



# Bankettmappe

Sehr geehrter Guest !

Die Vorbereitung und Organisation Ihrer geplanten Veranstaltung beansprucht jede Menge Ihrer kostbaren Zeit.

Die Ihnen vorliegende Bankettmappe soll Ihnen einen ersten Eindruck über unser Angebotsspektrum vermitteln.

Sei es anlässlich eines Seminars, eines Kongresses, einer Tagung oder anderen Firmen- oder Kundenevents – die Firma Ferdin bietet Ihnen ein individuelles gastronomisches Gesamtkonzept.

Unser erfahrenes Team steht Ihnen von der Planung über die Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung jederzeit gern zur Verfügung. Wir freuen uns darauf, Ihre individuellen Wünsche, Mottos oder Ereignisse gastronomisch zu begleiten.

Unser oberstes und kompromissloses Ziel ist es, Sie zufriedenzustellen und zu begeistern.

**Lassen Sie uns darüber sprechen !**

## So erreichen Sie uns:

Frau Tatjana Ferdin Tel.: +49 911 48 00 38 – 30

Herr Diego Izzo Tel.: +49 911 48 00 38 – 10

Fax: + 49 911 48 00 38 - 38

[tatjana.ferdin@ferdin-catering.de](mailto:tatjana.ferdin@ferdin-catering.de)

diego.izzo@ferdin-catering.de

[www.ferdin-catering.de](http://www.ferdin-catering.de)

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen **spätestens 5 Werkstage** vor einer Veranstaltung in schriftlicher Form (gern per Email) bei uns vorliegen müssen!

## Bankettmappe

---

### Getränkeangebot:

Bei den alkoholfreien Getränken sowie bei den Bieren, können wir nur Produkte der Firma Tucher Bräu anbieten.

### Alkoholfreie Getränke:

Selters Mineralwasser	0,25l	€	1,90
Selters Mineralwasser	0,75l	€	5,00
Coca Cola/light	0,20l	€	2,30
Coca Cola/light	1,00l	€	6,00
Apfelsaft	0,20l	€	2,30
Apfelsaft	1,00l	€	7,00
Orangensaft	0,20l	€	2,30
Orangensaft	1,00l	€	7,00
Bionade	0,33l	€	3,00
Kanne Kaffee	1,00l	€	11,00
Kanne Tee	1,00l	€	10,00

Kaffeespezialitäten auf Anfrage

### Biere:

Tucher Pils vom Fass	0,30l	€	2,80
Tucher Hefeweizen vom Fass	0,30l	€	2,80
Tucher Pils	0,33l	€	2,80
Tucher Hefeweizen	0,50l	€	4,00
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	€	4,00
Jever Lime	0,33l	€	2,80
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	€	2,80

## Bankettmappe

### Prickelndes:

Fraenzi, Frizzante Bavarese (fränkischer „Prosecco“)	0,75l	€ 23,50
Oppmann „Schloss Würzburg“, Sekt, trocken	0,75l	€ 24,50
Moet Chandon, Champagne Brut	0,75l	€ 79,00
Moet Chandon, Champagne Brut, Rosé	0,75l	€ 89,00
Veuve Clicquot, Champagne Brut	0,75l	€ 89,00

### Weißweine:

Schloss Castell Riesling, QbA, trocken	0,75l	€ 24,50
Schloss Castell Silvaner, QbA, trocken	0,75l	€ 24,50
Castell-Castell Silvaner, QbA, trocken	0,75l	€ 22,50
Bidoli Pinot Grigio, Friuli Grave, DOC	0,75l	€ 21,50

### Rotweine:

Schloss Castell Domina, QbA, trocken	0,75l	€ 24,50
Castell-Castell Rotling, QbA, trocken	0,75l	€ 22,50
Castell-Castell "1224" Rotwein Cuvée, trocken	0,75l	€ 22,50

Weitere Weine gern auf Anfrage.

