



Catering by Mohr



**SPEISEN**



**BUFFETS**



**MENÜS**



**DESSERTS**



**GETRÄNKE**



**PERSONAL**



**ZUBEHÖR**



**LOCATIONS**



## *Ihr Team von Catering by Mohr heißt Sie herzlich willkommen!*



Wir unterstützen Privat- und Firmenkunden aus der Region bei kleinen & großen Anlässen. Ob großes Event in einer unserer Locations, bei Firmen- und Familienfeiern & natürlich im kleinen Kreis an Ihrem Wunschort in der Region – wir sind für Sie da.

Gekocht mit Leidenschaft & gestaltet mit viel Fantasie, tragen unsere Speisen dazu bei, Ihre Feier unvergesslich werden zu lassen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Klassikern, als auch kreative Kompositionen in Form von: Fingerfood, Buffets, Menüvorschlägen, vegetarischen & veganen Speisen, Show-Cooking u.v.m, die wir gerne nach Ihren Wünschen individualisieren.

Selbstverständlich legen wir großen Wert auf unseren ökologischen Fußabdruck. Deswegen nutzen wir saisonale und weitestgehend regionale Produkte in bester Qualität, welche wir Ihnen emissionslos in einem unserer mit Solarstrom betriebenen E-Transportern liefern.

Doch bei uns bekommen Sie mehr als kulinarische Highlights! Von der Gabel & dem Tisch an dem Sie speisen, übers köstliche Essen mit passenden Getränken, bis hin zur Zapfanlage. Bei uns erhalten Sie Planung, Gaumenfreuden & Equipment aus einer Hand.

Sie möchten sorgenfrei und ohne unnötigen Stress in Ihr Event starten? – Gerne übernehmen wir die Planung! Profitieren Sie von unseren Kompetenzen in den Bereichen Eventlocations, Eventzubehör, Speisen, Getränken, Fachpersonal u.v.m.

Wir sorgen für einen unvergesslichen Anlass, lassen Sie sich inspirieren!

*Jürgen Mohr*

Online ansehen unter



#### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschwärzt
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker
- 7 Phosphat
- 8 Stabilisatoren
- 9 Nitrit-Pökelsalz

#### Allergene

- a Glutenthaltige Getreide\*
- b Eier\*
- c Erdnüsse\*
- d Milch\*
- e Sellerie\*
- f Sesam\*
- g Lupinen\*
- h Krebstiere\*
- i Fische\*
- j Sojabohnen\*
- k Schalenfrüchte
- l Senf
- m Schwefeldioxid
- n Weichtiere

\* und Erzeugnisse daraus



---

# Speisen

Gluten-/Laktosefreie Speisen bereiten wir Ihnen gerne gegen Aufpreis zu. Alle Gerichte sind ab 10 Portionen buchbar. Wir nehmen Bestellungen bis zu 1.000 Personen an. Alle Preise in Euro.



# Schnittchen & Brötchen

## ½ BELEGTE BRÖTCHEN

mit Wurst   Käse <sup>a,b,d,k,l,m,2,3,4,5,7,9</sup>	2,40
mit Mett   roten Zwiebeln <sup>a,d,m,7,9</sup>	2,80
mit Roastbeef   Camembert   Tomate-Mozzarella <sup>a,b,d,l,m,2,3,4,5,7,8,9</sup>	3,60
mit Fisch <sup>a,b,d,l,m,i,h,2,3,4,5,8</sup>	4,50
mit veganem Belag <sup>a,f,j,l,m,4</sup> 	4,50
Aufpreis für ½ Körnerbrötchen	+0,50

## HANDSCHNITTCHEN

mit Wurst   Käse <sup>a,b,d,k,l,m,2,3,4,5,7,9</sup>	2,30
mit Roastbeef   Camembert   Tomate-Mozzarella <sup>a,b,d,l,m,2,3,4,5,7,8,9</sup>	3,30
mit Fisch <sup>a,b,d,l,m,i,h,2,3,4,5,8</sup>	3,90
mit veganem Belag <sup>a,f,j,l,m,4</sup> 	3,90

## CANAPÉS gemischt belegt

mit Fisch <sup>a,d,l,h,i,4</sup>	4,30
mit Roastbeef   Parmaschinken <sup>a,d,l,h,i,4,7,9</sup>	4,30
mit Brie   Käse <sup>a,d,l,4</sup>	4,30

## BROTKÖRBE

mit Focaccia <sup>a,d</sup>   Knäckebröt <sup>a,f</sup>	4,20
mit Focaccia <sup>a,d</sup>	3,50
verschiedene Brotsorten <sup>a</sup>	3,30
Baguette <sup>a</sup>	3,00

Alle Brotkörbe können auch am Tisch serviert werden  
- Aufpreis von 2,50 Euro je Tisch

Auch glutenfrei möglich

# Dip's & Tellervariation

## DIPS

Schmalztopf 250g <sup>m</sup>	4,50
Senf 180g <sup>l,m</sup>	4,50
Quark 250g <sup>d</sup>	5,20
Sour Cream 250g <sup>d</sup>	5,40
Asia Dip 250g <sup>8</sup>	5,80
Hausgemachte Aioli 250g <sup>j,l,m</sup> 	6,20
Erdnussbutter Dip 250g <sup>k</sup>	6,50
Mango-Aioli 250g <sup>b,d,m,2</sup> 	6,50
Kräuterbutter 250g <sup>d,m</sup>	7,20
Tomatenbutter 250g <sup>d,m</sup>	7,20

## VORSPEISENTELLER

Anti Pasti <sup>m</sup> 	10,90
Anti Pasti   italienische Salami   Parmaschinken <sup>7,9</sup>	12,90
Rote Bete Carpaccio <sup>k,m</sup> 	10,50
Tomate-Mozzarella <sup>d,k</sup> 	10,90
Lachstatar   Rote Beete-Meerrettich-Creme   Wasabi-Mayonnaise <sup>d,l,m,j</sup>	13,50

 vegan

 vegetarisch



# Fingerfood

## VEGETARISCH

Tomaten-Mozzarella-Spieße <sup>d,k</sup>	3,10	Feige   karamellisierten Zwiebeln   Schafskäse   Mandeln <sup>d,m</sup>	6,30
Tiroler Käseknödel   Birnengelee <sup>a,b,d</sup>	2,90	Ziegenkäsepraline   Zartbitterschokolade <sup>d,m</sup>	5,50
Karamellierter Ziegenkäse   Feigen-Preiselbeer-Chutney   Pumpernickel <sup>a,d</sup>	6,40	„Quiche“   bunte Bete   Walnüsse <sup>a,b,d,m</sup>	4,20
Pizzaschnecken gefüllt   Spinat   Schafskäse <sup>a,d</sup>	2,80	Laugenstangen gefüllt   Käse   Frischkäse <sup>a,d,m,4,7,9</sup>	3,00
Blätterteiggebäck   Gemüsefüllung <sup>a,d</sup>	2,80	Laugenpralinen gefüllt   Käse   Frischkäse <sup>a,d,m,4,7,9</sup>	2,50
½ Wrap gefüllt Fresh Garden <sup>a,d,k</sup>	4,50	Bunter Falafel Spieß mit Kräuterjoghurt <sup>a,k,m</sup>	3,50
Wrap-Spieße gefüllt Fresh Garden <sup>a,d,k</sup>	3,30		
Zwiebelkuchen <sup>a,b,d</sup>	3,50		
Bruschetta <sup>a,b,k</sup>	2,90		
Quiche   Gemüse <sup>a,b,d</sup>	3,50		
Reispapier Praline gefüllt   Süßkartoffel Kokoserdnusscreme <sup>m</sup>	4,90		
Spinat-Schafskäse-Tasche <sup>a,d,m</sup>	3,30		
Grünkernküchlein   Gurke <sup>a,b,k,m</sup>	5,20		

# Fingerfood

## VEGAN

Obstspieße	3,00
Zucchini <span>spieße</span>	3,50
Knusprige Rote Bete   Cashewcreme <sup>a,k</sup>	3,50
Knusprige Avocado   Paprikasugo <sup>a</sup>	4,50
Linsenbällchen   Aioli <sup>a,e,f,j,l,m</sup>	3,50
Kräuterseitlinge in Tempurateig gebacken   Aioli <sup>a,j,l,m</sup>	5,60
Falafel-Süßkartoffel-Spieß   Aprikosen-Chutney <sup>a,k,m</sup>	3,40
Reispapier Praline gefüllt   Gemüsefüllung   Wasabi-Mayonnaise <sup>j,l,m</sup>	4,50
Mini-Gurke   Tomatengel   geröstete Brotwürfel <sup>l,m</sup>	4,30
„Dreierlei vom Blumenkohl“ Püree   Gebacken   Gepickelt <sup>a,m,j</sup>	4,90

## FISCH

Lachsspieße   Gurkengel <sup>l</sup>	5,70
Garnelenspieße   Aioli <sup>h,j,l,m,2,3</sup>	5,60
Jakobsmuschel   Crostini   Paprika-Tomaten-Salsa   Tomatengel <sup>a</sup>	8,90
Asiatisch Gebeizter Lachs   Wasabi-Mayonnaise <sup>a,i,1,5</sup>	6,40





# Fingerfood

## SCHWEIN

Datteln   Speckmantel <sup>m,7,9</sup>	2,40
Anti Pasti   Schinken-Grissini <sup>a,b,d,7,9</sup>	4,80
Mini-Frikadelle <sup>a,b,l</sup>	2,40
Mini-Schnitzel <sup>a,b</sup>	2,90
Mettwürstchen <sup>7,9</sup>	2,80
Pizzaschnecken gefüllt   Schinken   Käse <sup>a,d,7,9</sup>	2,80
Blätterteiggebäck   Fleischfüllung <sup>a,b,d</sup>	2,80
Quiche   Speck   Lauch <sup>a,b,d,7,9</sup>	3,90
Gegrillter Kürbis   Schweinebraten <sup>l,m</sup>	4,30
Currywurst   Baguette <sup>a,c,e,l,m,2,3,5,6,7,8,9</sup>	4,90
Laugenstangen gefüllt   Wurst <sup>a,d,m,4,7,9</sup>	3,00
Laugenpraline gefüllt   Wurst <sup>a,d,m,4,7,9</sup>	2,50
Ziegenkäsepraline   Zartbitterschokolade   Speckmousse <sup>d,m</sup>	5,90

## RIND

Roastbeef rosa gebraten   Rotkohlsalat <sup>m</sup>	4,50
Carpaccio-Röllchen <sup>d,m</sup>	5,60
Mini Burger   gebeiztes Rind   getrocknete Tomaten   Parmesan   Rucola <sup>a,b,d,f,j,l</sup>	6,50
Mini Frikadelle <sup>a,b</sup>	2,40

## GEFLÜGEL

Mini Pulled Chicken Burger   Brioche Bun   Salat   Tomate   Gurke <sup>a,b,f,5</sup>	4,50
Hähnchen   Kokosmantel   Ananas Chutney <sup>a,b,j,l,m</sup>	4,80
Hähnchennuggets   Knuspermantel <sup>a,b,m</sup>	2,70
Tandoori-Spieße	3,20
½ Wrap gefüllt   Putenbrust <sup>a,d,k</sup>	4,50
Wrap-Spieße gefüllt   Putenbrust <sup>a,d,k</sup>	4,10

# Suppen & Eintöpfe

## ASIATISCH

	150ml	500ml
Thaisuppe fruchtig scharf <sup>e</sup>	5,70	8,70
Indische Linsensuppe   Kokosmilch   Koriander <sup>e</sup>	6,10	9,10
Ramen   Frühlingszwiebel   Pak Choi   Sojasprossen   Champignons <sup>e,f,j,m,1,4,5</sup>	6,50	9,40

## SAISONAL

	150ml	500ml
Kürbissuppe <sup>d,e</sup>	6,90	9,40
Spargelsuppe <sup>s,d</sup>	5,70	8,70
Schwarzwurzelsuppe   Pesto-Crostini <sup>a,d,e,m</sup>	5,70	8,70
Steckrübensuppe   Speckchips <sup>a,d,e,m,7,9</sup>	5,90	8,90

## KLASSIKER

	150ml	500ml
Tomatencremesuppe   frische Kräuter <sup>d,e</sup>	5,20	8,00
Kartoffelsuppe   Sellerie   Möhren   Lauch <sup>e,m</sup>	5,30	8,30
Kartoffelsuppe   Mettwurst   Sellerie   Möhren   Lauch <sup>e,m,7,9</sup>	6,30	9,50
Erbsensuppe   Kartoffel   Möhren <sup>e,m</sup>	5,30	8,30
Erbsensuppe   Mettwurst   Kartoffeln   Möhren <sup>e,m,7,9</sup>	6,40	9,80
Rinderbrühe   Einlage <sup>e,m</sup>	7,10	10,90
Gulaschsuppe   Paprika   Kartoffeln <sup>d,e,m</sup>	8,10	12,30
Chili sin Carne <sup>e,m</sup>	7,80	12,10
Chili con Carne   Rinderhack <sup>d,e,m</sup>	7,80	12,10

150ml = Vorspeise | 500ml = Tellergericht





# Vorspeisen

## VERSCHIEDENES

Rote-Bete-Carpaccio <sup>k,m</sup> mit Cashew-Creme & karamellisierten Äpfeln 	5,90
Melonenschiffchen <sup>7,9</sup> mit Parmaschinken	6,40
Büffelmozzarella <sup>d,k</sup> mit Strauchtomaten & frischem Basilikum	8,10
Fischplatte <sup>b,d,i,h,l,m,n</sup> Rauchlachs   geräucherte Forelle & Krabben mit Honig-Senf-Dill-Sauce   Brot & Butter <sup>a,d</sup>	11,20
Schinken-/Wurstplatte <sup>d,4,7,9</sup> mit Brot & Butter <sup>a,d</sup>	10,20
Käsebrett <sup>d</sup> mit Brot & Butter <sup>a,d</sup>	10,20

## VITELLO TONNATO <sup>b,d,i,l,m,2,3,5,8</sup>

vom Kalb	7,90
von der Pute	5,90

## ROASTBEEF <sup>b,d,l,m,2,3,5,8</sup>

rosa gebraten mit Remoulade	8,80
rosa gebraten mit Orange & Meerrettich	9,50

## ANTI PASTI

vegetarisch <sup>m</sup> 	6,50
mit Parmaschinken & italienischer Salami <sup>m,7,9</sup>	7,90

# Salate

## KLASSIKER

Kartoffelsalat   Mayonnaise <sup>b,d,l,m,2,3,5,7,8</sup> ✓	4,90
Kartoffelsalat   Speck   Zwiebeln <sup>b,d,e,l,m,2,3,5,7,8,9</sup>	4,90
Klassischer Nudelsalat   Mayonnaise <sup>a,b,d,l,m,2,3,5,7,8</sup> ✓	4,90
Bauernsalat   Oliven   Schafskäse <sup>d,l,m,4</sup> ✓	4,90

## SAISONAL

Melonen-Minz-Salat   Pinienkerne   Rucola   Schafskäse <sup>d,m</sup> ✓	5,90
Gemischte Salatplatte Salate der Saison mit unserem Dressing <sup>l,m</sup> ✓	5,10
Rote Bete Walnussalat <sup>i,m</sup> ✓	6,50
Spitzkohlsalat   Apfel   Meerrettich <sup>a,d,m</sup> ✓	5,20
Spargelsalat   Orangenfilets   frische Kräuter <sup>m</sup> ✓	6,90
Möhren-Apfelsalat   Sesam-Senf-Dressing <sup>f,l,m</sup> ✓	6,50

## MEDITERRAN

Italienischer Pflücksalat   Croûtons   Senf-Himbeer-Vinaigrette <sup>a,l,m</sup> ✓	6,50
Spanischer Nudelsalat   Chorizo   Oliven	6,20
Pikanter mediterraner Linsensalat   Fetakäse <sup>k,e,d</sup> ✓	6,20
Taboulé Couscous   Tomaten   Gurken   Minze   Petersilie <sup>a,e,l,m</sup> ✓	5,30
Rucola Salat   Cocktailtomaten   Parmesan   Pinienkerne   dunkler Balsamico Dressing <sup>d,k,l,m</sup> ✓	6,30





# Hauptgänge

## SCHWEIN

Saftige Schweineroulade Ricotta   getrocknete Tomaten   Salbeisauce   Rosmarinkartoffeln   mediterranes Gemüse <sup>b,d,e,l,m</sup>	23,90
Schweinefilet   Pfeffer-Cognac-Sauce mit Mandelbrokkoli   Kartoffelgratin <sup>d,e,k,l,m</sup>	25,00
Spießbraten   Zwiebel-Senf-Füllung   Schwarzbiersauce   Honigkartoffeln <sup>a,b,e,l,m</sup>	19,50
Schweinegeschnetzeltes Zürcher Art   Spätzle <sup>a,b,d,e,m</sup>	18,50
Knuspriger Grillschinken   Sauerkraut   Kartoffelpüree <sup>d,m,7,9</sup>	17,50
Kassler & Mettwurst   Grünkohl   geröstete Kartoffeln *Saisonal* <sup>d,e,l,m,7,9</sup>	20,50

## RIND

Saftige Rinderroulade   Burgundersauce   Rotkohl   Kartoffelklöße <sup>a,b,d,e,l,m,2,3,5,7,9</sup>	24,50
Rinderbraten   kräftige Sauce   Speckbohnen   Spätzle <sup>a,b,d,e,l,m,7,9</sup>	24,50
Filet Mignon   Portwein-Kirsch-Jus   wilder Broccoli   Kartoffelgratin (160g) <sup>a,d,e,m</sup>	38,90
Kalbsbäckchen   Kartoffel-Senf-Püree   glasierte Möhren <sup>a,b,d,e,l,m</sup>	29,50
Stroganoff Rinderfilet   Butterkartoffeln <sup>a,d,e,m</sup>	37,00
Rindergulasch   Butternudeln <sup>a,d,e,m</sup>	22,90
Westfälisches Pfefferpotthast   Salzkartoffeln   Gewürzgurken   Rote Bete <sup>a,d,e,l,m,2,3,5</sup>	23,50
Sauerbraten   Zuckerrübensirup   Zimtrötkohl   Kartoffelklöße <sup>a,b,d,e,m,2,3</sup>	23,50

# Hauptgänge

## GEFLÜGEL

Fruchtiges Thai Curry   Soja-Hähnchen   Zitronen-Chili Reis <sup>e,f,m,j,1,4</sup>	22,00
Hähnchenbrust   Parmesan-Tomaten-Kruste   Rosmarin-Honig-Chili- Möhre   Gnocchi	24,90
Gänsebrust   Rotkohl   Kartoffelklöße   karamellierte Maronen <sup>a,b,d,e,k,m,2,3</sup>	28,90
Zarte Hähnchenbrust   Schwerter-Senf-Honigsauce   gebratene Champignons   Reis <sup>a,d,e,l,m</sup>	18,90

## FISCH

Gebratener Zander   Zitronensoße   Kokos-Chili-Möhren   Bulgur <sup>a,e,d,l,m</sup>	32,50
Rotbarsch   Paranusspanade   Süßkartoffelpüree   grüner Spargel <sup>a,b,d,j</sup>	29,90
Lachsfilet   Riesling Sauce   Gemüsestreifen   Sellerie-Cashew-Püree <sup>d,e,i,k,m</sup>	25,90
Doradenfilet   Ratatouille   Rosmarinkartoffeln <sup>d,j</sup>	24,90

## VEGETARISCH

Sojafrikadellen   Rahmwirsing   Salzkartoffeln <sup>a,b,d,e,m</sup>	19,90
Gebackene Risottobällchen   Ratatouille <sup>a,b,d,m</sup>	18,90
Spinatknödel   Nussbutter   geschmolzene Tomaten   Rucola   Parmesan <sup>a,b,d</sup>	16,90
Linsennudeln   vegetarische Bolognese   Parmesan <sup>e,d,j,k</sup>	20,50
Paprika mit Gemüsefüllung & Käse überbacken   Tomaten Basilikumsauce   Reis <sup>a,d,e</sup>	13,90
Bunte Gnocchi <sup>a,b</sup>	4,90

## VEGAN

Indisches Curry   Sojasprossen   Pak Choi   Champignons   Soja Tofu   Zitronen-Chili Reis <sup>e,f,k,j,1,4</sup>	22,50
Grüner Tee-Kichererbsen Muffin   Basilikum-Schokotopping   Buntres Blumenkohl-Gemüse <sup>a,k,m</sup>	23,90
Wirsing Roulade gefüllt mit Karotte und Kürbis   Gemüse Jus   Kartoffelpüree <sup>a,e,m</sup>	26,50
Spinat-Strudel   Tomaten-Zwiebel-Gemüse <sup>a,e,m</sup>	18,90
Kartoffel-Gemüse-Pfanne   Kräutercreme   Salat <sup>e,j,l,m</sup>	16,90





# Pasta Variation

## UNSER KLASSIKER

Lasagne Verdure <sup>a,b,d,m</sup> 	13,90
Lasagne alla Casalinga mit Hackfleisch <sup>a,b,d,m</sup>	14,50
Pasta   Ratatouille   Ziegenfrischkäse   Basilikum <sup>a,b,d,k,m</sup>	17,90

## VEGAN

Rote Bete-Meerrettich Ravioli   gerösteter Rosenkohl   Pinienkerne <sup>a,m</sup>	22,50
---	-------

## VEGETARISCH

Rustico Tortelli Formaggio di Capra Feine Ziegenfrischkäsefüllung mit Rosmarin   Honig & Crème fraîche   mediteranes Gemüse   Tapenade <sup>a,b,d</sup>	22,90
Agnolotti Porcini Extra feine Teigware gefüllt mit Steinpilzen & Ricotta Mit Rucola, Erdnüssen & Rieslingsauce <sup>a,b,c,d</sup>	22,90
Tortellini Ricotta & Spinaci Herzhafte Ricotta-Spinatfüllung   Tomatensoße mit frischen Kräutern & Parmesan <sup>a,b,d,e,2</sup>	22,90

Unsere BBQ-Angebote finden Sie auf Seite 16 bis 21. Webergrill und Grillzelt sind immer inklusive,  
Grillpersonal ist optional buchbar – siehe Seite 37.

# BBQs



---

# Buffet

Unsere Buffetangebote finden Sie auf Seite 22 bis 25.



# BBQ

## EINSTEIGER AB 20 PERS. | 6 METER BUFFET

### VOM GRILL

- Rostbratwurst <sup>e,l,m,2,5,6,7,8,9</sup>
- marinierte Nackensteaks <sup>a,d,e,l,m</sup>
- Hähnchenbrust | Honig-Chili-Marinade <sup>m</sup>

### SATTMACHER

- Grillgemüse | Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Kirschtomaten
- Bauernsalat | Oliven | Schafskäse <sup>d,l,m,4</sup>
- Italienischer Nudelsalat | Rucola | getrocknete Tomaten <sup>a,b,d,k,l,m,7</sup>

### BEIWERK

- Brotkorb <sup>a</sup>
- Kräuter- & Tomatenbutter <sup>d,m,4</sup>
- Grillsaucen <sup>a,d,e,j,l,m</sup>

28,90

## FORTGESCHRITTEN AB 30 PERS. | 8 METER BUFFET

### VOM GRILL

- Rostbratwurst <sup>e,l,m,2,5,6,7,8,9</sup>
- Hähnchenbrust | Soja-Orangen-Marinade <sup>m</sup>
- marinierte Nackensteaks <sup>a,d,e,l,m</sup>
- Confiertes Schweinebauch <sup>9</sup>

### SATTMACHER

- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse | Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Kirschtomaten
- Gemischter Salat mit Dressing <sup>l,m</sup>
- Taboulé | Couscous | Tomaten | Gurken | Minze | Petersilie <sup>a,e,l,m</sup>

### BEIWERK

- Brotkorb <sup>a</sup>
- Kräuter- & Tomatenbutter <sup>d,m,4</sup>
- Grillsaucen <sup>a,d,e,j,l,m</sup>

35,90

# BBQ

## PROFI

AB 70 PERS. | 12 METER BUFFET

### VOM GRILL

- Rostbratwurst <sup>e,l,m,2,5,6,7,8,9</sup>
- marinierte Nackensteaks <sup>a,d,e,l,m</sup>
- Roastbeef <sup>m</sup>
- Garnelenspieße <sup>h,j,l,m,2,3</sup>
- Spareribs <sup>a,e,l,m,7,9</sup>
- Lachs | Apfel-Grapefruit-Salsa <sup>f,i,l,m</sup>

### SATTMACHER

- Rosmarinkartoffeln 
- Pommes 
- Grillgemüse | Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Kirschtomaten 
- Coleslaw <sup>b,d,e,l,m</sup> 
- Bauernsalat | Oliven | Schafskäse <sup>d,l,m,4</sup> 

### BEIWERK

- Brotkorb <sup>a</sup>
- Aioli <sup>j,l,m</sup>  Kräuterquark, Kräuter- & Tomatenbutter <sup>d,m,4</sup> 
- Grillsaucen <sup>a,d,e,j,l,m</sup>

### FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

- Dessert-Variationen in kleinen Gläsern

45,90





# BBQ

## EXPERTE

AB 100 PERS. | 12 METER BUFFET

### VOM GRILL

- Rostbratwurst <sup>e,l,m,2,5,6,7,8,9</sup>
- Schweinerückensteak | Kräutermarinade <sup>a,d,e,l,m</sup>
- Roastbeef <sup>m</sup>
- Garnelenspieße <sup>h,j,l,m,2,3</sup>
- Spareribs <sup>a,e,l,m,7,9</sup>
- Wildlachs <sup>i</sup>
- Pulled Pork Burger <sup>a,b,d,e,l,m</sup>

### SATTMACHER

- Grillgemüse | Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Kirschtomaten <sup>✓</sup>
- Rosmarinkartoffeln <sup>✓</sup>
- Pommies <sup>✓</sup>
- Zitronen-Thymian-Hollandaise
- Coleslaw <sup>b,d,e,j,m</sup> <sup>✓</sup>
- Spanischer Nudelsalat | Chorizo | Oliven
- Bauernsalat | Oliven | Schafskäse <sup>d,l,m,4</sup> <sup>✓</sup>

### BEIWERK

- Brotkorb <sup>a</sup>
- Aioli <sup>j,l,m</sup> <sup>✓</sup>
- Kräuterbutter & Tomatenbutter <sup>d,m,4</sup> <sup>✓</sup>
- Grillsaucen <sup>a,d,e,j,l,m</sup>
- Kräuterquark <sup>d</sup> <sup>✓</sup>

### FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

- Dessert-Variationen in kleinen Gläschen

49,90

# Optional zubuchbar vom Grill

## BURGER VARIATION

Homestyle Burger Quick & Easy <sup>a,d,l,m,1,9</sup>	8,90
Homestyle Duroc Burger <sup>a,d,l,m,1,9</sup>	14,90
Homestyle Chikn Burger <sup>a,m,7,9</sup>	8,50
Umami Master Burger <sup>a,d,l,m,1,9</sup> 	9,90
Red Oat Burger <sup>a,d,l,m,1,9</sup> 	9,90
Mac n Cheese burger <sup>a,d,l,m,1,9</sup>	10,90

## VEGAN / VEGETARISCH

mit Bulgur gefüllte Tomaten 	5,20
Tofu-Ananas-Spieße <sup>e,f,j,l,m</sup> 	5,50
Süßkartoffel-Zwiebel-Spieße   Avocado-creme   Granatapfelkerne <sup>e,f,l,m</sup> 	4,20
Tomaten-Mango-Spieße   Sesam <sup>e,f,l,m</sup> 	5,20
Chicorée   Senf-Orangen-Honig-Marinade <sup>e,l,m</sup> 	3,90
Cevapcici <sup>e,g,l,m</sup> 	5,20
Feta <sup>d</sup> 	5,50

Alle Burger werden mit Brioche Bun, Salat, Gurke, Tomate und Barbeque Sauce\* serviert.  
Auf Wunsch auch mit Bacon: plus 50 Cent.

\*ausser Chickenburger: Mangochutney (anstatt Barbeque Sauce)





## Optional zubuchbar vom Grill

### SÜSSES

#### ab 20 Einheiten bestellbar

Banane gefüllt mit Schokolade <sup>d</sup> 	5,90
Banane gefüllt mit Erdnussbutter <sup>c</sup> 	5,90
Banane gefüllt mit Karamellsauce <sup>d</sup> 	5,90
Saisonobst   Rosmarin   Honig   griechischer Joghurt <sup>d,m</sup> 	6,90
Saisonobst   Agavendicksaft   Kokosjoghurt <sup>m</sup> 	6,90
Mini-Schokokuchen <sup>a,b,d</sup> 	3,90

#### ab 35 Einheiten bestellbar

Obstspieße (Auswahl je nach Saison) 	2,90
---	------

### FLEISCH / FISCH

Irish Dry Aged Roastbeef (250g roh Gewicht)	21,90
Wildschweinbratwurst (65g)	3,90
Salsiccia mit Fenchel vom Duke Berkshire Schwein	3,50
Lammrücken 150g	14,50
Thunfisch Steak (150g Roh Gewicht)	17,90

# Im Land der Pasta

AB 60 PERS. | 12 METER BUFFET

Unsere Pasta Sorten sind gegen Aufpreis Austauschbar sprechen sie uns gerne an.

## VOM GRILL

- Garnelen
- Rinderfilet
- Schweinefilet

## VOM TOPF & PFANNE AUF DEN TELLER

- Tortellini Ricotta & Spinaci
- Rustico Tortelli Formaggio di Capra
- Agnolotti Porcini
- Rosmarinkartoffeln
- mediterranes Gemüse

## ON TOP

- ital. Pflücksalat | Crôutons | Senf-Himbeer-Vinaigrette
- Cherrytomaten | Rucola
- Schinken-Chips | Parmesan
- Nüsse | Kerne
- Whiskeysauce
- Tomatensauce
- Kräuterbutter
- Wiberg-Menagen | Salz | Pfeffer

69,90



# Mediterran

## BUFFET 1

AB 20 PERS. | 5 METER BUFFET

### VORSPEISEN

- Rucola | Cocktailtomaten | Parmesan | Pinienkerne | Balsamico-Dressing
- Italienischer Pflücksalat | Croûtons | Senf-Himbeer-Vinaigrette
- Brotkorb | Tomatenbutter

### HAUPTSPEISEN

- Penne | Ratatouille | Ziegenfrischkäse | Basilikum
- Rustico Tortelli Formaggio di Capra | getrocknete Tomaten-Paprika | mediterranes Gemüse | Tapenade
- Lasagne alla Casalinga mit Hackfleisch

25,90

## BUFFET 2

AB 60 PERS. | 8 METER BUFFET

### VORSPEISEN

- Tomaten-Mozzarella Platte
- Antipasti Platte
- Garnelenspieße
- Vitello Tonnato „Pute“
- Rucola | Cocktailtomaten | Parmesan | Pinienkerne | Balsamico-Dressing
- Nudelsalat ital. | Rucola | getrocknete Tomate
- Brotkorb | Aioli | Tomatenbutter

### HAUPTSPEISEN

- Doradenfilet | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln
- Tortellini Ricotta & Spinaci | Kirschtomaten | Weißweinsauce
- Hähnchenbrust | Parmesan-Tomaten-Kruste | Rosmarin-Honig-Chili- Möhre | Gnocchi

### DESSERTS

- Tiramisu
- Joghurtmousse | Mangomark

64,90

# Rustikal

## BUFFET 1

AB 40 PERS. | 8 METER BUFFET

### VORSPEISEN

- Tiroler Käseknödel | Birnengel
- Roastbeef | Rotkohlsalat
- Salatplatte | Dressings
- Nudelsalat | Mayonnaise
- Brotkorb | Kräuterbutter

### HAUPTSPEISEN

- Spinatknödel | Nussbutter | geschmolzene Tomaten | Rucola | Parmesan
- Schweinefilet | Pfeffer-Cognac-Sauce | Mandelbrokkoli | Rosmarinkartoffeln
- Rinderroulade | Burgundersauce | Rotkohl | Klöße
- Gemüse | Hollandaise

### DESSERTS

- Bayrische Creme | Fruchtmarmelade
- Dunkle Mousse au Chocolat

58,90

## BUFFET 2

AB 30 PERS. | 7 METER BUFFET

### VORSPEISEN

- Mini-Salzkuchen mit Käse
- Mini-Salzkuchen mit Mett
- Kartoffelsalat | Speck | Zwiebel
- Nudelsalat | Mayonnaise

### HAUPTSPEISEN

- Grillschinken | Sauerkraut | Kartoffelpüree
- Hähnchenbrust | Rotweinjus | Rotkohl | Serviettenknödel

### DESSERTS

- Rote Grütze | Vanillesauce
- Schokopudding | weiße Schokospitter

38,90





# Vegetarisch

## BUFFET 1

AB 20 PERS. | 5 METER BUFFET

### VORSPEISEN

- Anti Pasti Platte
- Büffelmozzarella | Strauchtomaten | Basilikum
- Brotkorb | Tomatenbutter

### HAUPTSPEISEN

- Riesenravioli gefüllt mit Mascarpone, getrocknete Tomaten & Paprika | mediterranem Gemüse | Tapenade
- Gebackene Risottobällchen | Ratatouille

43,00

## BUFFET 2

AB 30 PERS. | 8 METER BUFFET

### VORSPEISEN

- Grünkernküchlein | Gurke
- Ziegenkäsepraline | Zartbitterschokolade
- Pikanter Mediterraner Linsensalat | Fetakäse
- Taboulé | Couscous | Tomaten | Gurken | Minze & Petersilie
- Brotkorb | Tomatenbutter

### HAUPTSPEISEN

- Sojafrikadellen | Rahmwirsing | Salzkartoffeln
- Rote Bete-Meerrettich Ravioli 🌿 | gerösteter Rosenkohl | Pinienkerne
- Spinatknödel | Nussbutter | geschmolzene Tomaten | Rucola | Parmesan

### DESSERTS

- Obstsalat | Traubengel
- Toblerone Mousse

53,50

# Vegan

## BUFFET 1

AB 10 PERS. | 4 METER BUFFET

### VORSPEISEN

- Mini-Gurke | Tomatengel | geröstete Brotwürfel
- Linsenbällchen | Aioli
- Italienischer Pflücksalat | Croûtons | Senf-Himbeer-Vinaigrette
- Brotkorb | Aioli

### HAUPTSPEISEN

- Indisches Curry | Sojasprossen | Pak Choi | Champignons | Soja Tofu | Zitronen-Chili Reis
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne | Kräutercreme | Salat

49,90

## BUFFET 2

AB 30 PERS. | 6 METER BUFFET

### VORSPEISEN

- Kräuterseitlinge | Tempurateig | Aioli
- Falafel-Süßkartoffel-Spieß | Aprikosen-Chutney
- Taboulé | Couscous | Tomaten | Gurken | Minze | Petersilie
- Rote Bete Walnusssalat
- Brotkorb | Hummus

### HAUPTSPEISEN

- Grüner Tee-Kichererbsen Muffin | Basilikum-Schokotopping | buntes Blumenkohl-Gemüse
- Wirsingroulade gefüllt mit Karotte und Kürbis | Gemüse Jus | Kartoffelpüree
- Spinat-Strudel | Tomaten-Zwiebel-Gemüse

### DESSERTS

- Obstsalat | Traubengel
- Milchreis Bällchen | weiße Schokolade | karamellisierte Pinienkerne

57,90





---

# Menüs

Alle Menüs sind inklusive Küchenpersonal.  
Besteck und Geschirr finden Sie auf Seite 39.

# Menü Vorschläge

## FLEISCH

### Amuse-Gueule

#### 1. Gang

Confierter Schweinebauch | grüner Spargel |  
Speck & Wildkräuter-Salat

#### 2. Gang

Gesmokter Lachs | Grillgemüse |  
Rosmarinkartoffeln | Aioli

#### 3. Gang

Rippchen | Spitzkohl-Fenchel-Salat | Brot & Dips

#### 4. Gang

Gegrillte Marshmallows |  
Obstspieße mit verschiedenen Saucen

#### Zum Abschluss

Petit Fours

110,00

## FLEISCH

### Amuse-Gueule

#### 1. Gang

Lachstatar | Gurkenkaviar | Minzjoghurt

#### 2. Gang

Pastinaken-Creme-Suppe | Tee-Öl

#### 3. Gang

Wild-Berry gebeiztes Rind | Maronenpüree | Buchenpilze |  
Radicchio

#### 4. Gang

Honig-Ingwer-Kuchen | Ingwer | Süßholzeis | Brombeere

#### Zum Abschluss

Petit Fours

110,00



Diese Menüs sind Beispiele. Gerne fertigen wir für Sie und Ihre Gäste ein individuelles Menü an.

# Menü Vorschläge

**VEGAN** 

## *Amuse-Gueule*

### **1. Gang**

„Dreierlei vom Blumenkohl“

### **2. Gang**

Gazpacho | alte Tomatensorten | geeiste Avocado

### **3. Gang**

Jackfruit | Pflaume | Kichererbse | Mangold

### **4. Gang**

Macadamia-Brownie | Himbeersorbet | Pfirsich

### **Zum Abschluss**

Petit Fours

**105,00**

Dieses Menü ist ein Beispiel. Gerne fertigen wir für Sie und Ihre Gäste ein individuelles Menü an.



---

# Desserts



# Desserts

## KLASSIKER

Duett von weißer & dunkler Mousse au Chocolat <sup>b,d,m</sup>	6,50	Cheesecake Törtchen   Pistaziensoße <sup>a,b,d,k</sup>	8,90
Toblerone Mousse <sup>b,d,m</sup>	6,50	Cheesecake Törtchen   Schokoladensoße <sup>a,b,d</sup>	8,50
Klassisches Tiramisu <sup>a,d,b,m</sup>	6,50	Cheesecake Törtchen   Lemon-Curd <sup>a,b,d</sup>	8,70
Blaubeer Tiramisu <sup>a,d,b,m</sup>	7,20	Pralinen ab 30 Stück verschieden sortiert (auch vegan 🌱 möglich)	2,90
Erdbeer Tiramisu *Saisonal* <sup>a,d,b,m</sup>	7,80	Macarons <sup>b,c,d,5,8</sup>	2,00
Frischer Obstsalat   Traubengel   Obst der Saison <sup>m</sup> 🌿	7,80		
Frischer Obstsalat   Schoko-Mascarponecreme <sup>b,d,m</sup>	7,90		
Joghurtmousse   Fruchtspiegel <sup>b,d</sup>	6,50		
Panna Cotta   frische Beeren <sup>d</sup>	6,20		
Rote Grütze   Vanillesauce <sup>b,d,m,8</sup>	5,80		
Dessertkuchen   verschiedene Sorten <sup>a,b,d,k</sup>	2,90		
Kuchen   verschiedene Sorten <sup>a,b,d,k</sup>	4,20		
Süße Teilchen   verschiedene Sorten <sup>a,b,c,d,k</sup>	2,10		
Milchreis   weiße Schokolade   Pinienkernen <sup>k,d</sup>	7,30		
Macadamia- Brownie   Pfirsich-Rosmarin-Ragout <sup>a,b,k</sup>	8,50		

## FROSTIGE NASCHKATZEN BAR

3 verschiedene Eissorten 7,50

### On Top(ping):

- Sahne
- frisches Obst
- Schokolinsen
- Smarties
- Bunte Streusel
- Weingummi
- Oreo Kekse
- Mandelsplitter
- Chocolate-Chip-Cookies
- Erdbeersauce | Karamellsauce | Pistaziensoße

**AB 70  
PERSONEN**



---

# Getränke

Barpersonal befindet sich auf Seite 37. Zapfanlagen, Theken, Kühlschränke, Kaffeevollautomaten, Gläser und vieles mehr finden Sie ab Seite 39. Alle Getränke können auch als Pauschale angeboten werden.



# Bier & alkoholfreie Getränke

## AUS DER FLASCHE

Brinkhoffs No.1	0,33l	2,00
Brinkhoffs No.1 Radler Naturtrüb	0,33l	2,00
Brinkhoffs No.1 0,0%	0,33l	2,00
Dortmunder Kronen	0,33l	2,00
Borussia Export	0,33l	3,00
Bergmann	0,33l	3,00
Hövels	0,5l	3,90
Schöfferhofer Weizen Mix	0,3l	3,00
Schöfferhofer Weizen	0,5l	3,00
Schöfferhofer Weizen 0,0%	0,5l	3,50
Kraft Malz	0,33l	2,50

## VOM FASS

Brinkhoffs No.1	30l	110	50l	135
Dortmunder Kronen	30l	110	50l	135
Borussia Export	30l	155		
Bergmann Pils	30l	155		
Hövels	30l	140		

## SCHORLEN & HOMEMADE LIMONADE

Granini Schorle Apfel, Maracuja, Rhabarber	0,33l	3,00
Limette-Minze-Basilikum	0,3l	4,00
Ananas-Kokos-Wasser	0,3l	4,00
Orange-Granatapfel-Wildberry	0,3l	4,00

# Kühles & Heißes

## WASSER & LIMOS

Selters medium & still	0,25l	1,50		
Selters medium und still	0,75l	3,50		
Pepsi Cola	0,33l	2,00	1,0l	3,50
Pepsi Max	0,33l	2,00	1,0l	3,50
7 up	0,33l	2,00	1,0l	3,50
Mirinda	0,33l	2,00	1,0l	3,50

### REGIONAL

Ruhrpott Kohla	0,33l	3,50		
Himbär	0,33l	3,50		
Froschbrause	0,33l	3,50		
Oma	0,33l	3,50		

### BIO-ZERTIFIZIERT

ORGANICS Easy Lemon	0,25l	3,00		
ORGANICS Simply Cola	0,25l	3,00		
ORGANICS Black Orange	0,25l	3,00		
ORGANICS Viva Mate	0,25l	3,00		

## SÄFTE

Diverse Säfte von Granini	0,2l	2,50		
Diverse Säfte von Granini	1,0l	4,50		

## KAFFEE & TEE

Filterkaffee		2,00		
Meßmer Tee		2,00		

Kaffeevollautomaten  
finden Sie auf Seite 40.

## HOT WINTER

Glühwein	0,2l	2,50		
Punsch alkoholfrei	0,2l	2,50		
Hot Punch	0,3l	3,50		
Hot Mojito	0,3l	3,50		
Hot Colada	0,3l	3,50		





# Wein, Sekt & Champagner

## WEINGUT HEINRICH GIES

Riesling trocken	0,7l	15,00
Riesling Halbtrocken	0,7l	15,00
Grauer Burgunder	0,7l	15,00
Weißer Burgunder	0,7l	15,00
Sauvignon Blanc	0,7l	15,00
Chardonnay	0,7l	15,00
Sauvignon Blanc Barrique	0,7l	25,00
Merlot Rose	0,7l	15,00
Cabernet Sauvignon	0,7l	15,00

## WEINGUT VIER JAHRESZEITEN

Dürkheimer Schenkenböhl Kanzler Spätlese	15,00
--	-------

## SEKTKELLEREI OHLIG

Secco trocken	0,7l	12,00
Secco trocken Piccolo	0,2l	3,50
Secco Sweet Piccolo	0,2l	3,50

## CHAMPAGNER

Perrier Jouet Grand Brut	0,7l	59,00
Perrier Jouet Grand Brut BLANC DE BLANCS	0,7l	89,00
Perrier Jouet Grand Brut BLASON ROSÉ	0,7l	79,00
Moët & Chandon Impérial Brut	0,7l	59,00
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	0,7l	89,00
Moët & Chandon Rosé	0,7l	69,00

# Longdrinks & Spirituosen

## LONGDRINKS & APERITIF

Lillet Wild Berry	4,90
Gin Tonic	4,90
Fresco Spritz	4,90
Aperol Spritz	4,90
43er Maracuja	4,90

## FILLER

Schweppes Wild Berry	1,0l	4,50
White Peach	1,0l	4,50
Dry Tonic	1,0l	4,50
Ginger Ale	1,0l	4,50
Bitter Lemon	1,0l	4,50

COCKTAILS AUF  
ANFRAGE

## SPIRITUOSEN

Catering by Mohr Kräuterlikör	0,7l	15,00
Absolut Vodka	1,0l	27,00
Havana Club 3 Jahre	1,0l	32,00
Ramazotti	1,0l	29,00
Ramazotti Crema	0,7l	23,00
Ramazotti Sambucca	0,7l	24,00
Olmecca Tequila Silver	0,7l	32,00
Berliner Luft	0,7l	14,00
Beefeater Gin	1,0l	26,00
Malfy Gin	0,7l	35,00
Lillet	0,7l	25,00
43er	1,0l	35,00
Jameson Whiskey	0,7l	33,00
Four Roses Whiskey Bourbon	1,0l	23,00





---

# Personal

# Fachpersonal

Veranstaltungsleitung	65,00
Servicekraft	35,00
Bartender	55,00
Barkraft	35,00
Abräumer	30,00
Küchenleitung	85,00
Koch / Griller	60,00
Imbisskoch	45,00

Preise je Stunde, ab einer Stunde vor Veranstaltungbeginn für mindestens 3 Std. zzgl. 50% für An- Abfahrt.  
Servicepersonal ist nur bei Bestellung von Getränken, Köche nur in Verbindung mit BBQs oder Kochevents buchbar.





---

# Eventzubehör

Gerne liefern wir Ihnen Ihr Equipment auch nach Hause.

# Besteck & Geschirr

## BESTECK

Suppenlöffel	10er-Set   Silber   20 cm	3,00
Gabel	10er-Set   Silber   20 cm	3,00
Messer	10er-Set   Silber   22 cm	3,00
Kaffee-/Tee-/Dessertlöffel	10er-Set   Silber   15 cm	2,50
Kuchengabeln	10er-Set   Silber   15 cm	2,50

## GESCHIRR

Suppen- & Untertasse	30er-Set   Weiß   13 cm	21,00
Buffetteller	30er-Set   Weiß   26 cm	12,00
Mittelteller	40er-Set   Weiß   18,5 cm	12,00

## TASSEN

Kaffee- & Untertasse	30er-Set   Weiß   0,2l	21,00
Cappuccino- & Untertasse	30er-Set   Weiß   0,4l	30,00
Espresso- & Untertasse	10er-Set   Weiß   0,1l	5,00
Latte-Macchiato-Glas	10er-Set   Klar   0,3l	5,00

## GLÄSER

Wasserglas	24er-Set   Klar   0,33 l	8,40
Sektglas	40er-Set   Klar   0,1 l	13,90
Weißweinglas	24er-Set   Klar   0,2 l	8,40
Rotweinglas	24er-Set   Klar   0,2 l	11,60
Willi-Glas	40er-Set   Klar   0,2 l	8,00
Brinkhoff's No. 1 „Szene“	24er-Set   Klar   0,25 l	7,20
Cocktailglas „Havana“	10er-Set   Klar   0,3 l	4,00





# Thekenzubehör

## THEKEN, ZAPFANLAGEN & KÜHLUNG

Alu Aufsatz – Thekenbereich Aluminium   200 x 90 x 60 cm	25,00
Alu Aufsatz – Spültheke & Zapfsäule Aluminium   2 Leitig ohne Durchlaufkühler   200 x 90 x 60 cm	50,00
Kühlschrank, XXL 190 x 63 x 55 cm	60,00
Zapfanlage Table-Top 104 x 115 x 70 cm   inkl. Zubehör, 420 W	39,00
Zapfanlage mit Fasskühlbox Edelstahl + 2 Kühlschubladen 271 x 80 x 123 cm	250,00

## KAFFEE- & TEEZUBEHÖR

Bonamat Filterkaffeemaschine 2 x 10l   Silber   400 W/230 V	230,00
Kaffeevollautomat WMF 1100S Schwarz/Silber   230 V/2,3 kw	190,00
Filterkaffeemaschine Schwarz   230 V	20,00
Rundfilterkaffeemaschine Schwarz/Silber   230 V	40,00

# Tische & Stühle

## STÜHLE & TISCHE

Bankett-/Konferenzstuhl gepolstert   Schwarz/Silber   90 cm	3,50
Beach Liege versch. Farben   100 x 90 cm	8,50
Bankett-/Buffettisch 6 Pers.   Weiß/Alu.   180 x 75 cm	5,00
Banketttisch, rund 8 Pers.   Weiß   Ø 155 cm	7,50
Banketttisch, rund 10 Personen   Braun   Ø 183 cm	12,50
Konferenztisch Weiß/Alum.   176 x 138 x 60 cm	9,50
Stehtisch rund Weiß   Ø 70 cm	15,00
Bierzeltgarnitur 1 Tisch & 2 Bänke   Holz/Grün 220 x 50 cm	15,00

## STUHL- & TISCHWÄSCHE

Stuhlhülle „Universell“	Weiß oder Schwarz	2,90
Tischdecke	Weiß   130 x 220 cm	10,00
Tischdecke, rund	Weiß   Ø 210 cm	20,00
Stehtischhülle	Farbwahl   Ø 70 cm	10,00
Stoffservietten	10er-Set   Weiß   51 x 51 cm	20,00

Catering by Mohr



Eine größere Auswahl und  
Optische Darstellung finden Sie auf:

[catering-by-mohr.de/Eventzubehör](https://catering-by-mohr.de/Eventzubehör)



---

# Locations

# Catering by Mohr Locations



## EVENTHOUSE

### Adresse

Hohensyburgstr. 181, 44265 Dortmund-Hohensyburg

### Gästezahl

Gala	70-110 Personen
Stehend	200 Personen

Homepage



YouTube Video



Preisübersicht



Kalender



# Catering by Mohr Locations



## DEUSENKIRCHE

### Adresse

Deusener Straße. 26, 44369 Dortmund

### Gästezahl

Gala

30-72 Personen

Stehend

180 Personen

Homepage



YouTube Video



Preisübersicht



# Catering by Mohr Locations



## ALTE SCHMIEDE SAAL

### Adresse

Hülshof 32, 44369 Dortmund

### Gästezahl

Gala  
Stehend

80-200 Personen  
300 Personen

Homepage



YouTube Video



Preisübersicht



# Catering by Mohr Locations



## DASA STAHLHALLE

### Adresse

Friedrich-Henkel-Weg 1-25, 44149 Dortmund

### Gästezahl

Gala

440 Personen

Stehend

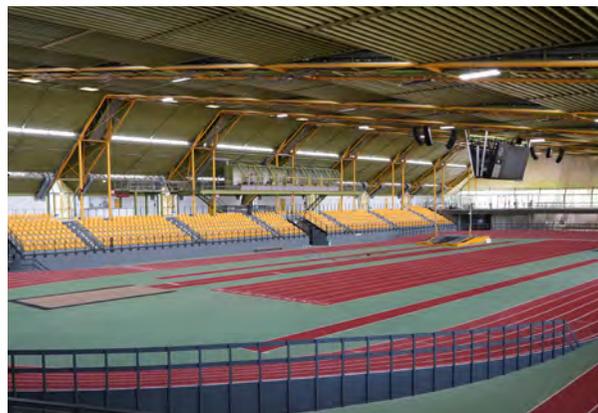
1000 Personen

[Homepage](#)



Nur für Firmenevents buchbar

# Catering by Mohr Locations



## HELMUT KÖRNING HALLE – GLASHAUS

### Adresse

Strobelallee 40, 44139 Dortmund

### Gästezahl

Gala

250 Personen

Homepage



YouTube Video



Preisübersicht



# Catering by Mohr Locations

beliebtester Ambiente  
Trauert Dortmunds



## KAPELLE WISCHLINGEN

### Adresse

im Revierpark Wischlingen  
Wischlinger Weg 50, 44369 Dortmund

### Gästezahl

bis

90 Personen

Homepage & Kalender



YouTube Video



Preisübersicht



# Catering by Mohr Locations



## SCHLOSS SYTHEN

### Adresse

Stockwieser Damm 25, 45721 Haltern am Se

### Gästezahl

Gala

30-60 Personen

Homepage & Kalender



YouTube Video



Preisübersicht



# Partner Locations



## ALTES PASTORAT

Bochum | Gästezahl 20-150



## ZECHЕ HANNOVER

Bochum | Gästezahl 50-100



## ALTES ZOLLHAUS ZONS

Dormagen | Gästezahl bis 104



## PFIFFIKUSHAUS

Herne | Gästezahl 50-80



## BLUE:BEACH

Witten | Gästezahl 50-2000



## HOTEL HAUS HOHENSTEIN

Witten | Gästezahl 70-140

# Tagungs Locations



## LENSING-CARRÉE CENTER

Dortmund | Gästezahl 2-200



## DASA

Dortmund | Gästezahl 20-650



## HELMUT-KÖRNIG-HALLE

Dortmund | Gästezahl 2-200



## EVENTHOUSE

Dortmund | Gästezahl bis 120

Catering by Mohr



Alle Locations sowie  
detaillierte Informationen  
finden Sie auch auf unserer  
Internetseite unter

[catering-by-mohr.de/locations](https://catering-by-mohr.de/locations)



**SIE ERREICHEN UNS UNTER  
0231-179755  
INFO@CATERING-BY-MOHR.DE**

**WWW.CATERING-BY-MOHR.DE**