TOM'S CATERING

ART OF EVENT | ART OF FOOD

Genießen Sie eine Vielfalt internationaler Köstlichkeiten!

Tom’s Eventfood und Genussdienst

Wir machen jedes Ereignis zum Geschmackserlebnis. Unser erfahrenes Team plant und gestaltet Ihr privates oder geschäftliches Event von der Deko bis zum Dessert. Mit Liebe zum Detail und geschmacklichen Highlights geben wir Ihrem Fest die besondere Note. Ob Fingerfood, Tapas oder Torte, klassisch, rustikal oder modern, gemeinsam finden wir die perfekte Rezeptur für Ihren Anlass. Dabei legen wir großen Wert auf frische Zutaten und gute Qualität zu besten Preisen, um Ihnen ein erschwingliches Vergnügen zu bereiten. Buchen Sie unsere herzhaften Snacks für den Sektempfang, ein komplettes Arrangement mit Büffet oder lassen Sie uns gemeinsam ein individuelles Konzept für Ihre Gäste entwickeln. Natürlich nehmen wir bei der Zubereitung gerne Rücksicht auf Allergiker. Sprechen Sie uns darauf an. Tom’s Eventfood und Genussdienst berät Sie persönlich und vor Ort.

Suppen und Eintöpfe

• Apfel-Selleriecremesuppe	3,00 €
• Gemüsecremesuppe	3,00 €
• Lauchcremesuppe mit gerösteten Erdnüssen	3,00 €
• Hühnersuppe mit Gemüse u. Eierstich	3,50 €
• Karotten-Ingwersuppe	3,50 €
• Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	3,50 €
• Tomatencreme mit Basilikum	3,50 €
• Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurstscheiben	3,50 €
• Minestrone – italienische tomatisierte Gemüsesuppe	3,50 €
• Rote Currysuppe mit Geflügelfleisch	3,50 €
• Blattpetersiliencreme mit Poulardenstreifen	3,50 €
• Rahmsuppe von roter Paprika mit Mozzarellakugeln und Basilikum	3,50 €
• Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüse u. Eierstich	3,50 €
• Ananas-Kokossuppe mit Cashewkernen	3,50 €
• Vegetarische Kartoffelsuppe mit Champignons u. Gemüse	4,00 €
• Cremesuppe von frischen Wiesenchampignons	4,00 €
• Curryrahmsuppe mit Früchten u. Geflügelfleisch	4,00 €
• Borschtsch (russische Rote Bete Rahmsuppe)	4,00 €
• Käsesuppe mit Mett und Lauch, Gurken- und Weißkohlstreifen	4,00 €
• Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken	4,00 €
• Rahmsuppe von roten Linsen mit gebratenen Austernpilzen	4,00 €
• Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlingen	4,00 €
• Pfifferlingrahmsuppe	4,00 €
• Bohnen-, Erbsen-, Linseneintopf mit Mettwursteinlage	4,50 €
• Kartoffelrahmsuppe mit Shrimps	4,50 €
• Steinpilzcreme mit Gemüseklößchen	5,00 €
• Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich	5,50 €
• Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Madeira	6,50 €
• Gulasch- oder Pfefferpotthastsuppe vom Rind	5,50 €

Salate ab 10 Personen / Preis pro Person

• Krautsalat, natur, mit Speck oder Rosinen	2,50 €
• Karotten-Apfelsalat mit Honig	2,50 €
• Salat von grünen Bohnen in saurer Sahne	2,50 €
• Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill	2,50 €
• Eiersalat mit Champignons und Spargel	2,50 €
• Waldorfsalat	3,00 €
• Bunter Nudelsalat	3,00 €
• Tomatensalat mit Zwiebeln in Essig und Öl	3,00 €
• Apfel-Lauchsalat in Sauerrahm	3,00 €
• Farmersalat mit Mais, Karotten, Weißkohl und Ananas	3,00 €
• Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei	3,50 €
• Salat von geschmorten Zucchini und Paprika	4,00 €
• Geflügelsalat mit Curry und Ingwer	4,00 €
• Salat von Glasnudeln, Sprossen und Gemüsestreifen (süß-sauer)	4,00 €
• Bayrischer Kartoffel – Feldsalat	3,50 €
• Schwäbischer Kartoffel – Gurkensalat	3,50 €
• Schweizer Wurstsalat mit Käse	3,50 €
• Roter Heringssalat mit Äpfeln & Nüssen	4,00 €
• Orangen - Fenchel Salat mit Melonenkugeln	4,00 €
• Glasnudelsalat mit Hähnchenbruststreifen und Sweet-Chili	4,00 €
• Matjessalat in Preiselbeerrahm mit Lauchzwiebeln und Birnen	4,00 €
• Gemischter Salat, Eisberg, Tomate, Gurke und Paprika	3,50 €
• Feldsalat mit krossem Speck, Brotcroutons und Hausdressing	4,50 €
• Tomate-Mozzarellasalat mit Basilikum	4,00 €
• Staudenselleriesalat mit Shrimps in Zitronen-Olivenöl	5,00 €
• Couscoussalat mit Garnelen, Limette und Chili	5,00 €
• Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesankäse (Olivenöl - Balsamicoessig Dressing)	5,00 €
• Bunter Bauernsalat mit Schafskäse, Paprika, Tomate, Gurke, Knoblauch, Mais und Oliven	4,50 €
• Shrimpscocktail mit Ananas, Spargel und Champignons	6,50 €

