

# Thealit Buffetservice

experimentierfreudig & bodenständig



# Buffetservice für GenießerInnen

- Sie schätzen eine ungewöhnliche, experimentierfreudige Küche ebenso wie eine regionale und bodenständig inspirierte?
- Sie möchten den unterschiedlichen Geschmacksvorlieben Ihrer Gäste mit einem entsprechend vielseitigen Buffet gerecht werden?

Dann finden Sie auf den folgenden Seiten eine große Auswahl an Vorschlägen für verschiedenste Anlässe und Geschmacksrichtungen. Gerne können Sie sich aber auch eine eigene Auswahl zusammenstellen.

- Sie wünschen eine spezielle Inszenierung für Ihr Fest?  
Wir gestalten Buffets in Ihren Firmenfarben und begleiten Ihre Mottoparty kulinarisch und optisch.

- Sie möchten eine ausführliche Beratung und Ihre eigenen Ideen einbringen?

Rufen Sie uns einfach an oder senden Sie eine E-mail und vereinbaren einen Termin!  
Wir freuen uns auf Sie!

Inhaberin: Anna Postmeyer  
Telefon: 0421-794 91 11  
Telefax: 0421-792 84 96  
info@thealit-buffetservice.de  
www.thealit-buffetservice.de

Fingerfood .....	Seite 3
Klein & Exklusiv .....	6
Suppen & Salate .....	8
Unsere Klassiker .....	10
Jahreszeiten-Buffets .....	12
Rund um die Welt.....	15
Konferenz-Catering .....	18
Kuchen & Desserts .....	20
Infos .....	22



