



Ihr CATERER im Revier –
Leckeres aus Ihrer Region

Gültig ab September 2024



www.revier-catering.de

Ihr CATERER im Revier –
Leckeres aus Ihrer Region



Geburtstage, Familienfeiern
oder sonstige wichtige Ereignisse,
die es Wert sind, das Leben

...zu feiern
und zu genießen!

Genießen Sie
diese Zeit
mit Ihren Gästen!

wir kümmern uns
um den Rest.

Sprechen Sie uns an –
wir beraten Sie gerne unter
02362-62208 und 0178-6263623
oder schreiben Sie uns eine Mail an:
info@revier-catering.de.
Natürlich kommen wir auf Wunsch
auch zu Ihnen nach Hause.



Lieber Kunde Lieber Kunde

Ihre Bestellung sollte mindestens 7 Tage vor Liefertermin bei uns eingegangen sein. Bei größeren Festlichkeiten für bis zu 400 Personen und Sonderbestellungen 14 Tage vorher. Auf Wunsch liefern wir Ihnen gegen eine kleine Gebühr: Leihgeschirr, Besteck, Bistro-Tische, Festzeltgarnituren, großer Gasgrill, Tischdekorationen, Getränke, Zapfanlagen und vieles mehr. Eine Buffetbedienung ist bei größeren Festen jederzeit möglich.

Bei warmen Gerichten steht Ihnen unser Service ab 10 Personen zur Verfügung. Selbstverständlich erfolgt unsere Lieferung „Frei Haus“, bei einem Komplettmenü innerhalb Dorstens. Bei Teilbestellungen bitten wir um einen Unkostenbeitrag. Das Reinigen sämtlicher Leihgeräte ist Bestandteil unseres Services.

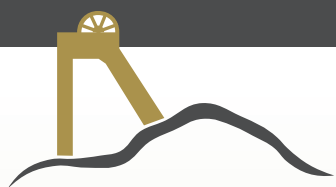
Für eine eingehende Beratung steht Ihnen unser geschultes Personal zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir kommen auch gerne für eine eingehende Beratung zu Ihnen nach Hause.

Regionale Produkte sind uns sehr wichtig und selbstverständlich verwenden wir für unseren Party-Service nur Fleisch von hiesigen Bauern.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Auf die Zusammenarbeit mit Ihnen freut sich
Ihr Caterer Ingo Folgmann und sein gesamtes Team!





Kräftig-deftig – für die kleine Feier

Schinkenbraten „Rustikal“

mit Schwarte und Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Gebratenes Gemüse

17,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Geschnetzeltes „Förster Art“

deftig mit Mischpilzen,
Knoblauch und Speck,
Bratkartoffeln,
zarte Speckböhnchen

21,50 p.P.
(Ab 10 Personen)

Kasseler-Rücken im eigenen Sud

mit Honig überbacken,
Sauerkraut mit Ananas und Speck,
Kartoffelpüree

19,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Putengeschnetzeltes „Hawaii“

mit Ananas in Curry-Rahmsauce,
Butterreis,
Broccoli in Sauce Hollandaise mit
gerösteten Mandelsplittern

21,00 p.P.
(Ab 10 Personen)

Rahmgeschnetzeltes aus der Jungschweinkeule

Kartoffelgratin,
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

20,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Knusper-Lachs

in Dillsauce, mit Petersilienkartoffeln,
Broccoli und Sauce Hollandaise

29,50 p.P.
(Ab 10 Personen)



BBQ



Grillbuffet nach Wahl ab 30 Personen

– auch als Komplettlösung mit gestelltem Grill und Personal möglich!

Wir konzipieren nach Ihren eigenen Wünschen z.B. Grillbuffets, Kalte Platten, Desserts, etc. (eingehende Beratung inklusive)

Die Preiskalkulation richtet sich nach dem Umfang des gewünschten Grillbuffets.

Firmen- & Seminar-Catering

Brunch & Breakfast

Wurstplatte mit hausgemachter Wurst & Schinken

Käseplatte, verschiedene Sorten mit Obst garniert

Hausgemachter Mettigel

Rührei, gekochte Eier

Bacon (kross gebratene Bacon-Streifen)

Rohkostplatte mit Dressing

Brotkorb mit Butter

Mögliche Komponenten: Warme Speisen,

Wurstchen, Prager Schinken & Suppe nach Wahl

ab 19,90 p.P.

Firmenbuffet

Verschiedene gefüllte Wraps,

Canapés & Salate nach Wahl,

Desserts im Glas,

Auswahl an belegten Brötchenhälften

sowie warme Komponenten nach Wahl

Saisonales Buffet

Im September und Oktober bieten wir Ihnen auch bayerische bzw. Oktoberfest-Menüs.

