



Kongress- & Kulturzentrum  
Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

# *Seitel's kulinarische Zauberwelt*

*Catering und Partyservice für den besonderen Anlass*





# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns kulinarisch verwöhnen...

Ob romantisches Candle Light Dinner, Business-Lunch in der Firma, Gartenfest, Hochzeit oder Privatfeier – wir machen aus Ihrem Fest oder Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Ereignis. Jahrzehntelange Erfahrung im Cateringbereich spricht für sich. Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich Zutaten mit Qualität und bereiten diese auf höchstem Niveau zu.

Für Ihre Veranstaltung übernehmen wir auf Wunsch die komplette Planung. Wir bieten Ihnen professionellen Vollservice und eine ideenreiche Unterstützung bei der Vorbereitung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Gerne stellen wir Ihnen dazu das Geschirr, Mobiliar, Equipment, Dekoration sowie Personal zur Verfügung.

**Diese Seiten sind natürlich nur ein Auszug aus unserem breit gefächerten Angebot. Gerne beantworten wir Ihre Fragen und unterbreiten Ihnen individuelle Vorschläge**

Egal ob Sie zwei oder 1000 Gäste erwarten – überlassen Sie uns die Planung und Durchführung Ihres Festes. Natürlich beraten wir Sie auch gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Zur Vereinbarung eines Termins erreichen Sie unser Verkaufsbüro unter der Telefonnummer 0941/595000.

Wir freuen uns auf Sie!

Gerne berät Sie unsere **Küchenchefin Katharina Holz** oder **Ihr Gastgeber und Küchenmeister Martin Seitel** nach Terminabsprache persönlich bei der Speisenauswahl.





# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
Häppchen	4
Canapés und belegte Brötchen	5
Suppen und Eintöpfe	6
Kalte Platten	7
Was Meisterköch von ihrer Mama g'lernt ham	8
Hauptgerichte - scho a wenig exklusiver	9
Fischgerichte von der Donau bis zum Pazifik	10
Vegetarische Gerichte	11
Italienische Gerichte	12
Desserts	13
Menüvorschläge	14
Buffetvorschläge Frühjahr	16
Buffetvorschläge Sommer	17
Buffetvorschläge Herbst	18
Buffetvorschläge Winter	19
Leihgeschirr, Inventar & AGBs	20

### Stand: April 2014

Alle vorherigen Preise verlieren somit Ihre Gültigkeit. Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise nur Richtlinien sind und nicht verbindlich. Erst 4 Wochen vor der entsprechenden Veranstaltung könne diese verbindlich vereinbart werden.



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



## Häppchen

Preise pro Stück

Scampi im Kokosmantel gebacken	1,80 €
Bratwürstel im Schlafrock	2,00 €
Kleine pikante Rindfleischröllchen raffiniert gefüllt	2,00 €
Crevetten- Maisbällchen	2,00 €
Mini- Pizzen mit Mozzarella und Tomate	1,50 €
Gegrillte Haxerl vom Mistkratzer	2,00 €
Knuspertaschen mit Garnelen und Gemüse	2,00 €
Gefüllte Landeier nach Art der Bäuerin	1,20 €
Kleine Schweinsbratwürstel mit legendärem Händlmeiersenf	2,00 €
Riesengarnelen im Kartoffelmantel	2,50 €
Parmesan- Tacos mit Ruccola und Parmaschinken	2,00 €
Antipasti, Pilze, Paprika, Zucchini, Tomate, Aubergine, je Portion	2,00 €
Hasenrückenfilet im Kräuterpfannkuchen	3,00 €
Bunte Quarkbrote mit knackigem Gemüse	1,80 €
Tomatensalpicón im Glas	1,00 €
Räucherlachsrollchen mit Meerrettich	2,00 €
Praline von Graved Lachs, Frischkäse und Pumpernickel	2,00 €
Roulade von der Seezunge mit Pernod-Frischkäse	2,50 €
Kleine Putenmedaillons mit Orangencreme	2,00 €
Schweinelendchen mit Parmaschinken und Melone	2,80 €
Kleine gefüllte Tomaten mit Gemüse ragout	1,50 €
Auberginenrolle mit Mozzarella	1,80 €
Tomatenterrine auf Toast	1,50 €
Gemüseterrine auf Pumpernickel	1,50 €
Quarknocken mit frischen Kräutern auf Vinschgauer	1,50 €
Rindfleischsalat mit steirischem Kürbiskernöl im Glas	1,50 €
Pikanter Muskatkürbis im Glas	1,50 €
Gefüllte Kartoffel mit Pilzragout- Hackfleisch-Gemüse-Käse	3,00 €
Würzige Hähnchenspieße	2,00 €
Tofuwürfel im Sesammantel	1,95 €
Mürbteigarteleaves mit Schafskäse und Geflügel	1,95 €
Schweinszünge in Madeirasoße im Glas	2,00 €
Spanferkelsülze mit Radieserl im Glas	2,00 €
Pflaumen im Speckmantel	1,20 €
Lammkotelette im Cornflakesmantel	3,00 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	1,95 €
Fleischpflanzerl	0,90 €