# Fingerfood one bite

## Gespießtes

Spinatravioli, Champignons  
und Paprika

Asiatischer Reisigel  
gefüllt mit Huhn

Gefüllte Hähnchen-  
röllchen

Marinierter Schafskäse  
im Paprikamantel

Knusprige Selleriewürfel

Omeletteröllchen mit  
Kräutercreme

Entenfilet orangenglasiert

Champignonpakora

Blumenkohlpakora

Dattel und  
Schinkenspeck

Rote Bete-Kokoswürfel

Pfannkuchenröllchen  
mit Räucherlachs

Gratinierte Polenta

Tofu in Gomasiopanade

Zanderkokosfrikadelle

Fischfiletspieß in

Erbswasabikruste

Mandelgeflügelbällchen

Fischboulette und Gurke

Oliven-Gorgonzola-  
Scones

Linsen-Tandoori-Falafel

Möhre umhüllt von  
Parmaschinken und  
Parmesan

1,80 € pro Portion



## Käsewindbeutelchen mit

Paprikacreme

Ziegenfrischkäse

Tomaten, Pesto, Mozzarella

1,00 € pro Stück



# Fingerfood two, three, four bites

Blätterteigröllchen mit Spinat und Gorgonzola  
Lauchküchlein

Asiatische Reispäckchen mit Gemüse und Tofu

Sushi mit Rettich, Möhre und Zucchini

Sushi mit Lachs und Gurke  
Wan-Tans mit Sprossen und Pilzen

Wan-Tans mit Erbsen, Wirsing und Kartoffeln

Andalusische Pilztortilla

Gefüllte Kartoffel mit Lauch und Speck

Reisblätter mit Möhrenpüree

Hähnchensatéspieß mit Erdnussauce

Paella-Bratlinge

Bremische Bohnen-Birnen-Speck-Törtchen

Hummusbällchen auf Chicoréeblatt

Rote Bete-Törtchen mit Walnüssen und Roquefort

Dimsum mit Rosenkohl

Quesadilla mit Guacamole

Schwarzwurzeltörtchen

Schweizer Käse-Krapfen

2,30 € pro Stück

**Teigtäschchen** gefüllt mit

Schinken, Pilzen, Sprossen und Bergkäse  
Fisch und Gemüse

Thunfisch und Tomaten

Grünkohl und Roquefort

Lammhackfleisch und Auberginen

Gemüsen und Schafskäse

2,30 € pro Stück



# Quiche, Pizza & Co.

## Quichestückchen mit: €

Möhren, Parmesan 1,40

Auberginen, Hackfleisch 1,50

Spitzkohl, Räucherlachs 1,50

Lauch, Schinken 1,40

Zucchini, Schafskäse 1,40

Rote Bete, Gorgonzola, Walnüssen 1,40

Kürbis, Apfel, Curry 1,40

Pilzen, Buchweizen 1,50

Birnen, Bohnen, Speck 1,50

Kohlrabi, Kapern 1,40

**Zwiebelkuchen** 1,30

**Gemüsekuchen** 1,50



## Pizzastückchen €

mit Tomaten und ...

Spinat, Paprika, Auberginen, Gorgonzola 1,50

Rauke, Spargel oder Schwarzwurzeln, Mozzarella 1,70

Schinken, Champignons, Bergkäse 1,60

Fenchel, Sardellen, Oliven, Parmesan 1,50

Zuckerschoten, rote Zwiebeln, Möhren, 1,50

Lauch, Räucherlachs, Ziegenkäse 1,70

Kinderpizza:  
Tomaten, Käse 1,00

**Flammkuchen** klassisch 1,10

**Flammkuchen** mit Zucchini und Räucherlachs 1,50

# Klein und exklusiv



6

Seeteufelspieß  
Blinis mit Sauerrahm  
und Lachs  
Kohlrabi gefüllt mit  
Shitakepilzen und Kapern  
Spitzkohlroulade mit  
Lachsfarce  
Schweinefilet in  
Kräuterkruste  
Gebackener Taleggio  
Basilikum-Panacotta  
Gemüseterrine mit Dipp

**3,50 €** pro Stück



Schweinefiletrollchen mit Pesto, Peperoni,  
Paprika und Pecorino

Curry-Windbeutel mit Rindfleisch

Artischocken gefüllt mit Ziegenkäse

Lachs-Focaccia mit Mascarponecreme

Roastbeefrollchen mit Rauke und  
Frischkäse

Garnelencrêpes

Jakobsmuschel mit Senfgelee

Ziegenkäse mit Honig und  
Lavendelblüten

**3,50 €** pro Stück

Broccolihaselnussflan auf Toastbrot

Möhrenflan auf Focaccia

Blumenkohlflan auf geröstetem  
Fladenbrot

**2,50 €** pro Stück

### Canapées

Tomaten-Tintenfischfilet-Terrine auf Olivenbrot

Lachszandergarnelen-Terrine auf Zitronenbrot

Entenmorchel-Terrine auf Buchweizenbrot

Roggenvollkornbrot mit Ziegenkäsecreme  
und mariniertes Paprika

2,80 € pro Stück

### Crostinis mit

Tomaten, Oliven, Mozzarella und Sardellen

Camembert und Preiselbeeren

Avocado-Tomaten-Hackerle mit krossem

San Daniele-Schinken

2,30 € pro Stück

### Vollkornbrotviertel z.B. mit

Tomatencreme und Tête de Moine

Gurke und Räucherlachs

1,20 € pro Stück

**Vollkornbrothälften** verschieden belegt  
mit Salat und Deko

1,60 € pro Stück

**Brötchenhälften** verschieden belegt  
mit Salat und Deko

1,90 € pro Stück



Fein belegt

# Aus unserer Suppenküche

pro Portion €

Orangenkoriander-cremesuppe	3,50
Erbsenminzsuppe	3,50
Zucchinicremesuppe mit Bärlauchpesto	3,80
Selleriecremesuppe mit Sardellenpesto	3,70
Kürbis-Apfel-Cremesuppe mit Gorgonzolanocken	3,90
Indische Linsensuppe mit Lambällchen	5,00
Rote Bete-Cremesuppe mit Kapern	3,60
Lauchsuppe mit Speck und Datteln	3,90
Blumenkohlsuppe mit gerösteter Rauke	3,70
Bohnenkartoffeleintopf	3,80
Thailändische Kokosgemüsesuppe	3,90

pro Portion €

Mulligatownysuppe	5,00
Spitzkohlsuppe mit Flusskrebse	4,80
Pastinaken-Rieslingsuppe mit Schmetterlingsgarnelen	5,00
Zitronengrassuppe mit Hähnchenzitronengrasspieß	5,00
Minestrone	3,80
Gazpacho	3,80
Curry-Fenchelsuppe	3,60
Hochzeitssuppe mit Grießklößchen	4,50
Petersilienwurzelcremesuppe mit Petersilienpesto	3,80
Topinambur-Cremesuppe	4,00
Kartoffelsuppe mit Räucherlachs	4,50