(werden nach Kundenwunsch konzipiert)

Preis auf Anfrage





Für den festlichen Anlass

Menü Nr. 1

Spargelcremesuppe
Hähnchenfilet mit Früchten
und Käse überbacken
Butterreis oder Kräuterris
Gemischtes Gemüse in Sauce Hollandaise
Vanille-Bourbon-Creme mit Mandeln

25,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 2

Rinderrouladen
mit Kartoffelklößen und
hausgemachtem Rotkohl
Salatplatte mit Dressing
Herrencreme

27,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 3

Hühnersuppe mit Eierstich
Rinderfilet „Mauritius“ in Rotweinsauce
mit Pfifferlingen
Butterspätzle oder Kartoffelgratin
Kaisergemüse in Sauce Hollandaise
Mokka-Creme

39,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 4

Hausgemachte Rindfleischsuppe
Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin
Erbsen und Möhren
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings
Stracciatella-Creme

27,50 p.P.
(Ab 10 Personen)

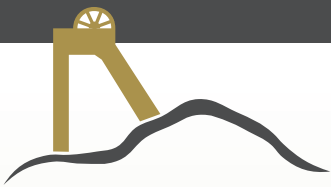
Vegetarische/vegane Ergänzung für Ihre Party

Salatplatte mit Dressing
Antipasti-Platte
Tomate Mozzarella
Brotkorb mit Kräuterbutter
Frischkäsedip mit Cracker
Farmersalat
Griechischer Salat
Bruschetta
Italienische Tomaten-Fussili-Pfanne
Falafel-Bällchen in Tomatensoße
Gemüseschnitzel
Gemüsefrikadelle

Preis nach Buffetaufwand
(Ab 10 Personen)

(kombinierbar mit anderen Menüs
und vegetarischen Gerichten)





Buffetklassiker

Kaltes Buffet mit Suppe

Gulaschsuppe oder Currywurst

Anti Pasti

Tomate-Mozzarella

Bruschetta

Filet-Medaillons mit süßer Farce

Schnitzelchen und
Hähnchenbrustfilet mit Mandelkruste

Putenspieße mit Kräutern

Mediterraner Nudelsalat

Ruccola mit Tomaten

Brotkorb mit Partybrötchen,

Baguette und Kräuterbutter

Frischkäsedip mit Crackern

Gemischte Käseplatte
mit Früchten und Weintrauben

Mascarpone mit Beeren

30,50 p.P. (Ab 20 Personen)

„Bauern-Platte“

Party Mettwurstchen

Kleine Partyschnitzel

Rustikales Wurstbrett

Hackfleisch-Käse-Bällchen

Mettigel

Kartoffelsalat

Gemischtes Käsebrett

Brotkorb

mit hausgemachter Kräuterbutter

19,90 p.P. (Ab 10 Personen)

Saisonales Buffet (Ab 15 Personen)

Im September und Oktober bieten wir Ihnen
auch bayerische bzw. Oktoberfest-Menüs.
(werden nach Kundenwunsch konzipiert)

Preis auf Anfrage

Rustikales kaltes Buffet „Grafschaft“

Kleine Schnitzelchen

Party-Frikadellen

Gefüllte Eier

Hähnchenfilet „Royal“ mit Früchten

Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade

Geflügelsalat und Broccolisalat

Dekoratives Käsebrett

Gemischter Brotkorb mit Schmalz und Butter

20,90 p.P. (Ab 15 Personen)





Buffetklassiker

Kalt-warmes Buffet „Italian“

Tomate auf Mozzarella

Im kalten Teil:

Antipasti Platte

Hähnchenfilet im Kokosmantel

Datteln im Speckmantel

Schweinemedallions im Blätterteig

Bruschetta mit frischen Tomaten

Im warmen Teil:

Hähnchenbrustfilet „Caprese“

Rindergeschnetzeltes in Portweinsauce

Rosmarinkartoffeln & Fussili

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Salate:

Grüner Spargelsalat

Kartoffelsalat „Genovese“

Gemischter Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Thunfischcreme

Dessert:

Gemischte Käseplatte

Mascarpone mit Beeren

30,90 Euro p.P. (Ab 20 Personen)

Kalt-warmes Buffet „Dorsten“

Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Im kalten Teil:

Putenfilet mit Obst

Schweinemedallions in

verschiedenen Variationen

Hähnchenbrustfilet Royal

Party-Mettwürstchen

Im warmen Teil:

Rahmgeschnetzeltes

aus der Jungschweinkeule

Geräucherter Krustenbraten

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Salate:

Farmersalat

Rohkostplatte mit Dressing

Gemischter Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Butter

Dessert:

Gemischte Käseplatte

Herrencreme

29,50 Euro p.P. (Ab 20 Personen)





Buffetklassiker

Kalt-warmes Buffet „Rheinland“

Knochenschinken zur Melone der Saison

Im kalten Teil:

Spargel im Schinkenmantel

Party-Schnitzel

Kleine Frikadellen

Hähnchenfilet gebacken in Mandelkruste

Käseplatte mit verschiedenen Spezialitäten

Im warmen Teil:

Geschnetzeltes „Burgunder Art“
mit Rotweinsauce

Hähnchenbrustfilet „Orientalisch“
(mit Früchten in Sahne gelegt
und mit mildem Käse überbacken)

Gratinierte Lauchkartoffeln

Butterspätzle

Broccoli in Sauce Béarnaise
mit gerösteten Mandeln

Brotkorb & Frischkäsedip

Salate:

Rohkostplatte mit Dressing

Hirtensalat

Dessert:

Quarkschaum mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

31,50 Euro p.P. (Ab 20 Personen)

Kalt-warmes Buffet „Revier-Buffer“

Fischplatte:

Thunfischcreme mit Cracker

Geräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich

Norwegischer Räucherlachs

Matjes mit Preiselbeersahne

Im warmen Teil:

Schweinemedailleurs

in geräuchertem Schinkenmantel,

dazu Paprika-Sahne-Sauce

Hähnchengeschnetzeltes

in Sauce Béarnaise mit Früchten

Lauchgratin

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Salate:

Ruccola mit Cherrytomaten

Rohkostplatte mit 2 hausgemachten Dressings

Verschiedene Brötchen im Korb,

dazu Butter und Kräuterbutter

Dessert:

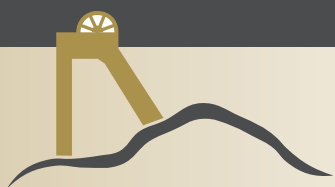
Erlesener Käse mit Früchten der Saison

Straciatella-Creme

Schoko-Rum-Creme mit Rosinen

33,90 Euro p.P. (Ab 20 Personen)





Hochzeitsbuffet

Hochzeitsbuffet „Regional meets International“

Vorspeise

Verschiedene Variationen von Antipasti
Westfälischer Knochenschinken
mit Gantaloupemelone
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Schweinemedallions im Blätterteig
Datteln im Speckmantel
Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing
Griechischer Salat

Hauptgang

Lachsfilet in Dill-Kräutersauce
Schweinemedallions, umwickelt mit
hausgemachtem Speck
in Paprika-Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Butter-Sauce
Gratinierte Lauch-Kartoffelscheiben
mit Gouda überbacken
Butterreis
Rosmarinkartoffeln
Warme Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Princessbohnen im Speckmantel

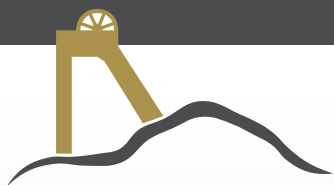
Nachspeise

Ofenfrische Baguettes
mit verschiedenen Partybrötchen
Hausgemachte Kräuterbutter
Verschiedene Dips
Käsevariationen
mit frischem Obst dekoriert
Klassische Herrencreme
Fruchtige Quarkcreme
mit frischen Früchten
Nach Wunsch konzipierter Mitternachtssnack
inkl. Komplettgeschirr und Besteck

49,90 Euro p.P. (Ab 30 Personen)

Wir gestalten auch gerne mit Ihnen
zusammen Ihr individuelles Hochzeitsbuffet.





Einzelgerichte

Stellen Sie Ihr Buffet individuell zusammen!

Fleischgerichte

Rinderfilet „Mauritius“
 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
 Rinder-Schmorbraten
 Sauerbraten „nach Hausfrauenart“
 Rinderrouladen
 Schweinefilet mit gekochtem
 Schinken/Champignons/Käse überbacken
 Schweinefilet-Medaillons
 mit ger. Schinken ummantelt
 Burgunderbraten in Rotweinsauce
 Schweinegulasch, traditionell oder ungarisch
 Schweineschnitzel und Sauce nach Wahl
 Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“
 Champignons/Speck/Majoran/Zwiebeln
 Jägerbraten
 saftiger Nacken in Pilzrahmsauce
 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
 Schinkenbraten „rustikal“
 Schweinerouladen
 Putenbraten
 Putenbrust „Lyon“ in Orangen-Sahnesauce
 Hähnchengeschnetzeltes „Hawaii“
 in Curryrahmsauce mit Ananas
 Hähnchenbrustfilet
 mit Früchten und Käse überbacken
 Putenrahmgulasch

