

Wir machen das für Sie
Perthes-Service



Catering

Sehr geehrter Gast,

mit unserer individuellen Beratung und den leckeren und frisch hergestellten Speisen der Perthes-Service GmbH sorgen wir für einen gelungenen Rahmen Ihrer Veranstaltung.

Ob Tagungen, Konferenzen oder Seminare - bei unserem Cateringservice können sich Ihre Teilnehmer und Teilnehmerinnen auf leckere Snacks und vitalisierende Speisen freuen.

Durch die Verwendung frischer Zutaten, saisonaler und natürlicher Lebensmittel, möglichst aus der Region, setzen wir uns selbst hohe Ansprüche. Erleben Sie und Ihre Gäste kulinarische Gaumenfreuden. Machen Sie Ihre Veranstaltung zum Erlebnis.

Ihre Perthes-Service GmbH



Inhalt

Frühstück	4	Aus Fluss und Meer	17
Brunch	5	Vegetarische Küche	18
Salate	6	Vegane Küche	20
Fischspezialitäten kalt	7	Gemüse	21
Westfälische Spezialitäten kalt	8	Beilagen	22
Italienische Spezialitäten	9	Süßes im Glas	24
Suppen	10	Kuchenauswahl	25
Eintopfgerichte	11	Gebäckauswahl	26
Vom Schwein	12	Tortenauswahl	27
Vom Rind	13	Brotauswahl	28
Vom Kalb	14	Butter und Dips	29
American Food	15	Wir übernehmen Verantwortung	30
Vom Geflügel	16	Notizen	31
Vom Lamm	16		
Wildgerichte	17		



Frühstück

Frühstück basic

Roggenbrötchen, Weizenbrötchen, Butter, Brikäse, Gouda, Salami, Aufschnitt, Kochschinken, Konfitüre und Honig

Frühstück classic

Roggenbrötchen, Weizenbrötchen, Butter, Brikäse, Gouda, Salami, Aufschnitt, Kochschinken, Konfitüre und Honig, Obstsalat

Frühstück fitness

Roggenbrötchen, Vitalbrot, Butter, Brikäse, Gouda, Kasseler, Salami, Kochschinken, Honig, Quark natur, Naturjoghurt, Kräuterquark mit Rohkost, Frucht-Buttermilch

Frühstücksei gekocht

Rührei mit Schnittlauch

Bacon

Nürnberger Rostbratwürstchen

1/2 Belegte Laugenecke mit Schinken gekocht



Brunch

Genießen Sie unser reichhaltiges Angebot zum Brunch.

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Sekt, danach erwarten Sie verschiedene Brot- und Brötchensorten, leckere Croissant, Butter, verschiedene Käsesorten, Frischwurst, saftiger Bratenaufschnitt und Kochschinken.

Zusätzlich können Sie wählen: Frühstückseier gekocht, Rührei mit Schnittlauch, knusprig gebratener Speck und kleine Nürnberger Würstchen.

Süß und vital: Cornflakes oder Müsli und frische Vollmilch, Honig, verschiedene Konfitüren und Nutella, dazu Obstsalat, Joghurt und Naturquark, Orangensaft, Kaffee und Tee.

Deftig und warm: Westfälische Kartoffelcremesuppe, saftiger Honig-Schinken-Braten mit kräftiger Malzbiersauce, Gartengemüse, Rosmarinkartoffeln, Tomaten Gurken Salat.

Als süßer Abschluss bieten wir Ihnen Joghurtcreme mit Kirschen und Mousse Stracciatella.



Mindestbestellmenge 20 Portionen

Salate

Bayerischer Kartoffelsalat

Broccolisalat

Bunte Salatplatte

Geflügelsalat

Gurkensalat

Glasnudelsalat mit Hähnchenbrust

Kartoffelsalat

Krautsalat

Nudelsalat

Rotkohlsalat mit Apfel und Orange

Spitzkohlsalat mit Kürbiskernen

Tomatensalat

Feldsalat mit Pinienkernen

Tomaten Gurken Salat

Bauernsalat

Waldorfsalat

Mindestbestellmenge 10 Portionen

1000 Islands Dressing

Balsamicodressing

Cocktaildressing

Essig Öl Dressing

Honig Senf Dressing

Joghurtdressing

Zitronen Sahne Dressing

Mindestbestellmenge 10 Portionen



Fischspezialitäten kalt

Variation von Räucherfisch

Mindestbestellmenge 10 Portionen - Wir rechnen 2 Stücke pro Person

Westfälische Spezialitäten kalt

Drei Mini Schnitzel

Herzhafter Bierbeisser

Krustenbratenaufschnitt

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Mini Frikadellen

Kasseler Bratenaufschnitt

Schweinskopfsülze

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte



Italienische Spezialitäten

Oliven, grün, ohne Stein

Nudelsalat Italienisch mit Antipastispieß

Tomate Mozzarella Salat

Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Pollo Tonnato

Antipasti

Gemüselasagne



Klassische Lasagne

Piccata Milanese

Kalbsschnitzel Saltimbocca

Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesan

Mindestbestellmenge 10 Stück/Portionen je Sorte

Suppen

Broccolicremesuppe mit Buttercroutons

Französische Zwiebelsuppe

Italienische Gemüsesuppe Minestrone

Karottencremesuppe mit feinen Ingwerwürfeln

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen



Spargelcremesuppe mit grünem Spargel

Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Westfälische Kartoffelcremesuppe