Canapés ab 10 Stück / Preis pro Stück

• Käseaufschnitt	1,60 €
• Schweinebraten	1,60 €
• Salami	1,60 €
• Camembert	1,60 €
• Chili-Frischkäse	1,80 €
• Westfälisches Mett, pikant gewürzt	1,80 €
• Bressot	1,80 €
• Knochenschinken	1,80 €
• Kochschinken	1,80 €
• Ciabattascheiben mit Tomate-Mozzarella	2,20 €
• Forellenfilet	2,20 €
• Parmaschinken	2,20 €
• Matjestatar auf Schwarzbrot	2,40 €
• Geräucherte Putenbrust	2,40 €
• Hausgebeizter Lachs	2,40 €
• Schweinefilet	2,50 €
• Roastbeef	2,50 €
• Coppaschinken mit Melonenperlen	2,50 €
• Tatar vom Rind	2,80 €
• Lachsflädleroulade	2,80 €
• Tatar vom Frischlachs	2,80 €
• Rauchaal	3,00 €
• Gemischte halbe Brötchen (Schinken, Käse, Aufschnitt)	1,90 €
• Gemischte Canapés (Fisch, Fleisch, Käse)	2,00 €
• Sandwichecken (Weißbrot, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) wahlweise belegt mit:	
• Kochschinken	2,00 €
• Putenbrust	2,00 €
• Gouda	2,00 €
• Schweinebraten	2,00 €
• Hausgebeiztem Lachs	2,50 €

Fingerfood ab 10 Personen / Preis pro Stück

• Nürnberger Würstchen im Speckmantel	1,80 €
• Champignon-Köpfe gefüllt mit Blattspinat und Emmentaler	2,50 €
• Schwarzbrottaler mit Chili-Frischkäse	2,00 €
• Schwarzbrottaler mit Ananas-Frischkäse	2,00 €
• Schwarzbrottaler mit Thunfisch-Frischkäse und Kapern	2,50 €
• Wurstbrötchen im Blätterteig mit pikanter Mettfüllung	3,50 €
• Strauchtomaten mit würziger Frischkäse-Oliven-Kapernfüllung	3,00 €
• Zwiebel-Lauchkuchen (ab 20 Stück)	3,00 €
• Mediterrane Gemüsekuchen mit Oliven, Knoblauch, Rucola, Tomaten und Parmesan	3,50 €
• Schweinefilet- oder Geflügelspießchen mit Früchten	3,50 €
• Gemüsespieß mit gegrillten Scampis	4,50 €
• Torte vom Räucherlachs mit Broccoli	4,00 €
• Spinatkuchen mit Shrimps und Knoblauch	4,00 €
• Oliven im Speckmantel (10 Stück)	7,00 €
• Datteln im Speckmantel (10 Stück)	8,00 €

VERSCHIEDENES
(Mindestabnahme 10 Stück)

• Putenschnitzel	klein 2,00 €	groß	3,50 €
• Putenschnitzel mit Mandeln oder Sesam	klein 2,00 €	groß	3,50 €
• Schweineschnitzel	klein 2,00 €	groß	3,50 €
• Frikadelle	klein 2,00 €	groß	3,00 €
• Hähnchenkeule, pikant gewürzt			3,50 €
• Salzkuchen wahlweise belegt mit: Schwartemagen, Mett, Kochschinken oder Butterkäse			3,00 €

Fingerfood ab 10 Personen / Preis pro Stück

• Scampi im Reisblatt gebacken	3,80 €
• Gegrillte Jacobsmuschel mit rosa Ingwer	3,80 €
• Geröstetes Vollkornbrot mit Matjes-Tatar und Senf-Dill-Sauce	3,80 €
• Kartoffelpuffer mit Lachs-Tatar und Basilikum	3,80 €
• Spieß von Nordseefischen mit Lemongras	3,80 €
• Entenrolls mit Frühlingslauch	3,80 €
• Saté von Maispoularde oder Angusbeef	3,80 €
• Gefüllte Scaloppini mit Parmaschinken	3,80 €
• Poulardenwürfel mit Walnussmarinade	3,80 €
• Törtchen von Couscous mit Geflügel oder Kaiserfisch	3,80 €
• Quiche mit Frühlingslauch	3,80 €
• Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	3,80 €
• Frittierte Aubergine mit Auberginenpüree	3,80 €
• Kleine Frucht-Tartelettes mit Litschi oder Mango	3,80 €
• Flambierte Crème brûlée	3,80 €
• Mango Panna Cotta	3,80 €

