

Marcelli

Buffet Vorschläge



Oliver Janßen

Marcelli

Moerser Straße 649

47802 Krefeld

Buffet Vorschlag 1

Ab 30 Personen

Dieses Angebot gilt ab 30 Personen – wahlweise direkt bei uns im Haus oder als Catering an Ihrem Wunschort.

Vorspeisen

- Vitello tonnato
- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten & Pesto
- Mariniertes italienisches Gemüse
- Fischplatte mit hausgeräuchertem Fisch und gebratenen Garnelen mit Saucen & Dips
- Serranoschinken mit Melone
- Tomaten-Gurken-Paprika-Salat
- Frischer Blattsalat
- Frisches Baguette & Partybrötchen mit verschiedenen Dips (Kräuterquark, Aioli, Tomatenbutter)
-

Hauptspeisen

- Pannfisch in Senfsauce
- Roastbeef mit Zwiebel Confit
- Hähnchencurry
- Gemüse-Couscous
- Buntes Gemüse
- Kartoffelgratin
- Penne mit Gemüse, Rucola & Pesto
-

Nachspeisen

- Süßes im Gläschen (verschiedene Sorten)
- Schokoladenmousse
- Crème Brûlée
- Pannacotta
- Obstsalat (usw.)
-

Oder alternativ als Dessert – nur im Haus verfügbar: eine festliche Eisbombe mit Feuerwerk, dazu Beerengrütze, Schokoladensauce, frischer Obstsalat und geschlagene Sahne.

Der Preis pro Person beträgt 55,00 € inklusive MwSt.

Auf Wunsch können Sie zusätzlich eine reichhaltige Käseplatte für etwa 15 Personen zum Preis von 65,00 € bestellen – die ideale Ergänzung für einen gelungenen Abschluss Ihres Menüs.

Buffet Vorschlag 2

Ab 25 Personen

Dieses Angebot gilt ab 25 Personen – wahlweise direkt bei uns im Haus oder als Catering an Ihrem Wunschort.

Vorspeisen & Fingerfood

- Mini-Wraps mit Hähnchenbrust, Gemüse und als vegetarische Variante
- Antipasti-Platte: Gegrilltes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Champignons
- Griechischer Bauernsalat: Feta, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven
- Nudelsalat mit Pesto Rosso und getrockneten Tomaten
- Couscous-Salat mit Garnelen im Glas
- Brot & Dips
- Baguette & Partybrötchen
- Auswahl an Dips: Kräuterquark, Aioli, Tomatenbutter

Hauptspeisen

- Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
- Hähnchenbrust „Toskana“ mit Tomaten und Mozzarella
- Kartoffelgratin
- Buntes Gemüse
- Basmati-Reis

Nachspeisen

- Süßes im Gläschen (verschiedene Sorten)
- Schokoladenmousse
- Crème Brûlée
- Pannacotta
- Obstsalat (usw.)

Oder alternativ als Dessert – nur im Haus verfügbar: eine festliche Eisbombe mit Feuerwerk, dazu Beerengrütze, Schokoladensauce, frischer Obstsalat und geschlagene Sahne.

Auf Wunsch können Sie zusätzlich eine reichhaltige Käseplatte für etwa 15 Personen zum Preis von 65,00 € bestellen – die ideale Ergänzung für einen gelungenen Abschluss Ihres Menüs.

Der Preis pro Person beträgt 40 € inklusive MwSt.

Niederrheinisches Buffet Vorschlag 3

Regionale Spezialitäten Dieses Angebot gilt ab 25 Personen – wahlweise direkt bei uns im Haus oder als Catering an Ihrem Wunschort.

Vorspeisen

- Rheinischer Schweinebraten kalt aufgeschnitten
- Flönz und Leberwurst auf Brot
- Rörgelchen mit Mett
- Matjessalat
- Heringsstipp
- kleine Frikadellen
- Gemüsesticks
- Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rotkohlsalat
- Bauernbrot mit Kräuterquark und Schmalz

Hauptspeisen

- Niederrheinischer Sauerbraten (vom Rind)
- Apfelrotkohl,
- Kartoffelklöße
- Petersilienkartoffeln
- Lachs auf Kartoffel-Weinkraut,
- Gemüse-Kartoffel-Auflauf (vegetarisch)
- Ofengemüse

Nachspeisen

- Mouse vom Hiesigen Apfel
- Rote Grütze
- Quarkmousse in Gläschen

Oder alternativ als Dessert – nur im Haus verfügbar: eine festliche Eisbombe mit Feuerwerk, dazu Beerengrütze, Schokoladensauce, frischer Obstsalat und geschlagene Sahne.