Mindestbestellmenge 20 Portionen je Sorte
Wir rechnen ca. 250 ml pro Portion

Eintopfgerichte

Mitternachtssuppe

Hausmacher Erbseneintopf mit einer Bockwurst

Hausmacher Linsensuppe mit Wiener Würstchen

Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch

Herzhafte Gulaschsuppe vom Eifelrind

Gyrossuppe von der Hähnchenbrust

Gyrossuppe vom Schwein

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte - Wir rechnen ca. 500 ml pro Portion



Vom Schwein

Currywurst mit Brötchen

Frikadelle

Schweineschnitzel mit Jägersauce

Schweineschnitzel mit Zigeunersauce

Schweineschnitzel im Mandelmantel

Kasseler Braten an Senfsauce

Zwiebelbraten mit Bratensauce

Westfälisches Pfefferpotthast

Schweinegeschnetzeltes Griechisch

Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce

Schweinegeschnetzeltes Züricher Art

Szegediner Gulasch

Schweinerücken mit Wirsingkruste an Rahmsauce

Minihaxen mit süßem Senf

Krustenbraten an Honig Senf Sauce

Schweinemedallions mit Pfifferlingen á la creme

Schweinemedallions im Speckmantel

Spießbraten mit Paprikarahmsauce

Honig Schinken mit Malzbiersauce

Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte

Vom Rind

Rindergulasch

Tafelspitz mit Zitronen Meerrettich Sauce

Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art



Gefüllte Rinderroulade Hausfrauen Art

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce

Rinderrostbraten an Apfel Calvados Sauce

Zwiebelrostbraten an Rotweinsauce

Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte

Vom Kalb

Herzhaftes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons

Wiener Schnitzel mit Zitrone

Kalbsschnitzel Saltimbocca

Mindestbestellmenge 15 Portionen



American Food

Ceaser Salad Dressing

Coleslaw Salat

BBQ Bacon Briocheburger

Smoked Pulled Turkey Burger

Smoked Pulled Pork Burger

Für Ihre Pulled-Burger liefern wir saftig-zartes Puten- oder Schweinefleisch mit rauchiger Note. Stellen Sie sich Ihren Burger aus den von uns frisch zubereiteten Zutaten selbst zusammen. Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte



Vom Geflügel

Hähnchenbrust in Champignon a`la Creme

Hähnchenbrust in Paprika Tomatensauce

Hähnchenbrust in Salsasauce

Hähnchenbrust in Weißwein Sauce

Hähnchen Cordon bleu

Asiatisches Putengeschnetzeltes mit Bambussprossen

Putengeschnetzeltes mit Ananas und Curry

Hähnchenbrust-Roulade gefüllt mit Blattspinat und Käse

Entenbrust an Sauce á la Orange

Entenkeule an Preiselbeersauce

Gänsekeule an Preiselbeersauce

Gänsebrust an Apfel Calvadossauce

Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte

Vom Lamm

Lammkeulenbraten an Thymiansauce

Lammragout mit Zucchini und Tomaten

Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte

Wildgerichte

Wildschweingulasch mit Preiselbeeren

Wildragout mit Waldpilzen

Hirschbraten in Preiselbeersauce

Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte



Aus Fluss und Meer

Gebratene Nordseescholle auf Finkenwerder Art

Gebratenes Zanderfilet an Dijon Senf Sauce

Seeteufel im Speckmantel auf Tomaten Paprika Sugo

Wildlachsfilet in Rießlingsauce

Gebratener Lachs an mediterranen Pesto

Gebratener Lachs mit Zitronenspalten

Gebratene Riesengarnelen Black Tiger

Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte



Vegetarische Küche

Gemüse Quiche mit Möhren und Paprika

Nudel Gemüsepfanne mit Antipasti Spieß

Bulgur Gemüse Pfanne mit Hirtenkäse

Nudelauflauf mit Zucchini und Tomaten

Vegetarische Paella

Vegetarischer Zwiebelkuchen



Vegetarische Penne Pfanne Verdura

Asiatische Wok Nudelpfanne

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Vegane Küche

Broccoli Nußecke auf Gemüserais

Gelbe Paprikaschote mit Couscousfüllung

Vegane Tomaten Quiche

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte



Gemüse

Apfelrotkohl

Blattspinat mit Creme fraiche

Blumenkohl mit Semmelbrösel

Bohnen im Speckmantel (2 Bündchen pro Person)

Broccoli an Mandelbutter

Champagnerkraut mit Ananas

Champignons geschmort mit Zwiebeln

Dicke Bohnen

Erbsen und feine Buttermöhrrchen

Kaisergemüse mit Hollandaise

Kohlrabi in Rahm

Leipziger Allerlei

Möhrengemüse

Pariser Karotten in Butter geschwenkt

Porree in Rahm

Ratatouille

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Sauerkraut

Spitzkohl in Rahm

Wirsing in Rahm

Zucchini Tomaten Gemüse

Zuckerschoten

Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte - Wir rechnen ca. 180 g pro Portion



