



HOCHZEITSCATERING





Die AUSZEIT zu Ihrer Hochzeit

Bei der Planung einer Hochzeit gibt es zahlreiche Details zu berücksichtigen. Ein zuverlässiger Partner, der Ihnen zur Seite steht und Sie dabei unterstützt, an alles zu denken, ist da sehr hilfreich.

Gönnen Sie sich die AUSZEIT zur Ihrer Hochzeit!

Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung.
Lassen Sie sich von unseren Event-Profis beraten.
Genießen Sie einen reibungslosen Ablauf an dem wichtigsten Tag in Ihrem Leben.

Mit diesem Hochzeits-Katalog möchten wir Ihnen unsere Ideen und Anregungen für die wichtigsten Bausteine zu Ihrer Hochzeit geben.

Sie können flexibel aus unserem Angebot auswählen.
Stellen Sie sich einfach alles so zusammen, wie es Ihren Wünschen entspricht.
Jeder Baustein ist einzeln oder auch im Rahmen eines Gesamtpaketes zu bekommen.

Die AUSZEIT für Ihren großen Tag - Hochzeit à la carte!



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

ZUM EMPFANG

Zum Eintreffen der Gäste bieten wir gerne eine Auswahl an Getränken an.
Perfekt zum Anstoßen auf das frisch vermählte Paar.

DIE KLASSIKER

Sekt oder Prosecco
(Hausmarke, trocken)

Preis pro 0,75 l Flasche € 11,00

Crémant
(Hausmarke, trocken)

Preis pro 0,75 l Flasche € 19,50

Champagner
(gerne besorgen wir Ihren Lieblingschampagner)

Preis auf Anfrage

Zum Aufgiessen/Verfeinern:

Orangensaft
Rhababersaft



IM TREND

Hugo
(Holunderblütensirup, Prosecco,
Mineralwasser, Limette und Minze)

Preis pro Glas € 3,90

Aperol Spritz
(Aperol, Prosecco,
Mineralwasser, Orangenscheibe)

Preis pro Glas € 3,90

Lillet Berry
(Lillet Blanc, Orangenscheibe
Schweppes Russian Wild Berry)

Preis pro Glas € 3,90

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

FINGERFOOD KOLLEKTIONEN

Fingerfood ist ein Klassiker und sehr variabel einsetzbar.
 Unser Fingerfood wird immer nach der bestellten Anzahl an Teilen abgerechnet.
 Die Mindestabnahme beträgt 20 Teile je Sorte.
 Für einen Sektempfang empfehlen wir 4 - 6 Teile pro Person,
 für einen Imbiss oder Snack 8 - 10 Teile pro Person und für eine komplette Mahlzeit ca. 15 Teile pro Person.

Unsere Fingerfood Kollektionen beinhalten eine kleine Vorauswahl unserer Spezialitäten.
 Sehr gerne können wir auch individuelle Fingerfood Kollektionen aus unserer à la carte Auswahl zusammenstellen.

KOLLEKTION „RHEINLAND“

Herzhaft

Matjestatar – rheinisch -
auf Pumpernickel

Mini Putenschnitzel

Frikadellen-Spießchen
mit eingelegter Gurke
und Düsseldorfer Senf

Roastbeefröllchen mit Gemüse
und Remouladensauce

Käsewürfel Spieß
mit Trauben

Hausgemachter Zwiebelkuchen

Preis pro Teil 2,00 €

KOLLEKTION „TOSCANA“

Herzhaft

Räucherlachs mit Frischkäse
und Rucola im Crêpemantel

Mediterraner Hähnchenspieß

Pollo Tonnato Röllchen
Putenbruströllchen mit
Thunfischcreme und Kapern

Prosciuttorolle mit Oregano

Antipasti-Spieß
mit mariniertem Gemüse (vegan)

Gebackenes Rucola-Ricotta-Tartelette

Preis pro Teil 2,30 €



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

FINGERFOOD KOLLEKTIONEN

Fingerfood ist ein Klassiker und sehr variabel einsetzbar.
Unser Fingerfood wird immer nach der bestellten Anzahl an Teilen abgerechnet.
Die Mindestabnahme beträgt 20 Teile je Sorte.
Für einen Sektempfang empfehlen wir 4 - 6 Teile pro Person,
für einen Imbiss oder Snack 8 - 10 Teile pro Person und für eine komplette Mahlzeit ca. 15 Teile pro Person.

