

Tempelhof CATERING

- Katalog 2025 -



Tempelhof Catering - Sarah Walterscheid-Blagojevic • Am Tempelhof 1 • 53347 Alfter

Telefon: 0228 642587 • kontakt@tempelhof-partyservice.de
www.tempelhof-partyservice.de

Gerne beraten wir Sie telefonisch oder persönlich bei Ihnen zu Hause.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

Canapés

Klassisch auf Weißbrot, aber auch auf anderen Brotsorten möglich.
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Preisgruppe I

Franz. Camembert
Frischkäse
Tomate mit Mozzarella
Westfälischer Schinken
Ungar. oder ital. Salami
Kasseler
Schweinerückenbraten
Ei mit Sardelle

3,00 €/Stück

Preisgruppe II

Kernschinken
Gebratene Hähnchenbrust
Geflügelleber-Paté
Tatar von Räucherfisch

3,25 €/Stück

Preisgruppe III

Lachs geräuchert
Chilenische Shrimps
Forellenfilet
Rosa gebratene Entenbrust
Schweinefilet

3,50 €/Stück

Preisgruppe IV

Scampi (Wildfang)
Kalbsfilet-Medaillon
Rinderfilet-Medaillon
Rehmedaillon mit Pfifferling

6,90 €/Stück

Cocktail-Snacks

Fingerfood

Warm oder kalt / ab 10 Teile pro Sorte

2 Meatballs am Spieß 3,00 €

Hähnchenbrust-Spieß „orientalisch“ mit Ananas 4,50 €

Rinderfilet-Spieß „BBQ“ 6,50 €

Vegetarisch

Cherry-Tomaten-Mozzarella-Spieß in Pesto 3,00 €

Gebatene-Gemüse-Spieß 4,50 €

Käse-Spieß mit Früchten 3,50 €

Obst-Spieß 4,50 €

Blechkuchen in kleinen Stücken für den Verzehr im Stehen geeignet 2,50 €

Cocktail-Snacks

Fingerfood

Warm oder kalt / ab 10 Teile pro Sorte

| | |
|--|--------|
| Mini-Kabanossi mit Silberzwiebel | 3,50 € |
| Poulardenbrust-Medaillon in Kokos-Mandel-Panée | 4,00 € |
| Paniertes Mini-Schnitzel vom Schweinerücken | 3,50 € |
| Paniertes Mini-Schnitzel vom Kalb | 5,50 € |
| Nürnberger Rostbratwürstchen | 1,80 € |
| Backpflaume mit Speck umwickelt | 2,50 € |
| Dattel im Speckmantel | 2,50 € |
| Reibeküchlein mit Lachs, Crème fraîche | 6,50 € |

Vegetarisch

| | |
|---|--------|
| Mini-Camembertecke gebacken, Preiselbeeren | 3,00 € |
| Kartoffel-Brätlinge mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken | 3,50 € |
| Frühlingsröllchen im Sprossen-Nest | 2,00 € |
| Pumpernickel-Domino | 4,00 € |
| Bruschetta mit Tomaten und Käse überbacken | 3,00 € |
| Mini-Quiche „klassisch“ mit Speck + versch. vegetarische Sorten | 4,00 € |

Belegte halbe Brötchen oder Brotscheiben

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Französischer Camembert
Schnittkäsesorten
Frischkäse mit getrockneten Blüten
Tomate/Mozzarella mit Basilikum
Roher Schinken (mager)
Ei mit Sardellen und Kapern
ungar. Salami mit Meerrettich
Schweinemet

3,00 €/Stück

Geräucherte Putenbrust
Parmaschinken
Rindersaftschinken

3,50 €/Stück

Roastbeef „englisch“
Lachs geräuchert
Räucherforelle
Chile-Shrimps mit Dill-Mayonnaise

4,50 €/Stück

*Für Steh-Parties oder als „Fingerfood“-Ergänzung liefern wir auch
Scheiben vom Stangenbrot mit den genannten Belägen.*

Dekorative Einzelteile

- Kleine Delikatessen -

Unsere Klassiker

| | |
|--|--------|
| Partyfrikadelle | 3,00 € |
| Mais-Poulardenbrust in Mandelpanade gebacken | 6,50 € |
| Schweinemedailion „Harlekin“ | 7,50 € |
| Kalbsmedailion mit Lebermusfarce | 9,50 € |
| Rinderfilet-Medailion „Straßburger Art“ | 9,00 € |
| Rehmedailion „Diana“, Baby-Birne mit Preiselbeeren | 9,50 € |
| Salmmedailion „Supreme“ | 9,50 € |
| Kleine Melonenspalte mit Kernschinken | 6,50 € |