**Mindestbestellmenge 25 Portionen pro Einheit**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



## Canapés

Preise pro Stück

Festtags- Canapé mit Schweinefilet und Früchten	3,00 €
Canapé mit Räucherlachs und Kren	2,50 €
Canapé mit Hase und Preiselbeeren	2,50 €
Canapé mit Käse und Salzgebäck	2,50 €
Canapé mit Bavaria-blue und Walnuss	2,50 €
Canapé mit Krabben und Dill	2,50 €
Canapé mit Salami und Peperoni	2,50 €
Canapé mit Lebermus und Gurke	2,50 €
Canapé mit geräuchertem Schinken und Melone	2,50 €
Canapé mit Taleggio und getrockneten Tomaten	2,50 €
Canapé mit Kochschinken und saurem Gemüse	2,50 €
Canapé mit angemachtem Camembert und Radieserl	2,50 €
Canapé mit Gorgonzola und Weintrauben	2,50 €
Canapé mit Putenschinken und Früchten	2,50 €
Canapé mit Frischkäse und Kräuter	2,50 €
Canapé mit Tofu und Orangen	2,50 €
Canapé mit Mozzarella, Tomate und Basilikum	2,50 €
Canapé geräuchertem Heilbutt und Limetten	2,50 €
Canapé mit Gänseleber und Trüffel	3,30 €
Canapé mit Roastbeef, Silberzwiebel und Kren	3,00 €
Canapé mit Bündnerfleisch	2,50 €
Canapé mit Pilzfarce	2,50 €
Canapé mit Kräuterpaste	2,50 €
Canapé marinierten Gemüsen	2,50 €

## ½ belegtes Brötchen

Aufschnittwurst und Gurkerl	2,50 €
Emmentaler und Zwiebeln	2,50 €
Leberwurst und Peperoni	2,50 €
Leberkäse und Ei	2,50 €
Thunfisch und Zwiebeln	2,50 €
Lachersatz und Ei	2,50 €
Geräuchertem Schinken	2,50 €
Kaltem Braten und Meerrettich	2,50 €
Camembert und Salzgebäck	2,50 €
Salami und Essiggurkerl	2,50 €
Kochschinken	2,50 €

**Mindestbestellmenge pro Einheit 25 Stück**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Suppe

Preise pro Portion (0,2 l)

Tomatencremesuppe mit Basilikumnockerl	3,50 €
Forellencremesuppe mit Gin-Sahnehäubchen	3,80 €
Champignoncremesuppe mit Kräutercroutons und Schmand	2,95 €
Blumenkohlcremesuppe	2,80 €
Zucchini-cremesuppe	2,80 €
Lauchcremesuppe	
Bündner Gerstensuppe	2,80 €
Brokkolicremesuppe	2,80 €
Kürbiscremesuppe mit Knoblauchcrouton	2,80 €
Rahmsüppchen vom Räucherfisch	4,80 €

### **Klare Rinds -und Geflügelsuppen mit:**

- Pfannkuchenstreifen	2,80 €
- Grießnockerl	2,80 €
- Brättnockerl	2,80 €
- Suppenmaultaschen	3,80 €
- Eierstich	2,50 €
- Leberknödel	3,80 €
- Käsenockerl	3,80 €
- Schinkenschöberl	3,80 €
- Brätstrudel	3,80 €
- Leberspätzle	3,80 €

Herzhafte hausgemachte Gulaschsuppe	3,95 €
Original Pichelsteiner	3,95 €
Oberpfälzer Kartoffelsuppe	3,95 €
Linseneintopf mit geräuchertem Wammerl	4,80 €

### **Mindestbestellmenge pro Einheit 15 Portionen**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



## Kalte Platten

Preise pro Person

Platte mit Räucherfisch, Lachs, Forelle, Crevetten	9,85 €
Terrine von Meeresfrüchten	9,85 €
Terrine von Seeteufel und Räucherlachs	12,95 €
Gefüllter Hecht mit Gurkentorteletts	12,95 €
Kanadischer Wildlachs im Ganzen pochiert	16,00 €
Languste und Hummer	auf Anfrage
Bayrisches Geflügel, rösch gegrillt und kalt serviert	7,95 €
Geflügelterrine mit Gänseleber und Cognac	15,00 €
Entenpastete à l'orange mit Weintrauben	15,00 €
Gänseleberparfait mit schwarzem Trüffel und Armagnac	18,00 €
Hasenterrine mit marinierten Trauben	13,00 €
Hirschpastete mit Haselnüssen und Kürbisstückchen	13,00 €
Wachtelterrine mit Gänseleber und Portwein	18,00 €
Pastete von Hase und Reh nach Art der schönen Försterin	13,00 €
Hirschrücken mit pochierter Birne und Walnüssen	15,00 €
kalter Braten mit Kren und Apfel	8,90 €
Bayrische Brotzeitplatte herzhaft urig	8,50 €
Tafelspitzsülze mit Gurkenkörbchen und Gemüsesalat	9,80 €
Schinkenpastete mit Melone und Tomate	9,80 €
Gepökelte Rinderzunge mit Portweingelee	9,80 €
Kasseler Rippenspeer mit saurem Gemüse	9,80 €
Bayrische Käseauswahl	9,95 €
Französische Käsespezialitäten	15,00 €
Internationales Käsekarussell	18,00 €

### Mindestbestellmenge pro Einheit 15 Portionen



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Was Meisterköch von ihrer Mama g'lernt ham Preise pro Portion