# Salate und Antipasti für GenießerInnen

Verschiedene Blattsalate mit Kräuterapfelvinaigrette	3,50
Möhren in Grenadinesauce	3,00
Kohlrabibarpaccio mit Parmesan und Rauke	3,50
Feldsalat mit warmen Champignons, Walnüssen, Schinkenspeck	7,50
Rote Bete-Salat mit Ziegenkäse	3,50
Asiatischer Gurkensalat	2,50
Trauben-Fenchelsalat	3,00
Tomaten mit Basilikum und Büffelmozzarella	4,00
Tabouleh	3,00
Spinat-Orangen-Salat	3,50
Bohnensalat mit Tomaten und Pecorino	3,50

Spitzkohlsalat mit Äpfeln und Champignons	3,50
Toskanischer Brotsalat	4,00
Salat mit Birnen, Bohnen und Speck	4,00
Marinierte Gemüse: Paprika, Fenchel, Zucchini, Artischocken, Möhrenbündel, weiße Bohnen, Auberginen, getrocknete Tomaten, Champignons	jeweils 6,00

Als Salatbuffet mit 10 Komponenten	15,00
---------------------------------------	-------



# Unsere Klassiker



## **Klassisches Buffet**

Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette

Rohkost mit Dipp

Gemüsekekuchen

Kartoffelsalat

Pennesalat mit Oliven, Tomate, Schafskäse

Rote Bete mit Matjes, Apfel, Meerrettichsahne

Rosmarinhähnchenschenkel

Burgunderbraten

Lamm-Rind-Hackfleischbällchen

Vanillecreme mit Beerenkompott

22,00 € pro Person

# Elegantes vegetarisches Buffet

Blattsalat mit Himbeervinaigrette  
Marinierte Gemüseplatte  
Artischockenherzen mit  
Ziegenkäse und Honig gratiniert  
Gefüllte Zucchini  
Mangold-Kartoffelroulade  
Pilzstrudelchen  
Rote Bete im Kokosmantel  
Blätterteigröllchen mit Spinat  
und Gorgonzola  
Gefüllte Möhren mit scharfer  
Aprikosenmandelfarce  
Möhrenbisquit mit Lauch  
Zitronenjoghurtcreme mit Mango-  
püree und frischen Früchten  
Käseplatte mit Trauben

22,00 € pro Person



# Für alle Jahreszeiten: Exclusives Frühlingsbuffet

Verschiedene Blattsalate mit Himbeervinaigrette  
Bunter Spargelsalat  
Jakobsmuscheln zu Senfgelee  
Gratinierte Artischockenherzen mit Ziegenkäse und Honig  
Gefüllte Möhren mit Erbsminzpüree  
Hähnchenroulade mit Salbei-Möhren-Füllung  
Kleine Röstkartöffelchen  
Kalbs- oder Rinderfilet mit Kräuterhaube an Rotweinthymianjus mit Kräuterseitlingen  
Rhabarbercreme mit Erdbeeren  
Espressoflan  
Mousse au chocolat  
Käseauswahl und Brotkorb

