

# HOLA

HOLGER LASCHET - CATERING

[WWW.HOLA-CATERING.DE](http://WWW.HOLA-CATERING.DE)

## Party & Business Catering

HOLA steht nicht nur für Holger Laschet + Team  
sondern auch für spanisch: HOLA,  
was so viel wie ein freundliches „Hallo“ bedeutet.

Ein Wort voller Lebensfreude, Purismus und erfrischender Ehrlichkeit !  
Mit diesem herzlichem „HOLA“ möchten wir Sie nun begrüßen!



## Fingerfood- Hochgenuss und Augenweide

Fingerfood „Kleiner Empfang“ für den Empfang bei verschiedenen Anlässen ab 11,90 € p.P

( ab 15 Personen 11,90 € p. Person / ab 30 Personen 10,50 € p. Person )

Manchego auf Mandel-Feigenbrot- vegetarisch

Blätterteigschnecke mit Olivencreme, Parmesan, Basilikum und Paprika(vegetarisch)

Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse und Bacon

Mini-Burger mit Hähnchenfleisch und BBQ-Sauce

Blätterteigschnecke mit Olivencreme, Parmesan, Basilikum und Paprika

Fingerfood „Party“ als kreative Hauptmahlzeit für Anlässe jeglicher Art ab 22,00 € p.P.

( ab 15 Personen 23,50 € p.P. / ab 30 Personen 22,00 € p. Person)

Blätterteigschnecke mit Olivencreme, Parmesan, Basilikum und Paprika(vegetarisch)

Gefüllte Feige mit Ziegenfrischkäse und Bacon

Mini-Schnitzel mit Estragon-Curry-Frischkäse und Zitrone

Gegrillte Zucchinirolade mit Feta und getrockneter Tomate (vegetarisch)

Glasierte Rindfleischbällchen „mit süß-pikanter BBQ-Glasur“ und Sesam

Gefüllte Wraps mit gelber Thai-Currycreme und süß-saurem Senfgemüse (vegetarisch)

Parmesan-Brotkonfekt mit gegrillter Paprika und mediterranem Frischkäse (vegetarisch)

Mini-Burger mit Hähnchenfleisch und BBQ-Sauce

Cherrytomate-Spieß mit mariniertem Babymozzarella und Olive(vegetarisch)

Mini-Frikadelle mit gefüllter Peppino Rosso (Vegetarische Alternative: Anti-Pasti-Spieß)

Geflügelspieße mit Ananas und Curry-Dip

Gebackene asiatische Nudelspieße (vegetarisch)

Manchego auf Mandel-Feigenbrot (vegetarisch)

**Folgende Fingerfood-Komponenten können Sie optional dazu buchen:**

Gebackene Riesengarnelen in Pankokruste mit Jalapeno-Mayonaise + 2,60 € p. Person

Asiatische Geflügelbällchen in Cornflakeskruste mit Chili-Pipette + 1,80 € p. Person

Currywurst im Glas (auch vegetarisch erhältlich) + 2,50 € p. Person

Steinofenbaguette mit 1 Dip zur Wahl + 4,00 € p. Person

Steinofenbaguette mit 2 Dips zur Wahl + 5,00 € p. Person

Dips zur Wahl (hausgemacht) : Aioli, Guacamole, Basilikumquark, Petersilien-Fetacreme)



## Kalte Partyplatten- immer ein Genuss ( ab 20 Personen)

### **Klassik**

ab 18.00 €

(ab 15 Personen 19,50 € p. Person / ab 30 Personen 18.00 € p. Person )

Kleine Schweineschnitzel

Party-Frikadellen mit Senf

Hähnchen-Knusperschnitzel mit Ananas-Dip

Räucherlachs und Räucherfotelle mit Dill-Senfsauce

Pumpnickeltaler mit Frischkäse und Kirschtomate

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Omas Art mit Cornichons, Ei und Zwiebeln

Hausgemachter Nudelsalat mit Erbsen, Ei und Kochschinken

Baguette mit Kräuterbutter und Tsatsiki

### **Gourmet**

ab 25,50 €

(ab 15 Personen 26,90 € p. Person / ab 30 Personen 25,50 € p. Person )

Schweinefilet in Pankokruste mit Tonkatsu-Sauce ( Tomaten-Apfelketchup)

Marinierte Riesengarnelen mit Zitronengras, Chili und Sesam

Hähnchen-Saté-Spieße mit Tandoori-marinade und Ananas-Dip

Frikadellen in süß-pikanter BBQ-Glasur

Käse-Variation mit Trauben

Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen

Asiatischer Mie-Nudelsalat mit buntem Gemüse an Soja-Sesamdressing

Pikanter Krautsalat mit Apfel, Möhre und roten Zwiebeln

Baguette mit Kräuterbutter und Basilikumquark

## Frühstück & Brunch (ab 20 Personen)

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem tollen Frühstück oder Brunch ohne das sie stundenlang vorher in Stress geraten, den Bäcker anfahren müssen und Ihnen dabei auch noch das Rührei anbrennt !