1 Paar Weißwürste, Knacker, Pfälzer, usw. mit Senf	4,50 €
Krautwickel mit Specksoße und Kartoffelbrei	7,80 €
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	7,80 €
Goaßbratel mit Kartoffeln und Wurzelgemüse	10,50 €
Rindsroulade nach Art der Mama mit hausgemachten Spätzle	11,80 €
Geräuchertes Wammerl mit Linsen und Dampfkartoffeln	8,90 €
Gesottenes Ochsenfleisch mit Kren und Kartoffelgemüse	9,80 €
Oberpfälzer Mistkratzer (Hähnchen) mit Kartoffelsalat	6,80 €
Wellfleisch mit Kraut und Dampfkartoffeln	8,90 €
Schwammerlbraten mit Semmelknödel	9,80 €
Kassler Ripperl mit Weinsauerkraut und Kartoffeln	9,80 €
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, Wammerl, Kraut, Kartoffeln	8,80 €
Gegrillte Rippchen mit Ofenkartoffeln	7,00 €
Sauers Lüngerl mit Semmelknödel	7,50 €
Gepökelte Rinderzunge mit Gemüse und Kartoffeln	9,80 €
Surhaxen mit Sauerkraut und Kartoffeln	9,80 €
Knusprige Schweinshaxen mit Reibeknödel	9,80 €
Ungarisches Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzle	8,90 €
Spanferkel mit Biersoße, Bayrisch Kraut und Festtagsknödel	9,80 €
Saftschinken mit Kohlgemüse und Dampfkartoffeln	9,80 €
Geschnetzeltes vom Schwein mit hausgemachten Spätzle	9,80 €
Ragout Fin vom Kalb im Blätterteigkästchen, Zuckerschoten	12,80 €
Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel	13,90 €
Münchner Zwiebelfleisch mit Blaukraut und Kartoffeln	10,80 €
Schweinebraten mit Sauerkraut und Festtagsknödel	8,90 €

**Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.**





# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



## Hauptgerichte scho a wenig exklusiver

Preise pro Portion

Oberpfälzer Bierkotelett mit Bratapfel, Röstzwiebeln ,Kraut und Kartoffeln	12,80 €
Gegrillte Maishähnchenbrust mit Kräutersoße und Tomatenreis	13,50 €
Kalbshaxen mit frischem Marktgemüse und Serviettenknödel	16,80 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln	14,80 €
Schweinsvögel nach Art der schönen Regensburgerin auf buntem Gemüsenudelnest	14,80 €
Regensburger Schnitzel mit Sherry-Rahmsoße und hausgemachten Spinatspätzle	16,00 €
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	15,80 €
Schweinemedallions mit Spätzle und frischem Marktgemüse	16,80 €
Schweinerücken mit Pflaumenfüllung, Portweinssoße, Marktgemüse, Festtagsknödel	14,80 €
Portion Hafermastgans mit Blaukraut und Festtagsknödel	16,80 €
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Sherryrahmsoße, Wurzelgemüse und Brezenknödel	19,00 €
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsoße, Bohnenbündel und Kartoffelauflauf	14,80 €
Rinderfiletspitzen mit raffinierter Senfsoße und bunten Nudeln	18,90 €
Hirschbraten mit Wacholderrahmsoße, Rosenkohl und Festtagsknödel	16,80 €
Schweinesteak „Tessiner Art“ mit Tomaten und Käse überbacken	15,90 €
Filet Wellington mit Cognacrahmsoße und Gemüsesäckchen	28,00 €
Schweinefilet im Kräuterflädle, Bratenglace und Gemüsekörbchen	18,90 €
½ Bauernente mit Blaukraut und Festtagsknödel	14,80 €

**Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



## Fischgerichte von der Donau bis zum Pazifik

Preise pro Portion

Filet vom Donauwaller aus dem Wurzelsud mit Kräuterkartoffeln	15,80 €
Forelle Müllerin (gebraten) oder Forelle Blau (pochiert) mit Butter und Kartoffeln	13,90 €
Zanderfilet pochiert, Weißweinsauce, Blattspinat und Trüffelkartoffeln	16,90 €
Seelachsfilet gebacken mit Remouladensoße und bayrischen. Kartoffelsalat	8,90 €
Rotbarschfilet pochiert mit Kräutersauce und frischem Gemüse	9,80 €
Duett von Seezunge und Lachs auf Safrannudeln, Proseccosauce	21,00 €
Hechtfleischklößchen mit grüner Sauce und wildem Reis	16,00 €
Gebratenes Filet vom Viktoriabarsch auf Gemüsenudeln	18,00 €
Seezungenröllchen mit Lachs, hausgemachte Gemüsenudeln	22,00 €
Gebratene Riesengarnelen in Lorbeer-Tomaten-Zitronensud	21,00 €
Kanadischer Wildlachs mit Zitronenbuttersoße und Korianderreis	16,90 €
Saiblingsfilet vom Grill mit geschmolzener Tomate und Kräuterkartoffeln	14,80 €
Spanische Paella mit Safran, Knoblauchwurst, Meeresfrüchten und Garnelen	15,80 €

**Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



## Vegetarische Gerichte

Preise pro Portion

Rahmschwammerln mit Spinatknödel	9,80 €
Blumenkohl „polnisch“ mit Butterkartoffeln	8,90 €
Zucchinischnitzel in der Parmesan-Eihülle mit Tomatensoße und bunten Nudeln	9,80 €
Herzhaftes Ragout von Tofu und frischem Marktgemüse	9,80 €
Schwarze Nudeln mit Tofu und pikantem Gemüse	9,80 €
Ofenkartoffel raffiniert gefüllt	4,95 €
Gemüsestrudel mit Kräutersoße	7,90 €
Risotto mit süß-saurem Gemüse	7,90 €
Gefüllte Paprika mit Trüffelkartoffeln	8,90 €
Spargel mit Butter und Kartoffeln	auf Anfrage
Spargelragout mit Basilikumnockerln	auf Anfrage
Krautschupfnudeln Altbayrische Art	4,95 €
Schwarzwurzeln nach Großmutter's Art	5,20 €
Wirsingroulade mit Frischkäse und Kartoffeln	7,80 €
Gebackenes Sellerie-Schnitzel mit Strauchtomatenragout	6,80 €
Gefüllte Fleischtomaten auf Blattspinat	8,20 €
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Joghurtsoße	8,80 €

**Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



## Italienische Gerichte

Preise pro Portion

Caprese alla Bufala, Tomaten mit echtem Büffel-Mozzarella	9,20 €
Vitello tonnato, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße, roten Zwiebeln und Kapern	11,60 €
Pasta mit verschiedenen Soßen wie z.B. :	
- Tomatensoße	6,95 €
- Schinken-Sahnesoße	7,20 €
- Pestosoße	7,20 €
- Hackfleischsoße	7,50 €
- Gemüseragout	7,95 €
- Thunfischsoße	7,95 €
- Gorgonzolasoße	7,95 €
- Lachsstreifen, Muscheln	9,20 €
Lasagne al Forno	5,95 €
Gnocchi in Rahmsauce oder Strauchtomatenragout, mit Mozzarella überbacken	6,95 €
Gebratenes Forellenfilet auf Mailänder Gemüse	12,85 €
Cannelloni mit Käse überbacken	6,90 €
Limettenschnitzel mit Weißweinrisotto	11,95 €
„Zampone“ (gefüllter Schweinefuß) auf roten Linsen mit Balsamico	9,70 €
Osso Buco „Gramolata“ Geschmorte Kalbshaxenscheibe auf Italienisch	12,80 €
Kalbsschnitzel in der Parmesan- Eihülle mit Gemüse- Spaghetti	13,80 €
Saltimbocca vom Kalb, Salbeibutter und Kräuterreis	14,80 €
Truthahn-Piccata mit Tomatensoße und Butternudeln	9,95 €

**Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



## Dessert

Preise pro Portion.

### Im Glas 0,2 l

Vitaminreicher Salat von frischen Früchten	4,80 €
Kalorienbewusste Joghurtcreme	3,80 €
Bayrische Creme mit echter Bourbon-Vanille	4,80 €
Rote Grütze von leckeren Waldbeeren	4,20 €
Leichte Weincreme mit Himbeermark	4,80 €
Feine Schokoladencreme	5,20 €
Weißes Kaffeemousse	5,80 €

### 100 Gramm pro Portion

Luftig-leichte Buttermilchterrinen	4,20 €
Diplomatenpudding mit Vanillesoße	2,80 €
Gianduja- Mousse von unserem Konditormeister Johannes Pernsteiner	3,80 €
Honig-Sesam- Panna Cotta mit Waldbeermark	4,20 €
Tiramisu nach altem Florentiner Rezept	3,80 €
Leichte Orangen-Quark- Roulade	3,20 €
Eisbombe mit (Steandlwerfer)	6,20 €
Glasierte Apfeltarteletts	3,80 €
Gebackene Feige mit Pfeffer-Orangen	4,80 €
Lebkuchen-Mousse	3,85 €
Apfelkücherl mit Vanillesoße	3,80 €
Dampfnudeln mit Vanillesoße	3,80 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	4,80 €
Gefüllter Pfannkuchen	3,80 €
Beschwipste Jungfrauen mit Kirschwasser	4,50 €

**Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Menüvorschläge

Preise pro Person

### Menü 1

Consommé vom Rind  
Grießklößchen  
Gemüseblättchen

Entenbrust  
Mango- Chili- Chutney  
Basmatirosinenreis

Süße Teigkrapfen  
Vichykirschen  
Bourbon-Vanilleeis

26,80 €

### Menü 2

Aufgeschmalzene  
Brenzsuppe

Oberpfälzer Bierbratl  
Dunkelbiersoße, Festtagsknödel  
Salat

Apfelkücherl  
Eiscreme  
Sahne

19,80 €

### Menü 3

Tomatensuppe von der Strauchtomate  
Basilikumnockerl

Lendensteak vom Schwein  
Rahmpilzen, Markgemüse  
Kräuterspätzle

Bourbon-Vanillecreme  
Waldbeeren

26,00 €

### Menü 4

Kräftige Rindssuppe  
mit Pfannkuchenstreifen

Gesottener Tafelspitz mit jungem Gemüse,  
Kräuterkartoffeln  
und Meerrettichsoße

Beerengrütze mit Zitroneneis

24,90 €

### Menü 5

Blumenkohlcremesuppe

Gebratenes Filet vom Fjordlachs, Weißweinsauce,  
glasierte Zuckerschoten und Risotto

Giandujamousse  
nach Art des Konditormeisters

28,00 €

### Menü 6

Oberpfälzer Festtagsuppe  
Grießnockerl, Pfannkuchen, Brättnockerl

Gegrillte Entenbrust auf buntem Gemüsebett  
mit Brezenknödel

Schokoladenparfait  
Beschwipste Früchte

26,80 €



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Menüvorschläge

Preise pro Person

### Menü 6

Rahmsüppchen von geräucherter Forelle

Knackige Salate mit Kartoffeldressing  
und glasierten Schwammerl

Filetspitzen vom bayrischen Rind in einer  
raffinierten Senfsoße, Schinken, Paprika und  
bunte Nudeln

