

alexander's CATERING



PRIVATKUNDEN

www.alexanders-catering.de

VORWORT

Seit mehr als 10 Jahren steht Alexander's Catering in der Region für gewissenhafte Planung, perfekte Organisation und professionelle Steuerung aller Gewerke im Rahmen Ihrer privaten Feier.

Vertrauen Sie unserem Team aus langjährigen Mitarbeitern – bestehend aus 30 Festangestellten und über 100 Aushilfen.

Den kulinarischen Möglichkeiten sind bei Alexander's Catering nur eine Grenze gesetzt: Ihr persönlicher Geschmack.

Unsere kreative Küche in Gourmet-Qualität steht für die Verbindung von Leidenschaft für gutes Essen und Perfektion. Ob klassisch oder modern, europäisch-mediterran, asiatisch oder vegan - lassen Sie sich von unseren Rezepten verwöhnen.

Seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Feier und genießen Sie, wie wir unseren Wahlspruch „Liebe zur Perfektion verbindet...“ in die Tat umsetzen.

INHALT

SPEISEN	4	BUFFET-FAVORITEN	17
SANDWICHES & CO.	4	THEMEN-BUFFETS	21
SÜSSES	6	GRILLBUFFET-FAVORITEN	24
FINGERFOOD	7	LIVE-COOKING	28
FLYING VORSPEISEN	8	KOMPONENTEN MENÜ	29
BOWLS	9	KOMPONENTEN GRILLBUFFET	29
FLYING HAUPTGÄNGE	10	MENÜ-FAVORITEN	30
SUPPEN	11	EQUIPMENT	33
DESSERTS	12	SERVICE-PERSONAL	35
FLYING-FOOD SETS	13	GETRÄNKE	35
KOMPONENTEN BUFFETS & GRILLBUFFETS	14	LOCATIONS	37

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein vollständiges, individuelles Angebot.



Vegane Speisen werden mit einem Blatt gekennzeichnet. Vegetarische Speisen sind nicht extra markiert.



Wir sind Bio-zertifiziert. Bei Interesse können wir Ihnen Menü- oder Buffetkomponenten auch in Bio-Qualität anbieten.

Allergene und Zusatzstoffe werden von uns auf Wunsch in einem individuellen Angebot deklariert.

SPEISEN

Bei besonderen Feiern spielt der Geschmack, die Qualität der Zutaten, die Zubereitung der Speisen und die Art der Präsentation eine bedeutende Rolle. Wir bieten eine große Auswahl an hochwertigen Speisen. Lassen Sie sich inspirieren - wir beraten wir Sie gern.

SANDWICHES & CO.

Wir bieten Ihnen die gesamte Palette des Backhandwerks - verfeinert mit unseren Kreationen. Just in time fertigen wir alles frisch für Sie in unserer Küche zu - aus hochwertigen Produkten. Wählen

Sie aus einer großen Vielfalt an Belag/ Aufstrich oder vertrauen Sie unserem Küchenteam bei der Zusammenstellung einer ausgewogenen Mischung für Ihre Feier.

Belegte Backwaren

Bagels (110-140 g)
Weizen

Baguettes (120-140 g)
Weizen / Mehrkorn

Bauernstullen (90-120 g)
Sauerteig- / Vollkornbrot

Brötchen (80-100 g, ½ oder 1)
Weizen / Mehrkorn

Focaccias (70 g)
Weizen

Sandwiches (120-140 g)
Weizen / Mehrkorn



Belag / Aufstrich



Fleisch / Wurst

- Luftgetrockneter Landschinken
- Parmaschinken
- Kochschinken und Käse
- Fenchel-Salami
- geräucherte Putenbrust
- Roastbeef mit Dijon-Senf
- Vitello Tonnato

Fisch

- Räucherlachs
- geräuchertes Forellenfilet
- Thunfisch-Creme

Käse

- Gouda
- Bergkäse
- Camembert
- Frischkäse

Vegetarisch / Vegan

- Curry-Frischkäse
- Tomate-Mozzarella
- Avocado-Creme
- Hummus

Geröstete Bauernbrotsccheiben / Bruschettas mit

- Parmaschinken, Rucola und Tomaten-Frischkäse
- Rinder-Pastrami und Coleslaw
- Geräuchertem Lachs, Ei und Honig-Dill-Senf-Sauce
- Thunfisch-Creme und Oliven
- Camembert und Preiselbeermarmelade
- Avocado und Tomate
- Curry-Frischkäse-Creme
- Tomaten-Frischkäse-Creme
- Hummus, Walnüssen und Granatapfelkernen

Bauernbrotsccheibe je 200 g
Bruschetta je 70 g



Wraps mit

- Parmaschinken, Pesto, Rucola und Parmesan
- Entenbrust und mariniertem Asiagemüse
- Geräuchertem Lachs und Avocado-Creme
- Hähnchenbrust ‚Indian Style‘ und Mango
- Roastbeefsccheibchen und Remoulade
- Asiatischem Gemüse und Chili-Mayonnaise

klein je 50 g
groß je 100 g



Herzhaftes Gebäck

- Würzige Blätterteigschnecken
- Herzhafte Blätterteigstangen
- Mini-Börek, verschieden gefüllt
- Mini-Laugenbrezel mit Käse
- Mini-Laugenkonfekt
- Laugenstangen

Weitere Sandwiches & Co. und Preise auf Anfrage.



SÜSSES

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren verführerischen Leckereien. Egal ob ein Muffin, ein Stück frisches Obst oder ein cremiges Eis:

Unsere süßen Häppchen lassen Naschkatzen-
Herzen höher schlagen.

Süßes Gebäck / Obst

Kuchen vom Blech

- Streuselkuchen, Schokokuchen, u.v.m

Saisonale Kuchen

- Mango-Crème-fraîche, Erdbeer-Joghurt, Limette-Sahne, u.v.m.

Teilchen

- Z. B. Nussecken, Rosinenschnecken, verschiedene Plunderteilchen

Muffins

- Z. B. Schoko-, Blaubeer-, Zitronen-Muffin, Cheese-cake-Kirsch, Kürbis-Karotte 🌿, u.v.m.

Donuts

- Z. B. verschieden gefüllt, als Minis oder im Party-Mix

Obst der Saison

- Korb mit frischem Obst
- Platte mit aufgeschnittenem Obst



**Weiteres süßes Gebäck und Preise auf Anfrage.
Auch vegan 🌿 möglich.**

EIS

Wählen Sie verschiedene Eissorten für Ihre Feier aus einem großen Sortiment. Angeboten aus der Eistruhe portiniert in kleinen Bio Papp-Eisbechern

zur Selbstbedienung oder verteilt durch unsere Servicekräfte.

- Angebot an Frucht- und Milchspeiseeissorten (Auswahl kann je nach Saison variieren.)
im 130 g-Becher

Sorten und Preise auf Anfrage.



FINGERFOOD

Ganz gleich, ob für einen festliche Anlass oder eine lockere Stehparty – unsere Fingefood-Kreationensorgen für das gewisse Etwas und lassen sich bequem im Stehen genießen.

Unsere vielfältige Auswahl bietet für jeden Geschmack das Richtige. Jedes Stück wird ansprechend angerichtet, um Ihre Gäste nicht nur kulinarisch, sondern auch visuell zu begeistern.

Fingerfood

Fleisch / Geflügel

- Brioche mit Lebermousse und Preiselbeeren
- Tartelette mit Rindertatar und Estragon-Creme
- Bruschetta mit Parmaschinken und Melone

Fisch / Garnelen

- Tartelette mit Lachstatar und Forellenkaviar
- Crêpe-Rolle mit Kräuterschmand und gebeiztem Lachs
- Pumpernickel-Törtchen mit Lachsforelle
- Brioche mit Kaviar-Creme und Dill
- Bruschetta mit Thunfisch-Creme und Oliven

Vegetarisch / Vegan

- Brioche mit Taleggio und Feigen
- Grüne Erbsenmousse mit Minze auf Brotchip
- Tartelette mit Ziegenfrischkäse und Walnusskrokant
- Tartelette mit Tabuleh und Datteln
- Tartlette mit Rote Beete Praline und Sesam
- Blumenkohl-Taler mit Nussbutter
- Bruschetta mit Curry-Frischkäse-Creme
- Bruschetta mit Steinpilz-Mousse
- Bruschetta mit Tomaten-Frischkäse-Creme
- Bruschetta mit Avocado-Creme und Tomate 🌿
- Bruschetta mit Hummus, Walnüssen und Granatapfel 🌿
- Mini-Reisburger mit Wok-Gemüse 🌿

Fingerfood (im Gläschen)

Fleisch / Geflügel

- Kalbshaxe in Kräuterkruste auf Linsensalat
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Mousse
- Roastbeefröllchen an Dijon-Senf-Dip und Gurke
- Melone mit Parma-Schinken am Spieß
- Crêpe-Rolle mit geräucherter Pute und Paprika
- Chorizo-Spieß mit Safran-Aioli und Paprika
- Gebackene Dattel im Speckmantel (2 Stk.)
- Kleine Fleischbällchen mit Tomaten-Chutney
- Kleine Kalbfleischbällchen mit Mojo Picón
- Hähnchen-Ananas-Spieß mit Kokos-Creme
- Maispoularde in Mandel-Panade auf Couscous
- Entenbrust mit Pfifferlingsalat
- Yakitori-Spieß in Chili-Mango-Salat
- Saté-Spieß mit Chili-Erdnuss-Dip

Vegetarisch / Vegan

- Mini-Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto Verde
- Süßkartoffel mit Hirtenkäsestreusel und Kürbiskernen
- Gebratene und mit Aceto Balsamico marinierte Champignons am Spieß 🌿
- Kartoffel mit Trüffel im Asche-Mantel 🌿
- Falafel-Bällchen mit Joghurt-Minz-Dip 🌿

Weiteres Fingerfood und Preise auf Anfrage.