12

38,00 € pro Person





## Leichtes Sommerbuffet

36,00 € pro Person

Blattsalat mit Kräutervinaigrette  
Tomatentintenfischterrine  
Trauben-Fenchelsalat  
Bohnensalat mit Pecorino, Pilzen  
und Tomaten  
Gefüllte Gurke mit Ziegenkäse-  
creme  
Gefüllte Cocktailtomate mit  
Mozzarella, Basilikum und Pesto  
Sommergemüse-Lasagne  
Lammfilet mit Ratatouille und  
Polenta  
Calvadoshähnchenfilet mit Apfel-  
scheiben und Calvadoscurrysauce,  
Basmatireis oder Kartoffelgratin  
Aprikosentiramisu  
Zironenjoghurtcreme mit frischen  
Früchten  
Kleine Käseplatte und Brotkorb

# Herbst- und Winterbuffet



14

## Herbstmenü

Selleriecremesuppe mit Mandelsardellenpesto

Feldsalat mit roter Bete, Walnüssen und gebratenen Kräuterseitlingen

Pilzstrudel

Hirschsteaks mit Morchelrahm und Kastanien, Kartoffelkürbismus

Lachsspinnatcannelloni mit Zitronenbuttersauce

Zimtcreme mit Pflaumensabayon

30,00 € pro Person

## Wintermenü

Duocremesuppe von Petersilienwurzeln und Roter Bete

Chicoréesalat mit Mandarinen, Walnüssen und Feldsalat

Lauwarmer Wintergemüsesalat mit Linsenvinaigrette

Sauerbraten vom Rind mit Schokoladensauce, Serviettenknödeln und Spitzkohl

Rosenkohlwalnusspastete

Orangencreme mit marinierten Orangen

30,00 € pro Person



# Speisen rund um die Welt: Asien und Indien

## Asiatisches Buffet

Chinakohlsalat

Gurkenmöhrensalat

Gedämpfte Reisgemüsepackchen

Kokoszitronegrasuppe mit  
Hühnchen

Vegetarische Frühlingsröllchen  
mit scharfer Tomatenmangosauce

Kürbis-Wan-Tans

Gedämpfter Weißfisch mit  
Spinat-Orangengemüse im  
Pak Choi-Blatt

Rindfleischcurry mit Shitakepilzen  
und Paprika

Gebratene Bananen

27,00 € pro Person



## Indisches Buffet

Lassi

Gurkenraita mit Papadams

Würziges Ofenbrot

Zwiebelbajees mit Koriander-  
joghurtsauce

Fischkartoffelbajees

Spinatpooris mit Minzerelish

Broccolipakora

Gemüsesamosa mit  
Cashewkernen

Kitchouri

Hähnchenkoftas mit  
Limonensauce

Mangojoghurtcreme

24,00 € pro Person



# Speisen rund um die Welt: Russland und der Orient



## Russisches Buffet

Borschtsch  
Kohl-Minze-Salat  
Zwiebel-Senf-Heringe  
Georgisches Brot mit Käsefüllung  
Rote Bete-Salat  
Kartoffelsalat mit Huhn  
Blinis mit saurer Sahne und Lachskaviar  
Gefüllte Kohlblätter mit Rinderhackfleisch  
Beerenpfannkuchen

22,00 € pro Person

## Orientalisches Buffet

Linsensuppe  
Tomaten mit Feta und Korianderpesto  
Kichererbsensalat  
Tabouleh  
Hummus  
Gemüsefalafel  
Zimtauberginen  
Arabische Teigtaschen mit Fischfüllung  
Zucchiniküchlein  
Kibbeh  
Zitronenolivenhähnchenschenkel  
Persischer Möhrenreis  
Tunesisches Gemüseragout  
Joghurtminzmousse  
Dattelhörnchen



25,00 € pro Person

# Österreich und Bremen



## Süddeutsche und Österreichische Schmankerl

Friséesalat

Käsespätzle

Maultaschen mit Wirsing gefüllt  
in Walnussahornsirupsauce

Fingernudeln mit Sauerkraut  
und Speck

Rinderbraten

Pflaumenknödel mit  
Marillensauce

Salzburger Nockerln

Topfenschmarrn

Apfelstrudel

25,00 € pro Person



## Bremisches Buffet

Bremer Hochzeitssuppe

Feldsalat mit Parmesan

Rote Bete-Salat und Bremer Kartoffelsalat

Granattaschen

Matjesfilet mit grünen Bohnen

Bremer Hühnerragout

Schweinebraten mit Hirseauflauf

Birnenbohnspeckkuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bremer Wickelkuchen

28,00 € pro Person

17



# Arbeiten und genießen



## Konferenzcatering

Hier zeigen wir Ihnen unterschiedliche Möglichkeiten für die Versorgung Ihrer Arbeitstreffen. Von der Kaffeepause mit Schnittchen, belegten Brötchen oder Kuchen bis zum kompletten Tagescatering.