## Bankettmappe

### Snacks für alle Gelegenheiten (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

**Canapés Standard:** pro Stück € 2,50

Sorten:

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto

\*\*\*

Mailänder Salami mit Cornichons

\*\*\*

Tortenbrie mit Trauben

\*\*\*

Gekochter Schinken mit Spargel

\*\*\*

Paprikaputenbrust mit Früchten

**Canapés Premium:** pro Stück € 2,80

Sorten:

Serranoschinken mit Melone

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Tartar

\*\*\*

Marinierte Riesengarnelen mit frischem Dill

\*\*\*

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Blauschimmelkäse mit Birnenspalten

**Canapés Fränkisch-Rustikal:** pro Stück € 2,50

Sorten:

Obatzter mit roten Zwiebelringen

\*\*\*

Forellentatar mit Cremé fraiche und Dill

\*\*\*

Kräuterfrischkäse mit Radieschen und Gurke

\*\*\*

Nürnberger Stadtwurst mit Essiggurke und Zwiebeln

\*\*\*

Kalter Braten mit kleinen Maiskörbchen

\*\*\*

Oberpfälzer Bauernschinken mit Essiggürkchen

## Bankettmappe

### Belegtes:

Sorten:

Halbe belegte Brötchen, bunt gemischt und fein ausgarniert mit Schinken, Salami, Frischwurst und verschiedenem Käse	€ 2,20
* * *	
Verschieden belegte American Sandwich mit Putenbrust, Schinken-Käse oder Thunfisch	€ 3,00
* * *	
Halbes Fladenbrot mit Tomate-Mozzarella, Antipasti(Vegan), oder Paprika-Frischkäse	€ 3,00
* * *	
Verschieden gefüllte Wraps mit Rauchlachs, Feta-Pepperoni, Antipasti(Vegan) oder Schinken-Käse	€ 3,00
* * *	
Verschiedene belegte Bagels mit Rauchlachs, Frischkäse, Pastrami oder Hähnchenbrust	€ 3,00

### Laugengebäck:

Sorten:

Laugenbrezel	€ 1,30
* * *	
Butterbrezel	€ 1,90
* * *	
Schnittlauchbrezel/Käselaugenstange	€ 2,10
* * *	
Camenbertbrezel	€ 2,50
* * *	
Überbackene Schinken-Käsebrezel	€ 2,50

### Herhaftes:

Sorten:

1 Paar Wiener mit Senf und Brötchen	€ 3,00
* * *	
1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Breze	€ 4,50
* * *	
Currywurst mit hausgemachter Soße und Brötchen	€ 4,50
* * *	
Herzhafte Gulaschsuppe mit Brötchen	€ 4,50
* * *	
Chili con Carne mit Brötchen	€ 4,50
* * *	
Kartoffel-Wirsing Topf mit Brötchen	€ 4,00

## Bankettmappe

---

### Cocktailsnacks im Glas: Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

**Standard:** pro Stück € 3,00

Sorten:

Matjescocktail „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln

\*\*\*

Fränkischer Kartoffelsalat mit Partyfrikadelle

\*\*\*

Hähnchencocktail in fruchtiger Currycreme

\*\*\*

Fleischsalat „klassisch“ mit Essiggurke und Ei

\*\*\*

Mozzarellini mit Kirschtomaten und Pesto

\*\*\*

Bunter Farfallesalat mit Antipasti

**Premium:** pro Stück € 3,50

Sorten:

Schweizer Bergkäsesalat mit Kräutervinaigrette

\*\*\*

Shrimpscocktail mit Ananas und Champignon

\*\*\*

Black Tiger Garnelen in Chilliöl auf Asiasalat

\*\*\*

Heißgeräuchertes Pastrami auf Coleslaw

\*\*\*

Marinierter Hähnchenspieß auf Cous Cous Salat

### Kuchen und Gebäck

Sorten:

Blechkuchen der Saison € 2,20

\*\*\*

Plundergebäck, Süß oder Pikant € 2,00

\*\*\*

Mini-Plundergebäck € 1,30

\*\*\*

Muffins und Donuts € 1,80

## Bankettmappe

### Für Ihre Pause (Mindestbestellmenge 10 Personen)

Kaffee und Tee pro Person € 3,00

#### Französische Pause

Kaffee, Tee und Croissants pro Person € 4,20

#### Süße Pause

Kaffee, Tee, Plundergebäck und Blechkuchen der Saison pro Person € 6,00

#### Herzhafte Pause

Kaffee, Tee, verschieden belegte halbe Brötchen und Butterbrezen pro Person € 7,50

#### Bayerische Pause

Kaffee und Tee, Weißwürste, Wiener Würstchen, Laugenbrezen, Brötchen, süßer und mittelscharfer Senf pro Person € 8,50

#### Amerikanische Pause

Kaffee, Tee, Milchshakes, Sandwiches mit Pute, Schinken und Käse, Donuts und Muffins pro Person € 9,50

#### Gesunde Pause

Kaffee, Tee, Milch, verschiedene Frucht-Smoothies, Vollkornbrötchen mit Frischkäse, Putenbrust und Tomate-Mozzarella, Obstsalat pro Person € 9,50

#### zusätzlich dazu buchbar:

filetiertes Obst der Saison pro Person € 2,00  
Gemüsesticks mit Dip pro Person € 2,00

## Bankettmappe

### Lunchbreak

**Alle Lunchbuffets in dieser Größenordnung sind erst ab 50 Personen bestellbar!**

Lunchbuffet 1: Fränkisch-regional	Preis pro Person	€ 20,50
-----------------------------------	------------------	---------

Mini-Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Kartoffelsalat

\*\*\*

Rauchlachsroulade mit Kräuterfrischkäse und Meerrettich

\*\*\*

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Schwarzbrotcroutons

\*\*\*

Laugenbrezen, Brötchen und Bauernbrot, Butter, Meerrettich und Senf

\*\*\*

Original Nürnberger Rostbratwürstchen auf Weinsauerkraut

\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmwirsing und Semmelknödel

\*\*\*

Würzige Käsespätzle mit Röstzwiebeln

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesoße

\*\*\*

Grießflammerie mit Schattenmorellen

#### **zusätzlich buchbar:**

Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings und Croutons

Aufpreis pro Person	€ 3,50
---------------------	--------

#### **zusätzlich buchbar:**

Rustikale Bayerische Käseauswahl mit Radieschen

Aufpreis pro Person	€ 2,00
---------------------	--------

## Bankettmappe

<b>Lunchbuffet 2: Mediterran</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>€ 23,50</b>
----------------------------------	-------------------------	----------------

Mailänder Salami, Seranoschinken, Gemüse Antipasti

\*\*\*

Roma-Tomaten und Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola

\*\*\*

Black Tiger Garnelen in Chilliöl

\*\*\*

Ofenfrische Baguetteauswahl und Butter

\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinerücken mit Gnocchi und Zucchinigemüse

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet unter einer Zitronen-Thymian-Kruste  
mit Paprikagemüse und Kräuterreis

\*\*\*

Spinat-Ricotta Tortelloni in Tomatensugo

\*\*\*

Panna cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen

\*\*\*

Tiramisuschnitte

### **zusätzlich buchbar:**

Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings und Croutons

<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>€ 3,50</b>
----------------------------	---------------

### **zusätzlich buchbar:**

Mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Chutneys

<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>€ 2,00</b>
----------------------------	---------------

## Bankettmappe

<b>Lunchbuffet 3: Südtiroler Schmankerl</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>€ 23,50</b>
---	-------------------------	----------------

Südtiroler Speck und Kaminwurzen mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Reiberdatschi mit feinem Rauchlachs und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Marinierte Semmelknödelscheiben mit Pfifferlingssalat

\*\*\*

Vinschgerl, Brötchen und Bauernbrot, Butter, Senf und Kren

\*\*\*

Tiroler Saftgulasch vom Jungrind mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Speck und Linsen

\*\*\*

Spinat- und Käseknoedel auf Waldpilzragout

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

### **zusätzlich buchbar:**

Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings und Croutons

<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>€ 3,50</b>
----------------------------	---------------