FLYING VORSPEISEN

Unsere Vorspeisengläschen sind ideal für jeden Stehempfang oder lockere Party. Angerichtet und garniert in Weck-Gläschen

Fleisch

- Bunter Kartoffel-Gemüse-Salat mit kleinem Schnitzel und Zitrone
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Creme und Gemüsesalat
- Ratatouille mit Roastbeef, gebackenem Rucola und Pesto
- Tandoori-Joghurt Hähnchen mit Linsensalat und Koriander

Fisch / Meeresfrüchte

- Glasnudelsalat mit Shrimps, Erdnüssen und Krabben-Chip
- Gebratener Lachs-Cube auf getrüffeltem Kartoffel-salat
- Zanderfilet auf Linsensalat und Kräutercreme

sind sie nicht nur ein Hingucker sondern kulinarische Köstlichkeiten die ganz einfach im Stehen gegessen werden können.

- Knuspergarnele an Fenchel-Orangen-Salat mit Safran-Aioli
- Cheviche von Meeresfrüchten mit Paprika, Koriander und Papadam

Vegetarisch / Vegan

- Bulgur-Salat mit Datteln, Falafel und Minz-Joghurt
- Mascapone-Creme mit geräucherter Paprika, Honig und Haselnuss-Krokant
- Marinierte Süßkartoffeln mit Rote Beete, geräucher-tem Tofu und Trüffel
- Gazpacho-Gelee mit Quinoa, Rucola und veganem Sauerrahm
- Gebackene Maistaler auf grünem Spargelsalat mit Tomaten-Sugo

Weitere kalte Vorspeisen und Preise auf Anfrage.

BOWLS

Entdecken Sie unser Bowl-Konzept: eine individuelle Geschmacksvielfalt mit einer Fülle von Zutaten zur freien Wahl. Von orientalisches und würzig bis nordisch-frisch – wir haben für

Greek

- Schwarzer Reis, Kirschtomaten, Feta, Zwiebeln, Rucola

Indian

- Chinakohl, Tomate, roter Quinoa, Kichererbsen, Kürbiskerne

Nordic

- Gerste, Eisbergsalat, Zucchini, Kohlrabi, Gurke

Green

- Buchweizen, Endivie, Brokkolireis, dicke Bohnen, Frühlingszwiebeln

Sunny

- Reis, Quinoa, Grünkohl, Radicchio, Sojabohnen, Frühlingszwiebeln

Dressing

- Joghurt-Gurke-Minze
- Zwiebel-Balsamico-Apfel
- Mango-Chili-Soja
- Koriander-Limone
- Himbeer-Basilikum

jeden Gaumen das Passende. Sie können sowohl die Bowl-Arten als auch deren Größe bestimmen. Gesund und maßgeschneidert – der perfekte Energieschub für Ihre Gäste.

Topping

- Teriyaki-Hähnchen-Stick
- Kalbsbällchen-Stick
- Curry-Süßkartoffel-Stick
- Erbsen-Minz-Stick
- Linsen-Aprikosen-Stick

Upgrade Optionen

Erweitern Sie Ihre Bowl mit unseren gesunden Upgrades: von zusätzlichen Proteinquellen bis vitaminreichen Superfoods.

Microgreens

- Brokkoli Raab - leicht pfeffrig, mit einem hohen Gehalt an Sulforaphan
- Erbse Taiga - mit einer hohen Zahl an Proteinen und Vitaminen
- Sonnenblumenkerne - knackig, leicht ölig, mit Calcium und einer hohen Zahl an Vitaminen
- Radieschen rot - leicht scharf, mit einer hohen Zahl an Proteinen und Vitaminen
- Senf red giant - würzig scharf, vitaminreich und antioxidativ

Preise je Veranstaltungsart/Portionsgröße.





FLYING HAUPTGÄNGE

Unsere warmen Flying-Hauptgänge werden von unserem Servicepersonal serviert. Diese Darreichungsform bietet sich besonders für Feste in lockerer Atmosphäre an, bei denen

die Kommunikation im Vordergrund steht, denn die Speisen lassen sich ganz unkompliziert im Stehen mit Gabel oder Löffel essen.

Fleisch

- Rosa gebratenes Lammfilet mit Ras-el-Hanout-Jus auf Gemüse-Couscous
- Geschmortes Kalbsbäckchen mit Trüffeljus und Karoffel-Petersilienwurzel-Püree
- Filet Mignon mit Espresso-Sauce und Strohkartoffeln
- Iberico-Schwein-Filet auf Kartoffel-Ratatouille mit Riojajus
- Tranchen von der Maispouardenbrust auf Safran-Risotto an Sternanis-Tomaten

Fisch / Meeresfrüchte

- Gebratene Forelle mit Dijon-Senf-Sauce auf Gurkengemüse
- Steinbutt auf grünem Spargel mit Champagner-Sauce
- Dorade auf Zucchini-Gemüse mit Thymian-Sauce und Balsamico-Tomate

- Lachswürfel auf Duftreis mit Zitronengrasschaum
- Winterkabeljau mit Linsengemüse und Stampfkartoffeln
- Gebratene Jakobsmuschel auf getrüffeltem Lauch-Parmesanschaum

Vegetarisch / Vegan

- Gebackener Blumenkohl auf Gemüse-Couscous und Harissa-Joghurt
- Rote Beete-Tarte mit Ziegenkäse und Walnusspesto
- Süßkartoffel-Tortilla mit Mojo Verde
- Indisches Kürbis-Gemüse-Curry mit Duftreis 🌿
- Safran-Risotto mit gegrillter Zucchini und confierten Tomaten 🌿

Weitere Flying-Hauptgänge und Preise auf Anfrage.

SUPPEN

Unsere Auswahl an Suppen ist schier grenzenlos: Kalt oder warm, vegan oder herzhaft, klassisch oder exotisch. Je nach Veranstaltungsart

können Sie diese in verschiedenen Darreichungsformen (Menü, Buffet, Flying) in Ihre gewählte Speisenfolge einbinden.

Fleisch

- Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln
- Rinderkraftbrühe mit Polenta-Klößchen
- Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse
- Tom-Kha-Gai - Thailändische Hühnersuppe
- Steinpilzsuppe mit Schinken-Crostini

Fisch / Meeresfrüchte

- Langeooger Fischsuppe mit Kartoffeln
- Tom-Kha-Gung - Thailändische Krustentiersuppe

Vegetarisch / Vegan

- Erbsen-Minz-Suppe
- Rheinische Kartoffelsuppe
- Getrüffelte Kartoffel-Rahmsuppe
- Spargel-Cremesuppe
- Tomaten-Curry-Suppe 🌿
- Karotten-Ingwersuppe 🌿
- Curry-Kokos-Suppe 🌿
- Indische Rote-Linsensuppe 🌿

Einlagen

Auf Wunsch alle Suppen mit Einlage (auch separat serviert), z.B. Wiener-Würstchen Mini oder geschnitten, Rindertafelspitz-Würfel, Fisch, Garnelen, Brot-Croutons, geräucherter Tofu 🌿, etc.

Weitere Suppen und Einlagen auf Anfrage.

Flying:	Kaffeetasse	80ml
Menü:	Suppenteller/-tasse	200 ml
Buffet:	Suppenteller/-tasse	200 ml
Lunch:	Suppentasse	300 ml
(Hauptgang)		

Preise je Veranstaltungsart/Portionsgröße.











DESSERTS

Nicht umsonst heißt es: Das Beste kommt zum Schluss! Ganz in diesem Sinne bieten wir Ihnen eine Vielzahl an süßen, unwider-




stehlichen Dessertkreationen. Entweder stilvoll präsentiert im Glas oder ungezwungen zum Selbstservieren aus der Schale.

