

**MONDRIAN**

Catering & More

**Entspanntes Catering genießen  
- eure Events ganz nach euren Wünschen.**



## Was erwartet euch?

|  |       |
|--|-------|
| GENUSS, DER BEGEISTERT                 | 02    |
| EUER EVENT, UNSER KONZEPT              | 03-04 |
| FINGERFOOD & FLYING BUFFET             | 05    |
| BUSINESS BUFFET                        | 06    |
| KLASSISCHES BUFFET                     | 07    |
| BBQ-CATERING                           | 08    |
| GREEN HAVEN VEGGIE CATERING            | 09    |
| BEILAGEN                               | 10    |
| GETRÄNKE                               | 11-12 |
| STEP BY STEP ZUM WUNSCH-CATERING       | 13    |
| MATERIAL-, PERSONAL- UND LIEFERANGEBOT | 14    |
| DAS KLEINGEDRUCKTE                     | 15    |
| GUT ZU WISSEN                          | 16    |
| ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE               | 17-25 |
| ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN        | 26-28 |
| NOTIZEN                                | 29    |

# MONDRIAN

Catering & More



Ihr habt die Gäste, **wir die Ideen.**  
Ihr habt die Träume, **wir übernehmen die Umsetzung.**  
Ihr habt die Wünsche, **wir die Kreationen.**  
Ihr habt den Anlass, **wir das Catering.**  
Ihr entspannt, **wir liefern –**  
**und alle sind begeistert!**



Unser Cateringteam, rund um Robert Hertling, vereint langjährige Erfahrung mit echter **Leidenschaft für Genuss.**

Gemeinsam mit euch entstehen individuelle Cateringkonzepte, die eure Wünsche und Budgetvorstellungen perfekt treffen. Flying Buffet, Fingerfood, Business-Catering oder festliches Menü – für jeden Anlass bieten wir das ideale Konzept. Für kleine Gruppen ebenso wie für große Empfänge mit 200 bis 600 Gästen stehen Geschmack, Frische, Qualität und regionale Zutaten im Mittelpunkt. Mit uns an eurer Seite könnt ihr euch entspannen, während wir alle Details gestalten und eure Veranstaltung zu einem kulinarischen Genuss-Erlebnis machen.

# MONDRIAN

Catering & More



Unser **Fingerfood Buffet** bietet eine Auswahl an mundgerechten Häppchen wie feine Canapés oder Speisen im Glas, die ohne Besteck gegessen werden können. Perfekt für Empfänge, Partys oder Networking-Events.

Auf Wunsch servieren wir das Fingerfood auch als **Flying Buffet**: Unsere Servicekräfte bringen die handlichen Köstlichkeiten direkt zu euren Gästen. So können sich alle frei bewegen, unterhalten und die Speisen bequem im Stehen genießen – ideal für Veranstaltungen mit locker entspannter Atmosphäre.



Unser **Business Catering** ist die kulinarische Aufwertung eurer Veranstaltung. Individuell abgestimmte Speisen und eine schnelle, diskrete Lieferung garantieren reibungslose Abläufe in euren Büroräumen oder Konferenzzentren. Mit stilvoller Präsentation und hochwertiger Verpflegung tragen wir zu einem professionellen Ambiente bei, das Motivation und Produktivität fördert.



Beim **Menu Catering** servieren wir ein mit euch individuell abgestimmtes Menü in mehreren Gängen. Es eignet sich besonders für formelle Veranstaltungen wie Bankette, Gala-Dinner oder Empfänge. Es schafft eine elegante und strukturierte Atmosphäre, bei der sich die Gäste zurücklehnen und den Service genießen können.



Bei unserem **Buffet Catering** wird eine vielfältige Auswahl an Speisen auf einem Buffet angerichtet, von dem sich die Gäste selbst bedienen. Es eignet sich besonders für größere Empfänge, Firmenfeiern, Jubiläen, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Konferenzen, bei denen sich die Gäste frei bewegen und nach Belieben aus einer breiten Auswahl an Speisen wählen können.

# MONDRIAN

Catering & More



Unser **BBQ Catering** bringt den rustikalen Duft und Geschmack frisch gegrillter Speisen auf eure Feier. Die Auswahl reicht von Fleisch und Fisch bis zu vegetarischen Optionen und frischen Beilagen. Besonders geeignet für Outdoor-Events oder Sommerfeste.



Unser **Green Haven Veggie Catering** bietet eine Vielzahl an frischen, saisonalen Zutaten, die zu kreativen und abwechslungsreich leckeren Speisen verarbeitet werden – von bunten Salaten über herzhaft Hauptgerichte bis hin zu köstlichen Desserts. Ideal für Vegetarier, Veganer oder alle, die auf eine bewusste und nachhaltige Ernährung setzen.



Erfrischende **Getränke** – Genussvolle Vielfalt für euer Event

Ein gelungenes Event lebt nicht nur von gutem Essen, sondern auch von der passenden Getränkeauswahl. Wir bieten euch eine breite Auswahl erfrischender Getränke, die eure Gäste begeistern werden.

Ob alkoholfreie Erfrischungen, frisch gezapftes Bier vom Fass oder verschiedene Flaschenbiere – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Gerne servieren wir auch erlesene regionale und internationale Weine sowie aromatische Kaffeespezialitäten. Wer den Abend mit einem besonderen Drink abrunden möchte, kann aus unserer Auswahl an Bar- & Genussgetränken wählen. Gerne beraten wir euch individuell und stellen die Getränkeauswahl nach euren Wünschen zusammen.

### Fingerfood und Flying Buffet

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

#### Vorspeisen

Suppe im Glas

Tartar vom Rind | Landbrot | Kapern

Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern

Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa

Garnelencocktail | Chicorée

Thunfischtartar auf Kartoffelrösti

Garnele im Teigmantel | Aprikosen-Chili Dip

✓ Avocado Salat | Sesam Dressing

✓ gebackener Tofu | Ratatouille Salat

✓ Sommerrolle | Kürbis | Sesam

✓ Mini Frühlingsrollen | Chili-Mango Sauce



#### Süßer Abschluss

✓ Biskuit | Erdbeere | Mascarpone

✓ warme Aprikosen | Nougatcreme

✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren

✓ Beeren Tiramisu

✓ Schoko Brownie | Vanillesauce

✓ Creme Brûlée | Waldbeeren

✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen

✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen



#### Hauptspeisen

Mini Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan)

Kartoffel-Gemüserösti | gebeiztes Lammfilet | angemachter Schmand

Lamm-Rind Frikadellen | Koriander | Kartoffelsalat

Filoteig gefüllt mit Rindfleisch | Aubergine | Parmesan

Wraps | Pulled Pork

Wraps gefüllt mit Hähnchen | Gemüse | Guacamole

Mini Hot Dog

gebackene Hähnchenstreifen | Nuss Dip

Hähnchen-Gemüsespieß | Tomatensalsa

Seeteufelscheiben auf Ratatouille Gemüse

Garnelenspieß | Avocado | Chili

Backfisch im Bierteig | Remoulade

Falafel | Minzjoghurt ✓

Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat & Schafskäse ✓

Blätterteig gefüllt mit Blattspinat & Peccorino ✓

Wrap gefüllt mit Humus & Paprika ✓

Kirschtomaten gefüllt mit Frischkäse ✓

Zucchinirollchen | Spargel ✓

Grüner Spargel | Sesam | Knoblauch ✓

Aubergine | Knoblauch | Joghurt ✓



### Business Buffet

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

#### Vorspeisen

Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa  
Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern  
Eifler Landschinken | marinierte Spargel  
gebackene Geflügelstreifen | Paprikasalsa  
Räucherlachstartar | Schalotten | Limette | Schmand  
Garnelencocktail | Pflaume

- ✓ gebackener Tofu | Avocado
- ✓ mariniertes Grillgemüse | Parmesan
- ✓ eingelegte Pilze | Kräuter
- ✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam
- ✓ orientalisches Linsensalat
- ✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum
- ✓ Spargelsalat | Erdbeeren | Basilikumvinaigrette



#### Süßer Abschluss

- ✓ Buttermilchcreme | Zitrone | Basilikum
- ✓ klassische Creme Karamell
- ✓ Schokoladentarte
- ✓ Beeren Tiramisu
- ✓ Schoko Brownie | Vanillesauce
- ✓ Creme Brûlée | Waldbeeren
- ✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen
- ✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen



#### Hauptspeisen

- Mini Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan)
- Pulled Pork Burger | Coleslaw
- orientalisches Hähnchen | mediterranes Gemüse
- bunte Fischspieße | Gemüsereis | Dip
- leichtes Fisch-Garnelencurry | Jasmin Reis
- Clubsandwich | Geflügel | Käse | Bacon | Spiegelei
- Burrito gefüllt mit Rind | Paprika | Salsa
- Burrito gefüllt mit Fischfilet | Blattspinat | Gorgonzola
- kleiner Caesar Salad | geräucherte Hähnchenbrust
- Crêpe gefüllt mit Ofengemüse & Humus ✓
- Paprika gefüllt mit Gemüse & Mozzarella ✓
- Aubergine gefüllt mit Couscous & Gemüse ✓
- vegetarische Königsberger Klopse (Quinoa Basis) ✓
- hausgemachte Falafel auf Blattspinat ✓
- Kartoffel-Blumenkohlaufauf | Nüsse | Provolone Käse ✓
- Kürbis-Kichererbsencurry | Walnüsse ✓
- Penne | Birne | Linsen | Schafskäse ✓
- Cannelloni gefüllt mit Blattspinat & Schafskäse ✓



### Klassisches Buffet

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den Vorlieben eurer Gäste passt.

#### Vorspeisen

- orientalische Linsensuppe
- Möhren-Paprikacremesuppe
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern
- Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa
- Honigmelone | Südtiroler Schinken
- Garnelencocktail | Pflaume
- ✓ gebackener Tofu | Avocado
- ✓ mariniertes Grillgemüse | Parmesan
- ✓ eingelegte Pilze | rotes Pesto
- ✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam
- ✓ Mini Frühlingsrollen | Mango-Chili Sauce
- ✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum



#### Süßer Abschluss

- ✓ Panna Cotta | Erdbeeren
- ✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren
- ✓ Beeren Tiramisu
- ✓ Schoko Brownie | Vanillesauce
- ✓ Erdbeeren | schwarzer Pfeffer | Cointreau | Vanille Eis
- ✓ Creme Brûlée | Waldbeeren
- ✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen
- ✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen



#### Hauptspeisen

- Allerlei an Braten
- Rinderrouladen
- geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus
- geschmorte Lammkeule
- Schweinefilet im Speckmantel | Pflaumen-Pfeffersauce
- Schnitzel (Rind, Kalb, Schwein oder Hähnchen)
- Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan)
- Pulled Pork Burger | Coleslaw
- orientalisches Hähnchen | mediterranes Gemüse
- Lochfilet in Riesling Sauce
- gefüllter Tintenfisch | Chardonnay Sauce
- buntes Fisch-Garnelencurry | Jasmin Reis
- Paprika gefüllt mit Gemüse & Mozzarella ✓
- Aubergine gefüllt mit Couscous & Gemüse ✓
- vegetarische Königsberger Klopse (Quinoa Basis) ✓
- hausgemachte Falafel auf Blattspinat ✓
- Kartoffel-Blumenkohlauflauf | Nüsse | Provolone Käse ✓
- Kürbis-Kichererbsencurry | Walnüsse ✓
- Penne | Birne | Linsen | Schafskäse ✓
- Cannelloni gefüllt mit Blattspinat & Schafskäse ✓

Wählt eure Lieblingsbeilagen auf Seite 10 aus.



### BBQ-Catering

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Barbecue, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

#### Vorspeisen

- Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern
- Eifler Landschinken | marinierte Spargel
- Grüner Spargel | Bacon | Sesam
- gegrillter Mozzarella im Speckmantel | Pesto Dip
- Austernbar (Sylter Royal, Fine de Claire, Bélon-Austern)
- gegrillte Jakobsmuschel | Vinaigrette
- Garnelencocktail | Pflaume
- ✓ gefüllte Champignon (mit Fleisch oder vegetarisch)
- ✓ gefüllte Zwiebeln mit Frischkäse vom Grill
- ✓ gegrillte Aubergine | Pesto | Parmesan
- ✓ Melone | Schafskäse | Sesam
- ✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam
- ✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum
- ✓ orientalischer Linsensalat
- ✓ klassischer Bauernsalat

#### Süßer Abschluss

- ✓ Erdbeer-Marshmallow Spieße
- ✓ gegrillte Ananas | dunkle Schokolade | Kokos Eis
- ✓ gegrillte Aprikosen | Rosmarin | Rum Eis
- ✓ gegrillte Banane | Karamellsauce | Erdnüsse
- ✓ gegrillte Melone | Mascarponecreme
- ✓ Panna Cotta | Erdbeeren
- ✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren
- ✓ Beeren Tiramisu
- ✓ Schoko Brownie | Vanillesauce
- ✓ Erdbeeren | schwarzer Pfeffer | Cointreau | Vanille Eis
- ✓ Creme Brûlée | Waldbeeren
- ✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen
- ✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen



#### Hauptspeisen

- Hochrippe vom Rind im Ganzen gegrillt
- eingelegtes Kalbskotelet
- Sparerips (Rind, Kalb oder Schwein)
- Surf & Turf (Rind & Garnele)
- mariniertes Schweinenackensteak
- eingelegter Schweinebauch
- Burger (Rind, Kalb, Hähnchen, Fisch, Garnelen oder vegan)
- Schweinefilet-Pflaumenspieß
- pikanter Hähnchenspieß
- Würstchen aller Art
- z. B. Bauernbratwurst fein oder grob
- Chorizo (Lamm & Rind)
- Salchicha (mit Fenchel)
- Lachsfilet in Kräutermarinade
- Riesengarnelen eingelegt mit Zitronengras & Chili
- Seeteufel Medaillons mit grünem Pfeffer & Whiskey
- vegetarisch gefüllte Paprikaschote
- Ofenkartoffel | Schmand ✓
- Waldpilzspieße | Kräutermarinade ✓
- Grillkäse ✓
- marinierter Schafskäse ✓
- ✓

Wählt eure Lieblingsbeilagen auf Seite 10 aus.



### Green Haven Veggie Catering

Die nachfolgenden Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) sind rein vegan und können individuell zu einem vielseitigen Buffet zusammengestellt werden.

#### Vorspeisen

- ✓ gebackener Tofu | Walnuss-Petersilien Pesto
- ✓ Sommerrollen | Avocado | Sesampaste | Rucola
- ✓ gebackene Frühlingsrollen | Erdnussdip
- ✓ gefüllte Champignon aus dem Ofen
- ✓ Fleischtomaten gefüllt mit Tabbouleh Salat
- ✓ gegrilltes Gemüse | Sonnenblumenkerne | rotes Pesto
- ✓ pikanter Krautsalat | Erdnüsse | Chili
- ✓ Meeresalgensalat | gegrillte Paprika | Sesam



#### Hauptspeisen

- hausgemachter Burger | Auberginen | Pesto | Salat ✓
- Linsenkräuterbratlinge | Kichererbsen Curry ✓
- Falafel | Gemüse Couscous | Minzjoghurt (Soja) ✓
- Penne | Linsen | Birne | Cashew Creme ✓
- Kürbiscurry | Walnüsse | Kokos ✓
- Karottentortilla | Guacamole | Grillgemüse | Nüsse ✓
- Gemüsepolenta vom Grill | Pilze ✓
- gebackener Blumenkohl | Kimchi ✓
- Crêpe gefüllt mit Süßkartoffelpüree | Chilisprossen ✓

#### Süßer Abschluss

- ✓ Mousse au Chocolat
- ✓ Kokos Panna Cotta | Beeren
- ✓ Mango Mousse | Schokolade | Brombeeren
- ✓ Crêpe gefüllt mit Apfel & Rosinen | Schokoladen Eis
- ✓ Haselnuss Creme | marinierte Aprikosen
- ✓ hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Beeren & Sesam
- ✓ Nusskuchen im Glas
- ✓ Tiramisu
- ✓ Zitronencreme | Erdbeeren



### Beilagen

Wählt eure Lieblingsbeilagen zu eurem Catering und macht das Buffet für euch und eure Gäste zu einem kulinarischen Highlight.

### Beilagen

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Macaire Kartoffeln, Kartoffelrösti / Reibekuchen, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel, Kartoffelklöße, Kartoffelpüree

hausgemachte Spätzle, Pasta, Schupfnudeln

Reis / Gemüsereis, Risotto, Polenta



### Gemüse

Rahmwirsing, Rohmkohlrabi, Spargel / grüner Spargel, Schwarzwurzel, Blumenkohl / Broccoli Hollandaise, Steckerübgemüse, Kürbis, Rotkohl, Pastinake, geschmorte Karotten, Blattspinat / Rahmspinat, Linsen, Bohnen

Ofengemüse, Leipziger Allerlei, Ratatouille Gemüse bunte Gemüsespieße, gegrillte Auberginen / Zucchini

### Saucen & Dips

#### Butter

Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Zwiebelbutter, Tomatenbutter, Paprikabutter, Chili Butter, Café de Paris Butter, Curry Butter, Sardellen Butter

#### BBQ Saucen & Dips & Chutneys

BBQ Sauce, Burger Sauce, Süß-Sauer Sauce, Currysauce, Chili Sauce, Senf Sauce, Senf-Honig Sauce, Orangen-Knoblauch Sauce, Knoblauch-Sesam Sauce

Aioli, Kräuterquark, Sour Cream, Guacamole, Minz-Limette Joghurt

Aprikosen-Honig Chutney mit Chili, Zwiebel Chutney, Tomaten-Knoblauch Chutney, Tomatensalsa, Harissa

#### Warme Saucen

Klassische Braten Sauce, Pfeffer Sauce, Kräuter Sauce, Gorgonzola Sauce, Béchamelsauce, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Mango-Curry Sauce, Pflaumen-Pfeffer Sauce, Thymian-Pernod Sauce, Rosmarin-Honig Sauce, Riesling Sauce, Rotwein Sauce



### Salate

Blattsalate, Kopfsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Spinatsalat, Gurkensalat, Möhrensalat, Fenchelsalat, Spargelsalat, Krautsalat, Rotkohlsalat, Bohnensalat, Linsensalat, Kichererbsensalat, Bauernsalat, Gemüsesalat, Meeresalgensalat

Nudelsalat, Kartoffelsalat

### Dressing

Vinaigrette, Balsamico Dressing, Joghurt Dressing, Senf-Honig Dressing, Himbeer Dressing, Sherry Dressing, Rockford Dressing, Parmesan Dressing



Gerne stellen wir eine Brotauswahl zusammen (Baguette, Ciabatta, Focaccia & More).

### Getränke

Ein gelungenes Event lebt nicht nur von gutem Essen, sondern auch von der passenden Getränkeauswahl. Wählt eure Lieblingsgetränke aus und rundet euer Catering ab.

#### Alkoholfreie Getränke

Fachinger medium  
Fachinger still  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite  
Hachenburger Kalter Kaffee (Cola-Orange Mixgetränk)  
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale  
Vaihinger Apfelsaft naturtrüb  
Bionade Limonaden (verschiedene Sorten)  
Bionade Eistee Pfirsich oder Zitrone  
Orangina Original oder Rouge

#### Aperitif

Aperol Spritz  
Hugo  
Campari Orange  
Campari Soda  
Martini Bianco / Rosso

#### Spirituosen

Grappa, Obstbrände, Vodka, Rum, Whiskey, Kräuterliköre

#### Bier

##### Bier vom Fass

je nach Wunsch alle Sorten

##### Flaschenbier

je nach Wunsch alle Sorten

#### Digestif

Ramazotti  
Fernet Branca  
Averna  
Grappa Nonino Chardonnay

#### Sekt

**Mondrian Limited** – extra trocken / Sektkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg  
**Riesling** – trocken, Flaschgärung / Diefenhardt VDP, Martinthal / Rheingau



### Getränke

Ein gelungenes Event lebt nicht nur von gutem Essen, sondern auch von der passenden Getränkeauswahl. Wählt eure Lieblingsgetränke aus und rundet euer Catering ab.

#### Weiß Weine

**Grauburgunder** – trocken / Kiefer, Kaiserstuhl / Baden

**Riesling** – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau

**Spätburgunder Blanc de Noir** – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau

**Sauvignon Blanc** – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe

**Riesling Winninger Domgarten** – trocken / Hess-Hautt, Winnigen/Mosel

**Chardonnay** – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe

**Gavi di Gavi DOCG** – trocken / Serre dei Roveri, Piemont / Italien

**2022er Pouilly Fumé "Le Champ des Vignes" AOC Sauvignon Blanc**

– trocken / Domaine Yvon et Pascal Tabordet, Loire / Frankreich

#### Rosé Weine

**Schmetterlinge im Bauch** – feinherb / Kiefer, Eichstetten / Kaiserstuhl

**Spätburgunder Rosé** – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe

**Rosé des Plages** – feinherb / Les Vins de Saint Saturnin, Languedoc / Frankreich

**Classique Rosé** – trocken / La Grange, Languedoc / Frankreich

#### Rot Weine

**Spätburgunder** – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau

**Poetry** – halbtrocken / Kiefer, Eichstetten / Kaiserstuhl

**2018er Côtés du Rhône** – trocken / Domaine Gassier, Rhône / Frankreich

**2018er Caseletti nero di Troja 1850** – halbtrocken / Caseletti, Puglia / Italien

**2022er Barbera Serre dei Roveri** – trocken / Sartirano Figli, Piemont / Italien

**2017er Chianti Classico Riserva DOCG** – trocken / Castello di Meleto, Toscana / Italien

**2018er Amarone della Valpolicella "Leòn" DOCG** – trocken / Ilatium Morini, Venetien / Italien

**Cabernet Sauvignon Merlot** – trocken / Spanisches Kultweingut Enate, Somontano / Spanien



### STEP BY STEP ZUM WUNSCH-CATERING

#### Was darf es sein?

Eine gemütliche Familienfeier zu Hause, ganz ohne den Stress stundenlanger Einkäufe, aufwendigen Kochens und Bergen von Schmutzgeschirr?

Eine unvergessliche Weihnachtsfeier, bei der alle Geschmäcker, Vorlieben und Essgewohnheiten berücksichtigt werden?

Ein Business-Catering, das Kollegen und Geschäftspartner begeistert?

#### Wir können all das – und noch viel mehr!

Der erste Schritt ist schon getan – ihr lest gerade unsere Cateringmappe.

#### Aber ist ein Catering nicht zu teuer?

Qualität hat selbstverständlich ihren Preis – doch ihr werdet begeistert sein, wie kosteneffizient unsere maßgeschneiderten Optionen sind.

#### So einfach geht es:



Ihr ruft uns einfach an oder schreibt uns und nennt uns eure Wünsche.



Wir stimmen die Möglichkeiten und Details mit euch ab und erstellen ein individuelles Angebot.



Ihr habt Zeit, unser Angebot in Ruhe zu prüfen und bestätigt es uns mit eurer Unterschrift.

Mit eurer Zusage stimmt ihr unseren Zahlungs- und Stornierungsfristen sowie unseren AGB zu. (Bitte beachtet hierzu Seite 26-28 der Mappe.)



Wir freuen uns über euren Auftrag. Eine (evtl.) Anzahlung sowie die spätere Begleichung der (Schluss-) Rechnung können innerhalb des Zahlungsziels bequem per Überweisung, Kreditkarte oder in bar erfolgen.

Als Business-Kunde erledigt sich all das bequem per Kostenübernahmeerklärung.



Am (Vor-) Tag eurer Veranstaltung beginnen wir entsprechend der Größe und Art eurer Veranstaltung wie vereinbart mit dem Aufbau bei euch oder bringen das benötigte Equipment rechtzeitig zu euch. Die Speisen werden von uns pünktlich geliefert und professionell präsentiert, so dass ihr euch entspannt zurücklehnen und eure Veranstaltung in vollen Zügen genießen könnt.



Nach Veranstaltungsende übernehmen wir auf Wunsch den Abbau und kümmern uns um die Abholung, die auch für den nächsten (Werk-) Tag vereinbart werden kann. So habt ihr mehr Zeit, eure Gäste in Ruhe zu verabschieden und die gelungene Veranstaltung mit all ihren schönen Erinnerungen zu genießen.

### MATERIAL-, PERSONAL- UND LIEFERANGEBOT

Wir machen keine allgemeinen Preisangaben, sondern kalkulieren sämtliche Kosten individuell – passend zur Art und Größe eurer Veranstaltung. So zahlt ihr nur für die Leistungen, die ihr wirklich benötigt.

Hier geben wir euch einen Überblick über unser Angebot:

Gerne übernehmen wir auf Wunsch die Dekoration eurer Räumlichkeiten.



#### DEKORATION

- Tischdecken (weiß, Stoff)
- Servietten (Stoff- oder Papierservietten)
- Blumenschmuck (nach Wunsch)
- Stehtische mit Hussen (weiß, Stoff)
- Kerzen
- weiteres anlassbezogenes Dekomaterial auf Anfrage

Damit eure Veranstaltung auch optisch überzeugt, stellen wir euch hochwertiges Equipment zur Verfügung:



#### EQUIPMENT

- Besteck und Geschirr
- Zuckerstreuer & Milchkännchen
- Salz- und Pfeffermenagen
- Menükarten
- verschiedene Gläser: Sekt, Wein, Wasser, Weizen, Pils, Longdrink
- mobiler Gasgrill
- Gasflaschen



#### PERSONAL

Unser geschultes Fachpersonal von Service und Küche wird nach Stundenanfang berechnet. Dies gilt auch für den Auf- und Abbau.



#### LOGISTIK

Für Transport, Fahrer und Anlieferung berechnen wir eine Logistikpauschale, die sich nach Entfernung und Aufwand richtet.

Eine detaillierte Kostenaufstellung aller gebuchten Leistungen erhaltet ihr in eurem individuellen Angebot.

So wird eure Veranstaltung perfekt ausgestattet und gestaltet

- stilvoll, flexibel und mit viel Liebe zum Detail!

# MONDRIAN

Catering & More

## ... UND HIER NOCH DAS KLEINGEDRUCKTE - GANZ TRANSPARENT

### Jede Veranstaltung ist einzigartig.

Alle präsentierten Catering-Optionen dienen als Inspiration und können individuell auf eure Wünsche abgestimmt werden. Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot und nehmen uns Zeit, eure Vorstellungen in einem persönlichen Gespräch zu besprechen. Zudem könnt ihr einzelne Komponenten aus den verschiedenen Varianten flexibel kombinieren, um eure Veranstaltung einzigartig zu machen.

Wir kalkulieren unsere Preise und Stornobedingungen individuell und passend zu eurem Event. Eine detaillierte Kostenaufstellung sowie die dazugehörigen Stornobedingungen für die gebuchten Leistungen erhaltet ihr in eurem persönlichen Angebot.

Mit dessen Unterzeichnung erklärt ihr euch damit einverstanden, alle rechtlichen Hinweise sowie unsere AGB gelesen, verstanden und akzeptiert zu haben.

Unsere AGB findet ihr hier: [www.mondrian-catering.de/agb](http://www.mondrian-catering.de/agb)



Gerne könnt ihr uns bereits bei der Auftragsbestätigung eure Kostenübernahme mit Angabe der Kreditkartendaten zur Garantie übermitteln.

Das entsprechende Formular findet ihr hier:

[www.mondrian-catering.de/kostenuebernahme](http://www.mondrian-catering.de/kostenuebernahme)



Eine vollständige Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhaltet ihr über den folgenden Link oder durch das Scannen des QR-Codes.

[www.mondrian-catering.de/allergene-und-zusatzstoffe](http://www.mondrian-catering.de/allergene-und-zusatzstoffe)



... UND JETZT SEID IHR DRAN  
- WIR FREUEN UNS AUF EURE CATERING-ANFRAGE!

[www.mondrian-catering.de](http://www.mondrian-catering.de)

# MONDRIAN

Catering & More



Wenn ihr eure Gäste, die von weiter herkommen, gut unterbringen möchtet, empfehlen wir euch unser Hotel Hohenstaufen, welches zentral, aber ruhig am Bahnhof gelegen ist und eure Gäste mit einem 3 Sterne Superior Komfort und herzlichem Service empfängt.



Wir verbinden Genuss mit Nachhaltigkeit durch die enge Zusammenarbeit mit **Koala Papp**, einem Spezialisten für umweltfreundliche und kompostierbare Verpackungen.

Unsere verpackt gelieferten Speisen präsentieren wir in ansprechenden, recycelbaren und biologisch abbaubaren Materialien, die nicht nur die Umwelt schützen, sondern auch optisch überzeugen.

Gemeinsam mit Koala Papp schaffen wir nachhaltige Lösungen, die Verantwortung und Genuss perfekt vereinen.



Alle unsere Speisen werden im Restaurant Mondrian zubereitet, das mit dem **DEHOGA-Check in Gold** als nachhaltiger Betrieb ausgezeichnet wurde.

Diese Auszeichnung spiegelt unser Engagement für höchste Qualität und umweltbewusstes Handeln wider. Mit regionalen Zutaten, schonenden Zubereitungsmethoden und einem Fokus auf Nachhaltigkeit schaffen wir kulinarische Erlebnisse, die nicht nur schmecken, sondern auch Verantwortung übernehmen.



Wir sind in der wunderschönen Stadt **Koblenz** zuhause, doch unsere Catering-Dienstleistungen gehen weit über die Stadtgrenzen hinaus. Ab einem vereinbarten Mindestbestellwert bringen wir euren Catering-Traum direkt zu euch.

Mit Flexibilität, Qualität und Liebe zum Detail machen wir eure Veranstaltung auch in eurer Stadt zu einem unvergesslichen Erlebnis.

[www.mondrian-catering.de](http://www.mondrian-catering.de)

### Fingerfood und Flying Buffet

### Allergene & Zusatzstoffe

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

#### Vorspeisen

Suppe im Glas

Tartar vom Rind | Landbrot | Kapern **A1,D**

Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern **D,E,H**

Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa **J**

Garnelencocktail | Chicorée **C,D,H**

Thunfischtartar auf Kartoffelrösti **A1,D,H**

Garnele im Teigmantel | Aprikosen-Chili Dip **A1,C,D,H**

✓ Avocado Salat | Sesam Dressing **J,K** Kartoffel-Gemüserösti | gebeiztes Lammfilet | angemachter Schmand **D,H**

✓ gebackener Tofu | Ratatouille Salat **A1,G**

✓ Sommerrolle | Kürbis | Sesam **A1,D,K**

✓ Mini Frühlingsrollen | Chili-Mango Sauce **A1,D**



#### Süßer Abschluss

✓ Biskuit | Erdbeere | Mascarpone **A1,D,H**

✓ warme Aprikosen | Nougatcreme **B3,D,H**

✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren **H**

✓ Beeren Tiramisu **A1,D,H**

✓ Schoko Brownie | Vanillesauce **A1,D,H**

✓ Creme Brûlée | Waldbeeren **D,H**

✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen **H**

✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen **A1,D,H,(B)**



#### Hauptspeisen

Mini Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan) **A1,C,D,E,IJ**

Lamm-Rind Frikadellen | Koriander | Kartoffelsalat **D**

Filoteig gefüllt mit Rindfleisch | Aubergine | Parmesan **A1,D,H**

Wraps | Pulled Pork **A1J**

Wraps gefüllt mit Hähnchen | Gemüse | Guacamole **A1,D,I**

Mini Hot Dog **A1J**

gebackene Hähnchenstreifen | Nuss Dip **A1,B,D**

Hähnchen-Gemüsespieß | Tomatensalsa

Seeteufelscheiben auf Ratatouille Gemüse **E**

Garnelenspieß | Avocado | Chili **C**

Backfisch im Bierteig | Remoulade **A1,D,H**

Falafel | Minzjoghurt ✓ **A1,D,H**

Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat & Schafskäse ✓ **A1,D**

Blätterteig gefüllt mit Blattspinat & Peccorino ✓ **A1,D,H**

Wrap gefüllt mit Humus & Paprika ✓ **A1,D,H**

Kirschtomaten mit Frischkäse gefüllt ✓ **H**

Zucchinirollchen | Spargel ✓ **D,H**

Grüner Spargel | Sesam | Knoblauch ✓ **K**

Aubergine | Knoblauch | Joghurt ✓ **H**



### Business Buffet

### Allergene & Zusatzstoffe

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

#### Vorspeisen

- Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa J
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern D,E,H
- Eifler Landschinken | marinierte Spargel J
- gebackene Geflügelstreifen | Paprikasalsa A1,D,H
- Räucherlachstartar | Schalotten | Limette | Schmand E,HJ
- Garnelencocktail | Pflaume C,D,H

- ✓ gebackener Tofu | Avocado A1
- ✓ mariniertes Grillgemüse | Parmesan H
- ✓ eingelegte Pilze | Kräuter
- ✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam A1,K
- ✓ orientalischer Linsensalat A1,D
- ✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum H
- ✓ Spargelsalat | Erdbeeren | Basilikumvinaigrette J



#### Hauptspeisen

- Mini Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan) A1,C,D,E,I,J
- Pulled Pork Burger | Coleslaw A1,D,N
- orientalisches Hähnchen | mediterranes Gemüse
- bunte Fischspieße | Gemüsereis | Dip E,H,I
- leichtes Fisch-Garnelencurry | Jasmin Reis E,H
- Clubsandwich | Geflügel | Käse | Bacon | Spiegelei A1,D,H
- Burrito gefüllt mit Rind | Paprika | Salsa A1,D
- Burrito gefüllt mit Fischfilet | Blattspinat | Gorgonzola A1,D,E,H
- kleiner Caesar Salad | geräucherte Hähnchenbrust E,HJ
- Crêpe gefüllt mit Ofengemüse & Humus ✓ A1,D,H
- Paprika gefüllt mit Gemüse & Mozzarella ✓ A1,D,H
- Aubergine gefüllt mit Couscous & Gemüse ✓ A1,H
- Penne | Birne | Linsen | Schafskäse ✓ A1,D
- Kartoffel-Blumenkohlaufguss | Nüsse | Provolone Käse ✓ B4,F,H
- hausgemachte Falafel auf Blattspinat ✓ A1,D,H
- Kürbis-Kichererbsencurry | Walnüsse ✓ B4,H
- Cannelloni gefüllt mit Blattspinat & Schafskäse ✓ A1,D,H
- vegetarische Königsberger Klopse (Quinoa Basis) ✓ A1,D,H

#### Süßer Abschluss

- ✓ Buttermilchcreme | Zitrone | Basilikum D,H
- ✓ klassische Creme Karamell D,H
- ✓ Schokoladentarte D,H
- ✓ Beeren Tiramisu D,H
- ✓ Schoko Brownie | Vanillesauce D,H
- ✓ Creme Brûlée | Waldbeeren D,H
- ✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen H
- ✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen A1,D,H,(B)



### Klassisches Buffet

### Allergene & Zusatzstoffe

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Buffet, das perfekt zu eurem Geschmack und den Vorlieben eurer Gäste passt.

#### Vorspeisen

- orientalische Linsensuppe
- Möhren-Paprikacremesuppe **H**
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern **D,E,H**
- Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa **J**
- Honigmelone | Südtiroler Schinken
- Garnelencocktail | Pflaume **C,D,H**
- ✓ gebackener Tofu | Avocado **A1,G**
- ✓ mariniertes Grillgemüse | Parmesan **H**
- ✓ eingelegte Pilze | rotes Pesto **B4,H**
- ✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam **A1,D,K**
- ✓ Mini Frühlingsrollen | Mango-Chili Sauce **A1,D**
- ✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum **H,J**



#### Hauptspeisen

- Allerlei an Braten **D,H,I**
- Rinderrouladen **H,I,J**
- geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus **I**
- geschmorte Lammkeule **I**
- Schweinefilet im Speckmantel | Pflaumen-Pfeffersauce **H,I**
- Schnitzel (Rind, Kalb, Schwein oder Hähnchen) **A1,D,I**
- Burger (Rind, Hähnchen, Fisch, vegan) **A1,D,E,H**
- Pulled Pork Burger | Coleslaw **A1,D,N**
- orientalisches Hähnchen mit mediterranem Gemüse
- Lachsfilet in Riesling Sauce **A1,E,H**
- gefüllter Tintenfisch | Chardonnay Sauce **C,D,E,H,I**
- buntes Fisch-Garnelencurry | Jasmin Reis **C,E,H**
- Paprika gefüllt mit Gemüse & Mozzarella ✓ **H,I**
- Aubergine gefüllt mit Couscous & Gemüse ✓ **A1,H**
- vegetarische Königsberger Klopse (Quinoa Basis) ✓ **A1,D,H**
- hausgemachte Falafel auf Blattspinat ✓ **A1,D,H**
- Kartoffel-Blumenkohlaufauf | Nüsse | Provolone Käse ✓ **B4,F,H**
- Kürbis-Kichererbsencurry | Walnüsse ✓ **B4,H**
- Penne | Birne | Linsen | Schafskäse ✓ **A1,D**
- Cannelloni gefüllt mit Blattspinat & Schafskäse ✓ **A1,D,H**

#### Süßer Abschluss

- ✓ Panna Cotta | Erdbeeren **H**
- ✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren **D,H**
- ✓ Beeren Tiramisu **A1,D,H**
- ✓ Schoko Brownie | Vanillesauce **A1,D,H**
- ✓ Erdbeeren | schwarzer Pfeffer | Cointreau | Vanille Eis **D,H**
- ✓ Creme Brûlée | Waldbeeren **D,H**
- ✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen **H**
- ✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen **A1,D,H(B)**

Wählt eure Lieblingsbeilagen auf Seite 10 aus.



### BBQ-Catering

### Allergene & Zusatzstoffe

Wählt aus unseren Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) und gestaltet ein Barbecue, das perfekt zu eurem Geschmack und den kulinarischen Vorlieben eurer Gäste passt.

#### Vorspeisen

- Roastbeef gegrillt | Tomatensalsa **J**
- Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern **D,E,H**
- Eifler Landschinken | marinierte Spargel **J**
- Grüner Spargel | Bacon | Sesam **K**
- gegrillter Mozzarella im Speckmantel | Pesto Dip **B4,F,H**
- Austernbar (Sylter Royal, Fine de Claire, Bélon-Austern) **M**
- gegrillte Jakobsmuschel | Vinaigrette **J,M**
- Garnelencocktail | Pflaume **C,D,H**
- ✓ gefüllte Champignon (mit Fleisch oder vegetarisch) **D,H**
- ✓ gefüllte Zwiebeln mit Frischkäse vom Grill **H**
- ✓ gegrillte Aubergine | Pesto | Parmesan **A1,B4,D,F,H**
- ✓ Melone | Schafskäse | Sesam **K**
- ✓ Sommerrolle | Avocado | Sesam **A1,D,K**
- ✓ Tomate | Mozzarella | Basilikum **HJ**
- ✓ orientalischer Linsensalat **J**
- ✓ klassischer Bauernsalat **J**

#### Süßer Abschluss

- ✓ Erdbeer-Marshmallow Spieße **B4**
- ✓ gegrillte Ananas | dunkle Schokolade | Kokos Eis **D,H**
- ✓ gegrillte Aprikosen | Rosmarin | Rum Eis **D,H**
- ✓ gegrillte Banane | Karamellsauce | Erdnüsse **F**
- ✓ gegrillte Melone | Mascarponecreme **H**
- ✓ Panna Cotta | Erdbeeren **H**
- ✓ Joghurt Eis | marinierte Heidelbeeren **D,H**
- ✓ Beeren Tiramisu **A1,D,H**
- ✓ Schoko Brownie | Vanillesauce **A1,D,H**
- ✓ Erdbeeren | schwarzer Pfeffer | Cointreau | Vanille Eis **D,H**
- ✓ Creme Brûlée | Waldbeeren **D,H**
- ✓ Bayrisch Creme | marinierte Pflaumen **H**
- ✓ kleine Muffins in verschiedenen Ausführungen **A1,D,H,(B)**



#### Hauptspeisen

- Hochrippe vom Rind im Ganzen gegrillt
- eingelegtes Kalbskotelet
- Sparerips (Rind, Kalb oder Schwein) **N**
- Surf & Turf (Rind & Garnele)
- mariniertes Schweinenackensteak
- eingelegter Schweinebauch
- Burger (Rind, Kalb, Hähnchen, Fisch, Garnelen oder vegan) **A1,D,E,HJ**
- Pulled Pork Burger | Coleslaw **A1,D,N**
- Schweinefilet-Pflaumenspieß
- pikanter Hähnchenspieß
- Würstchen aller Art
- z. B. Bauernbratwurst fein oder grob
- Chorizo (Lamm & Rind)
- Solchicha (mit Fenchel)
- Lachsfilet in Kräutermarinade **E**
- Riesengarnelen eingelegt mit Zitronengras & Chili **C**
- Seeteufel Medaillons mit grünem Pfeffer & Whiskey **E**
- vegetarisch gefüllte Paprikaschote ✓ **D,H**
- Ofenkartoffel | Schmand ✓ **D**
- Waldpilzspieße | Kräutermarinade ✓
- Grillkäse ✓
- marinierter Schafskäse ✓

Wählt eure Lieblingsbeilagen auf Seite 10 aus.



### Green Haven Veggie Catering

### Allergene & Zusatzstoffe

Die nachfolgenden Einzelkomponenten (mindestens 5 Stück pro Sorte) sind rein vegan und können individuell zu einem vielseitigen Buffet zusammengestellt werden.