Fischgerichte

Lachsfilet
 Paniertes Knusper-Lachsfilet
 Paniertes Rotbarschfilet
 (auf Wunsch inklusive Dill-Kräuter-Sauce)

Warme Gemüsebeilagen

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
 Kohlrabi mit Sauce Hollandaise
 Rotkohl
 Speckbohnen
 Erbsen & Möhren mit Sauce Hollandaise
 Sauerkraut, hausgemacht
 Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
 Broccoli mit Sauce Hollandaise
 und gerösteten Mandelsplintern
 gefüllte Champignons

Warme Beilagen

Kartoffelgratin, klassisch
 Gitterkartoffeln
 Lauchgratin
 Nudelgratin
 Bratkartoffeln, klassisch
 Kräuterpüree
 Kartoffelpüree, rustikal
 Schwenkkartoffeln
 Petersilienkartoffeln
 Rosmarinkartoffeln
 Kartoffelklöße
 Butterspätzle
 Butterreis
 Fussili
 Ofenkartoffel „Aglio“

Selbstverständlich nehmen wir Zubereitungswünsche
 oder Änderungen von Ihrer Seite gerne entgegen!





Einzelgerichte

Eintöpfe & Suppen – ab 4,90 € p.P.

Gyrossuppe
 Gulaschsuppe „Spezial“
 Grünkohl mit Einlage
 Chili-Eintopf
 Käsesuppe
 Möhre Eintopf
 Currywurst mit Brot
 Rindfleischsuppe
 Mediterrane Tomatensuppe
 Spargelcremesuppe
 Hühnersuppe
 Spaghetti „Bolognese“

Hausgemachte Desserts – ab 3,00 € p.P.

Tiramisu
 Herrencreme
 Eierlikörcreme
 Mascarponecreme mit Beeren
 Vanillecreme
 Schokoladen-Rum-Creme
 Schoko-Mousse
 Stracciatella-Joghurt-Creme
 Quarkcreme mit Früchten
 Vanille-Mousse mit Crumble
 Rote Grütze mit Vanillecreme

Alle Desserts werden portionsweise und dekorativ in Gläsern serviert.

Hausgemachte Salate – ab 4,90 € p.P.

Rohkostplatte
 (Kopfsalat, Möhren, Tomaten, Gurken, Bohnen, Mais) inkl. hausgemachtes Dressing
 Ab 10 Personen

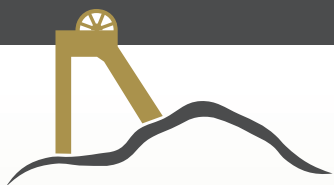
Geflügelsalat
 Thunfischsalat
 Lauchsalat
 Tortellinisalat
 Wassermelonensalat mit Feta
 Mediterraner Nudelsalat
 Ruccola mit Tomaten
 Grüner Spargelsalat
 Sommersalat mit frischen Früchten
 „Bayerischer“ Kartoffelsalat
 Krautsalat
 Nudelsalat
 Farmersalat
 Gurkensalat
 Klassischer Kartoffelsalat

Die hier aufgeführten Salatpreise beinhalten pro Portion ca. 150 g.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Eintöpfe und Suppen in Einzelbestellungen erst ab 25 Personen liefern.

Kleinere Mengen können an unserer Produktionsstätte abgeholt werden. Die Mindestbestellmenge pro Sorte liegt bei 10 Personen.





Einzelgerichte

Canapées – ab 2,90 €/Stück

Verschiedene Sorten
Je nach Wahl, fein dekoriert
und verschieden belegt.
10 Stück pro Sorte
ab 10 Personen

Kleine Gaumenfreuden – ab 1,80 € p.P.

Melonenschiffchen mit Lachsschinken
Putenschnitzel „Melbourne“
Hähnchenkeule
Schweinefiletmedaillon, fein garniert
Hähnchenbrustfilet „Royal“
mit Mandelsplittern
Hähnchenfilet mit Haselnuss
Kochschinkenröllchen, mit Spargel gefüllt
Roastbeefröllchen
Partyschnitzel vom Schwein
Käse-Hackbällchen
Party-Mettwürstchen
Party-Frikadellen
Hähnchenflügel
Gefülltes halbes Ei mit Kaviar

Brot & Dips – ab 2,50 € p.P.