Desserts (im Glas)

- Bayrisch-Creme mit Roter Grütze
- Cheesecake „American-Style“ mit Blaubeeren
- Creme aus Vollmilchjoghurt mit marinierten Früchten in süßer Limettenvinaigrette
- Crème-brûlée
- Tiramisu (auch als Himbeer- oder Erdbeer-Tiramisu erhältlich)
- Haselnuss-Giotto-Creme
- Limetten-Buttermilch-Creme
- Mousse au Chocolat
- Marmorierte Mousse au Chocolat
- Mousse von weißer Schokolade an Orangenreduktion
- Passionsfrucht-Mousse mit Schokoschaum
- Geschichtete Nuss-Whiskey-Creme
- Kaffee-Panna Cotta mit Schoko-Bohne
- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
- Pina-Colada-Creme mit Ananas-Ragout
- Sauerkirsch-Creme mit Amarettini-Crumble
- Schwarzwälder-Kirsch im Glas
- Apfelstrudel mit Vanille Sauce
- Obstsalat aus saisonalen Früchten mit Minze 
- Panna Cotta von der Kokosmilch an Mango-Ragout 
- Schoko-Creme mit roter Grütze und Mandeln 
- Sojamilch-Creme mit Heidelbeergrütze 
- Kokos-Milchreis mit Ananaskompott 
- Kokos-Mango-Creme mit Passionsfrucht und Dattel-Nuss-Mix 

Weitere Desserts und Preise auf Anfrage.

Desserts (in Schalen)

- Tiramisu
- Bayrisch Creme
- Mousse au Chocolat
- Kokos-Milchreis 
- Rote Grütze 
- Obstsalat aus saisonalen Früchten mit Minze 

Weitere Desserts und Preise auf Anfrage.

FLYING-FOOD SETS

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung! Im Rahmen unserer Flying-Food Sets kombinieren wir je nach Sättigungsgrad eine ausgewogene Speisenabfolge die keine Wünsche offen lässt. Die Menge der Gänge richtet sich nach dem gewünschten

Sättigungsgrad und dem geplanten Budget. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Ihre individuelle Speisenauswahl zusammen. Wir beraten Sie gerne!

SET 1 (8 Teile p.P.)

Leichter Sättigungsgrad

- 4x Fingerfood | 4x Flying Vorspeisen
- (480-520 g)

SET 2 (8 Teile p.P.)

Mittlerer Sättigungsgrad

- 2x Fingerfood | 2x Flying Vorspeisen | 1x Suppe | 1x Flying Hauptgang | 2x Desserts
- (540-580 g)



SET 3 (10 Teile p.P.)

Hoher Sättigungsgrad

- 4x Flying Vorspeisen | 2x Flying Hauptgänge | 2x Desserts
- (680-720 g)

SET 4 (12 Teile p.P.)

Sehr hoher Sättigungsgrad

- 3x Fingerfood | 4x Flying Vorspeisen | 1x Suppe | 3x Flying Hauptgänge | 2x Desserts
- (890-930 g)




Preise je nach Speisenzusammensetzung und Sättigungsgrad. Wir beraten Sie gern.




KOMPONENTEN BUFFETS & GRILLBUFFETS



Mit unseren vielseitigen Buffet- und Grillbuffet-Komponenten haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunsch-Buffet individuell zusammenzustellen. Ihr Buffet wird von unserem Team vor Ort aufgestellt und ansprechend präsentiert. Je nach Speisenauswahl können wir Ihnen ihr Wunsch-Buffet in Selbstbedienung - ohne Köche vor Ort - anbieten. Bei der Zusammenstellung der Buffets bzw. Grillbuffets beraten wir Sie gern.

Brot und Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt)
- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt)
- Dipauswahl: Ketchup, Senf, Mayonnaise, Whiskey-Mayonnaise, Salz-Butter, Kräuterbutter, Aioli, Chili-Aioli, BBQ-Sauce / Waldbeer-BBQ-Sauce, Alabama White-Sauce, Curry-Mango-Creme, Tomaten-Pesto, Rucola-Pesto
- Vegane Dips : Hummus / Rote Bete-Hummus, Linsen-Creme, Vegane Mayonnaise, Vegane Sour Cream



Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Alexander's Greenbowls: Salatbett mit verschiedenen Zutaten, Dressings und Toppings
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Kräutern
- Rucola-Pasta-Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
- Italienischer Bauernsalat mit gerösteten Kartoffeln und Oliven
- Scharfer Bohnen-Salat mit Chorizo
- Tintenfischsalat mit Süßkartoffeln, grüner Paprika und Koriander
- Meeresfrüchte-Salat mit Paprika und Koriander
- Steirischer Rindfleisch-Salat mit Kürbiskernen und Apfel
- Oma's Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Panzanella - Italienischer Brotsalat mit mariniertem Gemüse, Oliven und Parmesan-Flakes
- Orzo-Salat - Risoninudel, Gurke, Cherrytomate, rote Zwiebel und Oliven
- Mexikanischer Nudelsalat mit Chipotle
- Amerikanischer Coleslaw-Salat (Krautsalat mit Karotten und Mayonnaise-Dressing)
- Linsensalat mit Apfel und Kürbiskernen
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze 
- Kichererbsen-Linsen-Salat mit Gemüse 
- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse 

- Bauernsalat mit Oliven 
- Norddeutscher Krautsalat 













Vorspeisenplatten

- Parmaschinken mit Galia Melone
- Vitello Tonnato vom Truthahn mit Kapern auf Rucola
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Endivien-Salat mit Trüffel-Mayonnaise
- Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit: Fenchelsalami oder Coppa-/ Parmaschinken oder gefüllten Weinblättern  oder Mini-Paprika mit Hummus 
- Alexander's Fischplatte „Klassik“ mit Lachs - gebeizt, pochiert und geräuchert, Makrelen geräuchert, Zander Medaillons, dazu: Honig-Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- Alexander's Fischplatte „Plus“ mit Lachs - gebeizt, pochiert und geräuchert, Forellen und Makrelen geräuchert, Zander Medaillons, Garnelen mit Kräutern, dazu: Honig-Dill-Senf-Sauce, Sahne-Meerrettich und Cocktailsauce
- Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto-Verde
- Caprese mit Romana-Tomate, Büffel-Mozzarella und Rucola-Pesto








BEILAGEN

Warme Beilagen

- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Süßkartoffel-Schupfnudeln in brauner Butter
- Süßkartoffel-Gnocchi mit gehobeltem Parmesan
- Fettuccine / Bandnudeln 
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin 
- Polenta-Gnocchi 
- Gemüse-Bulgur mit Nüssen 
- Reis 
- Zitronen-Basmatireis 
- Blumenkohlreis mit Erdnüssen 
- Gemüsecouscous 
- Süßkartoffeln aus dem Feuer (in der Folie) mit Guacamole* 
- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill* 



Warme Gemüse-Beilagen

- Bohnen im Speckmantel
- Speckbohnen
- Buntes Gemüse nach Saison 
- Tomatisiertes Wurzelgemüse 
- Thailändisches Wok-Gemüse mit Chinakohl 
- Blattspinat mit Mandeln und Rosinen 
- Ratatouille mit Mango und Curry 
- Gemüse-Bulgur mit Nüssen 
- Halbe Maiskolben, gebuttert und gesalzen*
- BBQ-Bohnen-Pfanne mit Tomaten*
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräuter* 

* Diese Beilagen sind nur beim Grillbuffet verfügbar.

BUFFET HAUPTGÄNGE

Hauptgänge - Fleisch

- Roastbeef vom Eifeler Weiderind in Kräutern gegart
- Porchetta - Italienischer Rollbraten vom Jungschwein
- Geschmorte Lammkeule mit mediterranen Kräutern
- Krustenbraten vom „Prager Schinken“
- Filet vom Eifeler Landschwein
- Gebratene Schweinefilet-Medaillons
- Hähnchen Involtini mit Blattspinat
- Pouldardenbrust „Indische Art“, mit Tandoori-Joghurt-Marinade
- Puten-Geschnetzeltes in Waldpilz-Rahmsauce

Hauptgänge - Fisch

- Duett von Lachs und Zander auf der Haut gebraten
- Gebratenes Viktoriabarsch-Filet mit Kräutern
- Doradenfilet mit Kräutern
- Piccata vom Seelachsfilet mit Kräutern
- Lachsbraten saisonaler Art
- Mediterrane Fischpfanne mit Garnelen, Lachs, Pulpo, Dorade und geschmolzenen Tomaten

Hauptgänge - vegetarisch/vegan

- Rucola-Ravioli mit Tomaten-Fenchel Fondue
- „Mac and Cheese“ - Makkaroni in Käse-Sauce mit Röstzwiebeln
- Süßkartoffel-Tortilla mit Ziegenkäse
- Polpette Vegetaria auf Champignon-Lauch-Sahne
- Spinatstrudel mit Pinienkernen und Ricotta auf Tomatensugo



- Mediterrane Gemüsepfanne mit Gnocchi und Paprikasauce
- Rustikales Gemüse mit bunten Gnocchi
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous
- Indisches Linsen-Curry mit Kürbis, Quinoa und Gemüse
- Kräuterfalafel

