Koschinski
CATERING

Partyservice - Eventcatering - Kantine

Inhaltsverzeichnis

Desserts	**Seite 5**	Fischspezialitäten	**Seite 21**
Belegte Brote – Kalte Platten	**Seite 6**	Gemüsevariationen	**Seite 22**
Kalte Platten	**Seite 7**	Sättigungsbeilagen	**Seite 23**
Salate	**Seite 9**	Vegetarische Gerichte	**Seite 25**
Vorspeisen / Fingerfoodspieße	**Seite 10**	Buffet 1 - 3	**Seiten 27 - 29**
Fingerfood warm	**Seite 11**	Fingerfood Buffet	**Seite 31**
Suppen	**Seite 13**	Mediterranes Buffet	**Seite 32**
Warme Speisen	**Seite 15**	Brunch Buffet	**Seite 33**
Geflügelspezialitäten	**Seite 17**	Lieferbedingungen	**Seite 34**
Spezialitäten vom Rind – Kalb – Lamm – Wild	**Seite 19**	Anfahrt	**Seite 35**

Catering ist keine Geschmackssache

Denn Qualität und Genuss sind die Garantien für die Zufriedenheit Ihrer Gäste und den Erfolg Ihrer Festlichkeit.

Mit Liebe und Kreativität fertigen unsere Köche nach Ihren Wünschen kalte & warme Platten sowie Schauplatten mit Fischspezialitäten und Krustentieren, mit Wild und Wildgeflügel, Kalb, Schwein und Rind – in jeder Größe und Preislage. Ausschließlich unter Verwendung bester und frischer Rohstoffe.

Internationale Spezialitäten und themenbezogene kalte und warme Buffets planen wir individuell und stimmen auch gern die passenden Getränke mit Ihnen ab.

Doch unser Service hört beim Essen & Trinken nicht auf, denn zur Gestaltung feiner Feste gehört ein ebensolches Ambiente.

Wir verleihen Geschirr und Besteck, das passende Glas zu jedem Getränk, Tische und Stühle sowie Tischdecken und Tafeltücher. Dazu liefern wir die farblich abgestimmten Blumendekorationen für Tafel und Buffet.

Wir sorgen nicht nur für das passende Ambiente, sondern übernehmen auch alle Organisations- und Ausstattungsdetails: Künstlervermittlung, Licht- und Tontechnik und vieles mehr. Wir vermitteln Party- und VIP-Zelte für 10 Personen genauso wie Großraumzelte mit 1000 m^2 Fläche, dazu die passende Bestuhlung.

Rufen Sie uns an: Wir beraten Sie gern mit der Kompetenz und der Erfahrung seit 1991.

4 Desserts

Desserts ab 10 Portionen

	pro Portion*
Fruchtig Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	**2,50 €**
Mousse au Chocolat	**2,50 €**
Mousse au Citron	**2,50 €**
Schokocreme auf Birnenmousse	**2,50 €**
Vanillecreme auf Himbeerpüree	**2,50 €**
Quark – Joghurtcreme mit frischen Früchten	**2,50 €**
Herrencreme	**2,50 €**
Amarettocreme	**2,50 €**
Tiramisu	**2,90 €**
Mango-Buttermilchdessert	**2,50 €**
Panna Cotta auf frischen Himbeeren	**2,50 €**
Petit Four / Mini Cupcake	**2,20 €**
Obstsalat mit frischen Früchten	**2,50 €**

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Belegte Brote - Kalte Platten ab 10 Personen

	Preis pro Stück*
Partybrote – belegte Kaviarbrote	
Verschieden belegt (Ungarische Salami, Lachsschinken, verschiedene Käsesorten, Jungschweinbraten, Räucherlachs)	**1,70 €**
½ belegtes Brötchen	
Rustikal belegt (Käse, Tomate-Mozzarella, Mett, Kochschinken, Ei, Salami)	**1,50 €**
Dunkle belegte Brötchen	**1,80 €**
Räucherlachs	**1,90 €**

	Preis pro Stück*
Kanapees	
Verschieden belegt (Räucherlachs, verschiedene Käsesorten, Putengrillbrust, Ungarische Salami, Räucherfilet)	**1,80 €**
Mini Partybrötchen verschieden belegt	**1,70 €**
Bagels mit Frischkäse verschieden belegt	**ab 3,00€**
Sandwiches – verschieden zubereitet	
Zwei Sandwiches verpackt	**2,80 €**

