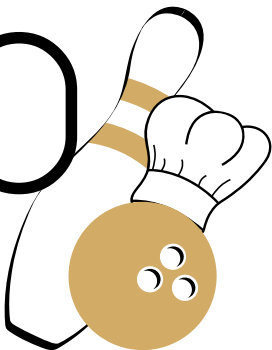




pin-up
CATERING
absolut umwerfend

A stylized illustration of a chef's hat with a white band and a brown top, positioned above a large brown button with three white buttons on it.

Inhaltsverzeichnis

Canapés	4
Fingerfood	5
Tapas-Buffer	6-7
Italienische Buffets	9-11
Kölsches Buffet	13
Klassisches Buffet	14
Grill-Buffer	15
Dessert	16
Equipment	17



Liebe Kunden,

mit unserem Catering-Service haben Sie die Möglichkeit, eine Auswahl an kalten und warmen Speisen aus unserem vielfältigen Angebot zu bestellen und dadurch Ihre Feier oder Veranstaltung auch kulinarisch erfolgreich zu gestalten.

Für jeden Anlass bieten wir Ihnen Buffets in hoher Qualität, kalte Platten, warme Speisen und Desserts. Einige Vorschläge haben wir bereits für Sie zusammengestellt. Individuelle Wünsche oder Vorstellungen, wie z.B. Motto-Buffets oder saisonale Buffets, werden wir gerne persönlich mit Ihnen besprechen.

Wir stellen Ihnen das komplette Buffet bereit - angefangen von Tellern und Besteck bis hin zu einer komplett ausgestatteten Cocktailbar. Unser Küchenchef ist auch gerne selbst vor Ort, um „live“ für Sie zu kochen. Gerne bieten wir Ihnen für Ihr Event auch Kaffee, Kuchen oder Teilchen. Preise und Sorten auf Anfrage.

Sprechen Sie uns an. Mit unserer langjährigen Erfahrung garantieren wir hohe Qualität, Frische und perfekte optische Präsentation.

Ihr pin-up Catering Team
und Küchenchef

Sascha Erdbories

Canapés

Unsere Häppchen werden mit unterschiedlichen
Brotarten hergestellt, wie z.B.:

- * Baguette
- * Olivenbrot
- * Pumpernickel
- * Schwarzbrot

und belegt mit:

- * Räucherlachs
- * Salami
- * Camembert oder ähnlichem Weichkäse
- * Schweinebraten
- * Thunfischtatar
- * Schinken
- * Roastbeef
- * gebeizter Lachs
- * Lachstatar

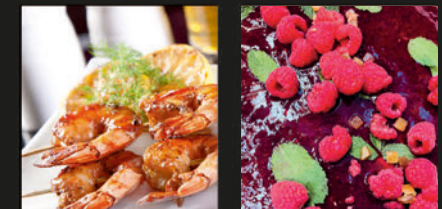
3,30 € pro Stück
Mindestbestellmenge: 30 Stück
Mindestens 10 Stück pro Sorte



Fingerfood

- * Medjool-Datteln im Speckmantel
- * Mariniertes Gemüse im Glas
- * Bauernsalat im Glas
- * Mozzarella-Spieße mit Cocktailtomaten
- * Tortilla Häppchen
- * Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf
- * Mini-Quiche mit Speck und Zwiebeln
- * Mini-Quiche mit Gemüse
- * Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs
- * Crêpes-Röllchen mit Lachs
- * Crêpes Röllchen mit Parmaschinken
- * Scampi-Spieße
- * Currywurstspieße
- * Hähnchenspieße in Erdnuss-Sauce
- * Hähnchenspieße süß-sauer
- * Hackbällchen in Tomatensauce im Glas
- * Kl. Hähnchenschenkel
- * Mini-Frühlingsrollen
- * Mini-Schnitzel mit Zitrone und Kapern
- * Wraps mit Hähnchen und Eisbergsalat
- * Wraps mit Rucola und Gemüse
- * Börek-Röllchen mit Feta-Füllung
- * Börek-Röllchen mit Hackfleisch-Füllung
- * Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- * Schoko-Panna Cotta mit Schokosauce
- * Brownie

Preis pro Stück: 3,50€
Mindestbestellmenge: 30 Stück
Mindestens 10 Stück pro Sorte



Tapas-Bufferets

Vorspeisen auf spanische Art für den kleinen Hunger und den gemütlichen Abend:

Tapas Variante I

- * Patatas Bravas - feurig gebackene Kartoffelwürfel
- * Pinchos Monuros in Paprika marinierte Schweinefleischspieße
- * Pollo al Ajillo Hähnchenkeule in pikanter Tomatensauce
- * Salchichas Spanische Paprikawurst
- * Albondigas Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce
- * Ensalada de Lentejas - Spanischer Linsensalat
- * Datiles con bacon Datteln im Speckmantel

Tapas Variante II

- * Papas Arrugados kanarische Kartoffeln
- * Pinchos de Pollo - marinierte Geflügelspieße
- * Pollo al Ajillo - Hähnchenkeule in Knoblauch
- * Queso de cabra - Spanischer Ziegenkäse mit Honig
- * Albondigas curry - Hackfleischbällchen in Currysauce
- * Calabacin en salsa de tomate - Zucchini Gemüse in Tomatensauce
- * Datiles con bacon Datteln im Speckmantel

ab 20 Personen: Preise und Anfragen unter www.pinup-bowling.de/catering

Zusätzliche Gerichte für ein vollständiges Tapas-Bufferet:

- * Patatas al horno - Kartoffelgratin
- * Ternera a la mesonera - Rindfleischstreifen mit Gemüse
- * Terneras a la parilla pequino - kleine Rindersteaks
- * Lomo de cerdo - Schweinelende
- * Crema Catalana - gebrannte Creme
- * Flan - spanischer Pudding mit Karamell
- * Riojacreme - Rotweincrème
- * Ensalada de frutos - Obstsalat
- * Crema de naranja - Orangencrème



Live-Cooking

Gerne bieten wir alle unsere Bufferets auch mit der Live Cooking-Option an. Preis nach Absprache.



Italienische Buffets

Pasta-Bufferet

- * bunter Salat mit Joghurt-Dressing
- * Tomate-Mozzarella
- * Rucolasalat mit Kirschtomaten
- * Anti-Pasti Mista
- * Tomatensalat

- * Lasagne classico oder Lasagne mit Lachs und Spinat
- * Dreierlei Pasta mit verschiedenen Saucen [Pasta-Auswahl: Spaghetti, Farfalle, Tagliatelle, Penne, Tortellini und Saucen: Carbonara, Gorgonzola, Bolognese, Pizzaiola, Verdure, Matriciana, Siziliana, Arrabiata, Soja-Bolognese, Thunfisch-Tomate]

- * Espresso-Panna Cotta
- * Amarettocreme

AntiPasti-Bufferet

- * Büffelmozzarella mit Strauchtomaten
- * mariniertes Gemüse
- * Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce

- * Meeresfrüchtesalat
- * Flusskrebssalat mit grünem Spargel
- * Melonen-Krabbensalat
- * Thunfisch-Bohnensalat
- * Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan
- * Parmaschinken, Fenchelsalami, pikante Salami mit Honigmelone
- * Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Parmesan
- * eingelegter Ziegenkäse
- * Parmesan am Stück mit Feigensenf

ab 20 Personen: Preise und Anfragen unter www.pinup-bowling.de/catering

Italienische Buffets

Italia I

- * Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikum
- * Antipasti
- * grüne und schwarze Oliven
- * Rucolasalat mit Oliven und eingelegten Tomaten
- * Zuppa di Pomodoro
- * Lasagne classico mit Hackfleisch
- * Ciabatta mit Kräuterbutter
- * Panna Cotta con Frutti

Italia II

- * Toskanische Fleischbällchen in Tomatensauce
- * Römersalat mit Caesar-Dressing
- * Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Dressing
- * Vitello Tonnato
- * Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan
- * Piccata von der Pute in Tomaten-Basilikumsauce und Gnocchi
- * Lachs in Weissweinsauce mit Kartoffelscheiben
- * Gemüse-Risotto
- * Brotvariationen & Kräuterbutter
- * Panna Cotta Frutti
- * Orangencreme

ab 20 Personen: Preise und Anfragen unter www.pinup-bowling.de/catering

Italienische Buffets

Italia III

- * Meeresfrüchtesalat
- * Vitello Tonnato
- * mariniertes Gemüse
- * Parmaschinken auf Melone
- * Rucolasalat mit Feigen und Parmaschinken
- * Melonen-Krabbensalat
- * Minestrone
- * Scaloppina Funghi
- * Patatas im Ofen gebacken
- * Hähnchen mit Tomaten, Oliven und Weisswein
- * Butter-Gnocchi
- * gegrillte Scampi mit Salsa und Pasta
- * Gorgonzola, eingelegter Schafskäse, norditalienischer Weichkäse mit Olivenbrot und Ciabatta