Unsere Fingerfood Kollektionen beinhalten eine kleine Vorauswahl unserer Spezialitäten.
Sehr gerne können wir auch individuelle Fingerfood Kollektionen aus unserer à la carte Auswahl zusammenstellen.

KOLLEKTION „EXOTISCH“

Herzhaft

Knusper Garnele im Pankomantel
mit Sweet-Chili-Dip

Yakitori Geflügelspieß

Beef Yakitorispieß

Mini Quiche „Hawaii“
mit Putenbrust und Ananas

Zucchini Cup gefüllt
mit Cous-Cous (vegan)

Veggie Samosas
Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung

Preis pro Teil 2,10 €

KOLLEKTION „LUXUS“

Herzhaftes im Gläschen

Thunfisch-Cube im Sesammantel
auf Wakame-Algen Salat mit Wasabi

Black-Tiger-Garnele
auf Avocado-Mousse

Thai-Beef-Salat mit Mango

Yakitori Geflügelspieß
auf pikantem Reissalat

Zucchinikaviar mit Parmesancreme

Rote Beete Tofu Salat
in Senfvinaigrette (vegan)

Preis pro Teil 2,80 €



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

FINGERFOOD KOLLEKTIONEN

Fingerfood ist ein Klassiker und sehr variabel einsetzbar.
Unser Fingerfood wird immer nach der bestellten Anzahl an Teilen abgerechnet.
Die Mindestabnahme beträgt 20 Teile je Sorte.
Für einen Sektempfang empfehlen wir 4 - 6 Teile pro Person,
für einen Imbiss oder Snack 8 - 10 Teile pro Person und für eine komplette Mahlzeit ca. 15 Teile pro Person.

Unsere Fingerfood Kollektionen beinhalten eine kleine Vorauswahl unserer Spezialitäten.
Sehr gerne können wir auch individuelle Fingerfood Kollektionen aus unserer à la carte Auswahl zusammenstellen.

KOLLEKTION „VEGGIE“

Herzhaft

Veggie Samosas
Indische Teigtaschen mit Gemüsefüllung

Tomate-Mozzarella-Spießchen
mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Teigtaschen gefüllt mit
Ratatouille-Gemüse

Schafskäse-Mousse mit
getrockneter Tomate im Tartelette

Champignonköpfe
gefüllt mit Frischkäse

Gebackenes Rucola-Ricotta-Tartelette

Preis pro Teil 2,00 €

KOLLEKTION „VEGAN“

Süßes im Gläschen

Antipasti-Spieße
mit mariniertem Gemüse

Gefüllte Weinblätter

Falafel Spieß

Zucchini Cup
gefüllt mit Cous-Cous

Rote Beete-Tofu-Salat
in Senfvinaigrette im Gläschen

Thai-Curry-Reissalat mit Ananas
im Gläschen

Preis pro Teil 2,20 €



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



TRAUMHAFTE HOCHZEITS-BUFFET KREATIONEN



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



HOCHZEITS-BUFFET KREATIONEN

RUSTIKALE BAUERNHOCHZEIT

Rheinische Tapas

Düsseldorfer Heringsstipp

Dünn geschnittener Katenschinken

Scheiben von
rheinischer Fleischwurst und Flönz

Herzhaftes Mett
mit Zwiebelwürfeln

Goudakäsewürfel
mit Trauben

Großer Korb mit rustikalen Brotsorten
gesalzener Butter, Schmalz und Kräuterdip

Hauptspeisen

Prager Honig-Schinkenbraten mit Pfeffersauce
dazu Kartoffelgratin
und saisonales Gemüse

und

Putenbrustgeschnetzeltes
in Champignon-Rahm-Sauce
mit Spätzle

Dessert

„Rheinische Herrencreme“
Vanillepudding mit Schokosplittern
und Rumkirschen

Bayrisch Creme mit Fruchtcoulis

Preis pro Person 19,50 €

RHEINISCHE HOCHZEIT

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Gewürzgurke
in leichter Mayonnaise