Kümmern Sie sich doch einfach um Ihre Gäste und überlassen den Rest uns.

## Unser Baukasten-System für den Start in den Tag

### **Frühstück-Basis-Version (Baustein I)**

15,50 €

Brot und Brötchenauswahl, Margarine, Butter,  
Marmeladen, Nutella, bunte Aufschnittplatte, Käseplatte,  
Tomate-Mozzarella  
Rührei mit Bacon

### **Zusätzlich zu der Basis Version können Sie noch folgende Bausteine buchen**

#### **Baustein II**

2,00 €

Quark, Müsli, Milch, Cornflakes

#### **Baustein III**

2,00 €

Frischer Obstsalat

#### **Baustein IV**

6,50 €

Variation von Räucherfischen  
(Lachs, Forelle, Makrele)

### **Brunch-Special-einfach schnell selber gestaltet**

22,50 €

Frühstück-Basis-Version (Baustein I)

+ 1 Suppe nach Wahl

+ 1 Dessert nach Wahl

### **Suppen** (400 ml pro Person) ( ab 20 Personen)

Kartoffel-Bergkäsesuppe mit Schwarzbrotchips und Salbei 4,50 €

Winterliche Kartoffelsuppe mit Brezel-Cashew-Croutons 4,50 €

Pikante Kürbissuppe mit Curry, Apfel, Ingwer und Sternanis 4,50 €

Hochzeitssuppe vom Rind mit buntem Gemüse, Eierstich und Markbällchen 5,50 €

Hackfleisch-Käsesuppe mit frischem Lauch und Champignons 5,50 €

Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika, Zwiebeln, Cornichons und Champignons 6,00 €

BBQ-Suppe von Rind und Schwein mit Aprikosen, Paprika und Mango-Chutney 6,00 €

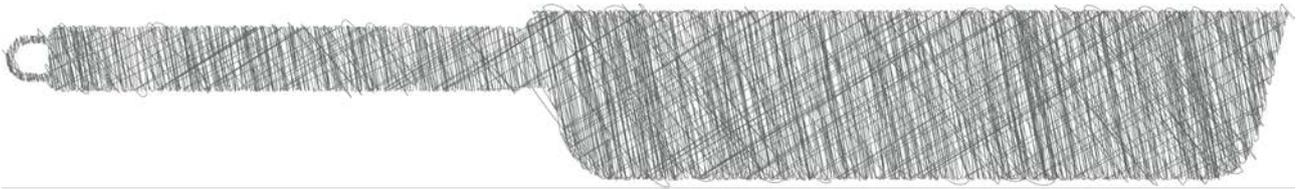


## Dessert im Glas. Im Mini-Glas/Cube serviert

Panna Cotta mit eingelegten Orangen	3,00 € p.P.
Panna Cotta "Klassisch" mit Himbeerkompott	3,00 € p.P.
Mousse au chocolat mit Espresso-Sahne	3,00 € p.P.
Vanille-Quarkmousse mit Erdbeerpüree	3,00 € p.P.
Hausgemachte Herrencreme	3,00 € p.P.
Crème Brûlée	3,00 € p.P.
Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble	3,00 € p.P.

## Käseplatten ( ab 15 Personen)

Käseplatte „Petite“ /von unserem Haus-Affineur auf den Punkt gereift (5 Sorten / Gesamt : 100 g pro Person )	4,00 € p.P.
Käseplatte „Grande“ von unserem Haus-Affineur auf den Punkt gereift (6 Sorten / Gesamt : 150 g pro Person)	5,60 € p.P.