Kleine Naschereien

32,00 €

### Menü 7

Salat Mimosa

Kraftbrühe Mille Fanti

Geschnetzeltes aus der Kalbsnuss mit  
Champignons, Marktgemüse  
und Kartoffelkrapfen

Getränktes Savarin mit Salpicon  
von exotischen Früchten und Eiscreme

36,00 €

### Menü 8

Steinpilzconsommé  
Hirschbraten in Wacholderrahmsoße  
mit gedämpftem Rosenkohl und  
Festtagsknödel

Gebackene Früchtekücherl  
mit Bourbon – Vanilleeis

29,00 €

### Menü 9

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen

Kalbsleber mit Apfel-Calvadossoße,  
Kartoffelschnee und gebackenen Zwiebeln

Schlotfeger mit geeisten Beeren

€ 28,00 €

### Menü 10

Oberpfälzer Festtagssuppe  
Grießnockerl, Pfannkuchen, Brättnockerl

Portion Hafermastgans  
mit Blaukraut, Festtagsknödel und gefülltem  
Bratapfel

Zitroneneis mit Weichseln

27,00 €

### Menü 11

Kräftige Rindssuppe  
mit Butterklößchen

Ragout vom Kalb im Blätterteighäuschen mit  
kräftiger Weißweinsoße,  
glasiertes Marktgemüse

Mohr im Hemd mit Vanilleeis  
und beschwipsten Kirschen

26,00 €



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Buffetvorschläge / Frühjahr

Preise pro Person.

### Buffet 1

#### Kalte Vorspeisen

Honigmelone mit Schinken  
Schaumbrot von der Bachforelle  
Fischterrine mit Lachs,  
Zitronenröserl,  
Gurkentorteleit und Shrimps  
Gemüseterrine mit Joghurt  
Knackig frische Salate  
mit diversen Soßen

#### Hauptgerichte

Glasierter Schweinerücken  
Gefüllte Maispoularde  
Bratensoße, Geflügelrahmsoße  
Rahmchampignons  
Reibeknödel, Eierspätzle,  
frisches Marktgemüse

#### Dessert & Käse

Vanillecreme mit Fruchtmark  
Hausgemachter Strudel

Auswahl von bayrischem Käse  
mit Trauben und  
Regensburger Brotschmankerl

29,90 €

### Buffet 2

#### Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet  
Hausgebeizter Graved Lachs  
Riesengarnelen

Variationen vom Geflügel  
Fruchtige Tomatenterrine

Knackige Salate mit  
Balsamico - Dressing

#### Hauptgerichte

Saftiger Spießbraten  
Feuriges Rindergeschnetzeltes  
Schweinefilet im Kräuterflädle  
Sherrysoße, Bratensoße  
Eierspätzle, Festtagsknödel  
und Smyrnareis  
buntes Saisongemüse

#### Dessert & Käse

Weißes Schokoladenmousse  
Exotische Früchte-Naschereien

Ausgewählte Käsesorten  
mit Regensburger  
Brotschmankerl

34,90 €

### Buffet 3

#### Kalte Vorspeisen

Terrine von Mittelmeerbischnen,  
Toskanische  
Räucherfischauswahl

Eingelegte Antipasti  
(Tomate, Zucchini, Aubergine,  
Schafskäse, Oliven,  
Champignons)  
Weißbrot und Olivenbrot

#### Hauptgerichte

“Saltimbocca alla Romana”  
mit Parmaschnen und Salbei  
gefüllte Schweinefilet  
Rotweinsoße

Putenbrust “ Sicilia “  
auf fruchtiger Tomatensoße

Rigatoni und Pilzrisotto

#### Dessert

Tiramisu  
Frischer Obstsalat mit Grappa

32,00 €

Mindestbestellmenge pro Buffet sind 25 Portionen.





# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Buffetvorschläge / Sommer

Preise pro Person

### Buffet 1

Aufgeschlagenes  
Kräutersüppchen

#### Kalte Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella

Italienische Antipasti  
(Balsamicozwiebeln, gefüllte  
Paprini, marinierte Champignons,  
gebratene Zucchini)

Knackige Salate mit Balsamico-  
Dressing

#### Hauptgerichte

Zanderfilet vom Grill mit  
Blattspinat und Pariser Kartoffeln

Spanferkelbraten  
Kraut und Brezenknödel  
Biersoße

#### Dessert & Käse

Waldbeergelee mit Vanillesoße

Auswahl von bayerischem Käse  
mit Trauben mit Regensburger  
Brotschmankerl

29,00 €

### Buffet 2

Fruchtiges Tomatensüppchen  
mit Gin-Sahne

#### Kalte Vorspeisen

Schinkenröllchen mit Spargel

Italienische Antipasti  
(Balsamicozwiebeln, gefüllte  
Paprini, marinierte  
Champignons, gebratene  
Zucchini)

Knackige Salate mit  
Balsamico- Dressing

#### Hauptgerichte

Filet vom Kanadischen  
Silberlachs  
bunte Nudeln, Weißweinsauce

Lendensteak Tessiner Art mit  
Schinken und Käse überbacken  
knackiges Marktgemüse  
Kartoffelrösti, Pfeffersoße