Kalte Platten ab 10 Personen

	Kleine Platte*	Große Platte*
Käseplatte mit verschiedenen Käsezubereitungen, dazu frische Trauben	**47,50 €**	**68,00 €**
Gemischte Bratenplatte mit verschiedenen Bratenzubereitungen, mit frischem Gemüse ausgarniert	**48,50 €**	**78,00 €**
Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischsorten, Räucherfischkonfekt und Matjeshering, dazu ein Dip	**71,60 €**	**95,20 €**
Schinken- und Salamiplatte mit rohem und gekochtem Schinken, pikanter Salami und frischem Gemüse garniert	**51,00 €**	**71,00 €**
Gemischte kalte Platte mit Käse, Schinken, Braten und Salami, dazu frisches Gemüse und Obst als Garnitur		**83,00 €**
Tomaten – Mozzarella Platte	**22,50 €**	**37,50 €**
Antipasti Platte	**45,00 €**	**65,00 €**

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

8 Salate

Salate ab 10 Personen

Alle Salate aus eigener Herstellung	**Preis pro Kg***
Geflügelsalat mit Südfrüchten	**16,10 €**
Eiersalat	**13,80 €**
Waldorfsalat	**14,20 €**
Nudelsalat (Hausfrauenart, fruchtig)	**14,60 €**
Nudelsalat (mediterran)	**16,40 €**
Kartoffelsalat (Bayerisch, Hausfrauenart)	**14,60 €**
Frischer Salat (Tomate, Gurke, Paprika) mit Schafskäse & Joghurtdressing	**15,80 €**
Rucolasalat mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Pinienkernen, dazu gehobelter Parmesan und Balsamico Dressing	**17,20 €**
Tomatensalat	**12,50 €**
Gurkensalat mit Dill	**12,50 €**
Heringssalat „Hausfrauen Art“	**16,20 €**
Krabbensalat	**23,40 €**
Couscous Salat mit saurer Sahne	**14,30 €**

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Vorspeisen / Fingerfoodspieße *ab 10 Personen*

	Preis pro Stück*
Serranoschinken mit Melone	**2,80 €**
Tomaten – Mozzarella Spießchen	**1,20 €**
Geflügelleberspießchen auf Apfelscheiben mit Zwiebelringen	**2,80 €**
Kochschinkenröllchen, gefüllt mit einer pikanten Meerrettichcreme und Spargel	**3,20 €**
Rosa Roastbeef mit feiner Remouladensoße und frischen Kräutern	**5,80 €**
Halbe gefüllte Eier	**1,70 €**
Kleine Antipasti Spieße	**2,20 €**
Obstspieße mit heller und dunkler Schokolade überzogen	**2,50 €**
Gefüllte Conchiglioni (Muschelnudeln) mit Thai Chicken, Frischkäse, Kräuter- oder Thunfischfarce	**2,50 €**
Garnelenspieße mit Dip	**1,60 €**

Fingerfood warm ab 10 Personen

	Preis pro Stück*
Mini Wraps	**1,80 €**
Mini Frühlingsrollen mit pikanter Asiasauce	**1,60 €**
Garnelen im Kartoffelteig	**1,40 €**
Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen	**1,70 €**
Backpflaume im Speckmantel	**1,00 €**
Oliven im Speckmantel	**1,00 €**

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Suppen ab 10 Personen

	Preis pro Portion (300ml)*
Kesselgulasch	**4,00 €**
Gulaschsuppe	**4,50 €**
Soljanka mit Sauerrahm	**4,50 €**
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Markklößchen und Juliengemüseeinlage	**4,20 €**
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	**3,80 €**
Kartoffel – Steinpilzcremesuppe	**4,20 €**
Geflügelbrühe mit Gemüse- / Eiersticheinlage	**3,80 €**
Käsesuppe mit frischen Gartenkräutern und Kochschinken	**4,80 €**
Lauch – Kartoffelsuppe mit Lachs oder Krabben	**5,60 €**
Geflügel – Chili – Kokos Cremesuppe	**4,80 €**
Kürbiscremesuppe (saisonal)	**4,20 €**
Tomaten – Mozzarella Suppe	**3,80 €**
Karotten – Ingwer Suppe	**4,20 €**

Alle Suppen reichen wir mit verschiedenen Brotsorten.