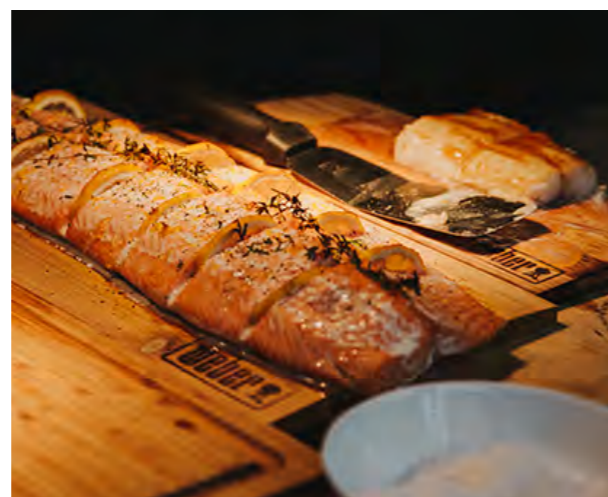
Saucen (warm)

- Rosmarin-Schinken-Jus
- Pfeffer-Rahmsauce
- Riesling-Schaumsauce
- Senf-Estragon-Sahnesauce
- Waldpilz-Rahmsauce
- Steinpilz-Sahnesauce
- Portwein-Sauce
- Tomaten-Kräuter-Sugo
- Mandel-Sojasauce

GRILLBUFFET HAUPTGÄNGE

Hauptgänge - Fleisch

- Alexander's Bratwurst (Dreierlei: Käse, Gyros, fein)
- Rinderbratwurst
- Pulled Pork oder Pulled Turkey (mit Burger Bun)
- Uruguay Rindernackensteak mit BBQ-Rub
- Chicken Drumsticks (Hähnchenunterkeule) BBQ-Style
- Tandoori Masala Hähnchenbrust
- Pfeffersteak aus der argentinischen Rinderhüfte
- Porchetta - Italienischer Rollbraten vom Jungschwein



Grillbuffet Hauptgänge - Fisch

- Doradenfilet mit Tomaten und Fenchel (in der Folie)
- Curry-Garnelen-Spieß mit Zitronenpfeffer
- Fjord-Lachs vom Zedernholzbrett
- Wildkräuter-Zander mit Haut

Grillbuffet Hauptgänge - vegetarisch / vegan

- Fetakäse mit Gemüse und Oliven (in der Folie)
- Tahjine Karotte mit Honig und Sesam
- ‚Plant based Sausage‘ - Vegane Bratwurst
- ‚Plant based Poulet‘ - Vegane Hähnchenbrust mit Tandoori

Desserts

- Übersicht unserer Desserts [siehe S. 12](#)
- Spezielle Grill-Desserts auf Anfrage

Empfehlung für Ihr Grill-/Buffet:

- 5 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 2 Saucen
- 2 warme Beilagen
- 1 warme Gemüse-Beilage
- 2 Desserts (im Glas oder Schale)

BUFFET-FAVORITEN

Unsere Buffet-Favoriten begeistern durch die perfekt aufeinander abgestimmten Vor- und Hauptspeisen sowie den beliebtesten Dessertvariationen. Eine Kombination aus unterschiedlichen Speisen der verschiedenen Buffets ist möglich. Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunsch-Buffet zusammen.



BUFFET „BASIC“

Brot

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt)

Salate

- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und frischen Kräutern
- Italienischer Bauernsalat mit gerösteten Kartoffeln und Oliven

Vorspeisenplatte

- Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse

Hauptgänge

- Krustenbraten vom „Prager Schinken“ mit Rosmarin-Schinken-Jus
- Piccata vom Seelachsfilet mit Kräutern und Tomatensauce
- Buntes Gemüse der Saison mit bunten Gnocchi

Warme Beilagen

- Speckbohnen
- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Fettuccine / Bandnudeln

Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Creme aus Vollmilchjoghurt mit Früchten in süßer Limettenvinaigrette
- Mousse au Chocolat

BUFFET „KLASSIK“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Aioli

Salate

- Salatbar mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Oma's Kartoffelsalat
- Bunter Linsensalat mit Speck
- Orzo Salat mit Reis-Nudeln, Oliven und Tomaten

Vorspeisenplatten

- Alexander's Fischplatte „Klassik“ mit Lachs - gebeizt, pochiert und geräuchert, Makrelen geräuchert, Zander Medaillons, dazu: Honig-Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Creme und Gemüse-Salat
- **Tischbuffet Alternative:** Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit (**Upgrade**):
Fenchelsalami oder
Coppa-/ Parmaschinken oder

BUFFET „PLUS“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salzbutter, Chili-Mango-Creme und Hummus

Salate

- Salatbar mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Getrüffelter Kartoffelsalat mit Tomaten
- Steirischer Rindfleisch-Salat mit Kürbiskernen und Apfel
- Tintenfisch-Salat mit Süßkartoffel, Paprika und Koriander
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze

Vorspeisenplatten

- Alexander's Fischplatte „Plus“ mit Lachs - gebeizt, pochiert und geräuchert, Forellen und Makrelen geräuchert, Zander Medaillons, Garnelen mit Kräutern, dazu: Honig-Dill-Senf-Sauce, Sahne-Meerrettich und Cocktailsauce
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Kapern auf Rucola

gefüllten Weinblättern oder
Mini-Paprika mit Hummus

Hauptgänge

- Gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Pfeffer-Rahm-Sauce
- Puten-Geschnetzeltes in Waldpilz-Rahmsauce
- Duett von Lachs und Zander auf der Haut gebraten mit Riesling-Schaum-Sauce
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous

Warme Gemüse-/Beilagen

- Buntes Gemüse nach Saison
- Süßkartoffel-Schupfnudeln mit brauner Butter
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Reis

Dessert (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Apfelstrudel im Glas
- Obstsalat aus saisonalen Früchten mit Minze

- **Tischbuffet Alternative:** siehe Buffet „Klassik“

Hauptgänge

- Roastbeef vom Eifler Weiderind in Kräutern gegart mit Portwein-Sauce
- Hähnchen-Involtini mit Blattspinat
- Doradenfilet auf Tomaten-Fenchel-Fondue
- Indisches Linsen-Curry mit Kürbis, Quinoa und Gemüse

Warme Gemüse-/ Beilagen

- Speckbohnen
- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Fettuccine/ Bandnudeln
- Zitronen-Basmatireis

Dessert (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Himbeer-Tiramisu
- Schwarzwälder-Kirsch im Glas
- Obstsalat aus saisonalen Früchten mit Minze

BUFFET „DELUXE“

Brot & Dips

- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt) mit Salz-Butter, Kerbel-Zitronen-Butter, Rote Bete-Hummus

Vorspeisen

- Babyspinat-Salat mit Flusskrebse, Galia-Melone und Estragon
- Gänseleber Crème-brûlée mit Kumquats-Marmelade (in kleiner Schale)
- Carpaccio vom Kalbsfilet mit Pecorino und gebackenem Rucola (im kleinen Teller)
- Salat von Butternut-Kürbis, Shiitake-Pilzen und Quinoa

Vorspeisenplatten

- Lachsforelle aus der Yuzu-Koriander-Beize mit Joghurt-Kaviar-Creme
- Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Blaubeeren und altem Balsamico

Hauptgänge

- Rinderfilet-Tranche auf Rotweinschalotten
- Bresse Poulardenbrust auf Morchel-Spargel-Ragout (grüner Spargel)
- Heilbuttfilet auf Muskatblumen-Schaum
- Steinpilz-Ravioli auf Staudensellerie-Ragout

Warme Gemüse-/Beilagen

- Lauch-Mais-Pfifferling Gemüse
- Getrüffelt Kartoffelragout
- Süßkartoffel-Gnocchi mit gehobeltem Parmesan

Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Warmes Schokoladen-Küchlein mit Orangensorbet
- Crêpe Suzette mit Blaubeeren, Portwein und Mohn-Joghurt-Mousse
- Nougat-Espresso-Creme mit Marillen-Chutney und Safran-Baiser

BUFFET „VEGETARISCH“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Linsen-Creme, Tomaten-Pesto, Hummus

Salate

- Salatbar mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette 🌿
- Rucola-Pasta-Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
- Orzo-Salat - Risoninudel, Gurke, Cherrytomate, rote Zwiebel und Oliven
- Linsensalat mit Apfel und Kürbiskernen

Vorspeisenplatte

- Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto Verde

Hauptgänge

- Polpette Vegetaria auf Champignon-Lauch-Sahne
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Gnocchi und Paprikasauce
- Spinatstrudel mit Pinienkernen und Ricotta auf Tomatensugo



Warme Gemüse-/Beilagen

- Buntes Gemüse nach Saison
- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Fettuccine/Bandnudeln 🌿
- Zitronen-Basmatireis 🌿

Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Bananen Trifle mit Orange und Schokolade im Glas
- Süsse Graupen mit Kokos Mango und Goji Beeren

BUFFET „VEGAN“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Linsen-Creme und Rote Bete-Hummus

Salate

- Endiviensalat mit Quinoa und Granatapfel
- Sesam Nudelsalat
- Bulgur Harissa Salat mit Orange und Minze
- Süsskartoffel Melonen „Ceviche“
- Avocado Tortilla mit Tomatenchutney