Kalt-warmes Buffet „Spezial“

- ab 30 Personen -

Verschiedene Grillbraten

z.B. Schweinerücken „Provence“, gefüllter Spießbraten, mit Zwiebelsauce

Krustenbraten mit frischem Rosmarin,

Dips

Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Salatbuffet

Brotkorb

Gemischte Butterplatte

Käsebrett

Dessert

29,50 € pro Person

Buffet „Pasta Casa“

- ab 20 Personen -

Auberginen- und Zucchinischeiben

Bunter Paprika in Olivenöl gebraten

Mailänder Salami

Melonenecke mit luftgetrocknetem Schinken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto

Blattsalate mit Parmesan-Spänen und Balsamico-Dressing

Gnocchi in Pesto „Genovese“

Penne, Tomatensauce mit Rucola

Lasagne al forno

Verschiedene Ciabatta-Brotarten

Tomatenbutter mit getrockneten Tomaten

32,50 € pro Person

Buffet wie oben mit Dessert

Limetten-Mousse oder
Amarettini-Creme

36,50 € pro Person

Rheinisches Buffet

- ab 20 Personen -

Schnittbohnsuppe mit Mettklößchen

„Döppe-Kooche“ (Einlage nach Wahl)

z.B. Räucherspeck, Mettwurst-Scheiben, Bratwurst-Klößchen, Backpflaumen

Party-Frikadellen

Schnitzelchen vom Schweinerücken

Deftige Wurst- und Schinken-Spezialitäten

Matjesfilet in Apfel-Zwiebel-Mayonnaise

Pellkartoffelsalat

Halver Hahn

Herzhafte Brot- und Brötchensorten

Griebenschmalz

Apfel-Küchlein, Vanillesauce

34,50 € pro Person

Buffet „Rund um's Mittelmeer“

- ab 20 Personen -

Rotbarsch-Filet auf Oliven-Tomaten-Champignons-Coulis, Polenta-Ecken
oder

Puten-Piccata, Marsalasauce oder Tomatensauce, Pasta

Gefüllte Weinblätter

Spanischer Landschinken, Oliven-Paste

Lamm-Hackbällchen mit Joghurt-Minze-Sauce

Frittiertes Gemüse mit Crème-fraîche-Dip

Salat „Caprese“

Bulgursalat süß oder herzhaft

Bunter Bohnensalat mit Olivenöl

Käseplatte

Fladenbrot, Baguette

Latte-Macchiato-Mousse

Baklava

42,50 € pro Person

Frisch gegrillte Fleisch- Spezialitäten

| | €/kg |
|--|-------|
| Krustenbraten vom Schwein (natur oder mit frischem Rosmarin) | 24,50 |
| Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt, Zwiebelsauce | 26,50 |
| Schweinerücken „Provence“ | 28,50 |
| Spanferkelbraten portioniert | 27,50 |
| Lammkeule, ohne Knochen | 35,50 |
| Bayrischer Leberkäse grob oder fein | 24,50 |
| Dazu empfehlen wir: | |
| Riesenschüssel Italienischer Salat für ca. 10 Personen mit Oliven, Eier, Schinken- und Käsestreifen, Champignons, | 85,00 |
| Rucolasalat mit Parmesan-Spänen, Pinienkernen, Balsamico-Dressing (oder anderes Dressing) für ca. 10 Personen | 85,00 |

Aufläufe und Kartoffelgerichte

- ab 20 Personen -

Gratins

€/Portion

| | |
|--|-------|
| Kartoffelgratin klassisch | 6,50 |
| Kartoffel-Gemüse-Gratin | 8,50 |
| Provencal. Kartoffel-Gemüse-Gratin (Auberginen, Zucchini, Paprika) | 8,50 |
| Kartoffel-Lachs-Blattspinat-Gratin mit Mozzarella überbacken | 10,50 |
| Gemüse-Gratin nach Wahl | 9,50 |

Lasagne

| | |
|---------------------|-------|
| Lasagne al forno | 11,50 |
| Lasagne vegetarisch | 11,50 |

Deftige Eintöpfe

- ab 10 Liter -

Portion 0,5l

| | |
|---|--------|
| Gulaschsuppe mit frischem Paprika und Champignons | 8,00 € |
| Chili con carne | 7,00 € |
| Chili sin carne | 7,00 € |
| Serbische Bohnensuppe mit Rauchfleischeinlage | 6,00 € |
| Kartoffel-Lauch Eintopf mit Mettwurstscheiben | 6,00 € |
| Erbsen-Eintopf mit Räucherspeck und Wurstscheiben | 6,00 € |
| Linsen-Eintopf mit Mettwurstscheiben | 6,00 € |
| Hühner-Nudeltopf mit Gemüse | 6,00 € |
| Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) | 6,00 € |
| Bergische Kartoffelsuppe mit Mettbällchen | 7,50 € |