#### Dessert & Käse

Leichte Buttermilchterrinen mit  
pikanten Honig-Orangen

Ausgewählte Käsesorten  
Regensburger Brotschmankerl

34,00 €

### Buffet 3

Gazpacho Andaluz

#### Kalte Vorspeisen

Terrine von Lachs und Zander  
Toskanische

Räucherfischauswahl  
milde Meerrettichcreme

Tomaten mit Büffel-Mozzarella  
Balsamico und Olivenöl

Italienische Antipasti  
(Balsamicozwiebeln, gefüllte  
Paprini, marinierte  
Champignons, gebratene  
Zucchini)

Knackige Salate mit  
Balsamico - Dressing

#### Hauptgerichte

Schweinefilet Mailänder Art in  
Parmesan- Eihülle gebacken auf  
Tomatenspaghetti

Gefüllte Aubergine mit  
Paprikagemüse und Kräuterreis

#### Dessert

Weißes Kaffeemousse mit  
Salpicon von frischen Früchten

34,00 €



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Buffetvorschläge / Herbst

Preise pro Person

### Buffet 1

#### Kalte Vorspeisen

Rauchlachsmousse

Gurken-Shrimps Tortelette

Meerrettichschaum

Badische Terrine mit Speck

Wildpastete von Hase und Reh,

Cumberlandsoße,

Dunstapfel und Waldorfsalat

Knackige Salate

mit Balsamico- Dressing

#### Hauptgerichte

Gefüllte Putenbrust

Spanferkelrollbraten

Bratensoße, GeflügelrahmsöÙe

Reibeknödel, Eierspätzle,

frisches Marktgemüse

#### Dessert & Käse

Bayrische Creme mit

Weichselragout

Hausgemachter Strudel

Auswahl von bayerischem Käse

mit Trauben und

Regensburger Brotschmankerl

29,80 €

### Buffet 2

#### Kalte Vorspeisen

Schottischer Rauchlachs

Geräucherter Heilbutt

Kaisergranat vom Grill

Hirschpastete mit Nüssen

Variationen vom Geflügel,

Senf-DillsoÙe, Preiselbeerschaum

Knackige Salate

mit Balsamico- Dressing

#### Hauptgerichte

Schweinerücken mit Pflaumen

und ArmagnacsoÙe,

Rehragout Waidmann`s Art

Eierspätzle, Festtagsknödel

buntes Saisongemüse

#### Dessert & Käse

Schokoladenmousse

Exotische Früchte-Naschereien

Ausgewählte Käsesorte mit

Regensburger Brotschmankerl

34,00 €

### Buffet 3

#### Kalte Vorspeisen

Sülze von Waldpilzen,

Karotten-Pumpnickel

Zander-Lachs-Terrine

Knackige Salate

mit Balsamico- Dressing

#### Hauptgerichte

Schwammerlbraten mit

Rosenkohl und

Brezenknödel

Böflamott mit Kartoffeln

und Wurzelgemüse

#### Dessert & Käse

Panna Cotta mit

Himbeermark

Frischer Obstsalat mit

Grappa

Ausgewählte Käsesorten

mit Regensburger

Brotschmankerl

34,00 €

**Mindestbestellmenge pro Buffet sind 25 Portionen.**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Buffetvorschläge / Winter

Preise pro Person

### Buffet 1

#### Vorspeisen

Cremesuppe von Strauchtomaten mit Gin

Südtiroler Rauchschinken  
Mediterraner Nudelsalat mit Gemüse  
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse

#### Hauptgerichte

Lasagne von Silberlachs und Blattspinat  
  
Geschnetzeltes von der Pute  
  
Gebratene Lendchen vom Schwein  
  
Gemüse der Provence  
Brokkoli in Mandelbutter  
Eierspätzle und Langkornwildreis

#### Salate & Beilagen

Gesalzene Butter, Oliven, knackige Blattsalate, Joghurtdressing, Kräutervinaigrette, Mozzarella und Tomaten, Kartoffelrucolasalat, Partybrötchen, Bauernbrot, Vollkornbrot

#### Dessert & Käse

Schokoladenmousse  
Obstsalat von frischen Früchten  
Terrine von Joghurt und Waldbeeren, Vanillesoße

34,00 €

### Buffet 2

#### Vorspeisen

Feurige ungarische Gulaschsuppe  
  
Frischkäseterrine mit bretonischem Flusskrebs  
Graved Lachs, geräucherte Bachforelle  
Eingelegte Arischocken und sonnengetrocknete Tomaten  
Südtiroler Rauchspeck

#### Hauptgerichte

Filet vom Porcinus mit Pesto-Ricotta-Füllung in Tomaten-Oliven-Sugo  
  
Geschnetzeltes aus der Kalbsnuss in Champignonrahm  
  
Filet vom Sandbarsch in exotischer Curry-Kokos-Sauce  
  
Gemüselasagne mit Gemüse vom Markt  
  
Feines Möhren- und Brokkoligemüse mit Mandelbutter

#### Salate & Beilagen

frische Blattsalate  
Reissalat mit Hähnchenbrust, Ananas und Pfirsich,  
Grasbrunner Kartoffelsalat,  
Penne-Rucolasalat,  
Pate de Tonno  
(Thunfischauflage)  
Partybrötchen, Vollkornbrot,  
Olivenbrot