Kalte Platten ab 10 Personen / Preis pro Person

Käse:

• Verschiedene Käsesorten, Schnittkäse, Weichkäse, Trauben etc.	4,00 €

Fisch:

• Shrimpscocktail mit Ananas, Spargel und Champignons (auf Wunsch im Glas angerichtet)	7,00 €
• Geräucherte Sauerländer Bachforelle mit Preiselbeersahne, hausgebeiztem Lachs und Matjesröllchen	7,00 €
• Gebackene Sardellen mit frittierten Pimientos und grobem Salz	6,50 €
• Sardinenfilets mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl mariniert	7,50 €
• Gedünstete Lachstranchen auf Dill-Tomatencreme und Nordseeshrimps	8,50 €
• Angebratener Lachstatar mit Schnittlauchcreme auf Schwarzbrot	8,50 €
• Hausgebeizter Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen und Senfdillsauce	9,00 €
• Ganzer Lachs, pochiert, mit dreierlei Dip und Schwarzbrot (ab 15 Per.)	12,50 €
• Forellenfilet, Matjesröllchen mit Preiselbeersauce, Shrimpscocktail mit Honigmelone, Gravedlachs mit Ketakaviar sowie Senf-Dill-Sauce und kleine Reibekuchen (warm)	15,00 €

Geflügel:

• Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit würzigem Dip	6,50 €
• Putenschnitzel mit Mandeln, Hähnchenbrustfilet bunt garniert	5,50 €
• Naturgebratene Poulardenbrust, Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert auf Apfel-Lauch-Salat	7,00 €
• Babyputer und Poulardenbrüstchen mit exotischen Früchten	10,00 €

Fleisch:

• Melonenschiffchen mit Knochenschinken	4,50 €
• Partyfrikadellen, kleine Mettwürstchen und Schweineschnitzel	7,00 €
• Schweinebraten, Kasselerscheiben, Pflaumenbraten, kleine Schinkenmettwürstchen, Remoulade	7,00 €
• Rosa gebratenes Roastbeef und Schweinefilet mit Remouladensauce	9,50 €
• Vitello tonnato, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch an leichter Thunfischsauce dazu Ciabatta-Brot	9,00 €

Partypaket 1

- Kleine Partyschnitzel,
- Mettwürstchen, Frikadellen,
- Pikante Chicken Wings mit Dip „süß-sauer“,
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke & Ei
- Bunter Nudelsalat und Krautsalat
- Käseauswahl und Baguettebrot

15,50 €

Partypaket 2

- Shrimpscocktail mit Spargel, Champignons und Ananas
- Kleine Partyschnitzel, Frikadellen, Mettwürstchen
- Melone mit Knochenschinken
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke & Ei
- Bunter Bauernsalat (Tomate, Gurke, Paprika, Mais) mit Schafskäse
- Käseauswahl und gemischter Brotkorb

16,50 €

Partypaket 3

- Zartrosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt
- Kleine Partyschnitzel, pikante Frikadellen
- Matjesröllchen mit Preiselbeersahne
- geräucherte Bachforelle
- Hausgebeizter Lachs
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
- Waldorfsalat mit gerösteten Mandeln
- Käseauswahl mit Trauben & gemischtem Brotkorb

18,50 €

Partypaket 4

ab 15 Personen
Preis pro Person

- Currywurst mit gebackenen Kartoffelecken
- Penne Nudeln mit Bolognese und Käse überbacken
- Tomate-Mozzarella Salat mit Basilikum
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Peperoni und Schafskäse
- Vanillepudding mit roter Grütze

17,50 €

Partypaket 5

ab 15 Personen
Preis pro Person

- Salatplatte bestehend aus verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten mit Haus- und Balsamicodressing
- Marinierte Spare-Ribs und Chicken Wings, gebackene Kartoffelecken mit Kräuterquark
- Bandnudeln in Rahm mit Lachsstreifen, Rucola, Kirschtomaten und Broccoliröschen
- Zitronencreme mit Honigsauce,
- Käseauswahl mit Brotkorb aus eigener Herstellung

19,50 €

Partypaket 6

- Fischplatte mit geräucherter Sauerländer Bachforelle, hausgebeiztem Lachs und Matjesröllchen mit Preiselbeersahne
- Krustenbraten in Dunkelbiersauce, kleine Kartoffeln in Butter gebraten,
- Rahmwirsing und geschmortes Sauerkraut
- Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillesauce,
- Käseauswahl und ein Brotkorb aus eigener Herstellung