Deftiger Salat von grünen Bohnen
mit feinen Zwiebelwürfeln

Hausgemachter Krautsalat

Salatbar mit zwei verschiedenen
Blattsalaten der Saison
Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons,
dazu zwei verschiedene Dressings

Großer Korb mit rustikalen Brotsorten,
gesalzener Butter, Schmalz und Kräuterdip

Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl
und kleinen Klößen

und

Düsseldorfer Senfrostbraten
aus dem Schweinenacken
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze
mit frischer Vanillesauce

Altbiercreme mit Fruchtsauce

Preis pro Person 21,50 €

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



HOCHZEITS-BUFFET KREATIONEN

GRANDE AMORE

Vorspeisen

Hausgebeizter Limetten-Lachs
mit Honig-Senf-Sauce

Mediterraner Gemüsesalat
mit Basilikum-Pinienkern-Pesto

Penne mit Thunfisch und Rucola in Vinaigrette

Salat mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella

Romanasalatherzen mit Croutons
und gehobeltem Parmesan
dazu Ceasar Dressing

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

„Saltim Bocca“ von der Pute
in Salbeisauce auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln

und

Lachsfilet in Pinot Grigio Sauce
mit geschmolzenen Tomaten und Kräuterreis

und

Gemüse-Cous-Cous

Dessert

Panna Cotta mit frischer Himbeersauce

Hausgemachtes Tiramisu mit Amarettolikör

Preis pro Person 28,50 €

LUNA DE MIEL

Vorspeisen

Spanischer Bauernsalat
mit Ziegenkäse und Wildkräutern

Bohnensalat
mit roten Zwiebeln und Chorizo

Verschiedene Tapas-Variationen:

Oliven, Perlzwiebeln, Sardinen, Artischocken,
getrocknete Tomaten, Datteln im Speckmantel,
luftgetrockneter Serranoschinken mit Melone,
Garnelen in Knoblauchmarinade,
Manchego-Ecken

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

„Paella Valencia“
Reispfanne mit Meeresfrüchten
und Geflügel

und

Gebrautes Zanderfilet
auf Champagnerkraut mit Kartoffelwürfel

und

Gemüse Tortilla

Dessert

Spanischer Mandelkuchen mit Aprikosen

Crème Catalan

Preis pro Person 29,50 €

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



HOCHZEITS-BUFFET KREATIONEN

TOSKANISCHES HOCHZEITS-BUFFET

Vorspeisen

Mediterraner Meeresfrüchtesalat
in leichter Vinaigrette

Geflügelsalat "Toscana"
mit Oliven in Balsamico Marinade

Vitello Tonnato an Thunfischcreme

Roma Tomaten und getrocknete Tomaten
mit Mozzarella und Basilikum

Italienischer Nudelsalat
mit Tomatensugo

Saisonale Antipasti Gemüse Auswahl

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

Zarter Rinderbraten
geschmort in Barolosauce
mit Wurzelgemüse, dazu Gnocchi

und

Dorade auf der Haut gebraten
in Zitronenbutter, dazu mediterranes Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

und

Gemüselasagne

Dessert

Latte Macchiato Mousse

Straciatellacreme mit Fruchtspiegel

Preis pro Person 29,50 €

SIZILIANISCHES HOCHZEITS-BUFFET

Vorspeisen

Salat von weißen Riesenbohnen
mit Rosmarin und Thunfisch

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken
und italienische Salami
mit Artischockenherzen

Marinierte Champignonköpfe

Auberginen gefüllt mit
Tomatensugo, mit Käse gratiniert

Rucolasalat mit Trauben, Fetakäsewürfeln
und Honig-Balsamico-Dressing

Verschiedene Ciabatta und Focaccia Brote
mit Pesto,- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

