

CARL CATERING



Premium-Biolandküche



Fingerfoodbeispiel: Bio Bento Box

Willkommen bei Carl Catering!

Als einziger zertifizierter Bioland-Caterer in NRW setzen wir Maßstäbe in punkto nachhaltiger Speisenqualität und authentischem Geschmack. Als regionaler Netzwerker mit überregionalem Angebot kreieren wir eine jahreszeitlich bestimmte innovative Bioküche. Nach Ihren Vorgaben planen und realisieren wir Ihre Veranstaltung bis ins Detail. Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot!

Matthias Carl & Team



| Thema | Seite |
|---------------------------|-------|
| Qualität | 6/7 |
| Das Braten-Büfett | 8/9 |
| Das ultrasaisonale Büfett | 10/11 |
| Das vegetarische Büfett | 12/13 |
| Das pure Büfett | 14/15 |
| Das Hochzeitsbüfett | 16/17 |
| Das Vier-Gang-Menü | 18/19 |
| Menüett | 20/21 |
| Das Hochzeitsmenüett | 22/23 |
| Fingerfood & Suppen | 24/25 |
| Weitere Informationen | 26/27 |
| Notizen | 28/29 |

Hochzeit im Alten Hamburger Jachtclub



Bioland ist der bedeutendste Verband für ökologischen Landbau in Deutschland. 5.800 Landwirte, Gärtner, Imker und Winzer wirtschaften nach den Bioland-Richtlinien. Hinzu kommen über 1.000 Partner aus Herstellung und Handel wie Bäckereien, Molkereien, Metzgereien und Gastronomie.

Gemeinsam bilden sie eine Wertegemeinschaft zum Wohl von Menschen und Umwelt.

Seit über 40 Jahren entwickeln die Bioland-Mitglieder mit ihrem Verband eine ökologisch, ökonomisch und sozial verträgliche Alternative zur intensiven, von Industrie und Fremdkapital abhängigen Landwirtschaft. Ziel der täglichen Arbeit der Bäuerinnen und Bauern ist die nachhaltige Erzeugung hochwertiger und gesunder Lebensmittel. Wirtschaften im Einklang mit der Natur, Förderung der Artenvielfalt sowie aktiver Klima- und Umweltschutz sichern unsere Lebensgrundlagen und erhalten eine vielfältige Kulturlandschaft.

Premium-Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau – wo immer möglich in Bioland-Qualität – werden bei uns mit traditioneller Handwerkskunst und einer guten Prise Innovation zu hochwertigen Speisen veredelt. Ob Fleisch, Fisch, Gemüse, hochwertige Öle, Gewürze – nehmen Sie uns beim Wort: Wir verarbeiten nur die beste Qualität. Unsere mobile Küche bringt es dann auf den Punkt: heiße Speisen ohne lange Warmhaltezeiten, bissfestes Gemüse, saftiges Fleisch, Salate frisch für Sie mariniert und serviert.

Genießen Sie À-la-carte-Qualität für Ihr Büfett oder Menü.

Wir wünschen guten Appetit!

Mobile Küche im Einsatz



Vorspeisen

Weißkrautsalat mit Lorbeer, Weißweinessig und Senföl

Geschmorter Champignon und Kräuterseitling in Olivenöl nativ extra

Gurkensalat mit Feta, Dill und Sonnenblumenkernöl

Dip

Curry-Knoblauch-Dip

Hauptgänge

Premium Krustenbraten vom Bioland-Schwein in Paprikamarinade gebacken
Zum selber schneiden! Wir liefern ohne zusätzliche Kosten mit: Schneidbrett, Wärmelampe, Fleischgabel und Messer.