Hauptgänge

- Raviolini mit Pesto und exotischem Ratatouille
- Gelbes Linsen-Curry
- Karotten Tajine - Orientalisches Schmorgericht
- Kräuterfalafel mit Minz-Creme



Warme Gemüse-/Beilagen

- Blumenkohlreis mit Erdnüssen
- Gemüse Couscous

Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Chai Kokos Pudding mit Granatapfelsalat
- Gelbe Grütze mit Tapioka und veganer „Joghurt“-Creme



THEMEN-BUFFETS

BUFFET „SPANIEN“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Aioli

Tapas

- Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt 🌿
- Gegrillte Artischocken mit Kräuteröl 🌿
- Patatas Bravas mit Mojo Sauce 🌿
- Weinblätter mit Reis gefüllt 🌿
- Sauer eingelegte Sardinen
- Gebratener Tintenfisch mit Aioli
- Kalbfleischbällchen mit Tomatensauce
- **Upgrade (optional):**
Spanischer Schinken und spanische Käseauswahl

Salate

- Weiße Bohnen Salat
- Meeresfrüchte Salat

Hauptgänge

- Kaninchen mit Sherry-Sauce
- Pincho-Spieße mit Schweinefilet und Chorizo
- Meeresfrüchte-Paella

Warme Gemüse-/Beilagen

- Blattspinat mit Mandeln und Rosinen 🌿
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin 🌿

Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Obstsalat mit Licor 43
- Crema Catalana mit Sesam
- **Upgrade (optional):**
Gebackene Churros mit Schokoladensauce

BUFFET „OKTOBERFEST“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot und Laugenbrezel, mit Obazda und Schmalz

Salate

- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse
- Radi-Salat mit Petersilie
- Bayrischer Krautsalat mit Speck

Hauptgänge

- Weißwürste mit süßem Senf
- Warmer Fleischkäse mit Malzbiersauce
- Krustenbraten vom „Prager Schinken“ mit Rosmarin-Jus

Warme Gemüse-/Beilagen

- Sauerkraut
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Schupfnudeln mit Nussbutter



Desserts (im Glas oder in der Schale)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Obstsalat aus saisonalen Früchten mit Minze

BUFFET „WINTER“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salz-Butter

Vorspeisen (im Glas)

- Rotkohlsalat mit Apfel, Walnuss und Preiselbeercreme
- Duett vom Hokkaido-Kürbis, Salat und Frischkäse

Salate

- Alexander's Winter-Salatbar: Winterliche Blattsalate, Croutons, Speck, verschiedene Dressings
- Linsensalat mit Pancetta, Gemüse und Wildkräutern

Suppe

- Sauerkraut-Schaumsuppe mit Apfel

Hauptgänge

- Weihnachtliches Rinderragout mit Wurzelgemüse
- Wildlachs-Braten mit Zitrone und Orange
- Süßkartoffel-Strudel mit Gemüse und Sternanis

Upgrade (optional):

- Entenkeule mit Moosbeerensauce



Warme Gemüse-/Beilagen

- Rotkraut, Wirsing à la Crème
- Spätzle, Serviettenknödel, Reis

Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p. P.)

- Mohn-Mousse mit Orange und Zimt
- Spekulatius-Tiramisu mit Kirschen und Amaretto



1.
Lieferort
eingeben



2.
Datum
wählen



3.
Speisen
wählen



4.
Lieferrn
lassen

Catering einfach online bestellen!

Für jeden Anlass in bester Qualität einfach liefern lassen.

Sie planen einen runden Geburtstag oder eine Hochzeitsfeier? Das passende Angebot an hochwertigen Speisen und umfangreichem Equipment bietet Ihnen Alexander's Catering in seinem Online-Shop. Mit wenigen Klicks erstellen Sie sich Ihr Buffet oder eine individuelle Auswahl an Fingerfood, Vorspeisen im Glas, etc.

Bestellen Sie einfach und unkompliziert zu Ihrem Wunschtermin. Sie können die Speisen bei uns abholen oder liefern lassen.

Unser Online-Angebot:

- Umfangreiches Speisenangebot
- Individuelle Zusammenstellung der Speisen
- Equipment zubuchbar
- Lieferung bis ca. 35 km um Koblenz
- Abholung auf Wunsch möglich



GRILLBUFFET-FAVORITEN

Besonders bei Sommerfesten und Outdoor-Feiern sind Grillbuffets sehr beliebt. Die Zubereitung der Speisen auf unseren hochwertigen Gastronomie-Grills ist für Gäste und Gastgeber immer ein Spektakel für alle Sinne. Lassen Sie sich von unseren Favoriten inspirieren oder gestalten Sie mit unseren Komponenten (vgl. [S. 14ff.](#)) spielend leicht Ihr individuelles Grillbuffet. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

GRILLBUFFET „BASIC“



Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Aioli, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Ketchup und Senf

Salate


- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Mexikanischer Nudelsalat mit Chipotle
- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse
- „Coleslaw“-Amerikanischer Krautsalat mit Karotten und Mayonnaise-Dressing

Warme Gemüse-/Beilagen



- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill 
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräutern 

GRILLBUFFET „KLASSIK“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salzbutter, BBQ-Sauce, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Hummus 

Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse 
- Nordischer Krautsalat 

Vorspeisenplatte

- Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto Verde



Vom Grill

- Schweinenackensteak mit Paprikamarinade
- Pfeffersteak aus der argentinischen Rinderhüfte
- Chicken Drumsticks (Hähnchenunterkeule) BBQ-Style
- Alexander's feine Bratwurst


Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Mousse au Chocolate
- Limetten-Buttermilch-Creme


Warme Gemüse-/Beilagen

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill 
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräutern 

Vom Grill

- Pfeffersteak aus der argentinischen Rinderhüfte
- Putensteak mariniert mit Paprika
- Fjord-Lachs vom Zedernholzbrett
- Alexander's feine und grobe Bratwurst
- Gegrillter Zucchini-Spieß 


Dessert (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Cheesecake „American-Style“ mit Blaubeeren
- Limetten-Buttermilch-Creme
- Saisonaler Obstsalat mit frischer Minze 




GRILLBUFFET „PLUS“

Brot & Dips


- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Kräuterbutter, Whiskey-Mayonnaise, Waldbeer-BBQ-Sauce, Ketchup, Senf, Hummus 

Salate



- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze
- Scharfer Bohnen-Salat mit Chorizo
- Italienischer Bauernsalat mit gerösteten Kartoffeln und Oliven 

Vorspeisenplatten


- Alexander's Fischplatte „Plus“ mit gebeiztem Lachs, Knoblauch-Garnelen, Pfeffer-Makrelen, geräucherter Heilbutt, Wacholder-Lachsmedaillons und Kräuter-Zander, dazu: Limetten-Aioli, Sahne-Meerrettich, Honig-Dill-Senf und Wasabi-Dip
- Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto Verde
- Vitello Tonato vom Truthahn mit Kapern auf Rucola

Tischbuffet Alternative: Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit: Fenchelsalami, Coppa- und Parmaschinken oder gefüllten Weinblättern, Mini-Paprika mit Hummus 


Warme Beilagen

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill 
- Süßkartoffeln aus dem Feuer (in der Folie) mit Guacamole 

Vom Grill

- Uruguay Rindernackensteaks mit BBQ-Rub
- Tandoori Masala Hähnchenbrust
- Alexander's Bratwürste (feine, Gyros, Käse)
- Doradenfilets mit Tomaten und Fenchel (in der Folie)
- Curry-Garnelenspieße mit Zitronenpfeffer
- Tahjine Karotte mit Honig und Sesam 

Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Giotto-Haselnuss-Creme
- Himbeer-Tiramisu
- Saisonaler Obstsalat mit Minze 

GRILLBUFFET „DELUXE“

Brot und Dips

- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt) mit Trüffel-Mayonnaise, Curry-Mango-Creme, Rucola-Pesto, Waldbeer-BBQ-Sauce, Meersalz-Butter, Hummus 🌿, Ketchup und Senf

Vorspeise

- Süßkartoffel-Tintenfisch-Salat mit Rucola und Chili
- Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum und Parmaschinken-Grissini (im Glas)

Vorspeisenplatten

- Gegrillte Wassermelone mit Minze und Schafskäse
- Büffel-Mozzarella an Weinbergpfirsichen und Pea-Salat-Kresse
- Ceviche von Meeresfrüchten mit Limetten-Creme, Kapernäpfeln und Papadum

Vom Grill

- Tomahawk vom Kalb mit Steinpilz-BBQ-Rub
- Spieß vom Deich-Lamm mit Champagner-Zwiebeln
- Madagaskar-Pfeffersteak vom Thunfisch
- „Surf and Turf“-Spieß vom Rinderfilet und Garnele

- Scarmorza (geräucherter Käse) mit grüner Olive und Mandeln in der Folie

Upgrade (optional):

- Wagyu-Burger mit Trüffel, Endivien-Salat und Whiskey-Mayonnaise
- Halber Hummer mit Café de Paris-Butter
- Rote Bete-Burger mit Trüffel, Endivien-Salat, Champagner-Zwiebeln und Whiskey-Mayonnaise 🌿

Warme Gemüse-/Beilagen

- Süßkartoffeln, gefüllt mit Ziegenkäse und Kräutern
- Ur-Karotten mit Honig und Sesam
- Trüffel-Kartoffeln vom Grill 🌿
- Bulgur mit Nüssen und Datteln 🌿
- Grillgemüse mit Safran-Butter 🌿

Desserts (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Schokoladen-Ganache mit Himbeeren und Pistazien-Schwamm
- Ricotta-Creme mit buntem Melonen-Salat und Waldmeister-Espuma
- Sanddorn-Gelee mit Buttermilch und Cassis-Kaviar



BBQ - UPGRADE

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres BBQ's mit einem unserer Upgrades. Sämtliche Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet und tranchiert. Dies kann einzeln oder als Upgrade zum BBQ gebucht werden.