Lammstelze
geschmort in Balsamico-Glace
dazu Romanesco-Röschen und Polentataler

und

Involtini vom Seeteufel
gefüllt mit Blattspinat in Safransauce
dazu Langkorneis

und

Fenchel-Zucchini-Tomaten-Gratin

Dessert

Karamell Panna Cotta mit Schokoladensauce

Obstsalat mit Mascarponecreme

Preis pro Person 34,50 €

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



HOCHZEITS-BUFFET KREATIONEN

HOCHZEITSREISE ANS MITTELMEER

Vorspeisen

Flusskrebs-Frischkäse-Terrine
mit einem Hauch Meerrettich

Marinierte Shrimps in Tomaten-Reis-Salat

Carpaccio vom Rind
mit Parmesanspänen und Rucola

Hähnchenbrust auf Fenchelsalat
mit Orangenfilets

Mediterraner Artischockensalat mit Oliven

Gegrillte Antipasti-Gemüse Auswahl

Verschiedene Ciabatta und Focaccia Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

Gefüllte Kalbsbrust alla genovese
in Rosmarinjus mit Kartoffelgratin

und

Maispoulardenbrust auf Ratatouille mit Wildreis

und

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Basilikum-Frischkäse-Sauce

Dessert

Vanille-Milchreis mit Feigenkompott

Kleiner Brownie im Glas gebacken

Kokoscreme mit Ananasragout

Preis pro Person 34,50 €

TRAUMHOCHZEITS-BUFFET

Vorspeisen

Auswahl von Edelfischen

Im Ganzen pochiertes Frischlachs, Fischterrinen,
Räucherlachs, Graved Lachs, Heilbutt, Makrelenfilets und
delikate Saucen

Frische bunte Blattsalate der Saison
und Variationen von Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings zur Auswahl

Asiatischer Gemüsesalat mit Hähnchenbrustfilet

Verschiedene Steinofen- und Baguettebrote
mit Meersalz- und Trüffelbutter

Hauptspeisen

Rinderfilet - im Ganzen - mit Balsamico-Jus
Schalotten-Honig-Marmelade
Selleriepüree und Schlosskartoffeln

und

Gefüllte Lammkeule
mit frischen Wildkräutern und Knoblauch
mit Safran-Reis und Gemüse-Cous-Cous

und

Kartoffelgnocchi mit Trüffel-Zabaione

Dessert

Mousse von der Schokolade
mit Ingwer und Chili

Auswahl exotischer Früchte an Cointreauschäum

Preis pro Person 36,50 €

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



WEDDING

BARBECUE

SELECTION



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



WEDDING BBQ KREATIONEN

Für unsere Grill-Buffets benötigen Sie professionelle Gasgrills sowie erfahrene Grillköche.

RUSTIKALES WEDDING BBQ

Vorspeisen

Hausgemachter Penne-Pasta-Salat

Kartoffelsalat in Kräutervinaigrette

Herzhafter Krautsalat

Blattsalat der Saison
mit zwei verschiedenen Dressings

Knuspriges Baguette Brot
mit Butter und Kräuterbutter

Zwei verschiedene Dips
und drei Grill-Saucen

Vom Grill

Marinierte Schweinerippchen

Putensteaks mit frischen Kräutern

Klassische Grillwürstchen

Gemüsespieße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Preis pro Person 22,50 €

AUSZEIT WEDDING BBQ

Vorspeisen

Orechiette Pasta Salat

Mediterraner Gemüsesalat

Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto

Blattsalate der Saison
mit zwei verschiedenen Dressings

Knuspriges Baguette Brot und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

Zwei verschiedene Dips
und drei Grill-Saucen

Vom Grill

Lammkoteletts

Rotbarbe

Schweinenackensteak

Hähnchenbrust

Chorizo (Spanische-Grillwürstchen)

Beilagen

Buntes Röstgemüse

Folienkartoffeln mit Kräutercreme

Maiskolben

Dessert

Panna Cotta mit frischer Himbeersauce

Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto-Likör

Preis pro Person 29,50 €

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



WEDDING BBQ KREATIONEN

Für unsere Grill-Buffets benötigen Sie professionelle Gasgrills sowie erfahrene Grillköche.

