
Bankettmappe

Sehr geehrter Gast !

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 Seminares, 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

diego.izzo@ferdin-catering.de

www.ferdin-catering.de

Bitte beachten Sie, dass Bestellungen **spätestens 5 Werktage** 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
Bidoli Merlot, Friuli Grave, DOC	0,75l	€ 21,50

Weitere Weine gern auf Anfrage.

Bankettmappe

Snacks für alle Gelegenheiten (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Canapées 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

Canapées Premium: pro Stück € 2,80

Sorten:

Serranoschinken mit Melone

* * *

Roastbeef mit Sauce Tartar

* * *

Marinierte Riesengarnelen mit frischem Dill

* * *

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

* * *

Blauschimmelkäse mit Birnenspalten

Canapées Fränkisch-Rustikal: pro Stück € 2,50

Sorten:

Obatzter mit roten Zwiebelringen

* * *

Forellentatar mit Crémé fraîche und Dill

* * *

Kräuterfrischkäse mit Radieschen und Gurke

* * *

Nürnberger Stadtwurst mit Essiggurke und Zwiebeln

* * *

Kalter Braten mit kleinen Maiskölbchen

* * *

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

Herzhaftes:

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

* * *

Hähnchenscocktail 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

Gemüesticks 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

Lunchbuffet 2: Mediterran

Preis pro Person

€ 23,50

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

Aufpreis pro Person

€ 3,50

zusätzlich buchbar:

Mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Chutneys

Aufpreis pro Person

€ 2,00

Bankettmappe

Lunchbuffet 3: Südtiroler Schmankerl

Preis pro Person

€ 23,50

Südtiroler Speck und Kaminwurzeln 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 Käseknödel auf Waldpilzragout

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

zusätzlich buchbar:

Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings und Croutons

Aufpreis pro Person

€ 3,50

zusätzlich buchbar:

Alpenkäseauswahl

Aufpreis pro Person

€ 2,00

Bankettmappe

Lunchbuffet 4: International

Preis pro Person

€ 24,50

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 Maispouardenbrust 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

Aufpreis pro Person

€ 3,50

zusätzlich buchbar:

Internationale Käseauswahl mit Früchten und Dips

Aufpreis pro Person

€ 2,00

Bankettmappe

Lunchbuffet 5: Vegetarisch/Vegan

Preis pro Person

€ 19,50

Italienischer Farfallesalat 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-Coustörtchen

* * *

Honig-Joghurtcremé mit Pistazien

* * *

Salat von frischen Früchten

* * *

Kokos-Panna Cotta mit Ananasconfit

zusätzlich buchbar:

Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Dressings und Croutons

Aufpreis pro Person

€ 3,50

zusätzlich buchbar:

Internationale Käseauswahl mit Früchten und Dips

Aufpreis pro Person

€ 2,00

Bankettmappe

Buffets für Ihren Festabend

Buffets dieser Größenordnung sind erst ab 80 Personen bestellbar!

Fränkisches Buffet:

Preis pro Person € 34,50

Vorspeisen

Fränkische Wurstspezialitäten vom Holzbrett

* * *

Kalbstafelspitz auf Krautsalat mit frischem Meerrettich

* * *

Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele und Lachs

* * *

Nürnberger Spinatkuchen mit Weichkäse und Paprika

Salat und Brot

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Croutons

* * *

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl, Laugenbrezen und Butter

Suppe

Fränkische Festtagssuppe

Hauptgänge

Schweinerücken in der Wirsingkruste mit Kellerbiersoße

* * *

Zanderfilet in leichter Senfsauce mit Blattspinat

* * *

Rinderrouladen Hausfrauen Art und Blaukraut

* * *

Krautschupfnudelpfanne mit Rosenkohl und geschmolzenen Zwiebeln

Beilagen

Kartoffelklöße, Kräuterreis und Spätzle

Dessert

Apfelkühle mit Zimt und Zucker

* * *

Joghurtcreme mit Himbeermark

* * *

Bayerische Käseauswahl mit Rettich und Radieschen

Bankettmappe

Mediterranes Buffet:

Preis pro Person € 38,50

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

Bankettmappe

Internationales Buffet:

Preis pro Person € 42,50

Vorspeisen

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

Salat und Brot

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Croutons

* * *

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl, Baguette und Butter

Suppe

Hummerschaumsüppchen mit Cognac verfeinert

Hauptgänge

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

* * *

Beilagen

Mohnspätzle, Gemüsereis, Kartoffelgratin

Dessert

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
Internet: www.gartenwelt-dauchenbeck.de