19,50 €

Schwein ab 10 Personen / Preis pro Person

• Gebratene Blutwurst und Nürnberger Rostbratwürstchen auf Zwiebel-Bratkartoffeln und Apfelmus	10,50 €
• Jäger- oder Zigeunerschnitzel mit Kroketten und gemischtem Salat	13,50 €
• Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	10,50 €
• Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut und Kartoffelgratin	11,50 €
• Spießbraten mit Zwiebeln, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,00 €
• Schweinshaxe mit Rotkohl und Semmelknödeln	12,00 €
• Kohlrouladen in Specksauce und Pellemänner gebraten	12,00 €
• Grünkohl mit Kasseler, Mettwurst und Bratkartoffeln	12,50 €
• Plätzchen vom Schweinerücken in grüner Pfeffersauce mit Kroketten und gemischtem Salat	13,00 €
• Schweinerückensteak mit Tomaten, Rucola und Käse gratinert, Rahmsauce und Bandnudeln	14,00 €
• Röllchen vom Schweinerücken mit Blattspinat und Käse gefüllt, Champignonsauce, Bandnudeln und gemischter Salat	14,00 €
• Ofenfrische Spare Ribs und knusprige Chicken Wings mit Knoblauch-Dip und süß-saurer Chilisauce, Krautsalat, Bauernsalat, kleinen Kartoffeln mit Schale gebraten	16,00 €
• Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce und Kartoffelgratin, dazu Broccoli, Blumenkohl, Erbsen u. Möhren mit Sauce Hollandaise	16,00 €
• Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pfifferlingrahm, Käsespätzle und gemischter Salat	16,50 €
• Medaillons vom Schweinefilet mit Tomatensauce auf geschmortem Paprika-Zucchinigemüse, dazu Ofenkartoffeln mit Knoblauchquark	16,50 €
• Schweinefilet mit Petersilienkruste, rosa Pfefferrahm, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise und kleinen Röstis	16,50 €
• Schweinefilet in Calvadossauce (süßlich) mit Spätzle und Gemüseauswahl	16,50 €
• Medaillons vom Schweinefilet mit Blattspinat und Käse überbacken, Champignonrahm, gegrillte Tomaten und Kroketten	16,50 €
• Tom's Grillteller", verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein), Nürnberger Rostbratwürstchen, kross gebratener Speck, Grilltomaten, Speckbohnen, Krautsalat, Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark	20,00 €

Geflügel ab 10 Personen / Preis pro Person

• Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Früchten in Curryrahm, dazu Mandelreis	11,50 €
• Kleine Putensteaks in Champignonrahmsauce, Broccoli und Blumenkohl mit Tomatenfleisch überbacken und Spätzle	13,00 €
• Geschmorte Putenoberkeule mit Birnen-Rotkohl und Salzkartoffeln	13,00 €
• Hähnchenbrustspieß mit Zitronengras, Früchtereis und Blattsalat in Joghurtdressing	13,00 €
• „Knoblauch Hühnchen“ mit geschmortem Gemüse und Reis	13,00 €
• Piccata von der Putenbrust in Käse-Ei-Hülle auf Gemüserisotto mit Tomaten-Basilikumsauce und Salat	14,00 €
• Geschnetzeltes in pikanter Paprikarahmsauce mit grünem Pfeffer, hausgemachten Butterspätzle und buntem gem. Salat	14,00 €
• Geschnetzeltes von der Pute in Roquetfortsauce mit Trauben und Schinkenstreifen, grünen Nudeln und gemischtem Salat	14,00 €
• Halbe geschmorte Landente mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelknödel	17,00 €
• Geschmorte Gänsekeule in Orangensauce mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und kleinen Semmelknödeln	19,00 €
• Gänsebraten (Brust und Keule) mit Apfelrotkohl und Knödel	22,50 €
• Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Cassissauce, Schupfnudeln, Butter Karotten und Mandelbroccoli	21,00 €
• Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Orangen-Ingwersauce, Gemüseauswahl und Kartoffelröstis	21,00 €
• Gänsebraten (Brust und Keule) mit Rosenkohl, Rotkohl in Wirsingmantel, Maronen, glasierten Apfelspalten und Kartoffelknödeln	28,50 €