Wir empfehlen dazu:

| | |
|-------------------|--------|
| Fladenbrot-Ecke | 0,50 € |
| Suppen-Brötchen | 0,75 € |
| Baguette-Brötchen | 0,80 € |
| Siedewurst | 3,50 € |
| Schinkenmettwurst | 4,00 € |

Vorspeisen

- ab 10 Personen -

| | |
|--|---------|
| Antipasti Misto in Olivenöl gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben, bunter Paprika, Champignons, Tomatenpaprika mit Frischkäse gefüllt, Artischockenherzen, Oliven, getrocknete Tomaten, Spießchen mit Cherrytomaten und Mozzarellakugeln in Pesto | 14,50 € |
| Gemischte Vorspeisen Gebeizter Lachs, Forellenfilet, Scampi, Vitello tonnato Melonenspalte mit Bündner Fleisch | 18,50 € |
| Vitello tonnato zartes dünn geschnittenes Kalbfleisch unter Thunfischsauce mit Kapernäpfel | 14,50 € |
| Honigmelone mit Parma- oder Serranoschinken (auf Wunsch auch kross gebraten), Grissini | 11,50 € |
| Mais-Poulardenbrust in Mandelpanée, Waldorfsalat Ingwersauce | 14,95 € |
| Rinder-Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolasalat, Parmesanspäne | 18,50 € |

Suppen

- ab 10 Portionen -

| | |
|---|--------|
| Pfifferlingrahmsuppe | 7,50 € |
| Steinpilzcreme | 7,50 € |
| Petersilienwurzelsuppe mit Brot-Croutons | 6,50 € |
| Getrüffelte Kartoffel-Lauchcreme | 7,50 € |
| Rinderkraftbrühe mit Gemüserauten und Markklößchen | 7,50 € |
| Spargelcreme von frischem Spargel (Saison) | 8,00 € |
| Waliser Gurkencreme von frischen Gurken, Kressebündchen (auch kalt eine Spezialität) | 7,50 € |
| Tomatencreme mit Basilikum-Sahne | 6,50 € |
| Franz. Zwiebelsuppe, Käse-Croutons | 8,00 € |

Fleischgerichte

- ab 10 Personen -

| | <i>€/Portion</i> |
|---|------------------|
| Rinderhüftbraten mit Steinpilzen, Blumenkohl-Brokkoli-Gratin, Salzkartoffeln | 23,50 |
| Wiener Tafelspitz, Rahmwirsing, Salzkartoffeln, Schnittlauch- oder Meerrettichsauce | 23,50 |
| Rheinischer Sauerbraten, wahlweise mit oder ohne Rosinen, Spätzle oder Kartoffelklöße, Apfelkompott | 23,50 |
| Rinderfilet „Bonne femme“ mit Pfifferlingen und Champignons, Sauce Béarnaise, Gemüseplatte, Pommes risolées, gem. Salat | 30,50 |
| Rinderfilet-Spitzen „Scotland“, Whisky-Rahmsauce, Basmati-Reis, gemischter Salat | 28,50 |
| Involtini Kalbfleischröllchen (3 Stk.) gefüllt mit Bel Paese und Blattspinat in Tomatenrahmsauce, schmale Bandnudeln, Salat | 28,50 |
| Kalbsfilet in Morchelrahmsauce, Broccoliröschen mit Mandelbutter, Kartoffelbällchen | 37,50 |
| Saltimbocca alla Romana, 3 kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-Marsala-Soße, Blattspinat, Zucchini-Rösti | 28,50 |
| Kalbsrückenscheiben in Parmesan/Ei gebacken, Tomatensoße, Gnocchi in Salbei-Butter, gemischter Blattsalat | 28,00 |
| Züricher Rahmgeschnetztes vom Kalbsfilet, Knopf-Spätzle drei verschiedene Markt-Gemüse | 33,50 |

Fleischgerichte

- ab 10 Personen -

| | <i>€/Portion</i> |
|--|------------------|
| Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet, Butterspätzle, gemischter Salat | 24,50 |
| Schweinefilet „Försterin“ mit Pfifferlingen, Champignons, Rahmsauce, Prinzessbohnen und Ofenkartoffeln | 25,50 |
| Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße, Tagliatelle, Salatherzen | 24,50 |
| Lammkeule „provencale“, Ratatouille-Gemüse, Polenta-Scheiben | 25,50 |
| Lammrücken mit Kräuterkruste, Blattspinat, Kartoffelgratin | 28,50 |