### **zusätzlich buchbar:**

Alpenkäseauswahl

<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>€ 2,00</b>
----------------------------	---------------

## Bankettmappe

<b>Lunchbuffet 4: International</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>€ 24,50</b>
-------------------------------------	-------------------------	----------------

Rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffelsalat und Remoulade

\*\*\*

Graved Lachs mit Schmand-Gurken und frischem Dill

\*\*\*

Bunter Brotsalat mit Feta, Oliven und Peperoni

\*\*\*

Ofenfrische Baguetteauswahl, Party-Brötchen und Butter

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust mit Pilzrahmsoße, glacierten Karotten und Spätzle

\*\*\*

Duett von Lachs und Zander in leichter Senfsoße mit Romanescogemüse und Wildreismischung

\*\*\*

Bunter Gemüsestrudel mit Schnittlauchsoße

\*\*\*

Mandelcreme mit Orangensalat

\*\*\*

Verschieden gefüllte Topfenknödel mit Mohnbutter

### **zusätzlich buchbar:**

Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings und Croutons

<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>€ 3,50</b>
----------------------------	---------------

### **zusätzlich buchbar:**

Internationale Käseauswahl mit Früchten und Dips

<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>€ 2,00</b>
----------------------------	---------------

## Bankettmappe

<b>Lunchbuffet 5: Vegetarisch/Vegan</b>	<b>Preis pro Person</b>	<b>€ 19,50</b>
---	-------------------------	----------------

Italienischer Farfallasalat mit buntem Antipasti-Gemüse

\*\*\*

Gebackener Tofu auf Asia-Glasnudelsalat

\*\*\*

Bunt gefüllte Wraps mit Grillgemüse, Tomate-Mozzarella oder Pepperonata

\*\*\*

Reichhaltige Brot und Brötchenauswahl, Butter und Margarine

\*\*\*

Vegetarisch gefüllte Paprika und Zucchini mit Tomatensugo und Kräuterreis

\*\*\*

Penne alla Arrabiata mit Kirschtomaten und frischem Ruccola

\*\*\*

Überbackene Ofenkartoffel mit verschiedenen Füllungen

\*\*\*

Gemüsefrikadellen in Currycremé mit Cous-Cousröhrchen

\*\*\*

Honig-Joghurtcremé mit Pistazien

\*\*\*

Salat von frischen Früchten

\*\*\*

Kokos-Panna Cotta mit Ananasconfit

### **zusätzlich buchbar:**

Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings und Croutons

<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>€ 3,50</b>
----------------------------	---------------

### **zusätzlich buchbar:**

Internationale Käseauswahl mit Früchten und Dips

<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>€ 2,00</b>
----------------------------	---------------

## Bankettmappe

### Buffets für Ihren Festabend

**Buffets dieser Größenordnung sind erst ab 80 Personen bestellbar!**

**Fränkisches Buffet:** **Preis pro Person € 34,50**

<b>Vorspeisen</b>	Fränkische Wurstspezialitäten vom Holzbrett * * *
	Kalbstafelspitz auf Krautsalat mit frischem Meerrettich * * *
	Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele und Lachs * * *
	Nürnberger Spinatkuchen mit Weichkäse und Paprika
<b>Salat und Brot</b>	Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Croutons * * *
	Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl, Laugenbrezen und Butter
<b>Suppe</b>	Fränkische Festtagssuppe
<b>Hauptgänge</b>	Schweinerücken in der Wirsingkruste mit Kellerbiersoße * * *
	Zanderfilet in leichter Senfsauce mit Blattspinat * * *
	Rinderrouladen Hausfrauen Art und Blaukraut * * *
	Krautschupfnudelpfanne mit Rosenkohl und geschmolzenen Zwiebeln
<b>Beilagen</b>	Kartoffelklöße, Kräuterreis und Spätzle
<b>Dessert</b>	Apfelküchle mit Zimt und Zucker * * *
	Joghurtcreme mit Himbeermark * * *
	Bayerische Käseauswahl mit Rettich und Radieschen