Wir empfehlen leicht verdauliches „brainfood“ und berücksichtigen dabei gern Vorlieben Ihrer internationalen Gäste.

Natürlich sind auch Einzelbuchungen z.B. nur Lunch oder nur Getränkeversorgung und Reduzierungen des Angebots möglich.



### Kaffeepause

Kaffee und Teeauswahl: Darjeeling und Assam-Tee, Grüner Tee und Kräutertee

Frische Milch, Kaffeecreme, Süßmittel für jeden Geschmack, feine Kekse

Mineralwasser, verschiedene Bio-Säfte, Softgetränke

**5,00 € pro Person**

incl. Geschirr, excl. Aufbau, Abbau, Service, Dunisilk-Tischdecke und Transport

**Kaffeepause mit 3** unterschiedlich belegten Vollkornschnittchen oder Brötchenhälften

**10,00 € pro Person**

incl. Geschirr, excl. Aufbau, Abbau, Service, Dunisilk-Tischdecke und Transport

**Kaffeepause mit 2** unterschiedlichen Kuchen

**9,50 € pro Person**

incl. Geschirr, excl. Aufbau, Abbau, Service, Dunisilk-Tischdecke und Transport

## Einfaches Tagescatering

3 Kaffeepausen mit:

Heiß- und Kaltgetränken

Obstkorb

2 unterschiedlich belegten  
Brötchenhälften

2 unterschiedlichen Suppen  
Kuchen am Nachmittag

24,00 € pro Person

incl. Geschirr, excl. Aufbau, Abbau,  
Service, Dunisilk-Tischdecke und  
Transport



## Komplettes variantenreiches Tagescatering

**Drei Kaffeepausen** mit Heiß- und Kaltgetränken,  
Obstkorb, kleinen Croissants und Brezeln,  
Schnittchen, Joghurt am Morgen

### Lunch:

**Salate:** z.B. Blattsalate mit Sprossen, Apfel-  
Möhrensalat, warmer Gemüsesalat mit Linsen-  
vinaigrette, Bremer Kartoffelsalat

**Vegetarische fingerfood:** z.B. Pilzquiche,  
Möhre im Kräuterparmesanmantel, Wan-Tans  
mit Wirsing und Kartoffeln, gefüllte Zucchini  
mit Schafskäse und Gemüse

**Kleine Fleisch- und Fischspeisen:** z.B. Curry-  
windbeutel mit Radieschen, Sprossen und  
Rinderfilet, Thailändischer Hähnchenfiletspieß,  
Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs, Pizza  
mit Fenchel, Sardellen, Oliven, Tomaten

**Dessert:** z.B. Orangenjoghurtcreme mit  
marinierten Orangen

Kuchenauswahl am Nachmittag

40,00 € pro Person

incl. Geschirr, excl. Aufbau, Abbau, Service, Dunisilk-  
Tischdecke und Transport

# Der krönende Abschluss: Desserts

## Dessert

Zitronenjoghurtcreme mit  
frischen Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Hausgemachter Schokoladen-  
pudding mit Birnenspalten

3,50 € pro Portion

Orangentiramisu

Rieslingmousse

Mangomousse mit Kokos-  
Limettensauce

Punschgelee mit Zimtsabayon

Vanillemascarponecreme mit  
Beerenkompott und Cantuccini

Bayerische Creme mit Pflaumen  
in Portweinsauce

Mousse au chocolat

4,00 € pro Portion



# und Kuchen

## Torte

Saisonobsttorte  
Maronenmoussetorte  
mit Walnüssen  
Irish-Coffeetorte  
Buchweizen-  
preiselbeertorte  
Orangenjoghurttorte  
Apfelzimsahnetorte  
Schokoladen-  
kirschsahnetorte  
Heidelbeertorte

2,70 € pro Stck.



