

Kaspar
CATERING



BODENSTÄNDIG



Bodenständig, herzhaft, lecker!

**Wir lieben die traditionsreiche Küche,
die uns an frühere Kindertage erinnert.**

Für diese Speisekarte haben wir bei Mutttern alte Rezeptbücher durchforscht und unsere Kocherfahrung mit den Lieblingsgerichten der Familie, unserer Freunde und Gäste kombiniert.

Wer auf seiner Feier oder seinem Event gerne leckere regionale Gerichte und Spezialitäten anbieten möchte, ist mit dieser Auswahl bestens versorgt. Wenn Sie mehr über die Zusammenstellung oder Geschichten der Gerichte erfahren möchten – sprechen Sie uns an.

Selbstverständlich beraten wir Sie auch bei der Planung Ihrer Feier und versorgen Sie mit dem nötigen Equipment. Getränke, Personal, Geschirr, Kochstationen, Buffetaufbau oder was immer Sie an Nützlichem und Besonderem brauchen, wir organisieren es.

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BODENSTÄNDIG

Suppen & Eintöpfe

Erbsensuppe

€ 3,50

Bergische Kartoffelsuppe

€ 3,50

Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch

€ 3,80

Ungarische Gulaschsuppe

€ 4,20

Linseneintopf mit Bockwurst

€ 4,20

Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Mettenden

€ 4,20

Grünkohl mit Pinkel (saisonal)

€ 4,50

BODENSTÄNDIG

Salate

Gurkensalat mit Dill

€ 1,50

Krautsalat

€ 1,80

Coleslaw

€ 1,80

Bayrischer Kartoffelsalat

€ 2,00

Blattsalat mit zweierlei Dressing

€ 2,30

Feldsalat mit Kartoffeldressing (saisonal)

€ 2,50

Nudelsalat

€ 2,50

Bauernsalat

€ 2,80

Heringssalat

€ 3,10



BODENSTÄNDIG

Vorspeisen

Kleine Frikadelle mit Senf

€ 1,20

Nürnberger Bratwurst

€ 1,20

Pfefferbeißer

€ 1,20

Knackwürstchen

€ 1,20

Putenspieß mit Mango-Chutney

€ 2,00

Kleines Schnitzel mit Zitronenscheibe

€ 2,00

Käsespieße mit Weintrauben (3 Stk. pro Portion)

€ 2,00

Datteln im Speckmantel (3 Stk. pro Portion)

€ 2,70

Fischplatte (*Makrele, Matjes »Hausfrauenart«, Rollmops, Heringsstipp*)

€ 3,80



BODENSTÄNDIG

Hauptgänge

Ziesenwurst

€ 2,00

Currywurst

€ 2,10

Gebratener Leberkäse

€ 4,10

Chili con Carne

€ 4,50

Hühnerfrikassee

€ 4,80

Schweinekrustenbraten

€ 5,00

Kasseler-Nackenbraten

€ 5,00

Putenrollbraten

€ 5,00

Königsberger Klopse

€ 5,50

Schweinegeschnetzeltes »Züricher Art«

€ 5,50

BODENSTÄNDIG

Vegetarisch

Folienkartoffel mit Kräuterquark

€ 3,50

Überbackener Bergischer Pfannkuchen

€ 4,50

Brokkoli-Kartoffelauflauf

€ 5,50

Mediterraner Nudelauflauf

€ 5,50

Vegetarische Lasagne

€ 5,80



BODENSTÄNDIG

Beilagen

Salzkartoffeln

€ 2,10

Bratkartoffeln

€ 2,10

Kartoffelspalten

€ 2,10

Butterreis

€ 2,10

Kartoffelgratin

€ 2,50

Gratiniertes Kartoffelpüree

€ 2,50

Butterkartoffeln

€ 2,50

BODENSTÄNDIG

Gemüsebeilagen

Sauerkraut

€ 2,00

Röstzwiebeln

€ 2,00

Rahmwirsing

€ 2,50

Kohlrabigemüse

€ 2,50

Mediterranes Tomatengemüse

€ 2,50

Blattspinat

€ 2,50

Gratiniertes Blumenkohl

€ 2,50

Mandel-Brokkoli

€ 2,50

Grünes Bohnengemüse mit frischem Bohnenkraut

€ 2,50

Champignon-Pfanne

€ 2,80



BODENSTÄNDIG

Nachtisch

Nachtisch im Weckglas:

Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 2,00

Quarkcrème mit Waldbeeren

€ 2,00

Milchreis mit Kirschkompott

€ 2,00

Buttermilch-Zitronenmousse

€ 2,00

Creme Eis (Sorten nach Wahl):

Kleiner Becher

€ 1,50

Mittlerer Becher

€ 3,00

Beispielsorten:

*Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone,
Haselnuss (+ € 0,40), Pistazie (+ € 0,40)*

CREME EIS

— seit 2015 —

Live-Koch



Kochen ist so viel mehr als nur Essen zuzubereiten.

Kochen ist die Freude an guten Zutaten, der richtigen Zusammenstellung und der Liebe zum Detail. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit besonderen Gerichten, die direkt vor ihren Augen zubereitet werden.

Praktischer Vorteil: Unsere Live-Köche haben jederzeit das gesamte Buffet im Blick. Sie können nachlegen, für Ordnung sorgen, spezielle Wünsche der Gäste vor Ort erfüllen und jede Frage zum Essen persönlich beantworten.

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten, Ihr Buffet mit Live-Koch und Koch-Station spannend zu gestalten:

- Holzkohle-Grill
- Holzkohle-Spanferkel-Grill
- Flammkuchenwagen
- Teppanyaki-Grill
(mit Aktivkohle-Abzugslüftung)
- Wok
- Mobile Küche mit Gasfeldern



BODENSTÄNDIG

Unsere Philosophie

Professionalität, maximale Flexibilität und kulinarische Kreativität – all das stellen wir gerne in Ihren Dienst.

Der Erfolg eines Festmahls hört nicht beim Essen und Servieren auf. Wählen Sie aus unserer kulinarischen Palette und lassen Sie sich ausführlich von uns beraten.

Ein exzellent eingespieltes Team und jahrelange Erfahrung garantieren Ihnen die beste Beratung und eine erfolgreiche Durchführung Ihres gesamten Events.

Service-Kraft
€ 20,00 pro Stunde

Live-Koch
€ 35,00 pro Stunde

Anlieferung
€ 35,00 pro Stunde

Personal ab 22 Uhr und an Sonn- und Feiertagen:
25% Aufschlag pro Stunde



Kaspar Catering GmbH & Co. KG
Konsumstr. 45
42285 Wuppertal

Büro +49 (0)202 496 066 30
Fax +49 (0)202 496 066 39

mail@kaspar-catering.de
www.kaspar-catering.de

Alle Preise exkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer:
+ 7% ohne Service, ohne Equipment
+ 19% mit Service, mit Equipment
Wir behalten uns Änderungen durch den Gesetzgeber vor.

Bei Fragen sprechen Sie uns gerne an.
Preisänderungen behalten wir uns vor.

©Fotos: Ann Christine Freuwoerth