Alexander's Burgerstation

Pulled Salmon

- Knuspriges schwarzes Burger-Brötchen, belegt mit 120 g gegrilltem Lachsfilet, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke, dazu unsere hausgemachte Wasabi-Sauce

Big Kakuna Burger

- Fluffiges Brioche-Brötchen mit saftigem 130 g US-Beef-Patty mit gegrillter Ananas, dazu Chili-Sauce

Tradition over Trend

- Kleines Sesam-Brötchen mit 120 g US-Beef-Patty mit Eisbergsalat, Tomate und Käse, dazu unsere hausgemachte Burger-Sauce

Alexander's Deluxe

- Brioche-Brötchen mit saftigem 120 g Wagyu-Patty mit Cheddar, Bacon, karamellisierten Zwiebeln, frisch gehobeltem Trüffel und Trüffelmayonnaise

„Plant-based“ Pulled Beef 🌿

- Burger-Brötchen mit 120 g veganem Pulled Beef mit Coleslaw und BBQ-Sauce

„Plant-based“ Protein Burger 🌿

- Burger-Brötchen mit 120 g veganem Protein-Patty, Tomaten, Gurkenrelish, Blattsalate und veganer Mayonnaise

Weitere BBQ-Upgrades und Preise auf Anfrage.



LIVE-COOKING

Diese Art des Show-Cooking ist eine sehr beliebte Variante, bei der sämtliche Speisen vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Dies kann als einzelner Show Act oder als Upgrade zu jedem Buffet, BBQ, Tagung, Flying Dinner gebucht werden.



Asian Live (aus dem Wok)

- Asia Wokgemüse mit verschiedenen Gemüsen, wahlweise mit Garnelen
- Gebratener Reis mit Asiagemüse, wahlweise mit Hähnchenfleisch

Pasta-Bar

- Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib
 - Tagliatelle mit Lachs und Cherrytomaten im Limettenschaum
 - Linguine mit Scampi und Zitrone
- Dazu verschiedene Toppings: frische italienische Kräuter, Tomaten, Paprika, Parmesan, Mozzarella

Bowl-Bar

- Vielfältige Bowl-Variationen mit diversen Dressings und Toppings (vegan möglich)

Aus der Riesenpfanne

- Paella mit Meeresfrüchten
- Champignon-Pfanne (vegan möglich)
- Paella mit Tofu

Fleisch

- Ganzes Spanferkel
- Ganzer Schweinerücken vom Knochen tranchiert
- Burger Station

Fisch

- Ganzer Salm unter der Salzkruste
- Lachs vom Zedernholz

Süßes zum Dessert

- Crêpes mit Zucker, Grand Manier, Nutella, etc.

Weitere Live-Cooking Angebote und Preise auf Anfrage.

KOMPONENTEN MENÜ

Gestalten Sie mit unseren Menü-Komponenten spielend leicht Ihr individuelles Menü. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung des Menüs, je nach Ihren Vorlieben und Preisvorstellungen.

Vorspeisen

- Büffel-Mozzarella mit Mango, Teriyaki und Endiviensalat
- Ziegenfrischkäse-Terrine mit Bohnenkernen, Trüffelkartoffel-Chips und Aprikosen-Chutney
- Gegrillte Karotte mit Selleriecreme, Quinoa und Wildkräuter-Salat

Suppen

- Kalbssterz-Essenz mit Morchel, Maultaschen und Staudensellerie
- Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Garnele, Kartoffel und schwarzen Linsen
- Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dillspitzen, Heringskaviar und Hüttenkäse
- Suppen-Trilogie: Rote Linsen, Sellerie-Apfel, Steinpilz

Zwischengänge (ZG)

- Alle markierten Hauptspeisen sind auch als Zwischengang möglich

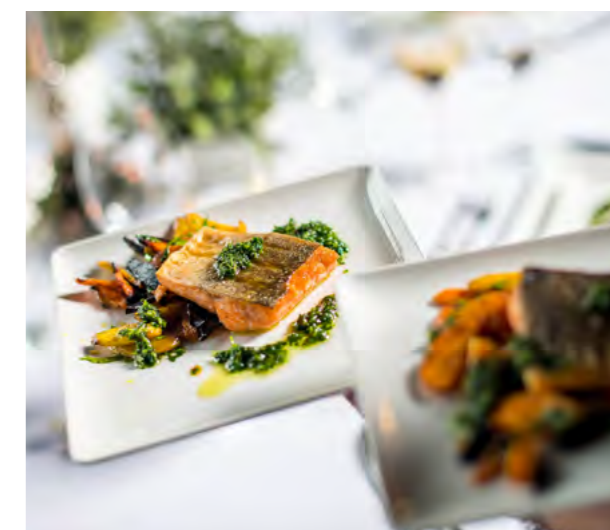


Hauptgänge (Fleisch)

- Schweinefilet unter der Zwiebel-Senfkruste mit Schnibbelbohnen-Gemüse, Kesselkuchen und Estragon-Schaum
- Glacierte Barbarie-Entenbrust mit Schwarzwurzel, Kartoffel-Trüffel-Krapfen und Himbeerjus
- Tranchen vom Kalbsrücken mit gegrilltem Spargel, Tomaten-Graupe und Madeira-Jus

Hauptgänge (Fisch)

- Lachsfilet unter der Meerrettich-Haube mit Sahnekraut, Kartoffel-Stampf und Petersilie
- Mosel Zander auf der Haut gebraten mit Fühlingslauch-Ragout, Rote Bete Kartoffeln und Riesling-Schaum
- Gebratenes Meeräschen-Filet mit weißem Bohnenpüree, Bouillabaisse-Sud und geräucherter Paprika



Hauptgänge (vegetarisch/vegan)

- Gemüse-Piccata mit Tomaten-Chili-Fondue, Blattspinat und Reismudeln
- Steinpilzrisotto mit gebackenem Talleggio, Paprika-Honig-Relish und Rucola
- Gebratene Polenta-Schnitte mit Pfifferling-Lauch-Ragout, Rote Bete und Popcorn
- Kartoffelwaffeln mit Waldpilzen, Dreierlei Karotte und Haselnuss

Dessert

- Pandan Crème Brûlée mit Erdbeer-Minz-Salat und Mangosorbet
- Gebackene Apfelküchlein mit Holundermark und Mohn-Joghurt-Parfait
- Italienische Zitronen-Tarte mit Waldbeerenragout, Pistazien-Biskuit und grünem Reis
- Schokoladen-Küchlein mit Kirschen, Mandel-Krokant und Karamellcreme

MENÜ-FAVORITEN

Elegant und festlich – eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige und gediegene Atmosphäre während des Essens und bietet Raum für Reden zwischen den Gängen. Daher passt ein Menü hervorragend zu einer unvergesslichen Hochzeitsfeier. Die Ausrichtung der Speisen und die Anzahl der Gänge stimmen wir gerne gemeinsam mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch ab.

MENÜ „BASIC“

3-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttersauce und Pesto

Vorspeise

- Lachs-Forellen-Tatar mit Gurken-Carpaccio, Frisée-Salat und Kaviar-Schmand

Hauptgang

- Supreme von der Perlhuhnbrust mit gebratenem Wildbrokkoli, Tomaten-Couscous und Balsamico-Jus

Dessert

- Gebackenes Apfelküchlein mit Holundermark und Mohn-Joghurt-Parfait

MENÜ „KLASSIK“

3-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttersauce und Pesto

Vorspeise

- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüse und Flädle

Hauptgang

- Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Sauce Bernaise

Dessert

- Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Waldbeeren, Kaffee-Hippe und Crumble



MENÜ „PLUS“

4-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttersauce und Pesto

Vorspeise

- Büffel-Mozzarella mit Mango, Teriyaki und Endiviensalat

Suppe

- Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Garnele, Kartoffeln und schwarzen Linsen

Hauptgang

- Confiertes Filet und geschmortes Bäckchen vom Kalb mit Pfifferling-Polenta, Zuckerschoten und Minze

Dessert

- Basilikum-Crème Brûlée mit Erdbeersalat und Mangosorbet

MENÜ „DELUXE“

4-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttersauce und Pesto

Vorspeise

- Ceviche vom Thunisch-Filet mit Spargel, schwarzem Sesam und Krabbenchip

Suppen-Trilogie

- Rote-Linsen, Sellerie-Apfel, Steinpilz

Hauptgang

- Argentinisches Rinderfilet unter der Brioche-Kruste mit Kartoffel-Trüffel-Risotto, Bohnenkernen und Rotweinbutter

Dessert

- Variation von dunkler ‚Ecuador Schokolade‘ (Alpaco von Valrhona) mit Küchlein, Mousse und Parfait



MENÜ „VEGETARISCH“

3-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbutter und Pesto

Vorspeise

- Ziegenfrischkäse-Terrine mit Bohnenkernen, Trüffel-Kartoffelchips und Aprikosen Chutney

Hauptgang

- Gebratenes Gemüse-Piccata mit Tomaten-Chilli-Fondue, Blattspinat und Reismudeln

Dessert

- Limonen-Kefir-Mousse mit gegrillter Ananas, Dattelgel und Granatapfel

MENÜ - UPGRADE

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres Menüs mit einem unserer Upgrades. Tauchen Sie mit uns in die Vielfalt unserer regionalen und saisonalen Küche ein.