Hausgemachte Bratensauce mit saisonalen Kräutern

Ofenkartoffelscheiben mit Pfannensalinensalz, schwarzem Pfeffer und Olivenöl

Saisonales Gemüseratatouille

Pastetenteigröllchen mit Lauch, Schmorpilzen und Gouda

Desserts

Premium Mousse au chocolate

Weiteres

Brotkorb mit Premium-Ciabatta von den Bäckermeistern der Bioland-Bäckerei Naturkraft aus Detmold

Preis: auf Anfrage

Der Krustenbraten



Das
ultrasaisonale
Büfett
Winter

10

Suppe

Kohlrabi-Cremesuppe

Vorspeisen

Postelein in Blütenhonig-Senf-Dressing

Schwarzer Rettich-Steckrüben-Salat

Rote-Bete-Mozzarella-Basilikum

Weißkrautsalat mit Apfelessig, Rohrohrzucker und Lorbeer

Knuspriges Ciabatta mit Walnusskernpesto

Hauptgänge

Würziges Gulasch von Schwein und Rind in einer kräftig-erdigen Madras-Curry-Sauce

In Olivenöl gebackene Pellkartoffelecken

Rotkraut mit Zimt und Nelken

Wirsing-Möhren-Gemüse in Senföl

Hokkaidokürbis mit würzigem Bockshornkleekäse überbacken

Desserts

Warmes Zimt-Apfel-Kompott mit Vanilleeis

Weiteres

Brotkorb mit handgefertigtem Brot und Brötchen von den Bäckermeistern der Bioland-Bäckerei Naturkraft aus Detmold

Beste Bioland-Butter

Preis: auf Anfrage

Küchenchefs M. Rodewald & M. Carl



Bioland

11

Suppe

Gemüsecremesuppe mit Senföl

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit Honig-Senf-Vinaigrette

Tomate-Mozzarella-Basilikum mit bestem Olivenöl nativ extra und Aceto Balsamico

Gurkensalat mit würzigem Ziegenkäse und frischem Dill

Auberginensalat mit getrockneten Tomaten und Schnittlauch

Gebackene Zucchinirollchen mit westfälischem Parmesan und Knoblaucholive

Knuspriges Ciabatta mit Mandelkernpesto

Hauptgänge

Ofenkartoffelscheiben mit Sommergemüse-Ratatouille und Parmesan

Im Mangoldblatt gebackener Brokkoli

Hausgemachte Schupfnudeln in Gorgonzolasauce

Pastetenteigröllchen mit Kräuterseitling, Schafskäse und Lauch

Gebackene Basmatireisbällchen

Dips

Paprika-Basilikum-Dip

Thymian-Oliven-Dip

Desserts

Handgeschöpfte Vanillequarkcreme

Obstsalat mit frischer Minze

Weiteres

Brotkorb mit handgefertigtem Brot und Brötchen von den Bäckermeistern der Bioland-Bäckerei Naturkraft aus Detmold

Käseplatte mit besten Hart- und Weichkäsen vom Bioland-Hof Flötotto aus dem Extertal

Beste Bioland-Butter

Preis: auf Anfrage

Fingerfood-Beispiel: Bio Bento Box



Das pure
Büfett **gluten-**
sowie milchfrei,
Frühsommer

Suppe

Feine Kartoffel-Lauch-Suppe mit Macadamianussöl

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit Essig-Öl-Vinaigrette

Möhren-Apfel-Salat mit Sesamöl und Kräutern der Provence

Gurkensalat in Olivenöl mit frischem Dill

In Olivenöl eingelegter grüner Spargel im hauchdünnen Schinkenmantel

Provenzalischer Lachssalat mit Reisspirelli, Blattpetersilie, Sellerie und Knoblauch

Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons in Haselnussöl und Kräutern der Provence, braun gebraten und mit Aprikosenkern-pesto überbacken

In Olivenöl geschmorte Ofenkartoffelscheiben

Gedämpfte Möhren in Sesamöl, mit einem Hauch Kümmel mariniert

Warme Reisteigröllchen mit Muskatnuss-Mangold und gebratenem Räuchertofu

Buchweizenmedaillons

Dips

Honig-Ingwer-Dip

Thymian-Oliven-Dip

Desserts

Erstklassiges Kokosreiseis mit hausgemachter Schokoladensauce

Erdbeersalat mit Bourbon-Vanille-Sauce

Preis: auf Anfrage

Salatauswahl auf Eis



15



14

Suppe

Spargelcreme-Hochzeitssuppe

Vorspeisen

Frische Blattsalate mit Akazienhonig-Senf-Dressing

In Sesamöl eingelegter weißer Spargel

Geschmorter Rosenseitling und Champignon
mit Oregano, Thymian und Olivenöl nativ extra