## Bankettmappe

**Mediterranes Buffet:** **Preis pro Person € 38,50**

<b>Vorspeisen</b>	Gemischtes Antipastigemüse in Olivenöl-Kräuter-Marinade * * *
	Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce und Kapern * * *
	Knoblauch-Garnelen mit pikanter Chilinote * * *
	Mailänder Salami und Serranoschinken mit marinierten Feigen * * *
	Roma-Tomaten und Büffelmozzarella mit Rucolapesto
<b>Salat und Brot</b>	Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Croutons * * *
	Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl, Baguette und Butter
<b>Suppe</b>	Tomaten-Curryrahmsüppchen mit Basilikum
<b>Hauptgänge</b>	Schweinefilet mit Basilikumkruste in Paprikacreme * * *
	Lammrolle Toskana mit Zwiebeln und Salbei * * *
	Fischroulade mit Lachs-Parmesanfüllung und buntem Zucchinigemüse * * *
	Gnocchi in Tomatenpesto mit Ruccola und Kirschtomaten
<b>Beilagen</b>	Rosmarinkartoffeln, Weißweinrisotto, Nudeln
<b>Dessert</b>	Latte-Macchiato-Creme mit Schokoladensauce * * *
	Frischer Obstsalat mit Maraschino * * *
	Käseauswahl mit weißen und blauen Trauben

## Bankettmappe

**Internationales Buffet:** **Preis pro Person € 42,50**

<b>Vorspeisen</b>	Verschiedene regionale und internationale Schinkenspezialitäten mit Preiselbeer-Orangensauce * * *
	Gebratene Riesengarnelen in Chili-Öl mit Cocktailsauce * * *
	Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Zitronenmeerrettich und Dill-Senfsauce * * *
	Rosa gebratenes Roastbeef in der Pfefferkruste mit Sauce Tartar auf Waldorfsalat * * *
	Gegrillter Chicorée, Radicchio und Fenchel in karamellisiertem Balsamico-Dressing
<b>Salat und Brot</b>	Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Croutons * * *
	Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl, Baguette und Butter
<b>Suppe</b>	Hummerschaumsüppchen mit Cognac verfeinert
<b>Hauptgänge</b>	Kalbsrolle mit Speck und Pilzen gefüllt in Wacholderrahm * * *
	Duett von Lachs und Zander in Safransauce mit Romanescogemüse * * *
	Gebratene Barbarie-Entenbrust in Himbeer-Orangensauce * * *
	Feine Pastahalbmonde mit cremiger Käse-Basilikum-Füllung * * *
<b>Beilagen</b>	Mohnspätzle, Gemüsereis, Kartoffelgratin
<b>Dessert</b>	Marmoriertes Schokoladenmousse mit Waldbeerensauce * * *
	Charlotte „Königliche Art“ mit Sauerkirschen * * *
	Salat von frischen Früchten * * *
	Internationale Käseauswahl vom Holzbrett

## Bankettmappe

---

### Menüs:

Sollten Sie ein Menü wünschen, lassen Sie uns bitte Ihre Anfrage zukommen. Hierfür werden individuelle Vorschläge für Sie erarbeitet.

Hierbei ist zu beachten, dass Menüs nur im großen und kleinen Saal möglich sind. In den Konferenzräumen ist dies aus technischen Gründen leider nicht möglich.

### Sonstiges:

Kontakt Gärtnerei:



Gartenwelt Dauchenbeck  
Markus Wollny  
Floristmeister  
Mainstraße 40  
90768 Fürth-Atzenhof  
Telefon: +49 (0) 911/ 97722-34  
Telefax: +49 (0) 911/ 97722-55  
E-Mail: [m.wollny@gartenwelt-dauchenbeck.de](mailto:m.wollny@gartenwelt-dauchenbeck.de)  
Internet: [www.gartenwelt-dauchenbeck.de](http://www.gartenwelt-dauchenbeck.de)