Upgrade - Optionen

Hochwertige Fische & Meeresfrüchte

- Hummer, Austern, Jakobsmuscheln

Regionale Wildspezialitäten

- Reh, Wildschwein, Hirsch (nach Jagdzeit)

Weißer deutscher Spargel

(Apr.-Jun.)

Frische Pfifferlinge

(Juli.-Okt.)

Eifeler Steinpilze

(Sept.-Okt.)

Schwarzer Trüffel (Frankreich)

(Dez.-März)

Preis auf Anfrage, je nach Saison



EQUIPMENT

Wir haben alles, was Sie für die Ausgestaltung Ihrer privaten Feier benötigen. Unser großes Sortiment an hauseigenem Equipment ermöglicht uns eine flexible Abwicklung und bedeutet für Sie „Full Service“ aus einer Hand. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot für das benötigte Equipment zu Ihrer Feier.

Geschirr

Basic-Serie

- Hauptspeiseteller rund
- Kuchen-/Dessertteller rund
- Brotteller rund

Elegance-Serie

- Hauptspeiseteller, eckig
- Vorspeisen-/Dessertteller, eckig
- Glasteller, eckig
- Brotteller, eckig

Suppen-Geschirr

- Suppenteller Elegance, rund
- Suppentasse Henkel / Untertasse
- Espressotasse (Glas)

Flying-Geschirr

- Wellen Schale
- Schale oval, groß
- Pasta Schale, klein
- Bowl (braun), klein oder groß

Kaffee- / Tee-Geschirr

- Kaffee-Tasse / Unterteller
- Espresso-Tasse / Unterteller
- Latte Macchiato Glas
- Teeglas

Besteck

- Hauptspeisengabel
- Hauptspeisenmesser
- Suppenlöffel
- Fischgabel
- Fischmesser
- Buttermesser
- Kaffee-/ Dessertgabel

- Kaffee-/ Dessertlöffel
- Espressolöffel
- Latte Macchiato Löffel

Gläser

- Wasserstielglas
- Weißweinglas
- Rotweinglas
- Sektglas
- Champagnerglas
- Longdrinkglas
- Bitburger Pils-Glas 0,25l
- Bier-Glas neutral 0,25l
- Erdinger Weizenglas 0,5l
- Erdinger Weizenglas 0,5l (alk.frei)



- Früh Kölsch-Glas 0,25l
- Kölsch-Glas neutral 0,25l
- Martiniglas 0,1l
- Whiskyschwenker 0,1l
- Grappaglas 0,02l
- Schnapsglas / Stampfer 0,02l

Mobiliar

Tische

Banketttisch 178 x 78 cm (6 Gäste)
Tisch, rund 152 cm (8-10 Gäste)
Tisch, rund 183 cm (10-12 Gäste)
Brückentisch 70 x 180 x 105 cm
Steh Tisch 80 cm (ohne Husse)
Braueretisch, breit 70 x 220 cm

Bestuhlung

Braueribank 25 x 220 cm
Holz-Klappstuhl, weiß
Sitzkissen für Holz-Klappstuhl, grau
Polster-/Bankettstuhl
Outdoor Stuhl Volt (Pedrali), anthrazit
Outdoor Hocker Volt (Pedrali), anthrazit

Tischwäsche

Tischdecke 130 x 220 cm
Tischdecke, für runde Tische (240 x 240 cm)
Stoffserviette, weiß 50x 50cm
Stuhlhusse, stretch für Stuhl Vega
Stuhlhusse, Elegance für Stuhl Vega
Steh Tischhusse, stretch
Skirting für Buffet 5,20 m
Braueretisch-Husse
Braueribank-Husse

Technik

Bar-/Getränke Technik

Thekenelement, LED
Thekenelement, Eckteil, LED
Zapfanlage mit Fasskühlung
Glastüren-Kühlschrank
Kaffeevollautomat, WMF, groß
Kaffeevollautomat, klein
Kaffeekocher (40 Tassen)
Kühlwagen, groß (4 x 2 m)

BBQ-/Küchen Technik

Gasgrill (zzgl. Gasflasche)
Wärmewagen, klein und groß
Wärmelampe für Schneidestation
Wärmebrücke für Schneidestation

* Die Mietdauer beträgt 3 Tage. Alle Equipment-Kosten verstehen sich inkl. Reinigung, zzgl. Logistik- und Transportkosten für die Anlieferung und Abholung. Der Aufbau wird nach tatsächlichem Zeitaufwand abgerechnet. Je nach Bedarf und Ausstattung der jeweiligen Location bieten wir Ihnen das erforderliche Küchenequipment, passend zu Ihrer Speisenauswahl, an.

Tellerwärmer, klein und groß
Dampfgarer, 10 Schübe
Induktionskochfeld
Riesen-Pfanne mit Hockerkocher

Zelte / Sonnenschirme

Gestell Scherenzelt Premium, 3 x 3 m
Dach, schwarz
Seitenwand, schwarz
Dach, sand oder weiß
Seitenwand, sand oder weiß
Regenrinne für Zelte
Gewichtset für Zelte (2 x 10 kg)
Sonnenschirm, anthrazit (Ø 3,40 cm)
Schirmständer

Sonstiges

Heizpilz, höhenverstellbar (zzgl. Gas)
Gasflasche
Garderobenständer
Kleiderbügel, weiß
Absperribänder, schwarz
Vorhangsystem (Pipe & Dripe)



Hygiene

Luftreiniger Ideal AP 40 Pro / 80 Pro
Desinfektionsspender mit Fuß, anthrazit

Weiteres Equipment und Preise auf Anfrage.*

SERVICE-PERSONAL

Unser geschultes Personal sorgt - vor und hinter den Kullissen - dafür, dass Sie eine reibungslose und entspannte Feier durchführen können.

Die Zufriedenheit des einzelnen Gastes entscheidet maßgeblich über den Gesamteindruck Ihrer Feier. Dabei ist der Service oftmals das berühmte „Zünglein an der Waage“.

Wir verlassen uns stets auf unser geschultes und zuverlässiges Serviceteam, welches wir Ihnen für Ihr Fest zur Verfügung stellen. Dabei ist für uns eine faire Bezahlung und das Gewähren von Zulagen

selbstverständlich. Sämtliche Mitarbeiter sind einheitlich gekleidet und somit für Sie und Ihre Gäste direkt erkennbar. Die Kosten für den Service sind unter anderem von den Bedingungen in der jeweiligen Location, der gewünschten Serviceintensität und der Darbietung der ausgewählten Speisen abhängig und werden nach tatsächlichem Zeitaufwand abgerechnet.



Personal

Serviceleitung
Servicekraft
Thekenkraft
Koch / Grillmeister
Beikoch / Jungkoch
Logistiker / Auslieferungsfahrer

Je nach Veranstaltungstag und Uhrzeiten zzgl. der gesetzl. Zulagen.

GETRÄNKE

Bei der Bewirtung Ihrer Gäste haben Sie eine große Auswahl an Softdrinks oder alkoholischen Getränken.

Für jede Feier benötigen Sie die passenden Getränke. Um dabei die Kosten nicht aus dem Blick zu verlieren bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale für die übliche Dauer einer Veranstaltung sowie zusätzlich

verschiedene Upgrades an. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Getränkeauswahl – wir freuen uns auf Ihre Wünsche.