#### Vorspeisen

- ✓ gebackener Tofu | Walnuss-Petersilien Pesto **A1,B4,G**
- ✓ Sommerrollen | Avocado | Sesampaste | Rucola **A1,D,K**
- ✓ gebackene Frühlingsrollen | Erdnussdip **A1,D,F,H**
- ✓ gefüllte Champignon aus dem Ofen **A1,D,H**
- ✓ Fleischtomaten gefüllt mit Tabbouleh Salat **A1**
- ✓ gegrilltes Gemüse | Sonnenblumenkerne | rotes Pesto **K**
- ✓ pikanter Krautsalat | Erdnüsse | Chili **F,J**
- ✓ Meeressalatsalat | gegrillte Paprika | Sesam **K**



#### Hauptspeisen

- hausgemachter Burger | Auberginen | Pesto | Salat ✓ **A1,D,H**
- Linsenkräuterbratlinge | Kichererbsen Curry ✓ **A1,H**
- Falafel | Gemüse Couscous | Minzjoghurt (Soja) ✓ **A1,D,G,I**
- Penne | Linsen | Birne | Cashew Creme ✓ **A1,B5,D,H**
- Kürbiscurry | Walnüsse | Kokos ✓ **B4,H**
- Karottentortilla | Guacamole | Grillgemüse | Nüsse ✓ **A1,B,D,N**
- Gemüsepolenta vom Grill | Pilze ✓ **A1,I**
- gebackener Blumenkohl | Kimchi ✓ **A1,D,H**
- Crêpe gefüllt mit Süßkartoffelpüree | Chilisprossen ✓ **A1,D,H**

#### Süßer Abschluss

- ✓ Mousse au Chocolat **D,H**
- ✓ Kokos Panna Cotta | Beeren
- ✓ Mango Mousse | Schokolade | Brombeeren **D,H**
- ✓ Crêpe gefüllt mit Apfel & Rosinen | Schokoladen Eis **A1,D,H,N**
- ✓ Haselnuss Creme | marinierte Aprikosen **B3,D,H**
- ✓ hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Beeren & Sesam **A1,D,H,K**
- ✓ Nusskuchen im Glas **A1,B,D,H**
- ✓ Tiramisu **A1,D,H**
- ✓ Zitronencreme | Erdbeeren **D,H**



### Beilagen

### Allergene & Zusatzstoffe

Wählt eure Lieblingsbeilagen zu eurem Catering und macht das Buffet für euch und eure Gäste zu einem kulinarischen Highlight.

### Beilagen

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelkroketten **A1,D,H**, Macaire Kartoffeln **D,H**,  
Kartoffelrösti / Reibekuchen **D**, Kartoffelgratin **D,H**, Rosmarinkartoffeln,  
Ofenkartoffel, Kartoffelklöße **A1,D**, Kartoffelpüree **H**

hausgemachte Spätzle **A1,D**, Pasta **A1,D**, Schupfnudeln **A1,D,H**

Reis / Gemüsereis **I**, Risotto **H**, Polenta **H**



Rahmwirsing **A1,H**, Rahmkohlrabi **A1,H**, Spargel / grüner Spargel, Schwarzwurzel **A1,H**,  
Blumenkohl / Broccoli Hollandaise **D,H**, Steckrübengemüse **H**, Kürbis, Rotkohl,  
Pastinake, geschmorte Karotten, Blattspinat / Rahmspinat **H**, Linsen, Bohnen

Ofengemüse, Leipziger Allerlei **H**, Ratatouille Gemüse  
bunte Gemüsespieße **I**, gegrillte Auberginen / Zucchini

### Gemüse

### Saucen & Dips

#### Butter

Kräuterbutter **H**, Knoblauchbutter **H**, Zwiebelbutter **H**, Tomatenbutter **H**, Paprikabutter **H**,  
Chili Butter **H**, Café de Paris Butter **H**, Curry Butter **H**, Sardellen Butter **E,H**

#### BBQ Saucen & Dips & Chutneys

BBQ Sauce **N**, Burger Sauce **D,H**, Süß-Sauer Sauce **N**, Currysauce **D,H**, Chili Sauce, Senf Sauce **D,H,J**,  
Senf-Honig Sauce **D,H,J**, Orangen-Knoblauch Sauce **D,H**, Knoblauch-Sesam Sauce **D,H,J,K**

Aioli **D,H**, Kräuterquark **H**, Sour Cream **H**, Guacamole **3**, Minz-Limette Joghurt **H**

Aprikosen-Honig Chutney mit Chili **J**, Zwiebel Chutney **J**,  
Tomaten-Knoblauch Chutney **J**, Tomatensalsa, Harissa

#### Warme Soßen

Klassische Braten Sauce **A1,I**, Pfeffer Sauce **A1,H,I**, Kräuter Sauce **H**,  
Gorgonzola Sauce **H**, Béchamelsauce **A1,H**, Sauce Hollandaise **D,H**,  
Sauce Béarnaise **D,H**, Mango-Curry Sauce **H**, Pflaumen-Pfeffer Sauce **A1,H,I**,  
Thymian-Pernod Sauce **A1,H,I**, Rosmarin-Honig Sauce **A1,H**,

Riesling Sauce **H,N**, Rotwein Sauce **N**



Blattsalate, Kopfsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Spinatsalat,  
Gurkensalat **H**, Möhrensalat, Fenchelsalat, Spargelsalat,  
Krautsalat, Rotkohlsalat, Bohnensalat, Linsensalat, Kichererbsensalat,  
Bauernsalat, Gemüsesalat, Meeresalgensalat

Nudelsalat **D,H,J**, Kartoffelsalat **D,H,J**

### Dressing

Vinaigrette **J**, Balsamico Dressing **J**, Joghurt Dressing **H,J**,  
Senf-Honig Dressing **J**, Himbeer Dressing, Sherry Dressing **J**,  
Rockford Dressing **H,J**, Parmesan Dressing **H,J**



### Salate

# MONDRIAN

Catering & More

## Getränke

Allergene & Zusatzstoffe

Ein gelungenes Event lebt nicht nur von gutem Essen, sondern auch von der passenden Getränkeauswahl. Wählt eure Lieblingsgetränke aus und rundet euer Catering ab.

### Alkoholfreie Getränke

Fachinger medium

Fachinger still

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 8,14

Hachenburger Kalter Kaffee (Cola-Orange Mixgetränk) 14

Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 1,9,13

Vaihinger Apfelsaft naturtrüb

Bionade Limonaden (verschiedene Sorten)

Bionade Eistee Pfirsich oder Zitrone

Orangina Original oder Rouge

### Aperitif

Aperol Spritz 1,13

Hugo

Campari Orange 1,13

Campari Soda 1,13

Martini Bianco / Rosso

### Spirituosen

Grappa, Obstbrände, Vodka, Rum, Whiskey, Kräuterliköre

### Bier

**Bier vom Fass** A1,A3

je nach Wunsch alle Sorten

**Flaschenbier** A1,A3

je nach Wunsch alle Sorten

### Digestif

Ramazotti

Fernet Branca

Averna

Grappa Nonino Chardonnay

### Sekt Sulfite

**Mondrian Limited** – extra trocken / Sektkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg

**Riesling** – trocken, Flaschgärung / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau



### Getränke

### Allergene & Zusatzstoffe

Ein gelungenes Event lebt nicht nur von gutem Essen, sondern auch von der passenden Getränkeauswahl. Wählt eure Lieblingsgetränke aus und rundet euer Catering ab.

### Weiß Weine Sulfite

**Grauburgunder** – trocken / Kiefer, Kaiserstuhl / Baden

**Riesling** – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau

**Spätburgunder Blanc de Noir** – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau

**Sauvignon Blanc** – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe

**Riesling Winninger Domgarten** – trocken / Hess-Hautt, Winnigen/Mosel

**Chardonnay** – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe

**Gavi di Gavi DOCG** – trocken / Serre dei Roveri, Piemont / Italien

**2022er Pouilly Fumé "Le Champ des Vignes" AOC Sauvignon Blanc**

– trocken / Domaine Yvon et Pascal Tabordet, Loire / Frankreich

### Rosé Weine Sulfite

**Schmetterlinge im Bauch** – feinherb / Kiefer, Eichstetten / Kaiserstuhl

**Spätburgunder Rosé** – trocken / Kruger-Rumpf VDP, Münster-Sarmsheim / Nahe

**Rosé des Plages** – feinherb / Les Vins de Saint Saturnin, Languedoc / Frankreich

**Classique Rosé** – trocken / La Grange, Languedoc / Frankreich

### Rot Weine Sulfite

**Spätburgunder** – trocken / Diefenhardt VDP, Martinsthal / Rheingau

**Poetry** – halbtrocken / Kiefer, Eichstetten / Kaiserstuhl

**2018er Côtés du Rhône** – trocken / Domaine Gassier, Rhône / Frankreich

**2018er Caseletti nero di Troja 1850** – halbtrocken / Caseletti, Puglia / Italien

**2022er Barbera Serre dei Roveri** – trocken / Sartirano Figli, Piemont / Italien

**2017er Chianti Classico Riserva DOCG** – trocken / Castello di Meleto, Toscana / Italien

**2018er Amarone della Valpolicella "Leòn" DOCG** – trocken / Ilatium Morini, Venetien / Italien

**Cabernet Sauvignon Merlot** – trocken / Spanisches Kultweingut Enate, Somontano / Spanien



### Allergene und Zusatzstoffe

Hier findet ihr die wichtigsten Allergene und Zusatzstoffe.

Bitte informiert uns aber, wenn wir auch noch andere Allergene oder aber Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -intoleranzen berücksichtigen müssen.

#### Allergene

##### A glutenhaltige Getreide

- A1 Weizen / Dinkel / Einkorn  
Khorasan Weizen (Kamut)
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer

##### B Schalenfrüchte

- B1 Mandeln
- B2 Paranüsse
- B3 Haselnüsse
- B4 Walnüsse
- B5 Cashewnüsse
- B6 Pecannüsse
- B7 Pistazien
- B8 Macadamia / Queensland Nüsse

##### C Krebstiere

##### D Eier

##### E Fische

##### F Erdnüsse

##### G Sojabohnen

##### H Milch

##### I Sellerie

##### J Senf

##### K Sesam / Samen

##### L Lupinen

##### M Weichtiere

##### N Schwefeldioxid & Sulfite

#### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Milcheiweiß
- 12 Phosphat
- 13 chininhaltig
- 14 koffeinhaltig
- 15 taurinhaltig
- 16 bestrahlt
- 17 nach der Ernte behandelt
- 18 gentechnisch verändert



Catering & More

## Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) – Mondrian Catering & More GmbH

Mondrian Catering & More GmbH  
Geschäftsführer: Horst-Jürgen Thelen  
Hohenstaufenstraße 1  
56075 Koblenz  
USt-IdNr. DE 298 057 146

### 1. Geltungsbereich

1.1 Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Catering-Dienstleistungen der Mondrian Catering & More GmbH. Mit der Beauftragung unserer Leistungen erkennt der Kunde (nachfolgend „Auftraggeber“) diese AGB an. Abweichende Bedingungen unserer Vertragspartner sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart wurden.

1.2 Auftraggeber im Sinne dieser AGB sind sowohl Privatpersonen als auch Unternehmen, öffentliche Einrichtungen oder sonstige juristische Personen, die die Leistungen der Mondrian Catering & More GmbH in Anspruch nehmen.

### 2. Angebot und Vertragsabschluss

2.1 Unsere Angebote sind freibleibend. Ein Vertrag kommt erst durch die schriftliche Bestätigung des Auftrags durch die Mondrian Catering & More GmbH oder mit der Erbringung der Leistung zustande.

2.2 Bei Aufträgen mit einem Gesamtwert von 500 € oder mehr ist zur Garantie des Auftrags die Angabe gültiger Kreditkartendaten erforderlich. Sollte keine Kreditkarte vorhanden sein, ist eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % des Gesamtbetrags direkt nach Auftragserteilung notwendig.

2.3 Bei Aufträgen ab 250,00 € oder für Neukunden behalten wir uns vor, eine Anzahlung in Höhe von 50 % des Gesamtbetrags zu verlangen.

2.4 Der Auftraggeber kann Anfragen telefonisch, per E-Mail oder über das Online-Formular auf der Website der Mondrian Catering & More GmbH stellen.

2.5 Der Leistungsumfang umfasst die Zubereitung und Lieferung von Speisen und Getränken sowie die Bereitstellung von Equipment, Servicepersonal und weiteren Catering-Dienstleistungen gemäß individueller Vereinbarung.

2.6 Die Mondrian Catering & More GmbH behält sich das Recht vor, geringfügige Änderungen im Angebot vorzunehmen, wenn dies aus saisonalen, logistischen oder qualitätsbedingten Gründen erforderlich ist.

### **3. Preise und Zahlungsbedingungen**

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht anders angegeben. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von sieben Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

### **4. Stornierungsbedingungen**

Stornierungen werden ausschließlich in schriftlicher Form akzeptiert.

Die Höhe der anfallenden Stornierungsgebühren richtet sich nach dem Zeitpunkt der Absage sowie nach Umfang und Art des Auftrags. Die maßgeblichen Stornierungsfristen und -gebühren werden dem Auftraggeber im schriftlichen Angebot sowie in der Auftragsbestätigung transparent und klar vermittelt.

### **5. Lieferung & Leistungserbringung**

5.1 Die Lieferung erfolgt an die vom Auftraggeber angegebene Adresse und zum vereinbarten Lieferzeitpunkt.

5.2 Beanstandungen bezüglich der erbrachten Leistungen bzw. gelieferte Ware sind unmittelbar vor Ort zu melden.

5.3 Sämtliche von der Mondrian Catering & More GmbH bereitgestellten Leihmaterialien und Gegenstände bleiben deren Eigentum.

### **6. Leistungsumfang und Änderungen**

Der vereinbarte Leistungsumfang ergibt sich aus der Auftragsbestätigung.

### **7. Resteverwertung**

Übrig gebliebene Speisen können auf Wunsch in biologisch abbaubaren Take-away-Boxen mitgenommen werden.

### **8. Hygiene und Lebensmittelrecht**

Wir garantieren die einwandfreie Qualität der gelieferten Speisen gemäß den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Nach Übergabe liegt die Verantwortung für den ordnungsgemäßen Umgang mit den Speisen beim Auftraggeber.

### **9. Allergien & Unverträglichkeiten**

Der Auftraggeber ist verpflichtet, uns vor der Veranstaltung über Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten zu informieren.

### **10. Sonderwünsche & Individualisierungen**

Besondere Anforderungen an Speisen oder Dienstleistungen müssen spätestens zehn Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.

### **11. Veranstaltungsbetreuung**

Falls unser Personal gebucht wird, stellt die Mondrian Catering & More GmbH sicher, dass qualifiziertes Fachpersonal vor Ort ist.

### **12. Haftungsausschluss**

Die Mondrian Catering & More GmbH haftet nur für Schäden, die auf grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zurückzuführen sind.

### **13. Datenschutz**

Alle im Rahmen der Geschäftsbeziehung erhobenen Daten werden ausschließlich zur Auftragsabwicklung genutzt.

### **14. Salvatorische Klausel**

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt.

**Stand: April 2025**