## Riesenpfanne- immer wieder ein Hingucker (ab 20 Personen)

### Pfiffiges aus der Riesenpfanne (2 Sorten pro Pfanne möglich/ ab 30 Personen) Preise p. Person

Hähnchenpfanne mit frischen Pilzen der Saison und Bacon in Rahm	15,50 €
Asiatisches Hähnchencurry mit buntem Gemüse und Kokosmilch	13,50 €
Gyros Pfanne mit Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons in Metaxasauce	15,50 €
BBQ-Rindfleischpfanne mit Paprika, Champignons, Pfirsich und Mango-Chutney	16,50 €

### Beilagen für die Riesenpfanne

Preise p. Person

Steinofenbaguette mit 1 Dip zur Wahl	4,00 € p. Person
Steinofenbaguette mit 1 Dip zur Wahl	5,00 € p. Person
Dips zur Wahl (hausgemacht) : Aioli, Hummus, Guacamole, Basilikumquark, Petersilien-Fetacreme)	
Rosmarinkartoffeln oder Bratkartoffeln	3,50 €
Wildreis & Langkornreis 9	3,00 €
Butterspätzle 13	3,50 €
Kartoffelgratin	3,00 €

**Erweitern Sie Ihre Auswahl doch noch durch ein kleines Salatbuffet und ein Dessert.**

### Salatbuffet (ab 20 Personen)

**(nur in Kombination mit Riesenpfanne, oder anderen Buffets buchbar)**

**(Ab 20 Personen)**

3 Sorten nach freier Auswahl	5,50 €
jede weitere Sorte	+2,00 €

-Wildkräutersalat oder Rohkost (Tomate, Paprika, Gurke) mit 2 Dressings

Dressing zur Wahl:

French Dressing, Sylter Dressing, Balsamico-Dressing

- Gurkensalat mit Dill (wahlweise auch mit Schmand)
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- Möhrensalat mit Orange und Honig
- Krautsalat-klassisch
- Strauchtomatensalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln
- Caesar Salat mit Romana, Ei, Kirschtomate und Parmesan
- Asiatischer Mie-Nudelsalat mit Paprika, Möhre, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen
- Coleslaw-Krautsalat mit Apfel, Möhre, Mayonaise und Röstzwiebeln
- Bratkartoffelsalat mit Radieschen und roten Zwiebeln
- Großmutter's Kartoffelsalat- Klassisch oder mit Essig, Öl, Speck und Zwiebeln



# Feiern im kleinen Kreis - schon ab 15 Personen

Klassische Gerichte für Kommunionen, Tauffeiern, Einschulung und mehr

Holen Sie Ihr Essen ab -wir bedanken uns mit einem unschlagbaren Preis

## Unser Angebot für Sie:( ab 15 Personen )

1 Suppe + 1 Hauptgericht + 1 Dessert

**nur 24,50 €**

1 Suppe + 2 Hauptgerichte + 1 Dessert

**nur 26,00 €**

## Suppe zur Wahl

Kartoffel-Bergkäsesuppe mit Schwarzbrotchips und Salbei

Winterliche Kartoffelsuppe mit Brezel-Cashew-Croutons

Pikante Kürbissuppe mit Curry, Apfel, Ingwer und Sternanis

Hochzeitssuppe vom Rind mit buntem Gemüse, Eierstich und Markbällchen

## Hauptgerichte zur Wahl

Schweinerückensteak mit Bacon, Pfeffersauce, buntem Gemüse und Bratkartoffeln

Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce mit Spätzle und buntem Gemüse

Rinderbraten in Burgundersauce mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse (wahlweise Rotkohl)

Schweinefilet-Kröstchen mit Bacon an Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln und buntem Gemüse

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, buntem Gemüse und Kroketten

Lachsfilet in Senfschrotsauce mit buntem Gemüse und Butterreis

## Dessert zur Wahl

Mousse au chocolaté mit Espressosahne

Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble

Herrencreme

Panna Cotta mit Himbeerkompott

## Gerne dürfen Sie unser Angebot auch mit folgenden Komponenten erweitern

Bunter Gartensalat mit 2 Dressings + 3,00 € p. Person

Anti-Pasti-Variation + 4,50 € p. Person

Steinofenbaguette mit 1 Dip zur Wahl + 4,00 € p. Person

Steinofenbaguette mit 2 Dips zur Wahl + 5,00 € p. Person

Dips zur Wahl (hausgemacht) : Aioli, Guacamole, Basilikumquark, Petersilien-Fetacreme)

## Warme Party-Buffets (ab 15 Personen)

-für Ihre Party.....-Ihren Geburtstag.....-oder einfach mal so

(Ab 15 Personen)

### **Zweierlei Schnitzel-Buffer**

16,50 €

Schweineschnitzel mit pikanter Paprika-Zwiebelsauce, Champignonsauce, Coleslaw und Bratkartoffeln(oder Kartoffelgratin)

Hähnchenbrust in Panko-Sesamkruste  
mit buntem Gartensalat und Basmati-Reis

### **Braten-Buffer**

18,50 €

Schweinebraten mit Salatbuffet(3 Sorten nach Wahl) und Kartoffelgratin

Rinderbraten im Schmorsud mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln (oder Kroketten)