Beilagen

Bandnudeln

Basmatireis

Bratkartoffeln

Butterkartoffeln

Butterreis

Gnocchi gebraten

Herzogin Kartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelknödel

Kartoffelkroketten

Kartoffelrösti

Kartoffelstampf

Kartoffelwedges

Nudeln Vollkorn Penne

Penne Nudeln

Reis mit Safran und Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Salzkartoffeln

Schupfnudeln

Schwenkkartoffeln

Semmelknödel

Serviettenknödel

Spaghetti

Spätzle

Wildreismischung

Mindestbestellmenge 15 Portionen je Sorte - Wir rechnen ca. 180 g pro Portion

Süßes im Glas

Amarettocreme mit Amarena Kirschen

Bayerisch Creme

Creme Karamell

Herrencreme

Panna Cotta mit Erdbeerstücken (saisonal)

Joghurtcreme mit Kirschen



Mascarponecreme

Mousse Cappuccino

Mousse Straciatella

Mousse von dunkler Schokolade

Mousse von heller Schokolade

Obstsalat

Quarkspeise westfälisch

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladenpudding

Schwarzwalddessert

Tiramisu

Vanillepudding

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

Kuchenauswahl

Marmorkranz

Apfelkuchen mit gerösteten Mandeln

Birnen Joghurt Kuchen

Mandel Bienenstich Kuchen

Pflaumen Kuchen (saisonal)

Geschlagene Sahne



Gebäckauswahl

Mini Amerikaner

Mini Berliner

Mini Donut mit Zimt und Zucker

Mini Donuts Schokolade

Mini Gugelhupf

Mini Gugelhupf Schokolade

Mini Muffins gemischt

Mini Windbeutel

Gefüllter Frucht Donut

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

Tortenauswahl

Birne Helene Torte

Eierlikör Schoko Sahnetorte

Erdbeer Torte

Flocken Sahne Torte

Frankfurter Kranz

Haselnuss Sahne Torte

Himbeer Sahne Torte

Kirsch Käse Sahne Torte

Mandarinen Käse Sahne Torte

Marzipan Torte

Pfirsich Creme Fraiche Torte

Pistazien Mohn Sahnetorte

Schoko Sahne Duo Torte

Schokoladen Kuppeltorte

Schokoladen Torte

Schwarzwälder Kirsch Torte



Brotauswahl

Brotauswahl mit rustikalen Brotsorten

Pumpernickel

Roggen Vollkornbrot

Baguette (3 Scheiben)

Ciabatta

Partybrötchen

Laugenbrezel

Laugenecke

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte



Butter und Dips

Senf, lose

Senf Portion

Mayonnaise Portion

Mayonnaise, lose

Ketchup Portion

Ketchup, lose

Butter

Kräuterbutter

Knoblauchbutter

Apfelgriebenschmalz

Aioli

Avocado Dip

Mango Chutney

Mango Dip

Salsa Dip

Remoulade, lose

Remoulade Portion

Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte

Wir übernehmen Verantwortung

Verantwortliches Handeln im Sinne der Gesellschaft erfordert neben ökonomischen Zielsetzungen ebenso eine Berücksichtigung von sozialen und ökologischen Werten im Denken und Handeln.

Diese Zielsetzung, Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen, ist bei der Perthes-Service GmbH ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmenskultur und fest in der täglichen Arbeit verankert.

Diese nachhaltige Vorgehensweise zeigt sich nicht nur in der Verwendung der von uns verwendeten Lebensmittel sondern bezieht auch die mögliche Verwendung von Einwegmaterialien mit ein.

Nachhaltige Konzepte für Einweggeschirr

Sofern wir Einweagequipment zur Präsentation und Degustation der beauftragten Cateringleistungen einsetzen, achten wir auf die konsequente Verwendung nachhaltiger und nachwachsender Rohstoffe. Dazu gehören Pappteller und Pappschalen aus Frischfaserkarton, Teller und Schalen aus Zuckerrohr, und zum Beispiel Bestecke aus Holz.

So kommt bspw. bei der Produktion von Papptellern und Pappschalen ausschließlich Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft zum Einsatz.

Nachhaltigkeit bedeutet, dass nur so viel Holz aus den Wäldern entnommen wird, wie auch nachwachsen kann.

Das von uns verwendete Einweggeschirr im Bereich Catering basiert daher auf dem nachhaltigen Einsatz biologischer Rohstoffe. Als Perthes-Service GmbH übernehmen wir hier langfristig Verantwortung für Mensch und Umwelt.



Notizen

Informationen zu möglichen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Wunsch im persönlichen Beratungsgespräch.

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Bitte sprechen Sie uns an. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Perthes-Service GmbH. Diese können Sie auf www.perthes-service.de einsehen.

Legende:

PO	Portion
ST	Stück
SB	Scheibe
GL	Glas
KU	Kuchen
TO	Torte
PG	Packung
RO	Rolle

Stand 02.01.2020 / PG 1