- * Tiramisu
- * Mascarpone-Creme auf Cantuccini mit Pfirsichspalten

ab 20 Personen: Preise und Anfragen unter www.pinup-bowling.de/catering





Kölsches Buffet

- * Fischplatte mit diversen geräucherten Fischen
- * Käseauswahl mit Trauben
- * Fleischplatte mit Schinken, Hähnchenschenkel, Partyfrikadellen, Flönz und Leberwurst, Mettigel
- * Brotkorb mit Röttgelchen, Schwarz-, Weiß- und Graubrot, dazu Butter und Schmalz
- * Roastbeef mit Remoulade
- * Nudelsalat mit Fleischwurst und Gurken [auch mit Erbsen und Äpfeln möglich]
- * Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei, Gurke, Zwiebeln und Mayonnaise
- * Krautsalat

- * Spießbraten auf Zwiebelbett
- * Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln

- * Rote und grüne Grütze

ab 20 Personen: Preise und Anfragen unter www.pinup-bowling.de/catering

Klassisches Buffet

Klassisch I

- * Caesar's Salade
Römersalat mit Knoblauchdressing
- * Feldsalat mit sautierten
Champignons
- * Bunter Blattsalat
- * Rucolasalat
mit Kirschtomat und Parmesan
- * gebratenes, mariniertes Gemüse
- * Brot- und Brötchenauswahl
- * Karotten-Ingwer-Suppe
- * Schweinefilet auf Zucchini
mit Schafskäse
- * Orangenhähnchen
in Mandelmöhren
- * Brokkoli in Bechamel
- * Kartoffelgratin
- * Gemüsereis

- * Mousse au Chocolate
- * Trifle

ab 20 Personen: Preise und Anfragen
unter www.pinup-bowling.de/catering



Grill Buffets

Grill-Buffer I

- * Grill-Bratwurst
- * Hähnchenbrust
- * Rinderhüftsteak
- * Kartoffelsalat
- * Nudelsalat
- * Krautsalat
- * Ketchup
- * Senf
- * BBQ-Sauce
- * Kräuterbutter
- * Baguette

Grill-Buffer II

- * Krakauer
- * Lachsfilet
- * Rumpsteak
- * Folienkartoffel
- * Penne-Pestosalat
- * Krautsalat
- * Ketchup
- * Senf
- * BBQ-Sauce
- * Kräuterbutter
- * Kräuterquark
- * Baguette

ab 20 Personen: Preise und Anfragen unter www.pinup-bowling.de/catering

Dessert

Das Schönste kommt bekanntlich zum Schluss.
Ab einer Personenzahl von 20 Personen erstellen wir Ihnen
auch ein außergewöhnliches Dessert-Bufferet.

- * Tiramisu
- * Creme Catalan
- * Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- * Zitronencreme
- * Mousse au Chocolat
- * Griesflammerie
- * Frischer Obstsalat

Dessert im Glas portioniert.

Weitere Wünsche gerne auf Anfrage
Mindestbestellmenge: 30 Portionen
Mindestens 10 Portionen pro Sorte

Equipmentverleih

(Nur in Verbindung mit unseren Buffet-Angeboten.)

Geschirr & Besteck

- * Buffet-Teller
- * Suppen-Teller
- * Dessert-Schalen
- * Buffet-Gabel
- * Buffet-Messer
- * Buffet-Löffel
- * Dessert-Löffel

Bei Bruch und Verlust berechnen wir:

Geschirr & Besteck 5,50 €/Stück

Mobiliar 55,00 €/Stück

Tischwäsche 19,50 €/Stück

Personal:

Personal auf Anfrage unter www.pinup-bowling.de/catering

Anlieferung über 20km:

Für die Anlieferung ab 20km berechnen wir eine Pauschale von 39,90 €.

Mobiliar

- * Buffet-Tisch [200 x 80cm]
- * Bankett-Tisch [180 x 80cm]
- * Bankett-Stuhl [schwarz gepolstert]
- * Gasgrill
- * Cocktailbar inkl. Equipment

Tischwäsche

- * Tischdecke Buffet-Tisch
- * Tischdecke Bankett-Tisch
- * Husse Bankett-Stuhl [weiss]



Folgen Sie uns auf

 /pinupbowling

 /pinupbowling



pin-up Bowling | Bar | Restaurant
Johann-Philipp-Reis-Straße 7 • 53332 Bornheim
Buchung unter: www.pinup-bowling.de/catering
Website: www.pinup-bowling.de