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Warme Speisen ab 10 Personen

Spezialitäten vom Schwein	Preis pro Portion*
Pikanter Spießbraten gefüllt mit Paprika, Zwiebeln	5,80 €
Honigschinkenbraten	6,10 €
Krustenbraten vom Jungschwein	4,80 €
Kassler – mild geräuchert	4,80 €
Schweinebraten „Pommern Art“	5,80 €
Schweinemedaillons mit Williamschristbirne und Roquefortkäse überbacken in einer Honig-Sanddornsauce	6,20 €
Schweinegeschnetzeltes in Käse – Champignonsauce	4,30 €
Schweinefilet in Waldpilzrahmsauce	6,10 €

	Preis pro Portion*
Schweinefilet im Kräutermantel mit Pfifferlingen	6,30 €
Schnitzel klein (75g)	2,20 €
Schnitzel groß (150g)	4,00 €
Hausgemachte Boulette	2,50 €
Grillhaxe 800g – 1000g	6,80 €
Eisbein 800g – 1000g	5,20 €
	Preis pro kg*
Partyferkel ohne Knochen ca. 6 – 8 kg	auf Anfrage

Geflügel – Spezialitäten *ab 10 Personen*

	Preis pro Person*
Putengeschnetzeltes in Orangensauce	6,00 €
Putengeschnetzeltes mit Käse – Champignon – Sauce	5,70 €
Hähnchenbrustfilet in einer Sahne-Dill-Paprikasauce	5,80 €
Maishähnchenbrust auf Ratatouillegemüse	6,90 €
Hähnchenbrust verschieden überbacken	5,90 €
Entenbrust mit Backpflaumen, Zwiebeln und Äpfeln gefüllt mit Sauce (saisonal)	8,80 €
Hähnchenbrustroulade mit Frischkäse und Spinat gefüllt	5,70 €
Hausgemachtes Geflügelfrikassee	3,90 €
Hähnchenroulade gefüllt mit Käse und Schinken in einer Curry – Ananas – Sauce	5,90 €

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Hirschpastete

Spezialitäten vom Rind – Kalb – Lamm – Wild *ab 10 Personen*

Preise auf Anfrage*

Zartes Ochsenbäckchen mit Bratenjus
Geschmorter Rehbraten, dazu eine Preiselbeersauce
Rosa Roastbeef mit Thymianjus
Deftiges Wildgulasch vom Damwild
Zart rosa gebratenes Lammcaree auf tomatisiertem Bohnengemüse
In Buttermilch marinierter Hirschbraten, dazu eine Preiselbeersauce
Kräftiger Rindersauerbraten in Bratensauce
Hausgemachte gefüllte Rinderroulade mit Sauce
Zarter Kalbsbraten in Sahnesauce

Fisch – Spezialitäten *ab 10 Personen*

	Preis pro Person*
Lachsschnitte auf Gorgonzolaspinat mit Garnelen	6,20 €
Lachsschnitte gedünstet, auf frischem Gartengemüse und Zitronenbuttersauce	6,20 €
Gebratene Lachsschnitte, dazu Kräuterbutter	5,80 €
Gedünsteter Boddenzander in einer Petersilienrahmsauce	6,80 €
Garnelenspieß in Kräuter – Knoblauchmarinade	5,30 €
Gegrilltes T-Bone Steak vom Seeteufel mit Orangen – Senf – Hollandaise	7,20 €
Fischfilet in einer Bärlauchkruste	5,20 €
Fischcurry in einer Kokossauce	5,20 €
Lachs – Spinat – Lasagne	5,10 €
Fischpfanne Kreta mit knackigem Grillgemüse und Bandnudeln	6,80 €
Paella mit Meeresfrüchten	5,80 €

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Gemüsevariationen ab 10 Personen

	Preis pro Portion*
Romanescoröschen mit Mandelbutter	**2,20 €**
Blumenkohlröschen überbacken, dazu Sauce hollandaise	**2,20 €**
Broccoliröschen mit Sauce hollandaise	**2,20 €**
Zuckerschoten, gebuttert	**2,00 €**
Fingermöhren gebuttert	**2,00 €**
Champignonköpfe mit Speck und Zwiebeln	**2,00 €**
Apfelrotkohl – Sauerkraut – Bayrischkraut	**1,80 €**
Prinzenbutterbohnen	**2,00 €**

	Preis pro Portion*
Bohnen im Speckmantel	**2,20 €**
Warme Gemüseplatte , dazu Sauce hollandaise (Fingermöhren, Broccoli, Buttererbsen, Pilze, Spargel, Blumenkohl)	**2,80 €**
Ratatouille	**2,20 €**
frisches Pfannengemüse	**2,50 €**
frischer Spargel (saisonal)	**Preis auf Anfrage***

Sättigungsbeilagen ab 10 Personen

	Preis pro Portion*		Preis pro Portion*
Kartoffelsteinpilzgratin	**3,20 €**	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	**2,20 €**
Kartoffelspalten mit Kräuterquark	**2,10 €**	Schupfnudeln	**2,00 €**
Petersilienkartoffeln	**1,60 €**	Rosmarinkartöffelchen	**2,00 €**
Kartoffelkräuterpüree	**1,90 €**	Gnocci	**2,00 €**
Hausgemachtes Erbsenpüree	**1,90 €**	Spätzle	**2,20 €**
Gemüsereis	**1,60 €**	Schwenkkartoffeln	**1,80 €**
Curryreis	**1,50 €**	Bandnudeln	**2,20 €**
Risotto	**1,50 €**		

Wir liefern keine Pommes frites, Herzoginkartoffeln oder Kroketten.