Auf Wunsch können Sie zusätzlich eine reichhaltige Käseplatte für etwa 15 Personen zum Preis von 65,00 € bestellen – die ideale Ergänzung für einen gelungenen Abschluss Ihres Menüs.

Der Preis pro Person beträgt 38,50 € inklusive MwSt.

Buffet Vorschlag 4 Marcelli

Ab 30 Personen

Dieses Angebot gilt ab 30 Personen – wahlweise direkt bei uns im Haus oder als Catering an Ihrem Wunschort.

Vorspeisen & Suppen

- Karotten-Ingwer-Suppe mit Gebackener Garnele
(wird zuerst am Tisch serviert)
(bei einem Catering wird die Suppe Heiß in einem Chafing Dish angeliefert)
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Serranoschinken mit Melone
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Vitello Tonnato
- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten & Pesto
- Brotkorb mit Butter Kräuterquark, Aioli, Schmalz)

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie drei Hauptgerichte ausfolgendem Angebot:

- Burgunderbraten vom in kräftiger Jus
- Roastbeef mit Zwiebel Confit (Catering nicht möglich)
- Schweinfilet in Pfefferrahm
- Rindergoulasch
- Rinderroulade
- Niederrheinischer Sauerbraten (vom Rind)
- Hähnchencurry
- Hähnchenbrust „Toskana“ mit Tomaten und Mozzarella
- Lachs auf Kartoffel- Weinkraut
- Gemüselasagne
- Gemüseauswahl nach Jahreszeit
- Kartoffelgratin
- Kleine Rosmarinkartoffeln
- Basmati-Reis
- Spätzle

Desserts

- Süßes im Gläschen (verschiedene Sorten)

Oder alternativ als Dessert – nur im Haus verfügbar: eine festliche Eisbombe mit Feuerwerk, dazu Beerengrütze, Schokoladensauce, frischer Obstsalat und geschlagene Sahne.

Auf Wunsch können Sie zusätzlich eine reichhaltige Käseplatte für etwa 15 Personen zum Preis von 65,00 € bestellen – die ideale Ergänzung für einen gelungenen Abschluss Ihres Menüs.

Der Preis pro Person beträgt 60,00 € inklusive MwSt.

Buffet Vorschlag 5 Rustikale Vielfalt

Ab 20 Personen

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen – wahlweise direkt bei uns im Haus oder als Catering an Ihrem Wunschort.

Vorspeisen & Kalte Spezialitäten

- Viererlei Heringsstipp
- Hausgemachter Wurstsalat
- Bauernwurstplatte
- Halbe Senf Eier

Salate & Beilagen

- Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Blattsalate
- Brotkorb mit Butter und Schmalz

Warme Gerichte

- Kleine Rinderrouladen
- Wiener Zwiebelfleisch
- Gemüseauswahl & Rahmwirsing
- Bratkartoffeln & Eierspätzle

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce und Sahne

Der Preis pro Person beträgt 38,50 € inklusive MwSt.

Auf Wunsch können Sie zusätzlich eine reichhaltige Käseplatte für etwa 15 Personen zum Preis von 65,00 € bestellen – die ideale Ergänzung für einen gelungenen Abschluss Ihres Menüs.

Nachmittags Kaffeepauschale & Mitternachtssnacks – Übersicht

Leistungen und Preise für Ihre Feier

Nachmittags Kaffeepauschale

- Sie dürfen Ihre Hochzeitstorte oder Kuchen gerne selbst mitbringen – wir übernehmen den Rest.
- Kaffeegedeck pro Person: 7,50 €
- Kaffeegedeck pro Kind bis 12 Jahre: 4,00 €
- Im Preis enthalten: Kaffee, Tee, Kakao, Geschirr und Servicepersonal
- Tellergeld für selbst mitgebrachte Hochzeitstorte/Kuchen: 2,00 € pro Person

Mitternachtssnacks

- Currywurstsuppe mit Brot: 7,00 € pro Portion
- Kartoffelsuppe mit Bockwurst: 7,50 € pro Portion
- Linsensuppe mit Mettenden: 7,50 € pro Portion
- Feurige Gulaschsuppe: 8,00 € pro Portion
- Chili con Carne: 8,00 € pro Portion

- Käseauswahl mit Weintrauben, Brot, Butter und Feigensenf (für 15 Personen): 65,00 €