INTERNATIONALES WEDDING BBQ

Vorspeisen

Griechischer Hirtensalat
mit Oliven, Paprika und Schafskäse

Tomaten-Brotsalat
mit Rucola und roten Zwiebeln

Salat von Melone und Mozzarella
mit frischem Basilikum

Pastasalat mit Mango-Chili-Marinade
und Frühlingslauch

Verschiedene Ciabatta und Focaccia Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Zwei verschiedene Dips
und drei Grill-Saucen

Vom Grill

Thunfischfilet mit Zitronengras in Folie

Rumpsteak in Teriyaki Marinade

Hähnchenbrustspieße mit Ananas

Lammkoteletts mit Honig-Rosmarin-Marinade

Zwei verschiedene Grillwürstchen

Gemüsespieße

Beilagen

Geröstete Rosmarin-Kartoffeln

Gemüsepfanne mit Sprossen und Ingwer

Dessert

Exotischer Obstsalat
mit Lychees und Kokosschaum

Weißer Mousse mit Koriander

Thymian Creme Brûlée

Preis pro Person 34,50 €

DELUXE WEDDING BBQ

Vorspeisen

Ananas- Gurkensalat mit Shrimps

Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse,
Oliven und Parmesan in Kürbiskernöl

Rucolasalat mit Kirschtomaten,
Mozzarellakugeln, roten Zwiebeln
und Balsamico Dressing

Salat aus neuen Kartoffeln, getrockneten Tomaten,
Schafskäse und Frühlingslauch

Verschiedene Ciabatta und Focaccia-Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Zwei verschiedene Dips
und drei Grill-Saucen

Vom Grill

Calamares aus dem Folientresor

Garnelenspieße

Saftige Rumpsteaks

Lachssteak in Limonenmarinade

Putensteaks in Ingwer-Knoblauchmarinade

Gemüsespieße

Beilagen

Kräuterreis

Ratatouille Gemüse

Dessert

Frische Erdbeeren
mit Balsamicoglaze

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu

Preis pro Person 39,50 €

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

SNACKS

ZUR SPÄTEREN STUNDE



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

KLEINE SNACKS ZUR SPÄTEREN STUNDE

Nach ein paar Stunden Party und Tanzen bieten wir Ihnen gerne eine Stärkung an.

DIE KLASSIKER

Currywurst in hausgemachter Sauce
mit Baguette

Preis pro Portion 4,50 €

Frikadellen
mit Ketchup, Senf und Baguette

Preis pro Stück 4,30 €

Rustikale Käseplatte
mit 3 Hartkäsesorten dekoriert mit Trauben
dazu Butter und Brotauswahl

Preis pro Person 5,00 €

Rheinische Kartoffelsuppe
mit separater Mettwurst- oder Lachseinlage

Preis pro Portion 4,50 €

IM TREND

Hot Dog Station
(Bockwürste, Hot Dog Brötchen, Röstzwiebeln
eingelegte Gurken, Ketchup, Senf, Spezialsauce)

Preis pro Stück 5,50 €

Bayrische Brotzeit
(Obazda, Bergkäse, kleine Rauchpeitschen
Leberkäseaufschnitt mit Butter und Laugengebäck)

Preis pro Person 6,50 €

Antipasti
(Italienische Salami, Parmaschinken,
marinierte und gebratene Marktgemüse mit Ciabatta)

