

HOCHZEIT

Buffets • Menüs • Locations



Catering by Mohr

Inhaltsverzeichnis

4	Fingerfood	13	BBQ
6 – 8	Rustikale Buffets	14 – 15	Menüs
9 – 11	Mediterrane Buffets	16	Extras
12	Fit & Gesund, Pasta	18 – 19	Locations

Zeitplan einer klassischen Hochzeitsfeier



Catering aus Leidenschaft.

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

Gekocht mit Leidenschaft und 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 und 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 und dem Tisch an dem Sie speisen, übers köstliche Essen mit passenden Getränken, bis hin zur Zapfanlage. Bei uns erhalten Sie Planung, Gaumenfreuden und 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 und Lucy Mohr

FINNIGER FOOD

FINGERFOOD

Empfang Klassik

2 Teile pro Person 4,90 €

Auswahl durch die Küche


Donut-Wall

pro Donut

1,90 €

Empfang Mediterran

4 Teile pro Person 10,90 €

Nudel-Sticks Sweet & Sour 
Bunte Falafel-Spieße
mit Joghurt-Dip 
Pulled Chicken Honey
gesmokter Hähnchenspieß

Empfang Süß

4 Teile pro Person 13,50 €

selbstgemachte Petit Four 
Macarons 

S

T

E

F

F

D

B

6

BUFFETS

Rustikal Basic

ab 50 Personen

Preis pro Person

*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

ohne Meeresvielfalt 35,90 €

inkl. Meeresvielfalt + 6,00 €

inkl. Dessert + 4,90 €

Brot und Dips

Catering by Mohr Brotkorb Rustikal

Kräuterbutter ✓

Aioli ✓

Vorspeisen auf Platten

Melonenschiffchen mit Schinken

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum ✓

Meeresvielfalt

Fischplatte mit gebeiztem Lachs, geräucherter Forelle und Krabben mit Honig-Senf-Dillsauce

Fingerfood

Hähnchenspieße

Mini-Schnitzelchen

Mini-Burger „Pulled Chicken“

Obstspieße ✓

Salatauswahl

Nudelsalat ✓

Apfel-Rotkrautsalat ✓

Kartoffelsalat Münsterländischer Art ✓

Warmes BuffetKnuspriger Grillschinken
mit Hövels-BiersauceHähnchenbrust Filets
in Tranchen geschnitten

in Schwerter Senf Honig-Sauce

Frische Tortellini

gefüllt mit Ziegenkäse in Sahne-Sauce ✓

Beilagen

Kartoffelpüree ✓

Spätzle ✓

Reis ✓

Kaisergemüse ✓

Champignons ✓

DessertUnser Dessert wird in kleinen Gläschen
angerichtet und liebevoll ausgarniert.

Grießcreme ✓

Tiramisu ✓

Süße Teilchen ✓

Rustikal Klassik

ab 50 Personen

Preis pro Person

*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

ohne Meeresvielfalt 39,90 €

inkl. Meeresvielfalt + 6,00 €

inkl. Dessert + 6,50 €

Brot und Dips

Catering by Mohr Brotkorb Rustikal

Kräuterbutter ✓

Aioli ✓

Vorspeisen auf Platten

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum ✓

Meeresvielfalt

Fischplatte mit gebeiztem Lachs, geräucherter Forelle und Krabben mit Honig-Senf-Dillsauce

Fingerfood

Datteln im Speckmantel

Mini-Burger „Pulled Chicken“

Laugenpralinen gefüllt mit Frischkäse ✓

Mini-Frikadellen (Rind)

Salatauswahl

Nudelsalat ✓

Kartoffelsalat Münsterländischer Art ✓

Apfel-Möhren-Salat ✓

Warmes Buffet

Saftige Mini Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gurke, Zwiebel und Senf, schonend gegart in kräftiger Bratensauce

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Sahnesauce

Paprika-Schiffchen gefüllt mit Reis, Tomatensauce und mit Käse überbacken ✓

Beilagen

Bandnudeln ✓

Kartoffelgratin ✓

Spätzle ✓

Kaisergemüse ✓

Speckbohnen

Dessert

Unser Dessert wird in kleinen Gläschen angerichtet und liebevoll ausgarnt.