Rind & Wild ab 10 Personen / Preis pro Person

• Westfälischer Pfefferpotthast mit Roter Bete, Gewürzgurken und Salzkartoffeln	14,50 €
• Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelknödeln	15,50 €
• Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Semmelknödeln	14,00 €
• Rinderbraten, Gemüseauswahl und Zwiebel-Kartoffelpüree	14,00 €
• Gekochte Ochsenbrust mit „Frankfurter Grüne Sauce“, kleine Kartoffeln in Butter und Blattsalat in saurer Sahne	15,50 €
• Gekochter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce, Spitzkohl in Butter, Karotten und kleinen Kartoffeln	15,50 €
• Rinderfiletspitzen „à la Stroganoff“, Röstis, gemischter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika) mit Hausdressing	18,50 €
• Rinderfiletstreifen mit Shrimps in Kräuter-Knoblauchrahm, Tagliatelle und Salat von Strauchtomaten, Schafskäse und Rote Zwiebeln	18,50 €
• Rinderfiletstreifen mit Perlzwiebeln und Champignons in Madeirajus und Kartoffel-Sellerie-Püree	18,50 €

• Mariniertes Wildragout in Preiselbeersauce mit Kroketten und Broccoli in Mandelbutter	15,50 €
• Wildschweinkeule in Wacholderrahm, Speck-Rosenkohl, Rotkohl und Semmelknödel	16,50 €
• Geschmorte Hasenkeule mit Trauben und kross gebratenen Speckstreifen mit Rosenkohl & Broccoli, dazu hausgemachte Spätzle	16,50 €
• Rehnüsschen geschnetzelt in Wacholderrahm mit Trauben, Champignons und Pfifferlingen, dazu Rosenkohl und Apfel-Karottenstampf	18,00 €
• Rehrückenfilet rosa gebraten, mit Cassissauce, Waldpilzragout, Preiselbeerbirne und Walnussspätzle	27,00 €

- Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Senfdillsauce, kleine Speckkartoffeln und grüne Bohnen — 15,00 €

- Bandnudeln mit Lachsstreifen, Blattspinat, Rucola, Kirschtomaten und gemischtem Salat — 15,50 €

- „Paella“ - spanisches Reisgericht mit Muscheln, Shrimps, Lachsstreifen, Hähnchenbrust, Gemüse und Kirschtomaten (auf Wunsch in einer Gusspfanne angerichtet) — 15,50 €

- Zanderfilet in Pommery-Senfsoße mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Schnittlauchkartoffeln und Blattsalat — 18,50 €

- Scampis, scharf, mit Spaghetti und Gemüse, Rucola mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan und Hausdressing, Knoblauch-Dip und Baguette — 19,00 €

- Zanderfilet und Flusskrebse in Hummersauce mit Apfel-Kartoffelstampf und Gurkensalat in Dillrahm — 23,00 €

- „Mediterane Fischpfanne“ – verschiedene Edelfischfilets und Scampis in Knoblauch gebraten, auf geschmortem Gemüse von Auberginen, Paprika, Zucchini und Lauchzwiebeln, dazu Safranreis — 25,00 €

Menüs ab 10 Personen / Preis pro Person

Menü 1

- Broccolicremesuppe
- Schweinebraten, Rahmwirsing und Salzkartoffeln
- Blaubeerquark 16,50 €

Menü 2

- Tomatencremesuppe
- Putensteaks in Pfefferrahm, Gemüsevariation und Röstis
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce 17,50 €

Menü 3

- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Rinder- und Schweinebraten, Erbsen und Möhren, Blumenkohl, Broccoli mit Sauce Hollandaise sowie Salzkartoffeln und Kroketten
- Beerengrütze mit Vanillesauce 19,00 €

Menü 4

- Lauchcremesuppe
- Schweinerücken in Steinpilzsauce, Gemüsegratin und Rosmarinkartoffeln
- Mousse von Sauerkirschen und Vanillesauce 19,00 €

Menü 5

- Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüse, Eierstich und Fleisch
- Rinderbraten und Schweinefiletmedaillons in Rotweinsauce, Erbsen u. Möhren, Blumenkohl, Broccoli sowie Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise
- Bayerische Vanillecreme mit Beerengrütze 20,00 €

Menü 6

- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und Saisongemüse mit Sauce Hollandaise
- Rotweincreme mit Eierlikörsauce 20,00 €

Menü 7

- Fischplatte bestehend aus hausgebeiztem Gravedlachs, Matjesröllchen mit Preiselbeersahne sowie geräucherter Bachforelle
- Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce, weiße Bandnudeln und Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
- Himbeermousse 25,00 €

Menü 8

- Shrimpscocktail mit Spargel, Champignons und Honigmelone
- Medaillons vom Schweinefilet mit Petersilienkruste, rosa Pfefferrahm, Gemüseauswahl und kleine Röstis
- Mandelmousse mit Früchten und Amarettosauce 25,00 €

Menü 9

- Tafelspitzbrühe mit Flädle und Brätnocken
- Kalbsrückensteak in Morchelrahm, Broccoli in Mandelbutter und hausgemachte Spätzle
- Mascarponemousse mit Himbeerrahm und Früchten 30,00 €

Menü 10

- Rindercarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten, Balsamicocreme und Parmesankäse
- Schweinefiletmedaillons mit Pestokruste, Schalloten-Rotweinjus, Kartoffel-Lauchgratin und Salat der Saison
- Tiramisu mit Fruchtsauce 30,00 €

Menü 11

- Gambas in Knoblauchöl, Chili und Paprika mit Baguettebrot
- Saltimbocca von Schweinefilet, Marsalajus, Rucolarisotto und geschmortes Gemüse
- Orangen Crème brûlée 30,00 €

Landhausbuffet ab 20 Personen

Kartoffelcremesuppe

Gefüllte Schweinebratenröllchen

Kleine Partyschnitzel, Kasselerscheiben

Hähnchenkeulen und pikante Frikadellen

Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei

Bunter Nudelsalat mit Kochschinken

Krautsalat mit Speck

Käseauswahl mit Trauben

Kräuterfrischkäse auf Schwarzbrotscheiben

Brotkorb aus eigener Herstellung

20,00 €
pro Person

Münsterländer Buffet ab 20 Personen

Fischplatte
Geräucherte Bachforelle
Matjesröllchen mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Gravedlachs

Fleischplatte
Kleine Putenschnitzel mit Mandeln
Minifrikadellen pikant gewürzt mit Essiggemüse
Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt

Salate
Bunter Bauernsalat mit Tomate, Gurke,
Paprika und Mais in saurer Sahne
Waldorfsalat mit gerösteten Mandeln
Bunter Nudelsalat mit Kochschinken

Warmes Gericht
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons,
dazu Kartoffelgratin, Blumenkohl mit Schmelze, Broccoli mit
Mandelbutter, Erbsen u. Möhren
und Prinzessbohnen mit Sauce Hollandaise

Dessert
Bayerische Vanillecreme
Hausgemachte Beerengrütze
Käseauswahl mit Trauben

.

24,00 €
pro Person

ohne Fischplatte
22,00
pro Person

Rustikales Buffet ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Gravedlachs
Sauerländer Bachforelle mit Sahnemeerrettich
Matjesröllchen mit Preiselbeersahne
Minifrikadellen mit Essiggemüse
Kleine Partyschnitzel, Hähnchenkeulen
Melonenschiffchen mit Knochenschinken
Kleine Mettwürstchen
Krautsalat mit Speck
Bunter Nudelsalat mit Kochschinken
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
Bauernsalat mit Schafskäse
Gurkensalat süß-sauer

Warme Hauptgerichte

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Schweinekrustenbraten mit geschmortem Sauerkraut
Blumenkohl mit Schmelze
Broccoli mit Mandelbutter, Erbsen u. Möhren
und Prinzessbohnen mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Hausgemachte Spätzle

Dessert

Bayerische Vanillecreme und Rote Grütze
Sahnequark mit frischen Früchten
Käseauswahl mit Trauben
Brotkorb mit Käsestangen, Partybrötchen usw.

26,50 €
pro Person

ohne Fischplatte
24,50
pro Person

Buffet „Milano“ ab 15 Personen

Antipasti

Marinierte Zucchini- u. Auberginenscheiben
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Geschmorte Paprika mit Schafskäse
Eingelegte Champignons mit Oliven, Pepperonis,
roten Zwiebeln und Knoblauch

Hauptgerichte

Piccata von der Putenbrust in Käse-Eihülle auf Gemüserisotto
mit Tomaten-Basilikumsauce
Bandnudeln mit Lachsstreifen, Rucola,
Kirschtomaten und Blattspinat

Dessert

Mandelmascarponemousse mit Waldbeerensauce

23,00
pro Person

Buffet „Palermo“ ab 25 Personen

Suppe

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen (Saison Oktober-April)
Joghurt-Melonenkaltschale mit Honig u. Minze
(Saison Mai-September)

Vorspeisen

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)
Gebratene Zucchini- u. Auberginenscheiben mit Knoblauch mariniert
Lachsschnitte auf Blattspinat in Rahm (warm)

Salate

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Eingelegte Champignons mit Knoblauch
Geschmorte Paprika mit Schafskäse

Hauptgericht

Piccata von der Putenbrust in Käse-Eihülle auf Gemüserisotto
mit Tomaten-Basilikumsauce

Dessert

Cappuccinocreme mit Früchtemark
Italienischer Brotkorb mit Ciabattabrot

26,00
pro Person

Buffet „Leicht & Lecker" ab 20 Personen

Als Vorspeise

Jeder Ihrer Gäste kann sich individuell
einen Vorspeisenteller zusammenstellen

10 verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
(Alles, was der Markt so hergibt)
mit Balsalmicodressing, Joghurtdressing und Hausdressing

Dazu: Schafskäse, Eiecken, Nordseeshrimps, Oliven,
Lachsscheiben mit Senfdillsauce, Brotcroutons, Cashewkerne,
Mozzarellakugeln, Coppaschinken, Hähnchenbruststreifen,
kross gebratene Speckstreifen

Warme Speisen

Currygeschnetzeltes von der Putenbrust
mit Früchten und Mandelreis
Schweinerücken am Stück in Waldpilzsauce,
Spitzkohl, Karotten, Broccoli, Bandnudeln

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Blaubeeren und Vanillesauce
Käseauswahl mit Trauben, Brotkorb aus eigener Herstellung

.

24,50 €

pro Person

Kalte Speisen

Vitello tonnato
Zartrosa gebratenes Roastbeef
Natur gebratenes Poulardenbrustfilet mit exotischen Früchten
Melonenschiffchen mit Katenrauchschinken
Apfel-Griebenschmalz auf Schwarzbrotscheiben
Bunter Nudelsalat, Eiersalat mit Champignons
Krautsalat mit Speck, Gurkensalat in Dillrahm
Bohnensalat süß-sauer

Warme Gerichte

Schweinefilet in Steinpilzsauce, dazu Schupfnudeln in Butter gebraten
Mariniertes Wildragout in Preiselbeersauce und Trauben
dazu kleine Rosmarinkartoffeln
Blumenkohl mit Schmelze, Broccoli mit Mandelbutter
Erbsen, Möhren und Prinzessbohnen mit Sauce Hollandaise

Dessert

Baileys-Mousse mit Himbeermark und Früchten
Gemischte Käseauswahl mit Trauben

.

25,50 €
pro Person

Das obige Buffet mit zusätzlichen Fischvariationen:
Hausgebeizter Gravedlachs, Marinierte Scampis
Bachforellenfilet, Matjesfilet mit Preiselbeersahne

30,50 €
pro Person

Gutsherren Buffet ab 25 Personen

Spanisches Buffet ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Peperoni gefüllt mit Frischkäse
Pimientos de Padron
(kleine gebratene Paprikaschoten mit grobem Salz)
Eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch, roten Zwiebeln und Pfeffer
Serranoschinken und Chorizo-Platte mit Tempranillozwiebeln
Albondigas mit Tomate-Zwiebelchutney
(kleine Hackfleischbällchen)
Datteln im Speckmantel
Tortilla español – (Kartoffelkuchen)
Champignons gefüllt mit Spinat, Käse und Chili
Marinierter Ziegenkäse mit Oliven, Paprika und Kräutern
Fladenbrot

Warme Speisen

„Paella“
(Reisgericht mit Muscheln, Shrimps, Calamares,
Geflügel, und Gemüse)
„Mar y Montana“
(Katalanischer Hühnertopf mit Gemüse, Tomaten und Knoblauch)
dazu Runzelkartoffeln

Dessert

Crème Catalan mit Früchten

.

31,00 €

pro Person

• Schokoladen- oder Vanillepudding	1,90 €
• Sahnequark mit Früchten	2,00 €
• Grießflammerie mit Kirschragout	2,80 €
• Rot- oder Weißweincreme mit Vanillesauce	2,80 €
• Rote Grütze mit Vanillesauce	2,80 €
• Melonenkaltschale mit Joghurt, Honig und Zitronenmelisse	2,80 €
• Blaubeermousse mit Früchten garniert	3,00 €
• Creme von Sauerkirschen mit Schokostückchen	3,00 €
• Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillesauce	3,00 €
• Rhabarbermousse mit Vanillesauce	3,00 €
• Sauerrahmspeise mit Mandarinen	3,50 €
• Mangomousse mit Mandarinensauce	3,50 €
• Joghurtmousse mit Erdbeersauce	3,50 €
• Schwarzwälder Kirschcreme	3,50 €
• Zimtcreme mit Waldbeerensauce	3,50 €
• Weiße Schokoladenmousse mit Himbeermark u. Früchten	3,80 €
• Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce	3,80 €
• Braunes Schokomousse mit Mokkasauce	3,80 €
• Bayerischcreme und Rote Grütze	3,50 €
• Eierlikörmousse mit Beerensauce	3,50 €
• Tiramisu mit Brombeersauce und Amarettinis	3,80 €
• Zitronen-Panna Cotta mit Fruchtmark	3,50 €
• Himbeermousse mit Baiser	3,80 €
• Cappuccinomousse mit Nussbröseln	3,50 €
• Orangen Crème brûlée	3,80 €
• Lebkuchenmousse mit Eierlikörsauce	3,80 €
• Orangen-Minzcreme an Holundersauce	3,80 €
• In Calvados gedünstete Apfelspalten mit Kokosbaiser überbacken	3,80 €
• Baileysmousse mit Fruchtsauce	3,80 €
• Mandelmascarponemousse mit Waldbeerensauce	4,00 €
• Williams Christ Birnen in Rotwein mit Mandelcreme	4,00 €
• Bayerischcreme mit marinierten Erdbeeren	4,00 €
• Joghurtterrine mit blauen Feigen und Früchtesauce	4,00 €

