



Cateringmappe **Cenito Service GmbH**

Ihre Ansprechpartner:

Kevin Otto
Veranstaltungsmanager

Tel.: 040 80 90 80 457

kevin.otto@cenito-service.de

Torsten Köpper
Leiter Veranstaltungsmanagement

Tel.: 040 80 90 80 456

torsten.koepper@cenito-service.de

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Philosophie	3
Getränke	4
½ belegte Brötchen	5
Snacks	6 + 7
Fingerfood	8
Suppen	9
Dessert	10
Buffets	11

Produktauswahl, weitere Artikel auf Anfrage.

Philosophie

Seit über 20 Jahren sind wir das Catering-Unternehmen innerhalb der Haspa-Gruppe. Unser Anspruch ist es, Ihre Veranstaltungen und Tagungen planerisch und kulinarisch zu einem Erfolg zu machen.

Wir streben beständig nach Optimierung, wir sind Ihr zuverlässiger Partner mit dem Fokus auf Qualität und Innovation, wir wollen Sie mit unseren Produkten und Dienstleistungen bestmöglich begleiten und überzeugen.

Dazu bieten wir Ihnen eine professionelle Beratung, kreative Küche, guten Service und individuelle Lösungen für Ihre Kunden- und Mitarbeiterveranstaltungen, sowie für den Cateringbedarf Ihres Unternehmens.

Unsere Cateringmappe stellt einen Leistungsauszug dar und soll Ihnen einen ersten Überblick über unsere Auswahl ermöglichen.

Sehr gerne stellen wir Ihnen, neben den hier aufgeführten Angeboten, individuell gestaltete oder saisonale Buffets nach Ihren Vorstellungen zusammen. Der Preis ist jeweils abhängig von Auswahl, Zusammenstellung, Umfang, Gruppengröße etc. und wird für Sie individuell kalkuliert.

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmengen bei den Einzelproduktangeboten.

Selbstverständlich beraten wir Sie auch sehr gerne hinsichtlich der gewünschten Getränke, der Ausstattung und der benötigten Servicedienstleistungen.

Unsere aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise, für Auftraggeber außerhalb des Haspa-Konzerns stets zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie gern auf Anfrage.

Getränke

Softgetränke

			Netto
St. Michaelis Brunnen	0,75 l	€	2,40
St. Michaelis Brunnen, naturell	0,75 l	€	2,40
St. Michaelis Brunnen	0,2 l	€	1,50
St. Michaelis Brunnen, naturell	0,2 l	€	1,50
Orangensaft	1,00 l	€	3,90
Apfelsaft	1,00 l	€	3,90
Lütt's Landlust, verschiedene Sorten	0,33 l	€	2,30
Fritz Kola, verschiedene Sorten	0,33 l	€	2,30

Heißgetränke

Thermoskanne Kaffee	10 Tassen	€	7,50
Thermoskanne Tee	10 Tassen	€	5,90

Sekt/Crémant/Bier

Geldermann Sekt Superb trocken	0,75 l	€	12,90
Crémant Aimery Brut oder Rosé de Limoux	0,75 l	€	22,70
Becks Bier, verschiedene Sorten	0,33 l	€	2,30

Wein

Weinauswahl auf Anfrage

Kaltgetränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

½ belegte Brötchen

(Weltmeister-, Hafer-, Sonnenblumen-, Roggen- und Weizenbrötchen)

Einfacher Belag	Netto/€
Gouda, garniert mit ½ Traube	1,80
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	1,80
Frischkäse, garniert mit Kräutern	1,80
Curry-Eiersalat, garniert mit Cornichon	1,80
Fleischsalat, garniert mit Petersilie	1,80
Gekochter Schinken, garniert mit Orange	1,80
Mett mit gehackten Zwiebeln	1,80
Pfeffersalami, garniert mit Cornichon	1,80
 Mittlerer Belag	
Esrom, garniert mit ½ Traube	2,30
Camembert, garniert mit ½ Traube	2,30
Elbländer Käse, mild, verschiedene Sorten	2,30
Schnittlauchkäse, garniert mit ½ Traube	2,30
Ei, garniert mit Kräutern und Remoulade	2,30
Putenbrust, garniert mit Waldorfsalat	2,30
Lachsschinken, garniert mit Frucht	2,30
 Gehobener Belag	
Shrimps-Salat, garniert mit Dill*	3,00
Serranoschinken, garniert mit Cornichon	3,00
Pastrami, garniert mit Cornichon	3,00
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, garniert mit Dill*	3,00

*AB 5 STÜCK

Snacks Name

Bagels

	Netto/€
(Alle Bagels mit Salat, Gurke und Tomate)	
mit Frischkäse	3,50
mit Camembert, Rucola, Balsamico	3,50
mit Hinterschinken und Gouda	3,50
mit Salami und Gouda	3,50
mit Tomate-Mozzarella und Basilikum	3,50
mit Putenbrust und Parmesancreme	3,50
mit Pastrami und Honig-Senf-Currycreme	3,50
mit Guacamole und Lauchzwiebeln	3,50
mit Jalapeño, Olivencreme und eingelegtem Gemüse	3,50
mit Kräuter-Schafskäsecreme	3,50
mit Räucherlachs und Honig-Senfcreme	4,50
mit Serranoschinken und Rucola	4,50

Wraps

	Netto/€
(Alle Wraps mit Salat, Gurke und Paprika)	
mit geräucherter Putenbrust und Curry-Creme	3,30
mit Hinterschinken und Gouda	3,30
mit Salami und Gouda	3,30
mit Tomate-Mozzarella und Basilikum (ohne Gurke)	3,30
mit italienischer Salami und Schafskäsecreme	3,30
mit marinierter Hähnchenbrust und Frucht in Tandoori Creme	3,30

Verschiedene Italienische Baguettes (ab 10Stk.)

