SPServices

Wir planen,

Sie feiern!

Grill & Barbecue

Wir verkaufen Ihnen kein Catering...
...wir liefern Ihnen eine gute Zeit.

Das ist unser Selbstverständnis, denn wir sind nur dann zufrieden, wenn Sie es sind!
Ein ethischer Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen ist uns ebenso wichtig
wie der Bezug zu unserer Region.

Ihnen auch? Dann sind Sie uns als Gast und Kunde jederzeit willkommen
und wir versuchen, für Sie auch Unmögliches möglich zu machen!

Vorwort

Sie planen einen kleinen Empfang, eine größere Familienfeier oder ein Firmenevent?

Wir beraten Sie gerne individuell, planen sorgfältig mit Ihnen zusammen Ihre Veranstaltung, liefern Ihnen Ihr Wunschessen, bauen Ihnen Ihre Location auf und bedienen Sie mit motiviertem und freundlichem Service – alles aus einer Hand. Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl der Location, der Musik und Dekoration. Unser Motto: Wir planen, Sie feiern.

Ein ethischer Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen ist uns ebenso wichtig wie der Bezug zu unserer Region.

Diese Broschüre dient Ihnen als Beispiel unserer Möglichkeiten. Gerne nehmen wir uns die Zeit, Ihre Ideen und Wünsche bei einem persönlichen Gespräch zu besprechen und Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot zu erstellen. Unser Ziel ist es, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu machen.

Herzlichst,

Ihr Team der SPServices Catering

Inhalt

Fleisch	S. 4
Fisch & Krustentiere	S. 6
Premium Fleisch	S. 8
Für Selbstgriller	S. 10
Beilagen	S. 12
Brot & Dips	S. 14
Desserts	S. 16
Equipment & Personal	S. 18
Mobiliar & Co.	S. 20

Dies ist selbstverständlich nur ein kleiner Auszug unserer Möglichkeiten. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein Angebot nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen.
Gerne auch vegetarisch oder vegan.

Alle angegebenen Artikel-Preise beziehen sich auf Buffet-Portionen pro Person. Gerne kalkulieren wir Ihnen auf Wunsch die Preise für eine volle Portion.

= vegetarisch

Fleisch (Preis pro Stück)

Vielfältiger Fleischgenuss ohne Reue.
Wir achten auf Qualität, Herkunft, Nachhaltigkeit und ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis. Außerdem arbeiten wir sowohl mit regionalen als auch internationalen Fleischereibetrieben zusammen. Sei es das Eifler Landschwein, feines Geflügel von „Kikok" aus dem Münsterland oder das „Greater Omaha" Entrecôte aus Nebraska.

Rind:

RINDER-BURGER PATTIES ..... 3,40 €

Gerne auch als Burger-Buffet mit hausgemachten Burger-Brötchen, Blattsalat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Cheddar-Käse und unserem Burger-Hausdip: Sprechen Sie uns an.

ROASTBEEF / RUMPSTEAK ..... 9,80 €

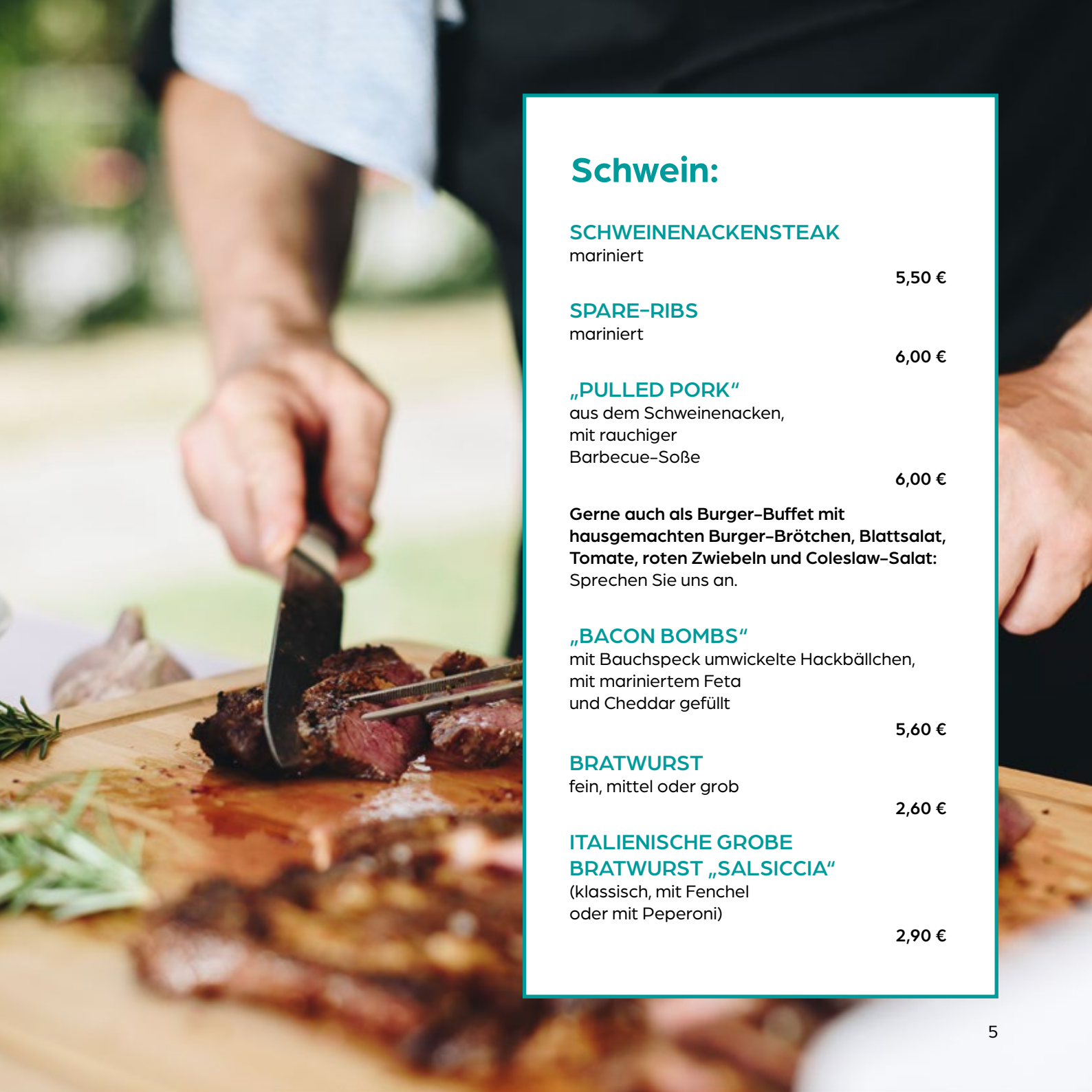
RIB EYE / ENTRECÔTE / HOCHRIPPE ..... 11,50 €