Dessert ab 10 Personen/ Preis pro Person

Polnische Spezialitäten ab 10 Personen / Preis pro Person

Suppen

Barszcz z Krokietem Klare Rote-Beete-Suppe mit gefüllter Krokette	5,50 €
Zurek "Staropolski" Sauerteigsuppe nach polnischer Art	3,50 €
Zupa ogórkowa Gurkensuppe	3,50 €

Maultaschen

Pierogi z miesem ze skwarkami i cebulka Maultaschen mit Fleischfüllung mit gebratenem Speck und Zwiebeln	8,00 €
Pierogi z kapusta i grzybami ze skwarkami i cebulka Maultaschen mit Sauerkraut und Pilzen mit gebratenem Speck und Zwiebeln	8,00 €
Pierogi ruskie ze skwarkami i cebulka Maultaschen nach russischer Art mit gebratenem Speck und Zwiebeln	8,00 €

Hauptgerichte

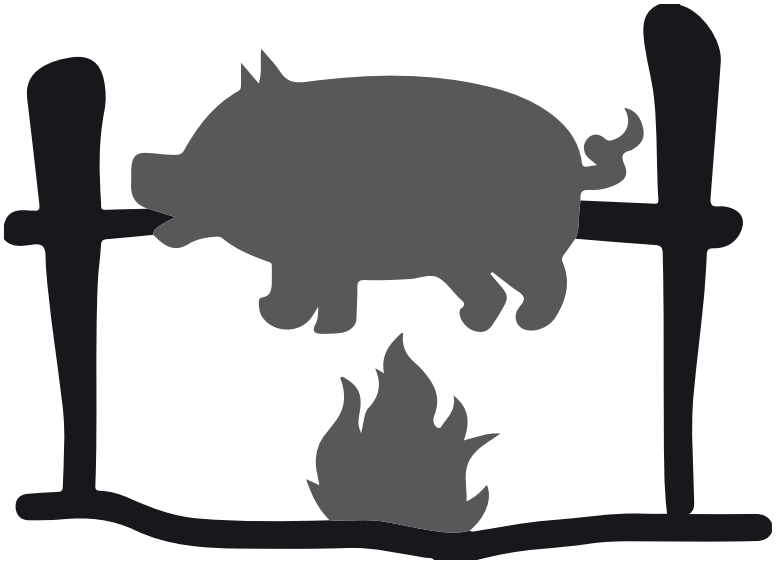
Bigos | Polnisches Nationalgericht Sauerkraut, gegart mit Gemüse und verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten in Tomatensauce	6,00 €
Pyzy z miesem Gefüllte Klöße mit Fleisch, dazu Speck, Zwiebeln und Salat	7,50 €
Golabki Weißkraut-Rouladen, gefüllt mit Hackfleisch, Reis in Tomatensauce	8,00 €
Kotlet Belweder z pieczonymi ziemniakami Nackenschnitzel mit Knoblauch und Bratkartoffeln	9,50 €
Kotlet de Volaille Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Käse, dazu Butterkartoffeln	10,00 €
Golonka w sosie piwnym Schweinehaxen in Biersauce mit Sauerkraut und Kartoffelgratin	12,00 €
Slaskie rolady wolowe z dodatkami Schlesische Rinderrouladen mit schlesischen Klößen und geschmortem Rotkohl	14,00 €

Polnische Spezialitäten ab 10 Personen / Preis pro Person

Spanferkel ab 10 Personen

Spanferkel

...mit 2 Beilagen Ihrer Wahl
und 1 Salat nach Wahl



10-24 Personen 17,50 pro Person
25-44 Personen 16,00 pro Person
45-60 Personen 14,50 pro Person

Wir empfehlen uns für alle Anlässe.

Unser Catering-Team legt großen Wert auf hochwertige Zutaten und frische Produkte, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Wir berücksichtigen gerne individuelle Ernährungsbedürfnisse und Geschmackspräferenzen, um ein maßgeschneidertes Menü zu erstellen, das Ihren Anforderungen entspricht.

Vertrauen Sie unserem professionellen Service und lassen Sie uns Ihre Veranstaltung zu einem wahren Gaumenfest machen. Kontaktieren Sie uns noch heute, um weitere Informationen zu erhalten und Ihr Catering-Erlebnis zu planen.

Alle Preise einschließlich gesetzlicher Mwst.

Tom's Eventfood & Genussdienst
Inh. Thomas Jaworek

TOM'S
CATERING

ART OF EVENT | ART OF FOOD

Inh. Thomas Jaworek
Henrichenburger Str. 1C
44579 Castrop-Rauxel
Tel. 02305 / 704 66 09
info@toms-eventfood.de
www.toms-eventfood.de