Preis pro Person 6,50 €



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

GETRÄNKE



Sortiment	Einheit	Preis pro Flasche
Mineralwasser	1,00 l	2,20 €
Stilles Wasser	1,50 l	3,30 €
Coca Cola	1,00 l	2,80 €
Coca Cola light	1,00 l	2,80 €
Fanta	1,00 l	2,80 €
Sprite	1,00 l	2,80 €
Apfelschorle	1,00 l	2,80 €
Apfelsaft	1,00 l	3,00 €
Orangensaft	1,00 l	3,50 €
Pils im Stichfass	1,00 l	5,00 €
Becks Pils alkoholfrei	0,33 l	1,70 €
Altbier im Stichfass	1,00 l	5,00 €
Prosecco Hausmarke	0,75 l	11,00 €
Weißwein – Hausmarke, trocken	0,75 l	11,90 €
Rotwein – Hausmarke, trocken	0,75 l	12,50 €
Longdrinks, Digestif und Cocktails		auf Anfrage
Wichtige Hinweise zu unseren Getränkelieferungen:		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle unsere Getränke sind vorgekühlt. ➤ Alle Getränke werden nach dem tatsächlichen Verbrauch abgerechnet. ➤ Angebrochene Fässer werden als komplett verbraucht gezählt. ➤ Auch angebrochene Kästen werden von uns zurückgenommen. ➤ weitere Getränke bieten wir Ihnen gerne auf Nachfrage an. 		

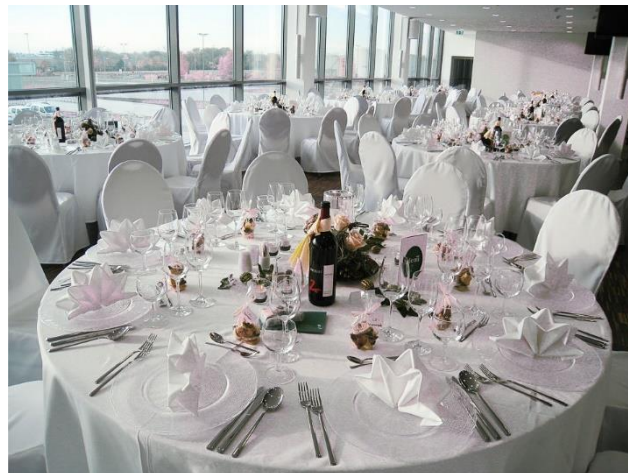
Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.



SERVICEPERSONAL



EQUIPMENT UND AUSSTATTUNG



Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



SERVICEPERSONAL

Unser qualifiziertes und freundliches Servicepersonal stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Alle Mitarbeiter tragen schwarze Hosen, schwarze Oberteile und auf Wunsch schwarze Bistroschürzen.
Bitte planen Sie jeweils mindestens 1 Stunde für Vor- und Nacharbeiten mit ein.

Serviceleiter	29,50 €
Servicefachkraft	25,50 €
Theken-/Getränkekraft	25,50 €
Serviceköche	32,50 €

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 2,00 € pro Servicestunde auf die oben genannten Stundensätze.

EQUIPMENT & AUSSTATTUNG

Als Full-Service Caterer unterstützen wir Sie sehr gerne mit allem, was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen.
Nachfolgend sehen Sie eine kleine Auswahl unseres Leihgutes.
Sollten Sie auf der Suche nach weiterer Ausstattung sein, so fragen Sie uns gerne.

Gläser

Softdrinkglas	0,40 €
Rotweinglas	0,40 €
Weißweinglas	0,40 €
Sektglas	0,40 €
Altbierglas	0,40 €
Pilsglas 0,2 l oder 0,3 l	0,40 €
Latte Macchiato Glas	0,40 €
Caipirinha / Cocktail Glas	0,40 €
Weizenbierglas	0,40 €

Besteck

Menümesser	0,40 €
Menügabel	0,40 €
Suppenlöffel	0,40 €
Kaffeelöffel	0,40 €
Kuchengabel	0,40 €
Espressolöffel	0,40 €
Latte Macchiato-Löffel	0,40 €

Bitte berücksichtigen Sie, dass unser Leihgut in Verpackungseinheiten geliefert wird.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



EQUIPMENT & AUSSTATTUNG

Als Full-Service Caterer unterstützen wir Sie sehr gerne mit allem, was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen.
Nachfolgend erhalten Sie eine Auswahl unseres Leihgutes.
Sollten Sie auf der Suche nach weiterer Ausstattung sein, so fragen Sie uns gerne.