Vegetarische Gerichte ab 10 Personen

	Preis pro Portion*
Cannelloni Verdi mit Ziegenkäse überbacken	**3,80 €**
Gefüllte Zucchini mit Reis, Gemüse und Käse	**4,10 €**
Gemüsecouscous	**3,50 €**
Chili non Carne	**4,80 €**
Gemüseschnitzel Wiener Art	**5,30 €**
Ofenkartoffeln mit Sour Creme	**3,80 €**
Gemüselasagne	**3,80 €**
Falafelbällchen mit Kräuterquark	**2,30 €**
Gefüllte Riesenchampignons mit Frischkäse und Tomate – Mozzarella	**4,80 €**
Nudel – Broccoli – Auflauf	**3,80 €**

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

SAINT ALBRAY
mild - würzig
BRESSO
cremig-frisch

Buffet 1 ab 10 Personen

Warme Speisen	Kasslerbraten mild geräuchert mit Sauce Herzhaftes Sauerkraut Petersilien- oder Rosmarinkartöffelchen
Kalte Speisen	Käseplatte (verschiedene pikante Käsesorten & frische Trauben) Halbe gefüllte Eier mit Remouladensauce Partyfrikadellen Frischer gemischter Salat Kleine Brotvariation
Ein Dessert nach Wahl	(siehe Angebot Dessert)

Preis pro Person 18,90 €*

In den Buffetvorschlägen können auch einzelne Komponenten ausgetauscht werden. Bitte sprechen sie uns darauf an.

Buffet 2 ab 20 Personen

Warme Speisen	Kasslerbraten mild geräuchert mit Sauce Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichen, Ananas und Tomate – Mozzarella überbacken Herzhaftes Sauerkraut Warme Gemüseplatte (Fingermöhren, Broccoli, Buttererbsen, Pilze, Spargel, Blumenkohl) Rosmarinkartoffeln Kartoffelgratin
Kalte Speisen	Käseplatte (verschiedene pikante Käsesorten & frische Trauben) Halbe gefüllte Eier auf Remouladensauce Partyfrikadellen Frischer gemischter Salat Kleine Brotvariation
Zwei Desserts nach Wahl	(siehe Angebot Dessert)
	Preis pro Person 20,90 €*

Buffet 3 ab 30 Personen

Warme Speisen	Kasslerbraten mild geräuchert mit Sauce Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichen, Ananas und Tomate – Mozzarella überbacken Schweinefilet in einer Waldpilzrahmsauce Herzhaftes Sauerkraut Warme Gemüseplatte (Fingermöhren, Broccoli, Buttererbsen, Pilze, Spargel, Blumenkohl) Rosmarinkartoffeln Kartoffelgratin
Kalte Speisen	Käseplatte (verschiedene pikante Käsesorten & frische Trauben) Halbe gefüllte Eier auf Remouladensauce Partyfrikadellen Rucolasalat mit Cherrytomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan Kleine Brotvariation
Drei Desserts nach Wahl	(siehe Angebot Dessert)
	Preis pro Person 22,90 €*

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Fingerfood Buffet ab 30 Personen

Kalte Speisen

Verschieden belegte Kanapees (Räucherlachs, Lachsschinken, Käse, Braten) / 3 Stück pro Person
Kleine Medaillons mit Früchten
Kleine Käsehappen aus verschiedenen pikanten Käsesorten
Tomaten – Mozzarella – Basilikumspießchen
Kleine Partyfrikadellenspießchen
Geflügelspießchen mit Mangodip
Garnelenspießchen mit fruchtiger Cocktailsauce
Frisches Obst mundgerecht zubereitet
Petit Four

Preis pro Person 18,10 €*

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Mediterranes Buffet ab 30 Personen