Rote Grütze ✓

Cheesecake Törtchen mit Himbeermark ✓

Obstsalat ✓



BUFFETS

Rustikal Deluxe

ab 60 Personen

Preis pro Person

*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

ohne Meeresvielfalt 48,90 €

inkl. Meeresvielfalt + 6,00 €

inkl. Dessert + 4,90 €

Brot und Dips

Catering by Mohr Brotkorb Rustikal

Kräuterbutter ✓ und Aioli ✓

Salatauswahl

Gurkensalat in Schmand-Sauce ✓

Kartoffelsalat Münsterländischer Art ✓

Farmersalat ✓

Vorspeisen auf Platten

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade

Rote Bete Carpaccio mit karamellisierten

Äpfeln und gerösteten Walnüssen ✓

Warmes Buffet

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce

Schweinefilet in Pfeffer-Cognac-Sauce

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis-

Karamellzwiebeln in Salbeibutter

und Balsamico-Creme ✓

Meeresvielfalt

Fischplatte mit gebeiztem Lachs, geräucherter

Forelle und Krabben mit Honig-Senf-Dillsauce

Beilagen

Kartoffelgratin ✓

Bandnudeln ✓

Süßkartoffelpüree ✓

Romanesco ✓

Kaisergemüse ✓

Fingerfood

Knusprige Avocado mit Tomaten-Sugo ✓

Feige mit karamellisierten Zwiebeln

und Ziegenkäse ✓

Datteln im Speckmantel

Mini-Frikadellen (Rind)

Dessert

Serviert in Gläschen, liebevoll ausgarniert.

Schokomousse ✓

Mandelmilchcreme ✓

Mediterran Basic

ab 50 Personen

Preis pro Person

*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

ohne Meeresvielfalt 35,90 €

inkl. Meeresvielfalt + 6,00 €

inkl. Dessert + 5,50 €

Brot und Dips

Catering by Mohr Brotkorb Mediterran

Aioli 

Tomatenbutter 

Vorspeisen auf Platten

Anti Pasti 

Tomate-Mozzarella 

Meeresvielfalt

Fischplatte mit gebeiztem Lachs, geräucherter Forelle und Krabben mit Honig-Senf-Dillsauce

Fingerfood

Mini-Burger „Pulled Chicken“

Quiche mit Gemüse 

Gesmokte Hähnchenspieße

Tortilla Flammkuchen

Salatauswahl

Pikanter Mediterraner Linsensalat mit Fetakäse 

Pasta provençal 

Warmes Buffet

Hähnchen Piccata in Ei-Parmesankruste mit Tomaten-Basilikum Sauce

Saftige Schweineroulade gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten in Salbeisauce

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Amarena-Kirsch und Rosmarinbutter 

Beilagen

Bunte Gnocchi 

Rosmarin Drillinge 

Reis 

Mediterranes Gemüse 

Dessert

Unser Dessert wird in kleinen Gläschen angerichtet und liebevoll ausgarniert.

Tiramisu 

Rotweincreme 

BUFFETS

Mediterran Klassik

ab 50 Personen

Preis pro Person

*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

ohne Meeresvielfalt 48,90 €

inkl. Meeresvielfalt + 6,00 €

inkl. Dessert + 5,50 €

Brot und Dips

Catering by Mohr Brotkorb Mediterran

Aioli 

Tomatenbutter 

Vorspeisen auf Platten

Anti Pasti 

Vitello Tonnato von der Pute

Meeresvielfalt

Fischplatte mit gebeiztem Lachs, geräucherter Forelle und Krabben mit Honig-Senf-Dillsauce

Fingerfood

Wrapspieße Pute

Tomate-Mozzarella Spieße 

Pizzaschnecken mit Spinat und Käse 

Mini-Burger „Pulled Chicken“

Salatauswahl

Pasta provençal 

Taboulé Salat 

Warmes Buffet

Hähnchen Florentina Art in Salbeisauce

Italienischer Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln in Rotweinsauce

Gebackene Risotto-Bällchen 

Beilagen

Rosmarin Drillinge 

Bunte Gnocchi 

Bandnudeln 

Glasierte Möhren 

Ratatouille 

Dessert

Unser Dessert wird in kleinen Gläschen angerichtet und liebevoll aus garniert.