Brotkorb – verschiedene Partybrötchen & Baguette
Schweineschmalz nach Wahl
Butter
Kräuterbutter
Chili-Paprika-Butter
Verschiedene Frischkäsedips
Aioli-Creme

Kalte Platten – ab 4,50 € p.P. (ab 10 Personen)

Schinkenplatte mit Garnitur
Kalte Bratenplatte mit Garnitur
Aufschnittplatte mit Garnitur
Käseplatte mit Früchten
Antipasti-Platte, verschiedene Variationen
Datteln im Speckmantel
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

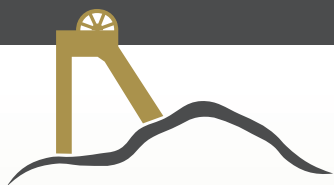
Fischplatte – ab 19,00 € p.P.

(geräucherter Lachs, geräucherte
Forelle, Matjes mit Preiselbeeren)

Krabbencocktail

**Sonstige Fischpreise sind tagespreisabhängig.
Bitte fragen Sie uns!**





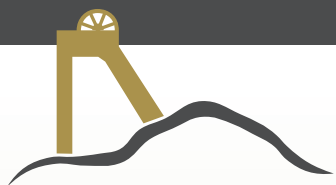
Alles für Ihre Feier

Komplettgeschirr inklusive Besteck und Reinigung	pro Person	2,50 Euro
Steh Tisch mit Husse		15,00 Euro
Bierzeltgarnitur		15,00 Euro
Bierzeltgarnitur mit Husse		25,00 Euro
Buffettischdecke (Rolle)	pauschal	15,00 Euro
Mobile Zapfanlage		50,00 Euro
Gläser je nach Art und Umfang auf Anfrage		
Personal	p.P. / Std.	27,00 Euro
Pavillon (6 x 3 Meter)		40,00 Euro

Alle weiteren Dekoartikel oder artfremde Tätigkeiten nach Absprache und Umfang.

Allergene Stoffe erfragen Sie bitte individuell zu Ihrer Bestellung.

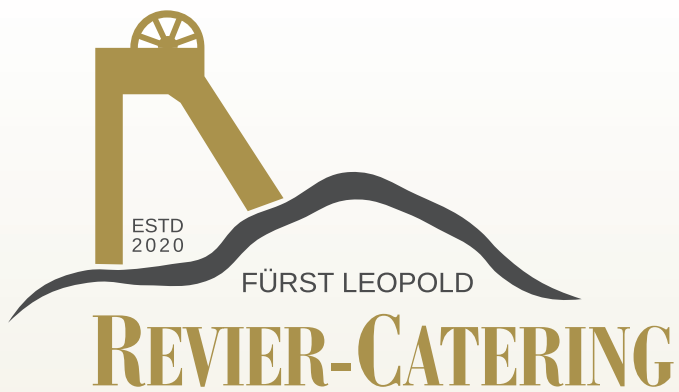




Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen dem *Revier-Catering* und dem Auftraggeber (privat oder gewerblich) über die Nutzung von Catering-Dienstleistungen. Die Lieferung und Leistungen des *Revier-Catering* erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGBs.
2. Der Vertrag mit der Firma *Revier-Catering*, Inhaber Ingo Folgmann, kommt durch Annahme der Kundenbestellung in der Unternehmenszentrale, Borkener Straße 155, 46284 Dorsten, zustande.
3. Mit dem Erscheinen der Preisliste Februar 2023 verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten über Anlieferung und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern. Bei unzumutbaren weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeiten, Fußwege über 50 m, Treppen über 2 Etagen ohne fehlenden oder funktionierenden Fahrstuhl etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 10,00 Euro je 1/2 Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen der höheren Gewalt ist *Revier-Catering* für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadensersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und/oder Mängelrügen sind bei Lieferung sofort zu vermerken. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer mündlichen Bestätigung. Bei Stornierungen unter 48 Stunden vor Lieferung erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 50 % des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 Euro Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 25% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt nach Übergabe der Rechnung.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird dem *Revier-Catering* gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Zusatzvereinbarungen bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung das Eigentum des *Revier-Catering*.
15. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist 46284 Dorsten, Borkener Straße 155.





Ihr CATERER im Revier –
Leckeres aus Ihrer Region

Rufen Sie an – wir beraten Sie gerne!

Gerichtsstand / Produktionsstätte:

Revier-Catering

Inh. I. Folgmann

Borkener Straße 155

46284 Dorsten

Fon: 02362 62208

Mobil: 0178 6263623

info@revier-catering.de

Weitere Informationen
finden Sie auf unserer Website

www.revier-catering.de