### **Steak-Buffer**

23,50 €

Rinder, Schwein und Hähnchensteak mit Bacon in Pfefferrahmsauce,  
Bohnen im Speckmantel, Salatbuffet(3 Sorten nach Wahl)  
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

### **Passend dazu buchbar**

Steinofenbaguette mit 1 Dip zur Wahl

+ 4,00 € p. Person

Steinofenbaguette mit 2 Dips zur Wahl

+ 5,00 € p. Person

Dips zur Wahl (hausgemacht) : Aioli, Hummus, Guacamole, Basilikumquark, Petersilien-Fetacreme)

### Dessert im Glas. \_\_\_\_\_ Im Mini-Glas/Cube serviert

Panna Cotta mit eingelegten Orangen

3,00 € p.P.

Panna Cotta "Klassisch" mit Himbeerkompott

3,00 € p.P.

Mousse au chocolat mit Espresso-Sahne

3,00 € p.P.

Vanille-Quarkmousse mit Erdbeerpüree

2,50 € p.P.

Hausgemachte Herrencreme

2,50 € p.P.

Creme Brûlée

3,00 € p.P.

Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble

3,00 € p.P.

## Mediterrane-Buffets (ab 15 Personen)

### **Mediterran I**

ab 25,50 €

( ab 15 Personen 27,50 € / ab 30 Personen 25,50 €)

Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen

Steinofenbaguette mit Aioli

Überbackenes Lachsfilet mit Basilikum-Parmesankruste  
Kräuterbraten vom Landschwein an Rosmarinsauce

Gegrillte Gemüse

Patata Bravas (Kartoffelspalten aus dem Ofen)

Panna Cotta mit eingelegten Orangen

### **Mediterran II**

ab 26,50 €

( ab 15 Personen 28,50 € / ab 30 Personen 26,50 €)

Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen

Steinofenbaguette mit Aioli

Rindersteaks in Zitronen-Thymiansauce

Confitiertes Schweinefilet (in Olivenöl gegart) an Rosmarinsauce

Pfannengemüse mit Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Paprika und Olive

Patata Bravas (Kartoffelspalten aus dem Ofen)

Panna Cotta mit eingelegten Orangen

### **Mediterran III**

ab 29,00 €

( ab 15 Personen 31,00 € / ab 30 Personen 29,90 €)

Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen

Steinofenbaguette mit Aioli

Hähnchen mit Salbei und Parmaschinken im Tomatensud

Überbackenes Lachsfilet mit Basilikum-Parmesankruste

Rindersteaks in Zitronen-Thymiansauce

Pfannengemüse mit Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Paprika und Olive

Patata Bravas (Kartoffelspalten aus dem Ofen)

Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble



## Hochzeits-Buffets ( ab 30 Personen)

**Egal ob Hochzeit, Silberhochzeit, Firmenjubiläum oder Geburtstag,  
wir haben das passende Buffet für Sie !**

### Emsländisches Hochzeitsbuffet

36,00 € p.P

Hochzeitssuppe

(ohne Suppe -3,00 € p.P)

Zwiebelfleisch

(ohne Zwiebelfleisch -5,00 € p.P)

Kleines Salatbuffet (4 Sorten)

Schweinemedallions mit Bacon in Champignonrahmsauce (oder Pfeffersauce)

Hausgemachte Rinderrouladen

Hähnchenbrust in Curryfruchtsauce

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kroketten

saisonales Gemüse, Bohnen im Speckmantel

Hausgemachte Herrencreme

Mousse au chocolate

### **Italienisches Buffet**

39,50 € p.P

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme, Kapern, getrockneter Tomate und Basilikum  
Marinierter Räucherlachs mit frischen Kräutern in Lemonenöl  
Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen  
Bunter Gartensalat mit Balsamico-Dressing  
Steinofenbaguette mit Aioli und Basilikumquark

Hähnchenroulade gefüllte mit Salbei und Parmaschinken im Tomatensud  
Überbackenes Lachsfilet mit Basilikum-Parmesankruste  
Schweinelendchen mit frischen Kräutern in milder Knoblauchsauce  
Rindersteak mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Thymian  
Pfannengemüse mit Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Paprika und Olive  
Gegrillte Gemüse  
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeerkompott  
Tiramisu

### **Spanisches Buffet**

42,00 € p.P.

Spanischer Machego auf Mandel-Feigenbrot  
Feigen und Aprikosen im Speckmantel  
Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse  
Marinierte Riesengarnelen mit Aioli  
Gegrillte Champignons mit frischen Kräutern und Knoblauch  
Auberginen mit Mandeln in Balsamico  
Steinofen- und Olivenbaguette mit Aioli und Petersilien-Fetacreme

Roastbeef im Kräutermantel ( im Ganzen gegart) an Zitronen-Thymianjus  
Geschmortes Hähnchen mit Safran, Mandeln und Rosinen  
Gebackenes Seehechtfilet in Mandelkruste  
Schweinelenden im Serranomantel an Rosmarinsauce  
Gegrillte Gemüse  
Grüner Spargel mit getrockneter Tomate und Ei  
Patata Bravas (Kartoffelspalten aus dem Ofen)  
Kartoffel-Tortilla

Katalanische Vanillecreme mit Orange und einem Hauch Zimt  
Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble

## Modernes Buffet

44,00 € p.P.

Kirschtomatenspieße mit mariniertem Mini-Mozzarella und Olive  
Schweinelachsrollchen mit frischem Rucola  
Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen  
Tortilla-Roulade mit gelbem Curry, süß-saurem Senfgemüse und Bacon  
Marinierte Riesengarnelen mit Aioli  
Carpaccio vom Räucherlachs mit Parmesan und Zitrone  
Ceasar Salad (Romana mit Tomate, Croutons, Parmesan und Ei) im Glas  
Bunter Gartensalat mit 2 Dressings  
Steinofen- und Olivenbaguette mit Petersilien-Fetacreme und Aioli

Hähnchenbrust mit gebratenen Champignons und in Sherry-Rahm  
Duett von Lachs+Zander mit Riesengarnelen in Krustentiersauce  
Rindersteaks in Zitronen-Thymianjus  
Medaillons vom Schweinefilet mit Bacon in Bearnaise  
Sommerliches Gemüse der Saison  
Bohnen im Speckmantel  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Wildreis

Mousse au chocolaté mit Espressosahne  
Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo-Crumble



## **BBQ-Buffets** (ab 30 Personen)

### **American BBQ**

34,50 € p.P

Coleslaw-amerikanischer Krautsalat mit Apfel, roten Zwiebeln und Möhre  
Caesar Salat mit Romana, Ei, Kirschtomate und Parmesan  
Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen  
Amerikanischer Nudelsalat mit Paprika, Staudensellerie, Mais und roten Zwiebeln  
Pellkartoffelsalat mit Sour Cream und Frühlingslauch  
Bunter Gartensalat mit Thousand Island-Dressing  
Steinofen- und Olivenbaguette mit Petersilien-Fetacreme und Aioli

### **Fleischstücke aus dem BBQ-Smoker am Buffet tranchiert (Dips sind separat)**

Pikant eingelegter Schweinenacken mit süß-saurer Kirschglasur und Tomaten-Zwiebel-Salsa  
Putenbrust im Baconmantel mit Aprikosenglasur und Ananas-Chutney  
Brisket (Rinderbrust) 14 Stunden im Smokere gegart mit rauchiger BBQ-Sauce  
(Optional buchbar: Flammfisch vom offenen Feuer mit Honig-Senfsoße + 4,50 €)

Mac & Cheese / (Nudelauflauf mit 3 Käsesorten)

Gebackene Kartoffelspalten aus dem Ofen

Gebackene Maiskölbchen, gegrilltes Gemüse, Gratinierte Tomaten mit Parmesan

Erdbeer-Mascarponecreme mit Oreo Crumble im Weck-Glas

+ 1 weiteres Dessert nach freier Auswahl

### **HOLA-BBQ**

39,50 € p.P.

Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen  
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto  
Caesar Salat mit Romana, Kirschtomate, Ei, Parmesan und Croutons  
Strauchtomatensalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln  
Coleslaw-amerikanischer Krautsalat mit Apfel, roten Zwiebeln und Möhre  
Hausgebackenes Focaccia und Olivenbaguette mit Petersilien-Fetacreme und Aioli

Mariniertes Hähnchen „Tandoori“ mit Zitrone, Joghurt und Curry

Riesengarnelenspieße mit Chili, Petersilie und Knoblauch

Premium Roastbeef mit sieben Pfeffern und Zitrone

Fetatasche vom Landschwein mit orientalischen Gewürzen

Frische Bratwurst mit Bärlauch (auch Natur erhältlich)

Gegrillte Gemüse, gratinierte Tomaten mit Parmesan

Rosmarinkartoffeln

Dips: BBQ-Sauce, Ananas-Chili-Chutney, Kräuterbutter, Tomaten-Apfelketchup

Panna Cotta mit Orange im Weckglas

Erdbeer-Mascarponecreme im Weck-Glas

## **Weihnachts-Basis-Buffets (ab 15 Personen)**

(Erweitern Sie Ihr Basis-Buffer frei nach Ihren Wünschen/ Bestellung schon ab 15 Personen möglich )

### **Weihnachts-Basis-Buffer I**

19,50 € p.P.

Rinderbraten im Schmorsud  
Schweinebraten in Senfschrotsauce  
Hausgemachter Rotkohl, Speck-Rosenkohl  
Bratkartoffeln, Kartoffelklöße

### **Weihnachts-Basis-Buffer II**

19,50 € p.P.

Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsauce und Preiselbeere  
Hähnchenbrust in Pfefferrahmsauce  
Hausgemachter Rotkohl, Speckrosenkohl  
Winterlicher Blattsalat mit 2 Dressings  
Kartoffelgratin, Spätzle

### **Weihnachts-Basis-Buffer III**

22,50 € p.P.

Entenkeule in Preiselbeer-Orangensauce  
Schweinemedallions mit Bacon in Pfefferrahmsauce  
Hausgemachter Rotkohl, Speck-Rosenkohl  
Bratkartoffeln, Kartoffelklöße

### **Weihnachts-Basis-Buffer IV**

24,50 € p.P.

Gänsebrust in Backpflaumensauce  
Schweinemedallions mit Bacon in Pfefferrahmsauce  
Hausgemachter Rotkohl, winterliches Gemüse  
Kartoffelgratin, Kartoffelklöße

### **Weihnachts-Basis-Buffer V**

24,50 € p.P.

Entenkeule in Preiselbeersauce  
Schweinemedallions mit Bacon in Pfefferrahmsauce  
Wildgulasch in Orangen-Cassissauce  
Hausgemachter Rotkohl, Speck-Rosenkohl  
Bratkartoffeln, Kartoffelklöße

### Gerne dürfen Sie unser Angebot auch mit folgenden Komponenten erweitern

Bunter Gartensalat mit 2 Dressings	+ 3,00 € p. Person
Anti-Pasti-Variation	+ 4,50 € p. Person
Steinofenbaguette mit 1 Dip zur Wahl	+ 4,00 € p. Person
Steinofenbaguette mit 2 Dips zur Wahl	+ 5,00 € p. Person

Dips zur Wahl (hausgemacht) : Aioli, Hummus, Guacamole, Basilikumquark, Petersilien-Fetacreme)

### Suppen

Winterliche Kartoffelsuppe mit Brezel-Cashew-Croutons	+4,50 € p.P.
Kartoffel-Bergkäsesuppe mit Schwarzbrotchips und Salbei	+4,50 € p.P.
Pikante Kürbissuppe mit Curry, Apfel, Ingwer und Sternanis(Vegan)	+4,50 € p.P.

### Hauptgerichte erweitern/Beilagen wechseln

Ein weiterer Hauptgang nach Wahl	+5,50 € p.P.
Eine weitere Beilage nach Wahl	+3,50 € p.P.
Brokkoli anstatt Rotkohl oder Rosenkohl, wahlweise auch Vichi-Karotten	kostenlos
Bratkartoffeln anstatt Gratin oder Spätzle wahlweise auch Kroketten	kostenlos

### Dessert

Panna Cotta mit eingelegten Orangen	+3,00 € p.P.
Panna Cotta "Klassisch" mit Himbeerkompott	+3,00 € p.P.
Mousse au chocolat mit Espresso-Sahne	+3,00 € p.P.
Hausgemachte Herrencreme	+3,00 € p.P.
Haselnuss-Tiramisu mit gerösteten Haselnüssen	+3,00 € p.P.

### Käse (ab 10 Personen)

Käseplatte „Petite“ /von unserem Haus-Affineur auf den Punkt gereift (5 Sorten / Gesamt : 100 g pro Person )	+4,00 € p.P.
Käseplatte „Grande“ von unserem Haus-Affineur auf den Punkt gereift (6 Sorten / Gesamt : 150 g pro Person)	+5,60 € p.P.

### Kleiner Hinweis für Vegetarier/Veganer

Unsere Suppen sind bereits alle rein vegetarisch hergestellt.

Auch bei den Erweiterungen finden Sie viele vegetarische/Vegane Speisen Eier zB. Salat, Foccacia, Hummus, Guacamole usw. Bei den Hauptgerichten haben wir bewusst auf vegane Fleischersatzprodukte verzichtet, da Meinung sind das ein Veganer kein „Steak“ braucht. Allein das Wort dürfte Abweisung hervorrufen.Für alle Vegetarier haben wir natürlich auch vegetarische Soja-Schnitzel im Programm.



**DRIVE IN am Küchenfenster.( ab 4 Personen) BITTE LESEN**

**23.12.....,Weihnachts-Rettung“ 14.00-18,00 Uhr**

**An diesem Tag ist alles anders !**

**da auch wir gerne den 24.12. mit unseren Liebsten verbringen möchten, geben wir Euch die Möglichkeit Euer Essen für den 24.12. schon fertig gegart und vakuum verpackt abzuholen.**

**Menü I ab 4 Personen/ 22,00 € p. Person**

Gänsebrust und Keule mit Rotkohl und Kartoffelklößen, Bratapfel und Vanillesauce

**Menü II ab 4 Personen /18,50 € p. Person**

Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen, Bratapfel und Vanillesauce

**Suppe:**

Kartoffel-Bergkäsesuppe mit Schwarzbrotchips ( 300 ml pro Person)

3,00 € p. Person

oder

Pikante Kürbissuppe mit Curry, Apfel, Ingwer und Sternanis(Vegan)**Dessert:**

**Dessert:**

Gewürz-Panna Cotta mit Orange (120 ml)

3,00 € p. Person

Haselnuss-Tiramisu mit gerösteten Piemonteser Haselnüssen (120 ml)

3,00 € p. Person

**Und so funktioniert es:**

Ihr schickt einfach eine Mail an : [info@hola-catering.de](mailto:info@hola-catering.de) mit folgenden Daten:

**(Keine Bestellannahme über Facebook , WhatsApp oder Telefon möglich)**

**Name**

Adresse (Strasse und Wohnort)

Abholzeit:

Menü I .....Anzahl

Menü II..... .Anzahl

Zusatzoptionen..... .Anzahl

Gesamtpreis

Wir bereiten Euer Essen dann passend vor , so das ihr es ohne lange Wartezeit abholen könnt.

Ein Mitarbeiter wird euch die Speisen ins Auto laden.

Bezahlung bitte in Bar oder per EC-Cash bei Abholung

Bei jeder Bestellung gibt es eine Rolle Toilettenpapier gratis :-)



**SILVESTER**

UNSER ANGEBOT ZUM JAHRESWECHSEL

**Silvester-Bufferet I (warm)**

ab 17,50 € p.P.

( ab 10 Personen 18,50 € p.P. / ab 20 Personen 17,50 € p. Person)

Schweineschnitzel mit pikanter Paprika-Zwiebelsauce, Champignonsauce, Coleslaw und Bratkartoffeln(oder Kartoffelgratin)

Hähnchenbrust in Panko-Sesamkruste  
mit buntem Gartensalat und Basmati-Reis

### **Silvester-Buffer II (kalt-warm)**

ab 24,90 € p.P.

( ab 10 Personen 25,90 € p.P. / ab 20 Personen 24,90 € p. Person)

Blätterteigschnecke mit Olivencreme, Parmesan, Basilikum und Paprika(vegetarisch)

Mini-Schnitzel mit Estragon-Curry-Frischkäse und Zitrone

Gegrillte Zucchinirolade mit Ziegenfrischkäse und getrockneter Tomate(vegetarisch)

Glasierte BBQ-Rindfleischbällchen mit Chili und Sesam

Gefüllte Wraps mit gelber Thai-Currycreme und süß-saurem Senfgemüse (vegetarisch)

Mini-Burger mit Hähnchenfleisch und BBQ-Sauce

Mini-Frikadelle mit gefüllter Peppino Rosso

Gebackene asiatische Nudelspieße „Teriyaki“ (vegetarisch)

Gelügelsspieße in Cornflakeskruste mit süß-scharfem-Chili Dip

BBQ-Suppe von Rind und Schwein mit Aprikosen, Paprika und Mango-Chutney

Hausgebackenes Focaccia mit Aioli

### **Silvester-BBQ -Buffer III (warm)**

ab 27,50 € p.P.

( ab 10 Personen 28,50 € p.P. / ab 20 Personen 27,50 € p. Person)

Rinderbrust aus dem BBQ-Smoker in BBQ-Sauce,

Schmorzwiebeln

Mac & Cheese (Maccaroniauflauf mit 3 Käsesorten)

Gebackenen Kartoffelpalten aus dem Ofen

Coleslaw ( amerikanischer Krautsalat)

Cesar Salad (Romanasalat mit

### **Silvester-Buffer IV (kalt-warm)**

ab 26,00 € p.P.

( ab 10 Personen 28,00 € p.P. / ab 20 Personen 26,00 € p. Person)

Schweinefilet in Pankokruste mit Tonkatsu-Sauce ( Tomaten-Apfelketchup)

Marinierte Riesengarnelen mit Zitronengras, Chili und Sesam

Hähnchen-Saté-Spieße mit Tandoori-marinade und Ananas-Dip (warm)

Frikadellen in süß-pikanter BBQ-Glasur

Currywurst in pikanter Sauce(warm)

Käse-Variation mit Trauben

Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen

Asiatischer Mie-Nudelsalat mit buntem Gemüse an Soja-Sesam dressing

Pikanter Krautsalat mit Apfel, Möhre und roten Zwiebeln

Baguette mit Kräuterbutter und Basilikumquark

## **Erweitern Sie Ihre Auswahl doch noch um ein Dessert oder etwas Käse**

### Dessert im Glas. Im Mini-Glas/Cube serviert

Panna Cotta "Klassisch" mit Himbeerkompott	3,00 € p.P.
Mousse au chocolat mit Espresso-Sahne	3,00 € p.P.
Hausgemachte Herrencreme	3,00 € p.P.

### Käseplatten (ab 10 Personen)

Käseplatte „Petite“ /von unserem Haus-Affineur auf den Punkt gereift (5 Sorten / Gesamt : 100 g pro Person )	4,00 € p.P.
Käseplatte „Grande“ von unserem Haus-Affineur auf den Punkt gereift (6 Sorten / Gesamt : 150 g pro Person)	5,60 € p.P.

**Wir bitten dafür um Verständnis, das die Preise an Silvester und bei den Weihnachtsbuffets etwas von den üblichen Katalogpreisen abweichen.**

**Wir möchten unseren Mitarbeiter, Küchen-Aushilfen und Fahrern an diesen Tagen auch gerne einen Lohn-Aufschlag zahlen, damit Sie uns auch in diesen Tagen fleißig unterstützen.**

**Gerade in der Vorweihnachtszeit, an den Feiertagen und an Silvester wäre ja eigentlich lieber jeder bei seiner Familie.**

## Service & Infos

### Mehrwertsteuer

Alle unsere Katalogpreise sind inklusive 7 % Mehrwertsteuer und ohne Geschirr ausgezeichnet.

### Lieferung /Anfahrt /pro Fahrzeug

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Speisen zu folgenden Konditionen:

Preis

- ab 15 Personen und einem Auftragswert von 300,00 € bis 15 Km Wegstrecke für Anfahrt ( Kunde bringt Geschirr zurück) 15,00 €
- ab 30 Personen bis 15 Km Wegstrecke für Anfahrt ( inklusive Abholung). **Kostenlos**
- Ab 16 km Wegstrecke berechnen wir eine Unkostenpauschale von 0,60 € pro Mehrkilometer für Fahrzeug und Fahrer
- **Beispiel: Meppen bzw. Haselünne**  
Ortseingang = 30 km Anfahrt+ 30 km Rückweg+ Abholung = 120 Km/ **Kosten 54,00 €**
- 

**Tische, Tischwäsche und Servietten gehören bei Buffet-Lieferungen nicht zum Lieferumfang !**

**Festgelegtes Zahlungsziel : 10 Tage nach Rechnungsstellung**

### **Ruhetag: Sonntag/ Montag**

**(mögliche Öffnung nach Absprache z.B. Bei Kommunionen usw.)**

### **Betriebsferien:**

Januar: 01.01.2022 - 06.01.2022

April: 10.04.2022 - 20.04.2022

Juli: 14.07.2022- 28.07.2022

Oktober: 16.10-2022 - 26.10.2022

**Des weiteren bleibt unser Betrieb an folgenden Tagen geschlossen:**

**Pfingsten Sonntag-Montag**

**Ostern: Sonntag/Montag**

**Heiligabend**

**1+ 2 .Weihnachtstag**

### **Leihgebühr-Geschirr (ungereinigte Rückgabe)**

**(Der Geschirrverleih erfolgt ab 20 Personen über unseren Partner/Pelle-Geschirrverleih in Spelle)**

Hauptgangteller, Messer, Gabel (ungereinigte Rückgabe)	1,50 €
Suppentasse+Untere, Löffel	1,00 €
Fingerfoodteller	0,30 €
Kaffeegedeck (Tasse, Untertasse, Kaffeelöffel, Kuchenteller, Kuchengabel)	1,60 €

Gläser auf Anfrage oder unter [RS-Verhuur.nl](https://www.rs-verhuur.nl) (Preise auf der Website zuzüglich MwSt und Reinigung)

Bei Verlust von Geschirr, Besteck oder Glas berechnen wir den Wiederbeschaffungspreis