Porzellan

Brot-/Snacktteller 16 cm	0,40 €
Vorspeise-/Dessertteller	0,40 €
Hauptgangteller	0,40 €
Teller tief / Suppenteller	0,40 €
Salatschale	0,40 €
Suppentasse mit Untertasse	0,80 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,80 €
Espressotasse mit Untertasse	0,80 €
Cappuccinotasse mit Untertasse	0,80 €
Kaffebecher	0,40 €
Milchkännchen	1,00 €
Zuckerdose mit Deckel	1,50 €

Kaffeemaschinen etc.

Industrie-Kaffeemaschine mit 2 Pumpkannen	30,00 €
Pumpkanne 2l extra	8,50 €
Wasserkocher	10,00 €
Kaffee-Brühautomat 15 l	29,50 €
Kaffee-Thermobehälter 10 l	25,00 €
Nespresso Maschine (inkl. Milchaufschäumer, zur Nutzung mit Nespresso-Discs)	50,00 €
Kaffee-Vollautomat (inkl. Milchaufschäumer, zur Nutzung mit Kaffeebohnen)	295,00 €

Bitte berücksichtigen Sie, dass unser Leihgut in Verpackungseinheiten geliefert wird.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



EQUIPMENT & AUSSTATTUNG

Als Full-Service Caterer unterstützen wir Sie sehr gerne mit allem, was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen.
Nachfolgend erhalten Sie eine Auswahl unseres Leihgutes.
Sollten Sie auf der Suche nach weiterer Ausstattung sein, so fragen Sie uns gerne.

Mobiliar

Stehtisch	11,50 €
Bankett-/Buffettisch 150 cm x 75 cm	11,00 €
Bankett-Tisch rund 150 cm (6 – 8 Personen)	16,50 €
Klappstuhl mit Polster	3,50 €
Bankettstuhl mit Polster	6,50 €
Bierzelttisch 50 cm x 220 cm	9,00 €
Bierzelttisch 70 cm x 220 cm	11,00 €
Bierbank	4,00 €
Garderobenständer mit 40 Bügeln	29,50 €
Kühlschrank mit Glastür	95,00 €
Kühltruhe	50,00 €

Tischwäsche

Stoff-Tischdecke 130 cm x 220 cm	8,50 €
Stoff-Tischdecke rund 240 cm	17,50 €
Skirting 4 m x 0,70 m	36,50 €
Stehtisch Überwurf mit Schleife	19,50 €
Stretch-Husse für Stehtisch (verschiedene Farben)	23,50 €
Stoff-Mundserviette	1,50 €
Biertisch-Husse 50 cm x 220 cm	19,50 €
Biertisch-Husse 70 cm x 220 cm	23,50 €
Bierbank-Husse mit Polster	11,50 €

Bitte berücksichtigen Sie, dass unser Leihgut in Verpackungseinheiten geliefert wird.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



EQUIPMENT & AUSSTATTUNG

Als Full-Service Caterer unterstützen wir Sie sehr gerne mit allem, was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen.
Nachfolgend erhalten Sie eine Auswahl unseres Leihgutes.
Sollten Sie auf der Suche nach weiterer Ausstattung sein, so fragen Sie uns gerne.

Sonderausstattung

Industrielle Orangensaft-Presse	auf Anfrage
Chocomel-Maschine	auf Anfrage
Glühweinkocher	auf Anfrage
Waffeleisen	auf Anfrage
(Stand- oder Tisch-) Gas-Grills	auf Anfrage
Sonnenschirme	auf Anfrage
Pavillon-Ruck-Zuck-Zelte	auf Anfrage
Bartresen	auf Anfrage
Barhocker	auf Anfrage
Kühlvitrine	auf Anfrage
Schokobrunnen	auf Anfrage
Riesenpfanne auf Hockerkocher	auf Anfrage
Popcorn-Maschine	auf Anfrage
Würstchenwärmer	auf Anfrage
Dönerspieß mit Messer	auf Anfrage

Dekoration und Floristik

Wir verfügen über ein großes Netzwerk an zuverlässigen Partnern, unter anderem aus den Bereichen Floristik, Dekoration, Messebau, Technik, Licht und Musik.

Gerne vermitteln wir Ihnen den passenden Anbieter, damit auch Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de