Getränkepauschalen – Übersicht und Konditionen

Optionen für Ihre Feier

Getränkepauschale 8 Stunden

- Prosecco-Empfang
- Biere: Bitburger Pils, Radler, Alster, Diebels Alt, Alt-Schuss, Krefelder, Hefeweizen, Bitburger Drive (alkoholfrei), Bitburger Drive Radler (alkoholfrei), Feldschlösschen Malzbier
- Alkoholfreie Getränke: Mineralwasser, Softgetränke, Schorlen, Säfte
- Digestif: Eine Runde nach dem Essen (Sorten nach Absprache) • Heißgetränke: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee, Kakao
- Weinauswahl:
- Kiefer – Grauburgunder,
- Kallfels – Weißburgunder,
- Weißwein „Trocken“,
- Rosé,
- Laguille – Merlot

Preis pro Person: 40,00 € Verlängerung: Jede weitere Stunde über 8 Stunden: +5,50 € pro Person (maximale Personenzahl als Grundlage)

- Hinweis: A la carte-Getränke nach Ablauf der gebuchten Stundenzahl nicht möglich.

Getränkepauschale 8 Stunden deluxe

- Prosecco-Empfang
- Biere: Bitburger Pils, Radler, Alster, Diebels Alt, Alt-Schuss, Krefelder, Gleumes Alt, Grevensteiner Landbier, Hefeweizen, Bitburger Drive (alkoholfrei), Bitburger Drive Radler (alkoholfrei), Feldschlösschen Malzbier
- Softdrinks & Säfte: Mineralwasser, Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft
- Spirituosen: 5 Sorten nach Wunsch/Absprache
- Cocktails/Longdrinks: 3 Sorten nach Wunsch/Absprache • Heißgetränke: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee, Kakao
- Weinauswahl:
 - Kiefer – Grauburgunder,
 - Kallfels – Weißburgunder,
 - Kallfels – Riesling „Finesse“,
 - Kallfels – Riesling „Feinherb“,
 - Kallfels – Riesling „Trocken“,
 - Kallfels – Rosé,
 - Kallfels – Maximilian K.,
 - Laguille – Merlot

Preis pro Person: 50,00 € Verlängerung: Jede weitere Stunde über 8 Stunden: +5,50 € pro Person (maximale Personenzahl als Grundlage)

Hinweis: A la carte-Getränke nach Ablauf der gebuchten Stundenzahl nicht möglich.

Getränkepauschale 5 Stunden

- Prosecco-Empfang
- Biere: Bitburger Pils, Radler, Alster, Diebels Alt, Alt-Schuss, Krefelder, Hefeweizen, Bitburger Drive (alkoholfrei), Bitburger Drive Radler (alkoholfrei), Feldschlösschen Malzbier
- Alkoholfreie Getränke: Mineralwasser, Softgetränke, Schorlen, Säfte
- Digestif: Eine Runde nach dem Essen (Sorten nach Absprache) • Heißgetränke: Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee, Kakao
- Weinauswahl:
 - Kiefer – Grauburgunder,
 - Kallfels – Weißburgunder,
 - Weißwein „Trocken“,
 - Rosé,
 - Laguille – Merlot

Preis pro Person: 30,00 € Verlängerung: Jede weitere Stunde über 5 Stunden: +5,50 € pro Person (maximale Personenzahl als Grundlage)

Hinweis: A la carte-Getränke nach Ablauf der gebuchten Stundenzahl nicht möglich.

Informationen zur Lieferpauschale und Abholung – Catering

Konditionen für Catering-Services im Umkreis von 25 Kilometern

Lieferpauschale

Für Lieferungen im Umkreis von 25 Kilometern berechnen wir eine Pauschale von 60 €. Diese Gebühr beinhaltet die Anfahrt, den sicheren Transport der Speisen sowie die fachgerechte Übergabe vor Ort. Unsere Lieferpauschale sorgt dafür, dass Ihr Catering pünktlich und in bester Qualität am gewünschten Ort ankommt.

Kostenlose Abholung

Alternativ bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Bestellung direkt bei uns abzuholen. Dieser Service ist für Sie selbstverständlich kostenlos. So können Sie flexibel entscheiden, wann und wie Sie Ihr Catering abholen möchten.

Catering-Optionen

Wir beraten Sie gern individuell zu unseren Catering-Angeboten und unterstützen Sie bei der Zusammenstellung eines Menüs ganz nach Ihren Wünschen. Egal, ob für private Feiern, Firmenveranstaltungen oder andere Anlässe – wir bieten maßgeschneiderte Lösungen für jedes Event.

- Lieferpauschale: 60 € (bis 25 km)
- Abholung: kostenlos
- Individuelle Beratung und Menüauswahl (Buffet)
- Zuverlässiger Service und hohe Qualität

Für weitere Informationen oder ein unverbindliches Angebot stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.