Panna Cotta 

Tiramisu 

BUFFETS

Mediterran Deluxe

ab 70 Personen

Preis pro Person

49,90 €


*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

inkl. Dessert + 7,10 €

Brot und Dips

Catering by Mohr Brotkorb Mediterran

Aioli 

Tomatenbutter 

Vorspeisen auf Platten


Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum 

Anti Pasti 

Fingerfood

Carpaccio Röllchen

Roastbeef Frischkäse Röllchen

Linsnbällchen 

Quiche mit Gemüse 

Salatauswahl


Pikanter mediterraner Linsensalat
mit Fetakäse 

Pasta provençal 


Warmes Buffet

Ossobuco geschmorte Kalbsbeinscheiben
mit Wurzelgemüse und Kräutern


Doradenfilet goldbraun gebraten
mit Safran-Sauce

Zucchini gefüllt mit mediterranem Gemüse,
Tomaten-Sahne-Sauce, überbacken 

Beilagen

Polenta 

Rosmarin-Drillinge 

Bandnudeln 

Gemüse

Mediterranes Gemüse 


Artischockenherzen 

Dessert

Unser Dessert wird in kleinen Gläsern
angerichtet und liebevoll aus garniert.

Rotweincreme 

Schokoladen-Himbeer-Mousse 

 vegetarisch  vegan

BUFFETS

Pasta Welten

ab 40 Personen

Preis pro Person

47,50 €

*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

inkl. Dessert + 7,00 €


Brot und Dips

Catering by Mohr
Brotkorb Mediterran

Aioli 

Tomatenbutter 

Vorspeisen auf Platten

Tomate-Mozzarella
mit frischem Basilikum 

Anti Pasti 

Fingerfood

Nudel-Sticks Sweet & Sour 


Muschelnudeln gefüllt
mit Spinat und Schafskäse 

Salatauswahl


Nudelsalat 

Pasta provençal 

Warmes Buffet: Pasta Bar

Selbstgemachte
Ravioli Rustico mit herzhafter
Füllung aus Schafskäse und
Feige im Blaumohn-Teig 

Selbstgemachte Ravioli Triangolo
Tartufo mit herzhaftem
schwarzem Trüffel 

Selbstgemachte
Tortellini Fromaggio
mit Parmesanfüllung 

Saucen

Tomatensauce 

Sahne-Schmand-Sauce 

Pesto Rosso 

Parmesan 

Fleisch und Fisch

Rinderfilet-Spitzen

Garnelen

Dessert

Spaghetti-Eis 

Fit & gesund

ab 30 Personen


Preis pro Person

36,90 €

*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

inkl. Dessert + 7,35 €

Brot und Dips

Catering by Mohr Brotkorb
Aioli 

Vorspeisen auf Platten

Rote-Bete-Carpaccio mit
karamellisierten Äpfeln und
gerösteten Walnüssen) 

Fingerfood

Bunte Falafel-Spieße mit Mayo 

Linsenbällchen 

Mini-Gurke 


Salatauswahl

Taboulé Salat 

Mangosprossen-Salat 

Farmersalat 

Warmes Buffet

Kichererbsen Curry
mit Gemüse und Anis Reis 

Warschauer Kartoffelröllchen
mit veganer Bratensauce 

Zucchini-Spaghetti mit Tomaten-
Concassée und Pesto Verde 

Dessert

Unser Dessert wird in kleinen
Gläsern angerichtet und
liebvoll ausgarniert.

Obstsalat 

Mandelmilchcreme 

BUFFETS

BBQ Deluxe

ab 80 Personen

Preis pro Person

*inkl. Rechauds, Vorlage und Buffetschilder

inkl. Personal 69,90 €

ohne Personal 55,90 €

Brot und Dips

Catering by Mohr Brotkorb Rustikal

Kräuterbutter ✓

Aioli ✓

Vorspeisen auf Platten

Anti Pasti ✓

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum ✓

Salatauswahl

Kartoffelsalat Münsterländischer Art ✓

Apfel-Möhren Salat ✓

Vom Weber-Grill

In Kräutern mariniertes Roastbeef am Stück,
vor Ort tranchiert

Kalbshälfte gegrillt mit Preiselbeer-Sauce

Halloumi-Käse mariniert
mit Soja und Limetten ✓

Vom Smoker-Grill

Saftig zarte Spareribs mit BBQ-Sauce

Lachs am Stück mit BBQ-Sauce

Aus der Paella Pfanne

Frisch gegrilltes Gemüse ✓

Sweet Chili Süßkartoffeln ✓

Rosmarinkartoffeln ✓

Saucen

BBQ-Sauce ✓

Curry-Mango Dip ✓

Schmand-Kräuter Dip ✓


S Ü N E M E

MENÜS

Mediterran ab 30 Personen

Preis pro Person 79,50 €

Amuse Gueule

Brot mit Tomatencreme
und Kräuterbutter 

Vorspeise

Rinder-Carpaccio mit Rucola,
Parmesanspänen und Pinienkernen

Hauptgang

Ossobuco
geschmorte Kalbsbeinscheiben
mit Wurzelgemüse, Kräuterjus
und Polenta-Talern