## Das kleine Süße

Schokoküchlein  
Mandelmuffins mit Äpfeln  
Ananas-Schnecken  
Windbeutelchen mit Preisel-  
beer- und Vanillefüllung  
Weiße Schoko-Eclairs

1,50 € pro Stck.

## Kuchen

Obstrührkuchen nach Saison  
Birnenmascarponetarte  
Käsekuchen  
Mohnkuchen  
Butterkuchen mit Äpfeln und Mandeln  
Zitronenschmandkuchen  
Lavendeltarte mit Johannisbeergelee  
Aprikosenteilchen

2,50 € pro Stck.



## ein paar Informationen

Seit vielen Jahren überzeugen wir unsere Kundinnen und Kunden mit unserer Qualität und Professionalität.

Unser Ziel, Ihnen eine optimale Qualität zu erschwinglichen Preisen zu bieten, erreichen wir mit einer Mischkalkulation im Einkauf. Wir arbeiten überwiegend mit sehr hochwertigen Zutaten, die wir aus dem Naturkostgroßhandel beziehen. Fleisch und Fisch beziehen wir aus konventioneller, in der Herkunft nachvollziehbarer Aufzucht. Sehr gern bieten wir Ihnen aber gegen Aufpreis auch hier Biowaren an.

Ihre Wünsche in Bezug auf gluten-, laktose- und alkoholfreie Speisen berücksichtigen wir gerne. Auch ohne tierische Eiweiße und Fette, Weißmehl und Zucker bereiten wir Ihnen ein köstliches Buffet.

Die gelieferten Platten bringen Sie uns bitte am folgenden Tag gespült zurück oder aber Sie nehmen unseren Reinigungsservice in Anspruch.

Die Preise verstehen sich als Abholpreise. Wir liefern aber auch gerne an.

Transport sowie Auf- und Abbaukosten werden nach zeitlichem Aufwand und Entfernung berechnet.

Für Sonntagslieferungen berechnen wir einen Aufschlag von 10%.

Alle Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Service nach Wahl

## **Fullservice**

Besonders empfehlenswert für Menüs:

Lehnen Sie sich zurück und widmen Sie sich voll und ganz Ihren Gästen!

Wir bringen neben den Speisen für Sie auch die Getränke, die Tischdekoration, Gläser, Teller und Bestecke mit.

Wir betreuen das Büffet oder servieren Tellergerichte, erfüllen die Getränkewünsche Ihrer Gäste und nehmen den Abwasch wieder mit!

## **Teilservice**

Sie haben etwas Zeit und möchten nicht so viel Geld ausgeben und dennoch ein reichhaltiges, vielfältiges Buffet oder Menü anbieten?

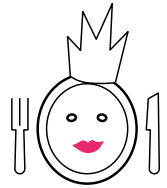
Sie erleichtern sich die Vorbereitung Ihres eigenen Buffets, indem Sie bei uns ergänzende Platten bestellen oder für Ihr Menü z.B. den Hauptgang. So geben Sie wenig Geld aus und können trotzdem Ihr Fest stressfrei genießen.

## **Getränkesservice**

Sie haben ein Buffet gewählt und suchen nun einen passenden Wein, Aperitif oder Digestif?

Wir beraten und beliefern Sie gern! Heißgetränke liefern wir in Thermoskannen oder aber wir stellen Ihnen eine professionelle Kaffeemaschine zur Verfügung.

Wir sind fast **immer** für Sie erreichbar ...



ob Sie uns anrufen

**Tel. (04 21) 794 91 11**

oder ein Fax schicken

**Fax (04 21) 792 84 96**

uns eine E-Mail senden

**info@thealit-buffetservice.de**

uns im Internet besuchen

**www.thealit-buffetservice.de**

oder einfach vorbeikommen

**Im Krummen Arm 1  
28203 Bremen**