#### Dessert & Käse

Obstsalat von frischen Früchten  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Duett von Schokoladenmousse  
Terrine von Joghurt und Waldbeeren

37,00 €

### Buffet 3

#### Vorspeisen

Italienische Minestrone  
  
Tomaten-Mozzarella-Sülze  
Gänseleberterrinen im Baumkuchenmantel mit Preiselbeerbirnen  
Terrine von Räucherfisch mit eleganter Räucherfischauswahl

#### Hauptgerichte

Gefüllte Jungschweinröllchen mit pikanter Farce und Gemüse  
  
Geschnetzelte Putenbrust mit provençalischem Gemüse  
  
Gefüllte Minipaprika mit Couscous, kleinem Gemüse und Ricotta  
  
Eierspätzle, Langkornwildreis, Vichykarotten

#### Salate & Beilagen

Knackig Blattsalate, gemischte Antipasti, Partybrötchen, gesalzene Butter, Omas Kartoffelsalat

#### Dessert & Käse

Marquis des Mousse au Chocolat Pyramide  
Heidelbeermousse auf Aprikose und Biskuit  
Törtchen von Passionsfrüchten mit Himbeermousse  
Mille-feuilles von Passionsfrucht und Schokoladen  
Sauerrahm und Himbeerterrinen

38,00 €

Mindestbestellmenge pro Buffet sind 25 Portionen.



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## Leihgeschirr und Inventar

Preise pro Stück.

Geschirr & Besteck	Stückpreis	Menge
Speiseteller 25,5 cm	0,20 €	
Speiseteller 28,0 cm	0,20 €	
Fischteller 35,0x25,5 cm	0,30 €	
Dessertteller 20,0 cm	0,20 €	
Platzteller 31,0 cm	0,50 €	
Suppentasse	0,20 €	
Kaffeetasse	0,20 €	
Kaffeehaferl	0,30 €	
Espressotasse	0,20 €	
Untertasse	0,20 €	
Dessertschale	0,20 €	
Salatschale flach	0,20 €	
Salatschale groß	0,20 €	
Weißwurstschüssel	0,40 €	
Messer	0,20 €	
Gabel	0,20 €	
Löffel	0,20 €	
Kaffeelöffel	0,20 €	
Kuchengabel	0,20 €	
Espressolöffel	0,20 €	
Schaum-/Schöpfkelle	1,50 €	
Schneidebrett	4,00 €	
Messerkoffer	20,00 €	

Gläser	Stückpreis	Menge
Weißweinglas 0,2 l		
Rotweinglas 0,2 l		
Sektglas 0,1 l		
Wasserglas Stiel 0,2 l		
Weizenglas 0,5		
Bierkrug 0,5 l		
Bierseidel 0,25 l		
Römerglas 0,1 l		

Tische & Stühle	Stückpreis	Menge
Gartenstuhl	3,00 €	
Gartentisch	8,00 €	
Bistrotisch $\Phi$ 80 cm	8,00 €	
Bistrostuhl	4,00 €	
Stehtisch $\Phi$ 80 cm	12,00 €	
Runder Tisch $\Phi$ 160 cm	15,00 €	
Banketttisch 120 x 70 cm	10,00 €	
Bankettstuhl stapelbar	4,00 €	
Biertisch 220 x 50 cm	4,00 €	
Bierbank 220 x 25 cm	2,00 €	
Konferenzstuhl, Leder	10,00 €	
Kinderstuhl	5,00 €	

Behältnisse	Stückpreis	Menge
1/1 GN-Einsatz, 100 mm	3,00 €	
1/1 GN-Einsatz, 200mm	4,00 €	
1/2 GN-Einsatz, 100 mm	2,00 €	
1/2 GN-Einsatz, 200 mm	3,00 €	
1/3 GN-Einsatz, 100 mm	1,00 €	
1/3 GN-Einsatz, 200 mm	2,00 €	
Tischrechaud	4,00 €	
Gaskocher, klein	30,00 €	
Fahrbares Wasserbad	50,00 €	
Thermobehälter	30,00 €	
Tellerwärmer 100er	50,00 €	
Tellerstapler 84er	50,00 €	
Mikrowelle 1800W	30,00 €	
Kühlschrank	20,00 €	
Salamander	50,00 €	
Wärmerbrücke	30,00 €	
Chafing dish	15,00 €	



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Buffetplatten & Spiegel	Stückpreis	Menge
Achteck stapelbar	10,00 €	
Dreieck stapelbar	7,00 €	
Rechteck stapelbar	10,00 €	
Einfach stapelbar	7,00 €	

Sonstiges Inventar	Stückpreis	Menge
Sonnenschirm	Auf Anfrage	
Pavillon	Auf Anfrage	
Gartenzaun	Auf Anfrage	
Rutschbahn	Auf Anfrage	
Kaffeemaschine	Auf Anfrage	
Partyzelt	Auf Anfrage	
Kuchenvitrine	50,00 €	
Salat-Theke	50,00 €	
Servierwagen	30,00 €	
Anhänger	Auf Anfrage	
Gerüst , Höhe 6,0 m	100,00 €	
Hubwagen, 2500 kg	50,00 €	
Dampfstrahler	50,00 €	

Tischwäsche inkl. Reinigung	Stückpreis	Menge
weiß 130 x 130 cm	4,00 €	
weiß 130 x 190 cm	4,50 €	
weiß 130 x 280cm	5,00 €	
Deckserviette 80 x 80 cm	3,50 €	
Dekostoff	Auf Anfrage	
Bistroschürze	5,00 €	