(Alle Baguettes mit verschiedenen Blattsalaten)	Netto/€
mit Parmesan-Creme	3,20
mit Kräuter-Schafskäsecreme	3,20
mit Jalapeño, Olivencreme und eingelegtem Gemüse	3,20
mit Pastrami und Honig-Senf-Currycreme	3,20
mit Parmesan-Creme und italienischer Salami Milano	3,80
mit Kräuter-Schafskäsecreme und italienischer Salami Milano	3,80
mit Jalapeño, Olivencreme, eingelegtem Gemüse und Salami Milano	3,80

Rustica Halbmonde

(Alle Halbmonde mit frischen Salaten)	Netto/€
mit Frischkäse	3,30
mit Hinterschinken und Gouda	3,50
mit Salami und Gouda	3,50
mit Tomate-Mozzarella mit Basilikum	3,50
mit Parmesan-Creme	3,70
mit Kräuter-Schafskäsecreme	4,00
mit Jalapeño, Olivencreme und eingelegtem Gemüse	4,00
mit Serranoschinken und Rucola	4,00

Fingerfood

Herzhaft	Netto/€
Kleine Frikadelle mit Senf und Ketchup	0,50
Mini-Schnitzel mit Senf und Ketchup	1,00
Chicken Pineapple Stick mit Dip	1,00
Hähnchen-Spieße mit Curry-Ricotta-Dip	1,80
Blätterteig Gebäck gefüllt, verschiedene Sorten	2,20
Mini-Wraps (auch vegetarisch)	1,80
Mini-Reisburger mit rotem Curry und Hähnchen	1,90
Mini-Röllchen am Spieß (ab 5 Stück je Sorte)	
Lachs und Honig-Senfcreme	1,80
Elsässer Röllchen mit Zwiebeln und Schinken	1,50
Caesar´s Röllchen mit Römersalat, Pute und Parmesan	1,50
Pastrami Röllchen mit Currycreme	1,50
Italienische Röllchen mit Jalapeño	1,50
Vegetarisch	
Mini-Laugengebäck	0,80
Große Laugenbrezel	1,00
Noodle Sticks mit Sweet-Chili-Dip	1,30
Mini-Quiche Stücke Fingerfood (kalt, ab 5 Stück)	1,90
Spieße	
Camembert und Traube	1,20
Tomate-Mozzarella und Basilikum	1,20
Italienische Röllchen mit Peperoni	1,30
Obstspieße	1,90
Süße Teilchen (kalt)	
Dänische Mini-Gebäckteile	1,20
Kuchen Minis (Donauwelle, Kirsch-Streusel, Apfel-Streusel)	1,20

Suppen

(Ab 10 Personen, 1 Portion entspricht ca. 350 ml)

	Netto/€
Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage, vegetarisch	4,90
Süßkartoffel-Curry-Kokossuppe, vegetarisch	4,90
Karotten-Ingwersuppe mit Zucchini, vegetarisch	4,90
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	5,50
Tom-Kha-Gai Hühnersuppe mit Kokosmilch und Zitronengras	5,90
Gulaschsuppe nach „Ungarischer Art“	5,90
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	5,90
Kartoffelsuppe mit Bauchspeck und Wiener Würstchen	6,50
Erbsensuppe vegetarisch, dazu separat Wiener Würstchen	6,50

Saisonal auf Anfrage

Kerbel-Bärlauch-Suppe (März-Mai)

Spargelcremesuppe (Mai-Juni)

Minestrone mit Tomate, Karotte, Fenchel und Sellerie (Mai-September)

Gazpacho (Juni-August)

Cremsuppe vom Kürbis mit Zitronengras und Ingwer (Oktober-Februar)

Zu allen Suppen reichen wir Baguettebrot.

Dessert im kleinen Glas

(Ab 10 Portionen pro Sorte)

	Netto/€
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50
Mousse au Chocolat mit Frucht	3,50
Oreo-Creme mit Himbeeren	3,50
Limoncello Panna Cotta mit Blaubeeren	3,50
Orangen Rosmarin Creme Brûlée	3,50
Bayrische-Creme mit Himbeeren	3,50
Mascarpone-Creme mit Mango-Chutney	3,50
Milchreis mit Hamburger Früchtchen	3,50

Saisonale Buffets kalt oder kalt/warm

(Ab 25 Personen)

Wir bieten Ihnen auf Anfrage verschiedene, individuell zusammengestellte Buffets, auch mit saisonaler Ausrichtung an.