Vorspeisen	Antipasti Platte Tomaten – Mozzarella – Basilikum Platte Serranoschinken mit Honigmelone und Feigen Salami mit schwarzen Oliven und Schafskäse Käseplatte (verschiedene pikante Käsesorten & frische Trauben) Brotvariation & Chiabattabrot
Hauptgang	Schweinesteak „Saltimbocca“ mit Serranoschinken und Salbei umhüllt mit Rosmarinkartoffeln Pasta mit frischem Gemüse, dazu eine Käsesauce und Parmesan Lachs mit Zitronenbuttersauce auf frischem Gartengemüse, dazu Risotto Pfannengemüse Oliven, gefüllt mit Frischkäse, im Speckmantel Backpflaumen im Speckmantel
Dessert	(siehe Angebot Dessert) Obstplatte mit frischen Früchten – mundgerecht zubereitet
	Preis pro Person 26,70 €*

Brunch Buffet ab 30 Personen

Warme Speisen	Steakpfanne (kleine Kasslersteaks, kleine Schweinesteaks und kleine Medaillons mit Pilzen) Geflügelpfanne (Hähnchenhaxen, Geflügelspießchen und kleine Putensteaks) Rosmarinkartoffeln
Kalte Speisen	Geflügelsalat Halbe gefüllte Eier auf Remouladensauce Partyfrikadellen Tomate – Mozzarella – Basilikum – Platte Gemüseplatte aus frischem Gemüse mit einem Kräuterdip Gemischte Platte mit Käse, Salami und Braten Brotkorb mit frischen Brötchen (hell & dunkel) Kleine Variation mit Butter, Honig & Konfitüre Frisches Obst – mundgerecht zubereitet
Dessert nach Wahl	(siehe Angebot Dessert)
	Preis pro Person 26,20 €*

* Preise netto zzgl. MwSt. – Details siehe S. 34 Punkt 6

Lieferbedingungen

Die Lieferung erfolgt an 365 Tagen im Jahr.

1. Ab einem Bestellwert über 250,00 € netto liefern wir in Greifswald (17489/17491/17493 Ausnahme Insel Koos und Riems) ohne Lieferkosten.

2. Bei Bestellungen außerhalb von Greifswald berechnen wir eine Kilometerpauschale von 1,00 € pro gefahrenen Kilometer zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich können Sie Ihre Bestellung auch selbst abholen und zurückbringen.

3. Sämtliche von uns überlassenen Ausstattungsgegenstände sind Eigentum der Firma Koschinski Catering. Der Besteller verpflichtet sich, die Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigung, auch an Transportbehältern, gehen zu Lasten des Bestellers.

4. Die Rückgabe der Leihgegenstände erfolgt grob gereinigt und ohne Speisereste.

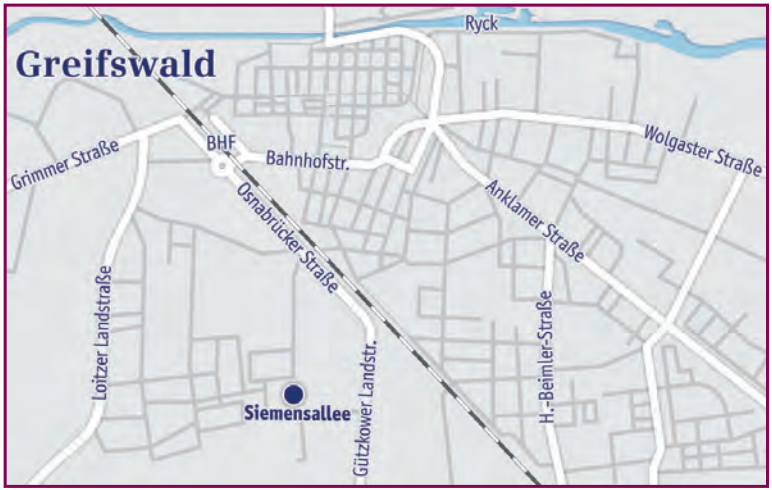
5. Bei Veranstaltungen, die durch unser Personal eingedeckt und abgeräumt werden, erfolgt eine Berechnung je nach Aufwand.

6. Alle Speisen verstehen sich zuzüglich 7% Mehrwertsteuer.

7. Bei hinzukommenden Serviceleistungen (Lieferung von Speisen, Leihgebühren für Geschirr und Besteck, Personalkosten, etc.) wird der Gesamtnettopreis mit einer Mehrwertsteuer von 19% besteuert.

8. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Anfahrt



Koschinski
CATERING

Siemensallee 1
17489 Greifswald
Tel 03834.83 54 592
Fax 03834.83 54 593
info@koschinski-catering.de
www.koschinski-catering.de

Koschinski
CATERING

Siemensallee 1
17489 Greifswald
Tel 03834.83 54 592
Fax 03834.83 54 593
info@koschinski-catering.de
www.koschinski-catering.de

Partyservice - Eventcatering - Kantine