fingerfood III – Mix Spezial

Mini-Glas Erbsen feat. Rote Bete-Erbsencreme – vegan
mit Kokosmilch, süß-saurem Rote-Bete-Relish und
Topping aus Olivenerde

Mini-Spieß Kirsch-Tomate und Mozzarella
Mini-Spieß Hummus-Antipasti
Mini-Spieß Hähnchen-Mini-Schnitzel süß-sauer

Mini-Wrap Grillgemüse und Feta
Mini-Wrap Pastrami

Süßes im Weckglas: Cheesecake mit Kirschen

7 Teile pro Person 21,00 €



*zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 €/Person

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

Fingerfood IV– Mix im Weckglas

Erbsen an Rote Bete–Erbsencreme – vegan
mit Kokosmilch, süß-saurem Rote–Bete–Relish und
Topping aus Oliven

Praline aus Räucherforellenmousse und Linsen
verfeinert mit Meerrettich

Blumenkohl und Couscous
mit pikanter Harissa–Sesam–Creme und Erdnüssen

Tomaten–Kompott und Mozzarella
mit grünem Pesto und Pinienkernen

Süßes im Weckglas: Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan)



5 Teile pro Person 22,10 €

Fingerfood V – Mix Crostinis – Mindestabnahme 10 Stück/Sorte

Crostini bites aus geröstetem Vollkorn–Brot

wahlweise:

Bruschetta

gemischte Tomate, Rucola, Basilikum, verfeinert mit Olivenöl,
und Knoblauch

10 Teile 24,00 €

Pastrami

gepökelte Rinderbrust, verfeinert mit Sahnemeerrettich und Kapern

10 Teile 31,00 €

Mozzarella Feige

gemischte Tomate, Mozzarella, Rucola, verfeinert mit frischer Feige
und Feigen–Confit

10 Teile 39,00 €



*zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 €/Person



CATERING

I. Herzhaftes – im Weckglas



*zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 €/Person

Erbsen an Rote Bete-Erbsencreme – vegan	Stück 4,50 €
Praline aus Räucherforellenmousse und Linsen	Stück 4,50 €
Blumenkohl und Couscous	Stück 4,50 €
Tomaten-Kompott und Mozzarella	Stück 4,50 €
Couscous-Salat	Stück 3,30 €

II. Mini-Spieße



Datteln im Speckmantel	Stück 4,20 €
Blumenkohl-Falafel	Stück 3,90 €
Rinderhackfleischbällchen, Feta und Olive	Stück 2,90 €
Hähnchen-Ananas	Stück 3,90 €
Mini Hähnchen-Schnitzel süß-sauer	Stück 2,70 €
Kirschtomaten-Mozzarella	Stück 2,50 €
Antipasti	Stück 2,50 €
Tortellini mit Ricotta-Spinat und Mozzarella	Stück 2,90 €
Obst-Spieß	Stück 2,50 €

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

III. Crostini bites aus geröstetem Vollkorn-Brot

– Mindestabnahme 10 Stück/Sorte



*zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 €/Person

Bruschetta – Tomate, Rucola, Basilikum	Set 24,00 €
Pastrami mit Sahnemeerrettich und Kapern	Set 31,00 €
Mozzarella Feige	Set 39,00 €

IV. Canapés aus Baguettebrot

– Mindestabnahme 10 Stück/Sorte



Hähnchen süß-sauer	Set 30,00 €
Frischkäse, Räucherlachs, Radieschensprossen	Set 30,00 €
Hummus-Antipasti	Set 30,00 €
Brie mit Feige	Set 30,00 €

V. Canapés aus Pumpernickel

– Mindestabnahme 10 Stück/Sorte



Brie mit Feige	Set 30,00 €
Schafskäse und Datteln, verfeinert mit roter Fruchtsauce	Set 30,00 €
Pastrami, Rotkraut und Erdnussauce	Set 30,00 €
Räucherlachs und Guacamole	Set 30,00 €

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.



CATERING

VI. Mini-Wraps

– Mindestabnahme 8 Stück/Sorte



Größe Mini-Wraps: ca. 4,5–5 cm

*zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 €/Person

Hummus-Antipasti	Set 16,80 €
Chicken-Mango	Set 18,40 €
Falafel	Set 16,80 €
Grillgemüse mit Feta	Set 16,80 €
Pastrami	Set 20,80 €

VII. Süßes – im Weckglas



Grießpudding mit Mangohaube	Stück 4,10 €
Stracciatella-Joghurtcreme	Stück 3,80 €
Cheesecake mit Kirschen	Stück 4,10 €
Beeren-Chia-Creme	Stück 4,10 €
Obstsalat	Stück 4,00 €
Erdbeer-Joghurt	Stück 4,10 €
Pfirsich mit Vanillecreme und Himbeersauce	Stück 4,50 €
Schokoladen-Ingwer-Mousse (vegan)	Stück 4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan)	Stück 4,10 €

VIII. Snacken am Stehtisch

– 5 Portionen pro Tisch

Salzgebäck	10,00 €
Nüsse	13,00 €
Olive und Kräutercracker	15,00 €

*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer.