

2026

Kollmann Catering

Von Fingerfood bis Buffets - die komplette Übersicht

Catering



Rund ums Brot



Brotkorb im Mix mit Brot, Baguette und Mini Brötchen.
Inklusive 3 Dips. Gesalzene Butter, Kräuterquark und Hummus 3,50€ p.P.

Canapes 3,50€ p. Stk.

- Salami
- Schinken roh
- Schinken gekocht
- Scheibenkäse
- Brie
- Camembert
- Roastbeef
- Kalbsbraten
- Putenaufschnitt
- Thunfischpaste
- Forellenfilet
- Gebeizter Lachs
- Hummus
- Kräuterfrischkäse

Halbe Bauernschnitte 2,20€ p. Stk.

- Salami
- Schinken roh
- Schinken gekocht
- Mett
- Scheibenkäse
- Brie
- Kräuterfrischkäse
- Hummus
- Avocado-creme
- Thunfischpaste
- Gebeizter Lachs

Belegte Brötchen halb 2,50€/ ganz 4,40€

- Salami
- Fleischwurst
- Schinken roh
- Schinken gekocht
- Mett
- Putenaufschnitt
- Scheibenkäse
- Brie
- Camembert
- Kräuterfrischkäse
- Hummus
- Avocado-creme
- Tomate Mozzarella
- Gebeizter Lachs
- Thunfischpaste

Belegte Laugenbrötchen halb 2,50€/ ganz 4,40€

- Salami
- Fleischwurst
- Schinken roh
- Schinken gekocht
- Putenaufschnitt
- Scheibenkäse
- Brie
- Camembert
- Kräuterfrischkäse
- Hummus
- Avocado-creme
- Tomate Mozzarella
- Gebeizter Lachs
- Thunfischpaste

Die hier angebotenen Speisen haben einen Mindestbestellmenge von 20 Teilen pro Einheit
Sollten Sie reine Vegetarische oder Vegane Ausführungen wünschen, geben Sie uns bitte Bescheid, ansonsten stellen wir ein Mix zusammen



Herz *haftes*

Auf Platten serviert
Mindestbestellmenge pro Einheit
im Mix **20 Stück**

Belegte Bagels

Pesto, Tomate Mozzarella, Rucola, Parmesan	7,50€
BBQ, Hähnchenbrust, Salat, Zwiebeln, Paprika, Gurke	7,50€
Friskäse, Räucherlachs, Rucola, Tomate, Zwiebel	7,50€
Remoulade, Roastbeef, Rucola, Essiggurke	7,50€

Halbe Wraps eingewickelt in Papier

Friskäse, Gouda, Schinken, Salat, Gurke, Tomate	4,80€
Friskäse, Rucola, Dill, Räucherlachs	4,80€
BBQ, Hähnchen, Salat, Mais, Zwiebeln	4,80€
Friskäse, Thunfisch, Salat, Paprika, Gurke, Tomate	4,80€
Hummus, Gegrilltes Gemüse, Tofu	4,80€

Herz *haftes*

Als Fingerfood am Spieß serviert
Mindestbestellmenge pro Einheit im Mix
20 Stück

Wrap Röllchen am Spieß

Friskäse, Gouda, Schinken, Salat, Gurke, Tomate	3,00€
Friskäse, Rucola, Dill, Räucherlachs	3,00€
BBQ, Hähnchen, Salat, Mais, Zwiebeln	3,00€
Friskäse, Thunfisch, Salat, Paprika, Gurke, Tomate	3,00€
Hummus, Gegrilltes Gemüse, Tofu	3,00€

Torten, Kuchen & Co

Kuchen und Torten der Bäckerei Benz in Trier

Apfelstreusel "rund"	28,00€
Kirschstreusel "rund"	28,00€
Rhabarberkuchen "rund"	28,00€
Aprikosenrahm "rund"	28,00€
Gedeckter Apfel "rund"	31,00€
Käsekuchen "rund"	31,00€
Bienenstich "rund"	31,00€

Als Blechkuchen zu 32 Stücken

Käsekuchen, Gedeckter Apfel, Kirschstreusel, Apfelstreusel, Aprikosenrahm, Himbeere, Johannisbeere, Nuss Pudding, Schoko Käse, Mohnstreusel	95,00€
---	--------

Mini Teilchen

Mini Teilchen Mix	1,80€
Mini Fruchtkorb Plundermix	1,80€
Mini Laugenmix Natur	1,40€
Mini Laugenmix Saaten, Salz und Käse	1,50€
Süßer Mini Mix (Donut, Muffin, Brownie)	2,00€

Serviert auf Platten oder in Körben,
Mindestbestellmenge **20 Stk.** pro Position



IM GLAS

Kleinigkeiten im Weckglas serviert

Mindestbestellmenge pro Position 20 Stk.







Köstlichkeiten mit Fleisch

Mini Frikadelle am Spieß auf Tomatensoße	3,00€
Streifen vom Schweineschnitzel auf Kartoffelsalat	3,80€
Mini Frikadelle auf Nudelsalat	3,80€
Roastbeef auf Rucola und Remoulade	3,70€
Vitello Tonnato auf Thunfischsoße, Kapern und Parmesan	4,30€
Pute Ananas Spieß an Curry Dip und Sesam	4,00€
Pflaume im Speckmantel auf BBQ Soße	3,00€
Honigmelone mit Serrano Schinken	4,00€
Caeser Salat mit Hähnchen, Parmesan und Tomaten	4,00€
Geflügelsalat	4,00€
Schweizer Wurstsalat	3,70€

Köstlichkeiten mit Fisch

Gurkensalat an Dill Sahne mit Räucherlachs	4,00€
Gegrillte Riesengarnele auf Glasnudel Chili Salat	4,60€
Mini Röstitaler auf Kräuter Schmand mit Lachsrose	4,60€
Rote Beete Salat mit geräucherter Forelle	4,20€
Gegrillte Scampi in Knoblauchöl am Spieß mit Dip	4,60€
Krabbencocktail	4,60€

Köstlichkeiten Vegetarisch und Vegan

Auberginenröllchen gefüllt mit Hummus und Gemüse 	4,50€
Mini Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse an Süß Sauer Soße 	3,20€
Tomate Mozzarella Spieß mit Basilikum und Pesto	3,20€
Couscous Salat mit Curry, Paprika, Zucchini, Olive und Tomate 	4,30€
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig & Nüssen auf Rucola und Himbeervinaigrette	3,80€
Grillgemüse mit Feta Würfel	3,60€
Grillgemüse mit geräuchertem Tofu 	3,60€
Feta Salat mit Oliven, Gurke und Paprika	3,60€
Tofu Salat mit getrockneten Tomaten 	3,60€
Gemüsebällchen mit Grünkern auf fruchtiger Tomatensoße 	3,60€
Käse Weintraube Spieß	3,00€
Rohkost bestehend aus Paprika, Möhre, Gurke, Sellerie & Dip	4,00€



Desserts im *Glas*

Schokoladenmousse dunkel	4,20€
Schokoladenmousse hell	4,20€
Panna Cotta mit Waldfruchtspiegel	3,80€
Crème Brûlée	4,20€
Himbeer Mascarpone Schichtdessert	4,20€
Vanillepudding	3,40€
Schokoladenpudding	3,40€
Schokoladenkuchen mit Nüssen	4,20€
Apfel Crumble	4,50€
Schwarzwälder Kirsch (ohne Alkohol)	4,90€
Obstsalat mit Minze und Zitronengras	3,70€
Obstspieß	3,70€
Joghurt mit Obstsalat und Nüssen	4,70€


Saisonales Dessert im *Glas*

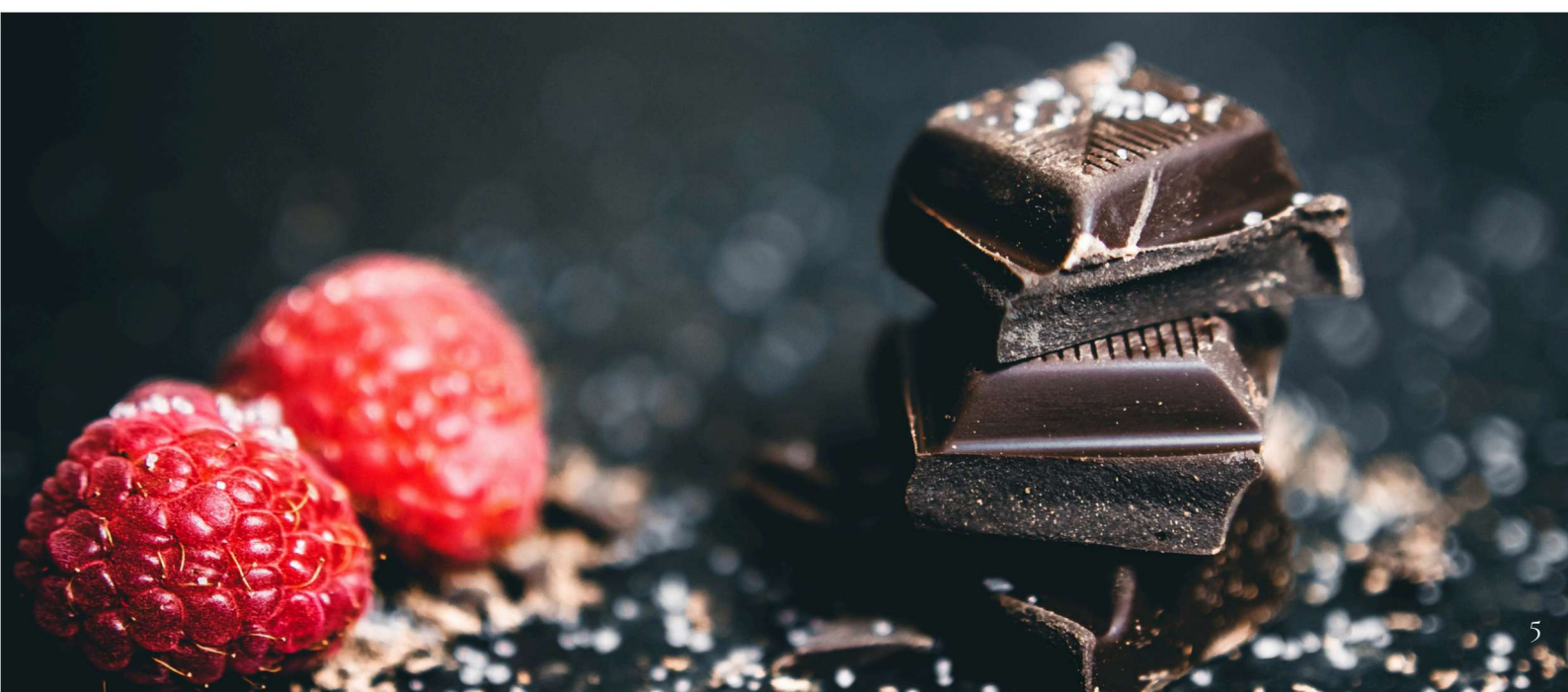
Bratapfel Mascarpone Schichtdessert	4,50€
Spekulatius Schokoladenmousse	4,30€
Zimt Panna Cotta & Mandeln	4,00€
Lebkuchen Schokoladenmousse	4,30€
Erdbeere Mascarpone Tiramisu	4,40€

Köstlichkeiten auf Platte angerichtet

Mini Burger mit Rindfleisch Patty	3,90€
Mini Burger mit Gemüse Patty  	3,90€
Mini Pizzen im Mix (auch Vegi bestellbar)	2,50€
Mini Flammkuchen im Mix (auch Vegi bestellbar)	2,60€
Mini Blätterteighäppchen gefüllt im Mix	1,80€

Wrap Röllchen am Spieß auf Platte angerichtet

Frischkäse, Gouda, Schinken, Salat Rohkost	3,00€
Frischkäse, Rucola, Dill, gebeizter Lachs	3,00€
BBQ, Hähnchen, Salat, Zwiebeln, Tomate	3,00€
Frischkäse, Rucola, Thunfisch, Zwiebeln	3,00€
Hummus, Gegrilltes Gemüse, Tofu 	3,00€



Kalte Platten für Ihr

Buffet



Bestellbar ab 30 Personen

Große Fischplatte bestehend aus einem ganzen pochierten Lachs, Garnelen, Forelle, Makrele, Fischterriner, Krabbencocktail, gebeiztem Lachs, Fischpralinen, Kaviar und Dips

17,00€ p.P.

Bestellbar ab 10 Personen

Fischplatte mit gebeiztem Lachs, Forelle, Garnelen, Makrele, Dips

12,40€

Antipasti Platte mit gebratenem Gemüse, Oliven, Riesengarnelen, Tomate Mozzarella, Mini Frikadellen, Melone Serrano Schinken

14,50€

Antipasti Platte Vegetarisch mit gebratenem Gemüse, Oliven, Tomate Mozzarella

11,40€

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße, Kapern und Parmesan

10,70€

Rindercarpaccio an Rucola und Parmesan mit Balsamico und Olivenöl

12,30€

Honigmelone mit Serrano Schinken an Rucola

8,50€

Tomate Mozzarella mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl

6,20€

Rosa gebratenes Roastbeef an Remoulade

10,00€

Schinken Spargel Röllchen

6,60€

Bestellbar ab 15 Personen

herzhaft

Käseplatte mit einer Auswahl an internationalem Käse, Trauben, Feigen und Feigensenf

8,90€

Vesperplatte mit einer Auswahl an Blut-, und Leberwurst, Schinkenvariationen, Sülze, Wurstaufschnitt, Rohesser, Wiener und Frikadelle inklusive Dips

11,30€

Leckeres zum *auslöffeln*

Bestellbar ab 20 Portionen

Vegetarisch

Kartoffelcremesuppe	6,00€
Kartoffel Lauch Suppe	6,00€
Karottencremesuppe	6,00€
Gemüsecremesuppe	6,00€
Kürbiscresmesuppe (nach Saison)	6,00€
Tomatencremesuppe	6,00€
Süßkartoffelsuppe	6,00€

Auf Wunsch können alle Suppen Vegan zubereitet werden

Fleischiges

Gulaschsuppe rein Rind	7,50€
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Markklößchen	7,00€

Deftiges

Erbseneintopf	6,50€
Kartoffel Gemüse Eintopf	6,50€
Linseneintopf	6,50€
Schnippelbohnsuppe	6,50€



Buffet



Bestellbar ab 15 Personen

Das einfache *Buffet*

Baguette Mix mit gesalzener Butter

Gärtnerin Salat mit Vinaigrette
Karottensalat in Orangen Ingwer Marinade

Schnitzel Wiener Art mit Zitronenecken
Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße

Kartoffelgratin
Spätzle
Gemüse der Saison mit Soße Hollandaise

29,90€ pro Person
Kinder U12 50%

Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste und Vorleger
Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat austauschen wollen, so erheben wir wenn nötig einen
Aufpreis

Bestellbar ab 15 Personen

Das Standard *Buffet*

Baguette Mix mit gesalzener Butter

Gärtnerin Salat
Tomate Mozzarella Platte mit Rucola, Balsamico und Olivenöl

Rinderbraten vom falschen Filet in kräftiger Rotweinsoße
Schweinefiletmedaillons in Pilzrahm

Kartoffelgratin
Spätzle
Gemüse der Saison mit Soße Hollandaise

Schokoladenmousse im Gläschen

34,90€ pro Person
Kinder U12 50%

Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste und Vorleger
Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat austauschen wollen, so erheben wir wenn nötig einen
Aufpreis

Bestellbar ab 15 Personen

Kalt *Warmes* Buffet

Baguette Mix mit gesalzener Butter



Gärtnerin Salat

Antipasti Platte mit gebratenem Gemüse, Oliven, Tomate Mozzarella, Melone Schinken
Fischplatte mit Makrele, gebeiztem Lachs, Forelle, Garnelen und Dips



Tafelspitz im Bouillonsud

Hähnchenbrustfilet in leichter Lauch Sahne Soße



Pariser Kartoffeln

Reis

Gemüse der Saison mit Soße Hollandaise



Obstsalat in großer Schale

Käseauswahl mit Feigensenf

37,90€ pro Person

Kinder U12 50%



Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste und Vorleger
Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat austauschen
wollen, so erheben wir wenn nötig einen Aufpreis

Regionales *Buffet*

Baguette Mix mit Schmalz und Butter

Feldsalat mit Kernen und Speck
Schinken Spargel Röllchen
Roastbeef an Remoulade

Winzerpfanne mit Schweinefilet, Trauben, Zwiebeln und Pilze
in Weißweinsoße
Roulade in kräftiger Bratenjus

Drillinge in Butter geschwenkt
Spätzle
Speck Bohnen
Rotkohl

Weincreme im Gläschen

37,90€ pro Person
Kinder U12 50%

Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste und Vorleger
Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat austauschen wollen, so erheben wir wenn nötig einen Aufpreis

Rustikales *Buffet*

Bestellbar ab 20 Personen

Brot mit Butter und Schmalz

Krautsalat

Kartoffelsalat in Essig/ Öl mit Speck und Eiern

Vesperplatte

Spießbraten in Zwiebelsoße

Kräftiges Rindergulasch

Spätzle

Rosmarinkartoffeln

Bohnen im Speckmantel

Kaisergemüse mit Soße Hollandaise

Käseplatte

33,90€ pro Person

Kinder U12 50%

Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste und Vorleger
Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat austauschen wollen, so
erheben wir wenn nötig einen Aufpreis



Mediterranes Buffet

Bestellbar ab 30 Personen

Baguette Mix mit gesalzener Butter und Hummus

Vitello Tonato an Thunfischsoße mit Kapern und Parmesan

Rindercarpaccio auf Rucola und Parmesan

Antipasti Platte mit gebratenem Gemüse, Oliven, Tomate Mozzarella, Melone Serrano Schinken

Hähnchenbrustfilet in Lauch Sahne Soße

Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmsauce

Gedünsteter Lachs und Zander auf Dill Senf Soße

Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln

Reis

Grillgemüse

Obstsalat im Gläschen

Panna Cotta mit Fruchtspiegel im Gläschen

Schokomousse im Gläschen

52,90€ pro Person

Kinder U12 50%

Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste und Vorleger
Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat austauschen wollen, so
erheben wir wenn nötig einen Aufpreis

Vegetarisches Buffet

Bestellbar ab 20 Personen

Baguette Mix mit Hummus

Wild Kräuter Salat mariniert

Marinierter Feta Salat mit Oliven, Tomate, Paprika und Zwiebeln
Antipasti Platte mit gebratenem Gemüse, Oliven, Tomate Mozzarella

Gefüllte Paprika mit Gemüse und Couscous auf Tomatensoße
Gemüsepfanne mit Feta
Waldpilzpfanne in leichter Sahnesoße

Grillgemüse
Pariser Kartoffeln
Reis

Obstsalat im Gläschen
Apfel Crumble im Gläschen

36,90€ pro Person
Kinder U12 50%

Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste und Vorleger
Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat austauschen wollen, so
erheben wir wenn nötig einen Aufpreis



Veganes Buffet

Bestellbar ab 20 Personen

Baguette Mix mit Hummus

Marinierter Tofu Salat mit getrockneten Tomaten
Mediterraner Spaghetti Salat mit Tomaten und Paprika

Grünkerngemüsefrikadelle auf pikanter Tomatensoße
Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Gemüse
Chili sin Carne

Drillinge
Reis
Ofengemüse

Obstsalat im Gläschen

34,90€ pro Person
Kinder U12 50%

Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste
und Vorleger

Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat
austauschen wollen, so erheben wir wenn nötig einen
Aufpreis



Bestellbar von November bis Januar ab 20 Personen

Weihnachts *Buffet*

Baguette Mix mit gesalzener Butter und Hummus

Maronencremesuppe

Feldsalat mit Croutons, Kernen und Speck

Rotkohl Salat

Käseplatte mit Trauben und Feigensenf

Fischplatte mit Forelle, Makrele, Garnelen und Lachs

Ragout vom Wild

Lachsfilet mit Kräuterkruste

Gefüllte Paprikaschote mit Fetakäse, Nüssen, Tomaten und Gemüse

Kartoffelklöße

Butter Spätzle

Apfelrotkohl

Grünkohl mit Speck

Lebkuchen Schokoladenmousse im Gläschen

Bratapfel Mascarpone Schichtdessert im Gläschen

Zimt Panna Cotta im Gläschen

46,90€ pro Person

Kinder U12 50%

Im Buffet enthalten sind Chafing Dishes, Brennpaste und Vorleger
Sollten Sie eine Beilage, ein Hauptgang oder ein Salat austauschen wollen, so erheben wir wenn nötig einen Aufpreis

Bestellbar ab 15 Personen

Fingerfood Buffet

5 Gläschen pro Person	17,50€
10 Gläschen pro Person	33,50€
15 Gläschen pro Person	49,50€

Bitte suchen Sie sich Anhand unsere Mappe Ihre
Fingerfood Gläschen, Snacks auf Platten
und/oder Wrap Röllchen am Spieß
aus dem Sortiment zusammen (Mappe Seite 4 und 5).

Egal ob Herzhaft oder Süß.

Im Buffet beträgt die Mindestanzahl jeden Gläschens/ Snacks
oder Wrap Röllchen 15.



Bestellbar ab 10 Personen

Business Lunch für Firmen

Einfaches Mittagessen OHNE Nachtisch und OHNE Geschirr (1 Hauptgang, 1 Beilage und 1 Salat, Chafing, Brennpaste und Vorleger immer inklusive)

15,90€

Mittagessen OHNE Nachtisch und OHNE Geschirr (1 Hauptgang, 2 Beilagen, 1 Salat, Chafing, Brennpaste und Vorleger immer inklusive)

17,90€

Mittagessen MIT Nachtisch und MIT Geschirr (1 Hauptgang, 2 Beilagen, 1 Salat, 1 Nachtisch, Teller, Messer und Gabeln, Chafing, Brennpaste und Vorleger immer inklusive)

19,90€

Eine Liste der Gerichte,
inklusive einer vegetarischen
Alternative senden wir bei
Interesse gerne zu.



Do it *yourself*

Buffet



Bausteinkasten Buffet

Baue dir dein eigenes Buffet zusammen

Suppen & Eintöpfe

Kartoffelcremesuppe
Kartoffel Lauch Suppe
Karottencremesuppe
Gemüsecremesuppe
Kürbisc cremesuppe (nach Saison)
Tomatencremesuppe
Süßkartoffelsuppe
Gulaschsuppe rein Rind
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Markklößchen
Erbseneintopf
Kartoffel Gemüse Eintopf
Linseneintopf
Schnippelbohnsuppe

Salat

Gärtnerin Salat
Karottensalat mit Orangen Ingwer Marinade
Gurkensalat mit Sahne Dill Soße
Bohnensalat mit Speck
Rote Beete Salat
Kartoffelsalat mit Mayo
Nudelsalat mit Mayo
Curry Reissalat mit Mais und Paprika
Tomatensalat mit Zwiebeln
Couscous Salat
Roter Linsensalat
Krautsalat
Tofu Salat mit getrockneten Tomaten
Fetas Salat mit Paprika, Oliven, Gurke
Mediterrane Spaghetti Salat mit Paprika

Platten

Fischplatte mit gebeiztem Lachs, Forelle, Garnelen, Makrele, Dips

Antipasti Platte mit gebratenem Gemüse, Oliven, Garnelen, Tomate Mozzarella, Mini Frikadellen, Melone Schinken

Antipasti Platte Vegetarisch mit gebratenem Gemüse, Oliven, Tomate Mozzarella

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße, Kapern und Parmesan

Rindercarpaccio an Rucola und Parmesan mit Balsamico und Olivenöl

Honigmelone mit Serrano Schinken an Rucola

Tomate Mozzarella mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl

Rosa gebratenes Roastbeef an Remoulade

Schinken Spargel Röllchen

Käseplatte mit einer Auswahl an internationalem Käse, Trauben, Feigen und Feigensenf

Vesperplatte mit einer Auswahl an Blut-, und Leberwurst, Schinkenvariationen, Sülze, Wurstaufschnitt, Rohesser, Wiener und Frikadelle inklusive Dips

Fleischgerichte vom Schwein

Schnitzel Wiener Art mit Zitronenecken
Schweinefiletmedaillons in Pilzrahm
Schweinefiletmedaillons mit Speck umwickelt in Pilzrahm
Spießbraten in Soße
Fleischkäse im Sud
Kassler im Sud
Grillschinken im Sud
Züricher Geschnetzeltes
Doppelte Currywurst

Fleischgerichte vom Rind & Kalb

Rinderbraten in Bratensoße
Deftiges Gulasch mit Paprika
Tafelspitz im Sud mit Remoulade
Burgunderbraten in Rotweinsauce
Rinderroulade in Soße
Rinderspießbraten in Soße
Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm
Kalbsbraten in Soße
Chili con Carne

Fleischgerichte vom Geflügel

Putengeschnetzeltes in Pilzrahm
Putenschnitzel mit Zitronenecken
Hähnchenschnitzel mit Zitronenecken
Hähnchenbrustfilet in Lauch Sahne Soße
Hähnchenbrustfilet in Currysoße
Hähnchenbrustfilet in Pfeffersoße
Hähnchenbrustfilet in Pilzrahm
Hähnchenbrustfilet auf Grillgemüse mit Feta überbacken
Flieten

Fleischgerichte vom Wild

Wildgulasch in deftiger Soße
Ragout vom Reh in Traubensauce
Gebratene Perlhuhnbrust auf Waldpilzsoße
Wildschweinbraten in Soße

Fischgerichte

Auf der Haut gebratener Lachs im Sud
Gedünsteter Lachs im Sud
Lachsfilet auf Blattspinat in Senfrahmsauce
Auf der Haut gebratener Zander
Gedünstetes Schollenfilet im Sud
Duett vom Zander und Lachs an Zitronenbuttersauce

Aufläufe

Klassische Rinder Lasagne
Gemüselasagne
Lachslasagne
Kartoffel Gemüse Auflauf

Vegetarische Gerichte

Gemüsepfanne mit Feta überbacken
Gemüse Grünkern Frikadelle auf pikanter Tomatensoße
Gefüllte Paprika mit Couscous und Gemüse
Waldpilzpfanne an Sahnesauce
Käseschnitzel
Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Gemüse
Kürbis Kartoffel Pfanne (nach Saison)

Vegane Gerichte

Chili sin Carne
Geräucherter Tofu auf Grillgemüse
Gefüllte Paprika mit Couscous und Gemüse
Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Gemüse
Gemüse Grünkern Frikadelle auf pikanter Tomatensoße
Kürbis Kartoffel Pfanne (nach Saison)
Linsen Tofu Curry

Beilagen zum Hauptgang

Salzkartoffeln
Drillinge in Butter geschwenkt
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch
Kartoffelklöße
Kartoffelgratin
Rösti
Kroketten
Semmelknödel
Spätzle in Butter geschwenkt
Schupfnudeln
Nudeln
Reis
Gemüsereis mit Tomate
Spargel (nach Saison)
Sauerkraut
Rotkohl mit Apfel
Speckbohnen
Bohnen im Speckmantel
Kaisergemüse Natur
Kaisergemüse mit Soße Hollandaise
Grillgemüse

Soßen zum Hauptgang

Bratensoße
Pilzrahm
Paprika
Pfeffer
Hollandaise
Kräutersoße
Currysoße
Senfrahm

Dessert in Schüssel, Form oder Platte

Schokoladenmousse
Obstsalat
Vanillepudding
Schokoladenpudding
Himbeere Mascarpone Schichtdessert

Käseplatte mit Feigensenf und Trauben

Dessert im Gläschen

Schokoladenmousse dunkel
Schokoladenmousse hell
Panna Cotta mit Waldfruchtspiegel
Crème Brûlée
Himbeer Mascarpone Schichtdessert
Vanillepudding
Schokoladenpudding
Schokoladenkuchen mit Nüssen
Apfel Crumble
Schwarzwälder Kirsch (ohne Alkohol)
Obstsalat mit Minze und Zitronengras

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet ab 15 Personen zusammen. Wir erstellen Ihnen auf der Grundlage der Gerichte das passende Angebot.

Soßen sind mit Mondamin abgebunden und somit Gluten
Frei

Spezialwünsche können gerne besprochen werden und nach
unserem Können umgesetzt werden

Besonderheiten in Form von Allergenen oder
Unverträglichkeiten müssen bitte angegeben und
kommuniziert werden, damit wir hier keine Fehler machen



Allgemeine Informationen

➤ Anfahrt Pauschale (bis 12 km)	25,00€
➤ Jeder weitere Kilometer	+ 1,00€
➤ Liefer-, und Abholservice im Bürgerhaus (ohne Aufbau)	5,00€
➤ Liefer-, und Abholservice im Bürgerhaus (mit Aufbau)	10,00€
➤ Servicepauschale für gewünschten Service durch Fachkraft, pro Stunde	40,00€
➤ Zuschlag für eine Lieferung an einem Sonntag	50,00€

Sie benötigen für Ihr Catering das passende Equipment? Kein Problem!

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir erstellen Ihnen das passende Angebot.
Folgendes bieten wir an:

- Menüteller
- Kuchenteller
- Dessertteller
- Dessert Schälchen
- Löwenkopftasse für Suppe
- Menümesser, Menügabel, Menülöffel
- Kuchengabel, Kaffeelöffel
- Kaffeetasse und Untertasse
- Teeglas
- Stehtisch
- Hussen für Stehtisch
- Bierzeltgarnitur
- Hussen für Bierzeltgarnitur
- Pavillon
- Kaffee Brühlturm
- Kaffeekannen Edelstahl leer (750 ml)
- Kaffeekanne Edelstahl gefüllt (750 ml)
- Teesamowar
- Filterkaffee (Mondo del Cafe Stadtkaffee)
- Softdrinkglas
- Weinglas
- Bierglas
- Sektklas
- Getränke können auf Kommission geliefert werden, werden jedoch Kistenweise (angebrochene Kiste) abgerechnet
- Getränke Intern für Tagungen werden Flaschenweise abgerechnet. Der Mindestumsatz liegt bei 2,00€ pro Person.

Bei Bruch und/ oder Verlust stellen wir den Einkaufspreis in Rechnung

Bei Auslieferung wird eine Liste zur Unterschrift gereicht, was geliefert wurde (Platten, Gläschen,...). Sollte hier etwas fehlen oder zu Bruch gehen, so wird der Einkaufspreis in Rechnung gestellt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Verbraucher

I. Geltungsbereich und Änderungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und Kollmanns Catering gelten diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
2. Die AGB gelten ausschließlich. Widersprechende und/oder ergänzende AGBs des Kunden gelten vorbehaltlich einer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung von Kollmanns Catering nicht.
3. Alle Angebote sind freibleibend.

II. Warenangebot

1. Das umfangreiche Sortiment von Kollmanns Catering ist immer saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel nicht vorhanden sein, behält sich Kollmanns Catering ein Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

III. Standzeit Buffet

1. Im Falle von sogenannten Buffet Lieferungen übernimmt Kollmanns Catering für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes ab dem Zeitpunkt der Übergabe durch den Kunden keinerlei Haftung.

IV. Preise, Preisliste und Mehrwertsteuer

1. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise von Kollmanns Catering zu zahlen.
2. Sofern im Einzelfall nicht Preise vereinbart sind, gelten die in der Preisliste neuesten Datums aufgeführten Preise.
3. Kollmanns Catering ist zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Lieferung an den Kunden mehr als einem Monate verstrichen sind.

V. Fälligkeit, Anzahlung, Verzug

1. Bei Aufträgen mit einem Auftragswert bis 3000€ netto erhalten Sie eine Rechnung nach der Veranstaltung. Diese wird per Überweisung bezahlt.
2. Ab einem Auftragswert von 3000€ netto, erlauben wir uns eine Vorab- Rechnung über 80% zu stellen.
3. Unsere Rechnungen können per Überweisung beglichen werden.
4. Unsere Rechnungen sind nach Erhalt sofort zahlbar.
5. Eine Endrechnung bei variablen Kosten (Getränkeverbrauch, Personaleinsatz) wird nach der Veranstaltung nach tatsächlichem Aufwand in Rechnung gestellt.
6. Bei Zahlungsverzögerungen können wir gesetzliche Rechte geltend machen.
7. Vor Rechnungsstellung teilt uns der Kunde die korrekte Rechnungsadresse mit.

VI. Rücktritt, Storno, Kosten, Änderung der Teilnehmerzahlen

1. Der Kunde hat jederzeit das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Soweit keine weiteren schriftlichen Vereinbarungen zwischen dem Kunden und Kollmanns Catering getroffen wurden
2. Nach Auftragsvergabe bei Stornierungen bis sieben volle Werktage vor dem ersten Veranstaltungstag werden 80% des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.
3. Bei Stornierung bis drei volle Werktage vor dem ersten Veranstaltungstag werden 90% des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.
4. Bei einer Stornierung unter drei vollen Werktagen vor dem ersten Veranstaltungstag werden 100% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
5. Der Kunde ist verpflichtet, Kollmanns Catering gegenüber bei Bestellung die voraussichtliche Teilnehmerzahl anzugeben. Die Speiseplanung, der genaue Ablauf der Veranstaltung und sonstige wichtige Details, müssen Kollmanns Catering bis spätestens zehn Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitgeteilt werden.
6. Eine Anpassung der Teilnehmerzahl kann bis fünf Werktage vor Veranstaltungstermin erfolgen.
7. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist Kollmanns Catering berechtigt die vereinbarten Preise pro Person angemessen zu erhöhen.
8. Im Falle einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

VII. Haftung des Kunden

1. Für Beschädigungen, die durch Gäste verursacht werden, haftet der Kunde. Die Kosten daraus sind Kollmanns Catering voll zu ersetzen. Bei Beschädigung, Bruch oder Diebstahl des verwendeten Equipments wird dies dem Kunden zur Gänze in Rechnung gestellt. Die Zahlung findet im Hause statt.
2. Kollmanns Catering haftet nicht für Verlust, Bruch oder Beschädigung durch den Kunden.
3. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab der Übernahme bis zur Rückstellung dem Kunden. Anfällige Schäden, Fehlmängel,...sind vom Kunden zu vertreten und werden durch Kollmanns Catering gesondert berechnet.

VIII. Salvatorische Klausel

1. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGBs unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung Geschlossener Verträge nicht. Die unwirksame Bestimmung ist durch eine wirksame, die ihr dem Sinn und Zweck am nächsten kommt, zu ersetzen.