



Vom Fingerfood zum erlesenen Buffet.
Privatfeiern, Firmen-Events, Messen, Tagungen
Sternzeit Catering Bielefeld GmbH & Co. KG
Heimweg 4 · 33604 Bielefeld

Tel.: (0521) 4 00 73 99 -10
Fax.: (0521) 4 00 73 99 - 9

info@sternzeit-catering.de
www.sternzeit-catering.de

Business-Lunch Herbst/Winter 2014/2015

Salate (einen zur Auswahl)

Der Klassiker

Kopfsalat mit gerösteten Kernen

Der Italienische

Gemischte Blattsalate mit gekräuterter Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten, Ruccola und Parmesanhobel

Der Griechische

Gemischte Blattsalate mit roter Paprika, Schafskäse, marinierten Oliven und roter Zwiebel

Der Asiatische

Gemischte Blattsalate mit marinierten Garnelen, Mungosprossen und Orangenfilets

Der Amerikanische

Gemischte Blattsalate mit Mais, Möhren, geriebenem Käse und Croûtons

Der Sportliche

Gemischte Blattsalate mit jungem Spinat, Rohkoststreifen, Rote Bete und Nüssen

Der Heimische

Gemischte Blattsalate mit Feldsalat, Chicorée und Kartoffelcroûtons

Der Afrikanische

Gemischte Blattsalate mit roten Linsen, Avocado und frischer Minze

Der Skandinavische

Gemischte Blattsalate mit Räucherlachsstreifen, Gurken und Dill

Der Fruchtige

Gemischte Blattsalate mit saisonalem Obst und gerösteten Kernen



Vom Fingerfood zum erlesenen Buffet.
Privatfeiern, Firmen-Events, Messen, Tagungen
Sternzeit Catering Bielefeld GmbH & Co. KG
Heimweg 4 · 33604 Bielefeld

Tel.: (0521) 4 00 73 99 -10
Fax.: (0521) 4 00 73 99 - 9

info@sternzeit-catering.de
www.sternzeit-catering.de

Business-Lunch Herbst/Winter 2014/2015

Salate (Fortsetzung)

Der Vegane

Gemischte Blattsalate mit jungem Spinat, eingelegtem Tofu und Sesam

dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl und wahlweise Joghurtdressing, süße Balsamicovinaigrette, Cocktaildressing, fruchtige Orangenvinaigrette oder Schalotten-Weißweinvinaigrette

Hauptgänge (einer zur Auswahl)

Schweinerollbraten mit Basilikum Füllung

im Lorbeersad mit geschmortem Mangold und kleinen Ofenkartoffeln

Zweierlei vom Hähnchen aus dem Kräuter-Honig-Sad

mit bunten Betengemüse und Bandnudeln

Maispoulardenbrust auf Honig-Chillisoße

mit Fenchel-Aprikosen Gemüse und Gnoccis

Gefüllte Schmorgurke mit Tofu-Gemüseragout auf Bechamel-Sauce

dazu Pinienkerne und Tomatconcasse

Schweinefilet-Medaillons mit Gewürzhaube

auf Rotweinjus, dazu Wachsbohnen-Pfifferlingsgemüse und petersilie Polenta

Westfälischer Grünkohl

mit Kassler und Mettenden, dazu gebutterte Petersilienkartoffeln

Braten vom Jungschwein

mit Pflaumenfüllung, dazu Marsalarahmsauce, geschmorte Muskat Kürbis und gebratene Kartoffelwürfel

alle angegebenen Preise zzgl. MwSt.

4. November 2014, Seite 3 von 6



Vom Fingerfood zum erlesenen Buffet.
Privatfeiern, Firmen-Events, Messen, Tagungen
Sternzeit Catering Bielefeld GmbH & Co. KG
Heimweg 4 · 33604 Bielefeld

Tel.: (0521) 4 00 73 99 -10
Fax.: (0521) 4 00 73 99 - 9

info@sternzeit-catering.de
www.sternzeit-catering.de

Business-Lunch Herbst/Winter 2014/2015

Hauptgänge (Fortsetzung)

Zarte Gänsebrust

an Rotwein-Buttersauce mit schmor Rotkohl und gefüllten Kartoffelklößen
(Aufpreis 3,80 €)

Feiner Rinder-Tafelspitz

in Sahne-Meerrettichsauce mit Möhrengemüse und Bouillonkartoffeln

Aromatisierter Kalbsbraten

mit Paprika-Schalottengemüse und Schupfnudeln

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Portweinjus, geschmortem Spitzkohl und getrüffelten Selleriepüree (Aufpreis 3,50 €)

Seehechtfilet im Serano Mantel

mit Rotweinschalotten und pamesan Polenta

Gebratener Zander

auf Spitzkohl-Speckgemüse mit Champagnerschaum und Basmatireis



Vom Fingerfood zum erlesenen Buffet.
Privatfeiern, Firmen-Events, Messen, Tagungen
Sternzeit Catering Bielefeld GmbH & Co. KG
Heimweg 4 · 33604 Bielefeld

Tel.: (0521) 4 00 73 99 -10
Fax.: (0521) 4 00 73 99 - 9

info@sternzeit-catering.de
www.sternzeit-catering.de

Business-Lunch Herbst/Winter 2014/2015

Dessert (einen zur Auswahl)

Pfirsich-Joghurt-Mousse

mit Orangen marinierten Himbeeren

Schokoladen Pana Cotta

mit Cassisschaum

Spätlese Mousse

mit gelierten Vanilletrauben

Mandel-Mascarponecreme

mit Trauben-Nuss-Crumble

Schocko- Cupcakes

mit Portweincreme

Nougat Tiramisu

mit Limocello und Kirschen

Westfälische Stippmilch

mit beschwipsten Dörripflaumen

Gelbe Grütze von Apfel und Birne

mit Wallnusscreme

Grießflammeri mit Anis aromatisiert

dazu Holunder-Brombeerkompott

Preis pro Menü pro Person:

bis fünf Personen 16,80 €

bis acht Personen 15,95 €

ab neun Personen 15,15 €

alle angegebenen Preise zzgl. MwSt.

4. November 2014, Seite 5 von 6

Handelsregister
Bielefeld HRA 15168
UST-IdNr.: DE254940556

Pers. haft. Ges.:
Oehme & Sprenger
Verwaltungs GmbH

Handelsregister
Bielefeld
HRB 36749

Geschäftsführer:
Andreas Oehme
Albrecht Sprenger

Sparkasse Bielefeld
IBAN: DE38 4805 0161 0006 4616 44
BIC: SPBIDE33XXX

Angebot



Vom Fingerfood zum erlesenen Buffet.
Privatfeiern, Firmen-Events, Messen, Tagungen
Sternzeit Catering Bielefeld GmbH & Co. KG
Heimweg 4 · 33604 Bielefeld

Tel.: (0521) 4 00 73 99 -10
Fax.: (0521) 4 00 73 99 - 9

info@sternzeit-catering.de
www.sternzeit-catering.de

Business-Lunch Herbst/Winter 2014/2015

Fingerfood-Menü

Fingerfood Business-Lunch

hier bieten wir Ihnen eine große Bandbreite an wechselnden Fingerfood-Variationen zu einem feinen Lunch zusammengestellt, inklusive Dessert

Preis pro Person:
bis fünf Personen 17,60 €
bis acht Personen 16,40 €
ab neun Personen 14,80 €

Personal

Anlieferung, Auf- und Abbau

pro Stunde 19,50 €

alle angegebenen Preise zzgl. MwSt.

4. November 2014, Seite 6 von 6

Handelsregister
Bielefeld HRA 15168
UST-IdNr.: DE254940556

Pers. haft. Ges.:
Oehme & Sprenger
Verwaltungs GmbH

Handelsregister
Bielefeld
HRB 36749

Geschäftsführer:
Andreas Oehme
Albrecht Sprenger

Sparkasse Bielefeld
IBAN: DE38 4805 0161 0006 4616 44
BIC: SPBIDE33XXX