Zusätzliche Informationen & Dienstleistungen	
Servicepersonal	Preis auf Anfrage
Anlieferung / Abholung Innerhalb der Stadt bei einem Warenwert bis zu 500,00 €	19,00 € pro Fahrt
Anlieferung / Abholung Innerhalb der Stadt bei einem Warenwert über 500,00	Kostenfrei 00,00 €
Anlieferung / Abholung außerhalb Regensburg	Zusätzlich 1,50 € pro gefahrenen Kilometer

Wir haben für Sie diese Seiten zusammengestellt, die hoffentlich keine Wünsche offen lassen und alle Punkte aufgeführt, mit denen Sie sich, bevor wir zur Detailplanung kommen, auseinandersetzen sollten. Stellen Sie sich aus unseren Dienstleistungen ein Angebot für Ihre Feierlichkeit zusammen. Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre persönlichen Wünsche individuell ein.

Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Ihr Kolpinghaus Team**



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## AGB'S

### Allgemeine Geschäftsbedingungen Partyservice

#### Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschneidung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behält sich der das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

Auftragsannahme bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

#### Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Caterer, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

Darüber hinaus gehende Bestellungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material werden nach dem Listenpreis gesondert berechnet.

#### Reklamation

offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Lebens- und Genussmittel, die vom Auftraggeber falsch bestellt wurden, sind vom Umtausch ausgeschlossen. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach der Entdeckung, mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt der Caterer.

#### Zahlung

Unsere Lieferungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 14 Tagen ab Zustellung der Rechnung zahlbar, soweit nichts anderes vereinbart ist. Bei allen Aufträgen behält sich der, das Eigentumsrecht der gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

#### Preise für Lieferung

Lieferung im Stadtgebiet Regensburg.

- ab einem Warenwert von € 500,00 kostenfreie Anlieferung in Regensburg.

- bis zu einem Warenwert von € 500,00 Liefergebühren von € 19,00 pro Lieferungen bzw. Abholung außerhalb Regensburgs pro gefahrenen Kilometer: € 1,50

#### Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Eigenverschulden des Auftraggebers werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

#### Stornierung

Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Kolpinghaus Regensburg berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speiseumsatzes. Die Berechnung des Speisen- und Getränkeumsatzes erfolgt nach der Formel Menüpreis x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Menü/Bufferet des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangeboten zugrunde gelegt.



# Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

## **Schriftform**

abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

## **Gerichtsstand und Erfüllungsort**

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, soweit der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile Regensburg. Mit ihrer Unterschrift werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

## **Leihservice & Technik**

Gemietete Artikel in Racks und Boxen (zuzüglich Einlagen) sind Eigentum der Kolpinghaus Betriebs GmbH. Der Mietpreis gilt ab Lager Kolpinghaus Regensburg. Bei Lieferung bzw. Abholung gehen die Transportkosten zu Lasten des Kunden. Die Transportkosten beinhalten nicht den Auf- und Abbau sowie das Vertragen und Einsammeln der gemieteten Gegenstände. Diese Leistungen übernehmen wir gerne gegen gesonderte Berechnung. Der Gesamtrechnungsbetrag ist bei Übernahme der Ware fällig. Bitte ermitteln Sie Ihren Bedarf im Voraus so genau wie möglich, da Sie für alle ausgeliehenen Artikel bezahlen, auch wenn diese im Nachhinein nicht benötigt werden. Soweit keine schriftliche Vereinbarung besteht, wird die Mietgebühr für einen Werktag berechnet. Gibt der Kunde die gemieteten Artikel nicht termingerecht innerhalb der Öffnungszeiten zurück, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zum Tag der Rückgabe. Es wird jeweils die Gebühr in voller Höhe für jede angefangene Mieteinheit berechnet. Der Verleiher behält sich vor, vom Kunden eine Depotgebühr bei der Übergabe zu verlangen. Diese Gebühr wird bei Rückgabe der Ware und nach Warenkontrolle vergütet. Der Mieter verpflichtet sich, die Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen, auch an Transportbehältern, gehen zu Lasten des Mieters in Höhe des Wiederbeschaffungs- oder Reparaturpreises. Für nicht gesäuberte Gegenstände wird eine Reinigungsgebühr von 0,20 Euro je Teil berechnet. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Regensburg.

Die angegebenen Preise gelten ab Lager Kolpinghaus Regensburg bei gespülter, sauberer Rückgabe und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. 19 %.

Anlieferung: Gerne liefern wir Ihnen auch die gewünschten Gegenstände zum gewünschten Zeitpunkt, oder holen diese wieder ab.

Im Stadtgebiet liefern wir ab € 500.00 frei Haus.

Unter € 500 berechnen wir € 19,00 innerhalb des Stadtgebiets für die Anlieferung und € 19,00 innerhalb des Stadtgebiets für die Abholung.

Außerhalb Regensburg werden 1,50 € pro gefahrenen Kilometer berechnet.

**Rechnungslegung:** Die Bezahlung der Rechnung erfolgt innerhalb 10 Tagen nach Rechnungserhalt.

## **Stand: April 2014**

Alle vorherigen Preise verlieren somit Ihre Gültigkeit. Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise nur Richtlinien sind und nicht verbindlich. Erst 4 Wochen vor der entsprechenden Veranstaltung könne diese verbindlich vereinbart werden.