Pastetenteigröllchen mit gebratenen Austernpilzen,
Bärlauch und Parmesan

Knusprig gebackenes Ciabatta mit Mandelkernpesto

Pizzaecken mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch
und Gouda

Hauptgänge

Saltimbocca vom Schweinefilet mit frischem Salbei und
fein geräuchertem Schinken in Butter gebraten und im
Ofen à la minute gebacken

In Olivenöl geschmorte Ofenkartoffelscheiben

Blumenkohl und Brokkoli in Sesamöl mariniert
und mit würzigem Bockshornkleekäse überbacken

Saftige Hähnchenbrustfilets im Lauchbett mit
Rosmarin

Frühlingsgemüse-Ratatouille mit Macadamianussöl

Semmelknödelstangen in Gorgonzolasauce

Dips

Curry-Knoblauch-Dip

Paprika-Basilikum -Dip

Desserts

Original italienisches Demeter-Vanilleeis der
Spitzenklasse mit hausgemachter Erdbeersauce

Mousse au chocolat mit geschmolzener
Kuvertüre und frischer Sahne

Weiteres

Käseplatte mit besten Hart- und Weichkäsen
vom Bioland-Hof Flötotto aus dem Extertal

Brotkorb mit handgefertigtem Brot und
Brötchen von den Bäckermeistern der
Bioland-Bäckerei Naturkraft aus Detmold

Beste Bioland-Butter

Preis: auf Anfrage

Hochzeitsbüfett Vorspeisen



Das
Vier-Gang-Menü
Spätsommer bis
Herbst

18

Suppe

Kartoffel-Hokkaidokürbis-Suppe mit Maracujaöl. Dazu reichen wir warmes Ciabatta.

Zwischengang

Pastetenteigröllchen mit geschmortem Austernpilz, Champignon und Rosenseitling. Mit mediterranen Kräutern und Parmesan. Dazu ein saisonaler Blattsalat in Akazienhonig-Senf-Dressing

Hauptgang

In Butter gebratenes Schweinefilet im Pinienkern-Lauchbett

Kartoffelgratin von neuen Kartoffeln mit frischer Sahne und Olivenöl nativ extra

Blumenkohl und Brokkoli mit Ziegenkäse

Dessert

Vanille-Heidelbeer-Soufflé mit Puderzucker und Karamell

Preis: auf Anfrage

Showküche mit Matthias Carl



19



Menüett[®]

Was klingt wie ein traditioneller französischer Volkstanz, ist unsere Verbindung von Menü und Büfett zu einer neuen Speisenfolge, dem Menüett. Die „kleinen“ Gänge, also Suppe, Vorspeise, Zwischengang und Dessert, werden an der klassisch eingedeckten Tafel serviert. Der Hauptgang wird am Büfett kredenzt. Die klassischen Elemente der Menüform werden also mit den modernen Elementen der Büfettform aufgelockert, bereichert, ergänzt. Besonders geeignet für festliche Familienfeiern wie Hochzeiten und Geburtstage.

Das
Hochzeitsmenüett
Spätsommer

Suppe
Am Tisch serviert

Hochzeitssuppe mit Kräuterroyal und sommerlichen Gemüsen

Zwischengang
Am Tisch serviert

Tomatensalat mit Olivenöl und Aceto Balsamico auf in Sommerkräutern marinierten Mozzarella-scheiben. Dazu knusprig gebackenes Ciabatta mit hausgemachtem Mandelkernpesto

Hauptgang
Am Büfett serviert

Medaillons vom Galloway-Rind-Roastbeef in Rosmarin Olivenöl gebacken

Premium-Rotweinjus à part

In Olivenöl geschmorte Ofenkartoffelscheiben

In Sesamöl gebratene Zucchinischeiben

Blumenkohl und Brokkoli, gedämpft, mariniert und mit Bockshornkleekäse überbacken

Auf der Auberginenscheibe gebackenes Lachsfilet mit Thymianbutter

Hausgemachte Cannelloni mit Schmorpilzen, Lauch und Parmesan

Brot und Käse
Am Büfett serviert

Bioland-Brotkorb

Käseplatte mit besten Hart- und Weichkäsen vom Bioland-Hof Flötotto aus dem Extertal