Dessert

Vanille Panna Cotta
mit frischem Obst und Gelato 

by Mohr ab 30 Personen

Preis pro Person 85,90 €

Amuse Gueule

Brot mit Kräutercreme
und Salzbutter 

Vorspeise

Gefüllte Feigen mit Ziegenkäsecreme
mit Serrano-Schinken

Hauptgang

Schweinefilet in Pfeffer-Cognac-Sauce
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Dessert

Schokoladen-Himbeer-Mousse 

Meereswelt ab 30 Personen

Preis pro Person 87,90 €

Amuse Gueule

Brot mit Kräutercreme
und Salzbutter 

Vorspeise

Krabbenschaumsuppe

Hauptgang

Lachsfilet mit Beluga-Linsen
und Hummer-Schaum

Dessert

Zitronen Törtchen
mit Gelato und Obst 

Vegetarisch ab 30 Personen

Preis pro Person 69,90 €

Amuse Gueule

Brot mit Baba Ghanoush
und Salzbutterm 

Vorspeise

Gerillter Chicorée
mit Wassermelone und Tofu 

Hauptgang

Kichererbsen-Curry
mit Zucchini-Paprika und Anisreis 

Dessert

Mandelmilch-Creme 


Herbst ab 30 Personen

Preis pro Person 89,90 €

Amuse Gueule

Brot mit Salzbutterm
und Kräutercrème 

Vorspeise

Kürbiscrème mit Sternanis
und Balsamico Perlen 

Hauptgang

Lammkarree mit Pistazienkruste
und Preiselbeersauce, glasierten
Möhren und Herzogin-Kartoffeln

Dessert

Cheesecake Törtchen
mit lauwarmen Kirschen 

Winter ab 30 Personen

Preis pro Person 96,90 €

Amuse Gueule

Brot mit Salzbutterm
und Tomatencreme 


Vorspeise

Sellerie-Birnen-Suppe
mit Croutons 

Hauptgang

Rinderfilet mit Tiger-Garnelen
Surf & Turf mit Kartoffel-Törtchen und
karamellisierter Kürbis-Rotweinsauce

Dessert

Lebkuchen-Mousse
mit Pflaumenragout 



Vorspeisensuppe

Steinpilzsuppe, am Tisch serviert 

5,50 €*

Parmesan Leib

Bandnudeln aus dem Parmesanleib 

Mit Pesto Rosso, Rucola 

9,90 €*

Mit Garnelen

15,90 €*

Rib Eye Steak

Vor Ort tranchiert 

9,50 €*

Spanferkelbraten

Vor Ort tranchiert

3,00 €*

Serranoschinken

Vor Ort gehobelt

2,00 €*

Eisbar (ab 70 Personen)

3 Eissorten nach Wahl, mit Toppings

7,50 €*

Mitternachtssnack

mit Baguette

Currywurst

4,90 €*

Currywurst vegetarisch 

5,90 €*

Chili con Carne

5,50 €*

Chili sin Carne 

5,90 €*

*Preis pro Person



LOCATIONS



Deusenkirche

von 30 bis 72 Personen

Deusener Straße. 215, 44369 Dortmund



Alte Schmiede / Saal

von 100 bis 200 Personen

Hülshof 32, 44369 Dortmund





Eventhouse

von 70 bis 110 Personen

Hohensyburgstr. 186, 44265 Dortmund



Feiern Sie direkt bei uns
in Dortmund!



Krystall

von 60 bis 200 Personen

Brandschachtstraße 14, 44149 Dortmund



Alle Locations und
detaillierte Informationen
finden Sie auf:
catering-by-mohr.de/locations

KONTAKT

Catering by Mohr GmbH & Co. KG

Brandschachtstraße 14
44149 Dortmund

Telefon: 0231 17 97 55

Whatsapp: 0162 9738084

E-Mail: info@catering-by-mohr.de

Bürozeiten: Mo – Fr von 9 – 16 Uhr



www.catering-by-mohr.de