Fischgerichte

- ab 10 Personen -

| | <i>€/Portion</i> |
|--|------------------|
| Salmschnitte in Dillrahmsauce, Sesamkartoffeln, Salatherzen | 25,50 |
| Arrangement von Edelfischen, Champignon/Steinpilzrahmsauce, Basmati-Reis, gemischter Salat | 32,50 |
| Zanderfilet, Chablis-Sauce, ZucchiniGemüse mit Tomatenwürfel, Sesamkartoffeln | 28,50 |
| Sylter Fisch-Pfanne mit Gemüse-Julienne, Petersilien-Kartoffeln, Blattspinat, Salat | 28,50 |

Wild und Geflügel

- ab 10 Personen -

| | <i>€/Portion</i> |
|---|------------------|
| Hirschmedaillon in Wacholderrahm mit Steinpilzen, Spätzle, Rosenkohl | 32,50 |
| Ragout aus der Rehkeule mit Waldpilzen, Apfel-Rotkohl, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Knopfspätzle | 28,50 |
| Pouardenbrust „Florentiner Art“ mit Blattspinat gefüllt, Pfifferlingrahmsauce, Kartoffelgratin, Salat | 25,50 |
| Maispouardenbrust, Trüffel-Rahmsauce, Wirsinggemüse, Gnocchi | 26,50 |
| Hähnchenbrust-Würfel „Oriental“, Kichererbsen, Rosinen, Pinienkerne, mit Chilifäden und Koriander mariniert, Bulgur | 23,50 |
| Gebratene Putenbrustfilets, Curry-Früchte-Sauce, Bali-Reis, Kopfsalat | 23,50 |

Desserts

- ab 10 Personen -

| | <i>€/Portion</i> |
|---|------------------|
| Panna cotta mit Himbeermark | 7,00 |
| Tiramisu mit Früchten dekoriert | 7,50 |
| Obstsalat von frischen Früchten, Maraschino | 7,00 |
| Mousse au chocolat | 7,50 |
| Erdbeer-Rhabarber-Mascarponecreme | 7,50 |
| Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillerahm | 7,50 |
| Vanillecreme mit Beerenfrüchten | 6,50 |
| Rote Grütze, Vanillesauce oder flüssige Sahne | 6,50 |
| Irish Coffee-Cream | 7,50 |
| Hausspezialität: Charlotte à la russe, mit Schattenmorellen in Rotwein | 8,90 |
| Dessert im kleinen Weckglas | 4,00 |
| Kleine Stücke vom Blechkuchen | 2,50 € / Stk. |

Liebe Kunden,

der Gesetzgeber schreibt vor, alle angebotenen Gerichte in Speisekarten mit „Hochzahlen“ zu kennzeichnen, um entsprechende Inhaltsstoffe zu deklarieren.

Da unsere Angebotsmappe aber sehr umfangreich ist, informieren wir Sie zur besseren Übersicht auf einer gesonderten Seite (siehe Katalog hinten).

Wir verwenden in unserer Küche z.B. Rapsöl zum Frittieren, Olivenöl in der kalten Küche, Jod- und Meersalz. Fertige Gewürzmischungen kommen bei uns kaum vor, Geschmacksverstärker wie Glutamat werden nicht eingesetzt.

In den letzten Jahren ist die Zahl der Nahrungsmittelallergien (auch in ihrer Vielfalt) sehr stark angestiegen. Wir haben uns auf diese Situation eingestellt. Bitte sprechen Sie uns an, damit wir Sie individuell beraten können.

Kennzeichnungspflichtig sind (bei nicht abgepackten Lebensmitteln):

Zusatzstoffe

- * mit Farbstoff
- * mit Konservierungsstoff
- * mit Antioxidationsmittel
- * geschwefelt
- * geschwärzt
- * gewachst
- * mit Süßungsmittel
- * enthält eine Phenylalaninquelle
- * mit Phosphat

evtl. enthalten in:

- Eis, Vanillesauce, Rote Grütze, Desserts, Belegkirschen, Cocktailfrüchten
- Ketchup, Käse, Salami, Kassler, Eisbein, Brühwurst
- Essig, Trockenfrüchte schwarze Oliven
- Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
- Senf, Mayonnaise, Ketchup
- Brühwurst, Schinken, Speck, Käse

Lieferungs- und Geschäftsbedingungen

Fahrtkosten

Im Großraum Bonn berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale in Höhe von 17,50 €, darüber hinaus berechnen wir Fahrtkosten nach Vereinbarung.

Umsatzsteuer

Gemäß § 19 Abs. 1 UStG wird keine Umsatzsteuer ausgewiesen.