Beste Bioland-Butter

Dessert
Am Tisch serviert

Heidelbeermousse mit Knusperzimtkeks

Preis: auf Anfrage

Show-Kochevent



Bioland



Ciabatta

Kräuterciabatta mit geschmorten Scheiben vom Champignon. Curry-Kräuter-Dip und Blattpetersilie. **Preis:** auf Anfrage

Helles Ciabatta mit Cherrystrauchtomate, Mozzarella und Basilikum. **Preis:** auf Anfrage

Gemüseciabatta mit Mandelkernpesto, Falafelbällchen und Thymian. **Preis:** auf Anfrage

Kräuterciabatta mit Bioland-Knochenschinken und eingelegter Gurke. **Preis:** auf Anfrage

Helles Ciabatta mit Feldsalat, Premium-Räucherlachs und Dill-Dip. **Preis:** auf Anfrage

Weitere Vorschläge: auf Anfrage

Spieße

Paprika, Zucchini, Möhre und Taifun-Räuchertofu mit schwarzem Pfeffer in Sonnenblumenkernöl und Olivenöl scharf angebraten.

Preis: auf Anfrage

In feine Streifen geschnittene Bioland-Kartoffeln, in bestem Sonnenblumenkernöl gebacken und mit gemahlenem Salinensalz und Paprika fein gewürzt.

Preis: auf Anfrage

Cannelloni mit frischem Gemüse der Saison, umhüllt mit hausgemachtem Basilikum-Nudelteig. Mit Tomaten-Cashewkern-Pesto verfeinert. Und mit einer gekräuterten Olive veredelt.

Preis: auf Anfrage

Mehr Informationen: www.spießbox.com

Suppen

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Macadamianussöl

Preis: auf Anfrage

Champignon-Cremesuppe mit Haselnussöl

Preis: auf Anfrage

Feine Erbsensuppe mit Lauch und Arganöl

Preis: auf Anfrage

Rote-Bete-Cremesuppe mit feinem Senföl

Preis: auf Anfrage

Frisches Ciabatta inklusive

Weitere Vorschläge: auf Anfrage

Fingerfoodbeispiel: Garnelen, Ciabatta, Käse



Qualität_ Alle Speisen aus kontrolliert biologischem Anbau, überwiegend in Bioland-Qualität. **Preis-information_** Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. **An-und Abfahrt_** 0,80 Euro/km ab 30 km. **Geschirr und Besteck_** 3,50 Euro/Person. **Spülkosten_** 2,80 Euro/Person. **Büfettpersonal_** 32,80 Euro/Stunde. **Mobile Küche vor Ort_** Pauschale: Preis auf Anfrage. Inklusive Küchentechnik und Koch, der die Speisen für Sie präsentiert und vollendet. **Preisänderungen vorbehalten_** Mehr Personen = Preis-senkung. Weniger Personen = Preiserhöhung. **Ermäßigung für Kinder_** 7 bis 12 Jahre 75 %, 4 bis 6 Jahre 50 %, 0 bis 3 Jahre frei. **Hinweis_** Einzelne Speisen variieren nach Jahreszeit. Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot! **Probesszen_** Gerne nach Absprache möglich.

Kontakt

Carl Catering
Matthias Carl
Stemberg 68
32805 Horn-Bad Meinberg

Telefon 05234/1244940

E-Mail info@carl-catering.de

Internet www.carl-catering.de

Zertifiziert

Bioland-Vertragspartner Nr. 905174
EG-Bio-Siegel: DE-Öko-001

Die aktuellen Zertifikate stehen im Internet zum Download bereit.

Stand

01/2024

Vielen Dank: für Ihr Interesse!



Bioland

Notizen:

Mittelalterbankett mit Musik und 5-Gang-Menü



27



Bioland

28

CARL CATERING

Biolandküche und Veranstaltungsmanagement

Kontakt: Stenberg 68, 32805 Horn-Bad Meinberg

Tel.: 05234/1244940 **Web:** www.carl-catering.de