Kaffee / Softdrinks

- Filterkaffee, Espresso sowie Kaffeespezialitäten
- Afri Cola, Bluna Limonade
- Rhodius Gourmet Classic, Medium, Naturelle
- Vaihinger Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft

Biere

- Bitburger Pils, Erdinger Weißbier, Früh Kölsch

Schaumweine

- Cornaro Caterina Frizzante Doc, Italien
- Elsecco, Secco, Ellermann Spiegel, Pfalz

- Riesling Sekt, Brut, Von Canal, Winningen, Mosel
- Riesling Sekt, trocken, Richard Richter, Mosel
- Cremant, Arthur Metz, Frankreich

Weißweine

- Riesling, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Riesling, trocken und feinherb, Richter, Mosel
- Riesling, trocken und halbtrocken, Scheidgen, Rhein
- Riesling, Rheinschiefer, trocken, Matthias Müller, Rhein
- Riesling, Schieferterrassen, trocken, Heymann-Löwenstein, Mosel
- Grauburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Grauer Burgunder, trocken, Scheidgen, Rhein
- Grauburgunder, feinherb, Matthias Müller, Spay
- Weiburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Pinot Blanc, trocken, Richard Richter, Mosel
- Weißer Burgunder, trocken, Scheidgen, Rhein
- Weißburgunder, trocken, Kruger-Rumpf, Pfalz
- Chardonnay, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Chardonnay, trocken, Richard Richter, Mosel
- Cuveé Weiß Courage, Weingut Rebenwächter, Rhein

Rosé

- Windrosé, trocken, Cabernet Sauvignon, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Pinot Noir, Rosé feinherb, Richard Richter, Mosel
- Spätburgunder Rosé, trocken, Scheidgen, Rhein
- Cuveé Rosé Sonnenmond, Weingut Rebenwächter

Süße Weine / Dessertweine

- Tagtraum, feinherb, Burgunder Cuvée, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Schlabberwein, feinherb, Riesling, Ellermann Spiegel
- Kracher, Cuvée Auslese oder Beerenauslese

Rotweine

- Spätburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Spätburgunder, trocken, Adeneuer, Ahr
- Salento Primitivo, fruchtig, Rivera IGP, Italien
- Primitivo Gran Apasso, Collezione, Italien
- La Villa, Barbera, D´Asti, fruchtig, Italien
- Le Ginestre, Chianti Classico Riserva, trocken, Italien
- Rosso Passo Veneto, Sangiovese & Merlot, trocken, Italien
- Campos de Luz, Garnacha, fruchtig, Spanien
- Bodega la Emperatriz, Garnacha, fruchtig, Spanien
- Salagon, Crianza Rioja, Tempranillo, Spanien
- Cotes du Rhone, E. Guigall, trocken, Frankreich
- Cuveé Rot Bravour, Weingut Rebenwächter, Rhein

Alkoholfreie Sekte und Weine

- Freispruch, Riesling Sekt, Richard Richter, Mosel
- Kolonne Null, Sekt, Cuvée Blanc, No. 01, Edition Freiherr von Gleichenstein
- Kolonne Null, Sekt, Rosé, Edition Julius Wasem
- Kolonne Null, Riesling, Edition Axel Pauly
- Kolonne Null, Cuvée Rouge, No.02

Wir beraten Sie gerne bei unserer großen Auswahl an regionalen und internationalen Weinen.

Digestif

- Alte Haselnuss, Alte Marille, Alte Himbeere, Alte Kirsche, Alte Quetsch, Alte Williams, Obstler, Kümmel, etc. (Birkenhof Brennerei, Westerwald)
- Grappa Julia Superiore, Grappa Cellini Oro, Grappa Nonino Chardonnay



Cocktails

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für eine Cocktailbar im Rahmen Ihrer Veranstaltung.

Spirituosen / Longdrink´s

Bombay Sapphire Gin, Gin Mare, Hendrik's Gin, Bacardi Carta Blanca Rum, Bacardi Anejo Cuatro Rum, Bacardi Reserva 8 Jahre Rum, Jack Daniels Dewar's 12 Jahre Whiskey, Blended Scotch Whisky, Aberfeldy 12 Jahre Blended Scotch Whisky, 42 Below Vodka, uvm.

Weitere Getränke und Preise für Pauschalen oder Einzelabrechnung auf Anfrage.

LOCATIONS

Es gibt einzigartige Momente im Leben, die eine außergewöhnliche Location verdienen - wir haben sie!

Ob Sie im kleinen Rahmen oder im großen Stil feiern möchten, ob im Schloss, auf einer Burg oder in einem historischen Gebäude – wir arbeiten mit einer Vielzahl der exklusivsten Locations in der Region zusammen. Profitieren Sie von einer engen Zusammenarbeit

und einer reibungslosen Kommunikation. Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio an Exklusiv- und Partnerlocations. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach Ihrer Traumlocation.

UNSERE EXKLUSIVEN EVENTLOCATIONS

In unseren exklusiven Hochzeitslocations bieten wir perfekten Service aus einer Hand. Profitieren Sie hier in besonderem Maße von unserer Rundum-Sorglos-Betreuung. Gerne stellen wir Ihnen unsere einzigartigen Locations ausführlich vor:

- Alexander's Eventwerk, Urmitz [S. 38](#)
- Burg Sayn, Bendorf-Sayn [S. 38](#)
- Gut Nettehammer, Andernach [S. 39](#)
- Hofgut Bergerhof, Dörnberg [S. 39](#)



WEITERE EVENTLOCATIONS

Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio an Exklusiv- und Partnerlocations. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach Ihrer passenden Location.

Neben unseren Exklusiv-Locations arbeiten wir seit vielen Jahren mit namhaften Locations in der Region als „Preferred-Partner“ eng zusammen.

Das garantiert einen professionellen Ablauf ohne Reibungsverluste.

Unsere Preferred-Locations

- Bürgerhaus, Urbar
- Burg Brohleck, Brohl-Lützing
- Fort Konstantin, Koblenz
- Gut Hubertusburg, Leutesdorf
- Hof Tilia, Hahnstätten
- HundertAuto Eventhalle, Plaidt
- Kapuziner Kloster, Cochem
- Kulturhalle, Ochtendung
- MUCH Skylounge, Limburg
- Schloss Burg Namedy, Andernach
- Villa Michels, Andernach



ALEXANDER'S EVENTWERK

Die Eventlocation am Firmensitz vereint Genuss und Inspiration mit modernem Industriestyle.

Unsere moderne und individuell eingerichtete Eventlocation befindet sich an unserem Stammsitz in Urmitz und bietet für bis zu 150 Personen auf ca. 350 m² ein besonders exklusives Ambiente. Der überdachte und

beheizbare Außenbereich verfügt über eine BBQ-Area und einen modernen Lounge-Bereich. Die perfekte Location für ausgelassene Feiern.



Alles auf einen Blick:

Kapazität

• 30 – 150 Gäste

Fläche

- 60 m² bis 350 m² Räume
- 150 m² überdachter Außenbereiche
- 250 m² Parkplatz / Außengelände

Räume

- Klimatisierte Haupthalle
- Empore mit Lounge & Spielzimmer
- Überdachter Außenbereich mit BBQ-Area, Lounge & Wasserspiel

BURG SAYN

In exponierter Lage oberhalb des Schlosses Sayn auf einem Bergsporn gelegen.

Diese Burganlage überzeugt mit historischem Flair und adeligem Ambiente sowie einem herrlichen Panorama-Blick. Dank der verschiedenen Nutzungs-

möglichkeiten sowohl im Innen- als auch im Außenbereich punktet die Burg Sayn als besondere Location für Ihre private Feier.



Alles auf einen Blick:

Kapazität

40 – 120 Gäste

Fläche

250 m² Burgschänke & Empore
120 m² Gewölbekeller
350 m² Innenhof

Räume

- 1 Burgschänke
- 1 Empore
- 1 Gewölbekeller
- 1 Innenhof

GUT NETTEHAMMER

Wunderschöner und liebevoll restaurierter Gutshof in malerischer Natur.

Die historische Location bietet schöne Räumlichkeiten im Gutshofstil. Die gepflegte Parkanlage

mit Teich lädt zum Verweilen ein und bietet eine exklusive Kulisse für Ihre private Feier.

Alles auf einen Blick:

Kapazität

30 – 130 Gäste

Fläche

60 m² bis 200 m² Räume
ca. 3 ha Parkanlage

Räume

- 1 Festsaal
- 1 Partyraum
- 1 Remise
- 1 Parkanlage



HOFGUT BERGERHOF

Stilvolle Location im Naturpark Nassau mit traumhafter Parkanlage und atemberaubender Aussicht.

Das gepflegte Hofgut überzeugt mit vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten und einem einzigartigen Ambiente. Der liebevoll restaurierte Festsaal und

die großzügige Außenanlage lassen keine Wünsche offen. Einzigartig ist auch der Weitblick über die Hügel des Lahntals.

Alles auf einen Blick:

Kapazität

40 – 120 Gäste

Fläche

80 m² bis 250 m² Räume
2000 m² Innenhof
ca. 1 ha Parkanlage

Räume

- 1 Festsaal
- 1 Stallung
- 1 Innenhof
- 1 Parkanlage



alexander's
CATERING

**Alexander's Gastro GmbH
Inhaber Sascha Nini
Brückenstraße 29
56220 Urmitz/Rhein**

Tel.: 02630 - 96 48 10

Fax.: 02630 - 96 48 111

kontakt@alexanders.de

www.alexanders-catering.de

shop.alexanders-catering.de