TENDERLOIN / FILETSTEAK ..... 14,80 €

Geflügel:

HÄHNCHENBRUSTFILET ..... 4,80 €
mariniert

HÄHNCHENKEULEN ..... 3,90 €
mariniert



Schwein:

SCHWEINENACKENSTEAK
mariniert

5,50 €

SPARE-RIBS
mariniert

6,00 €

„PULLED PORK“
aus dem Schweinenacken,
mit rauchiger
Barbecue-Soße

6,00 €

Gerne auch als Burger-Buffet mit hausgemachten Burger-Brötchen, Blattsalat, Tomate, roten Zwiebeln und Coleslaw-Salat:
Sprechen Sie uns an.

„BACON BOMBS“
mit Bauchspeck umwickelte Hackbällchen,
mit mariniertem Feta
und Cheddar gefüllt

5,60 €

BRATWURST
fein, mittel oder grob

2,60 €

ITALIENISCHE GROBE BRATWURST „SALSICCIA“
(klassisch, mit Fenchel
oder mit Peperoni)

2,90 €

Fisch & Krustentiere

Fisch & Krustentiere:

SCHNITTEN VOM IKARIMI LACHSFILET
gegrillt oder mit Aromaten in Folie gegart

SCHNITTEN VOM ZANDERFILET
gegrillt oder mit Aromaten in Folie gegart

DORADENFILET
im Ganzen gegrillt oder mit Aromaten in Folie gegart

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL
gegrillt oder mit Aromaten in Folie gegart

MARINIERTE 8/12er RIESENGARNELEN
am Spieß gegrillt oder in der Pfanne gebraten

Feine Spezialitäten aus Fluss & Meer bei höchster Qualität und Frische im Einklang mit den natürlichen Ressourcen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unser Fisch- und Krustentierangebot zu Tagespreisen.

Premium Fleisch

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch unser Premium-Fleischangebot zu Tagespreisen:

Geflügel:

VOM KIKOK

Für Liebhaber des natürlichen Geflügelfleisches bieten wir Ihnen eine Hähnchenbrust der besten Qualität aus deutschen Gefilden an.

- **Maishähnchenbrust Suprême aus dem Münsterland 200 – 250 g**

Schwein:

SPANISCHES DUROC SCHWEIN VON DER FARM LAMILLA

Als eigenständige Rasse offiziell anerkannt zwischen 1882 – 1885. Das Ursprungsland waren damals die USA. Das Duroc wurde aus roten Schweinen, die 1849 aus Guinea importiert wurden und spanischen Schweinen, die 1837 nach Kentucky kamen, heraus-gezüchtet.

- **Rückensteak vom spanischen Duroc Schwein 200 – 250 g**

Rind:

U.S. BEEF AUS NEBRASKA

Das Non Hormone Treated Cattle (NHTC) Programm der U.S. Regierung gewährleistet Topqualität und bürgt für die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzucht-Methoden. Sie erhalten echtes Omaha Natural Angus Beef von ausgewählten Farmen in Nebraska. Das Fleisch der über 150 Tage mit Mais gefütterten Tiere erhält so seine besondere Marmorierung und den Geschmack des Wilden Westens.

- **New York Striploin 200g – 300 g**
  Das Rumpsteak aus dem Roastbeef mit dem klassischen Fettrand und zarter Marmorierung.

- **T-Bone Steak 500 – 1000 g**
  Was ganz besonderes, das Roastbeef am Knochen mit kleinem Filetanteil.

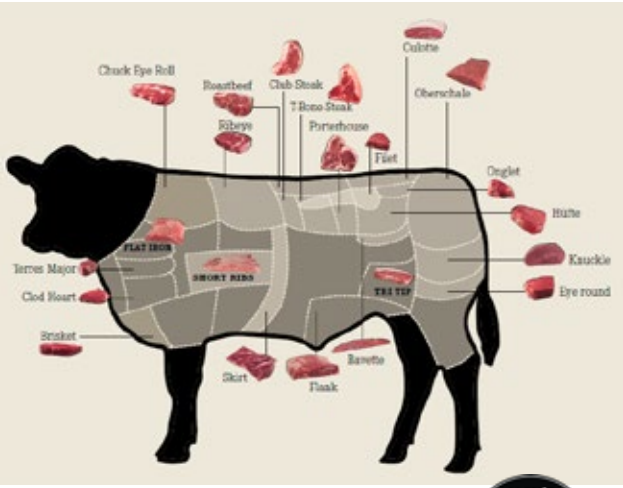
IRISH DRY AGED BEEF VON JOHN STONE

Das Fleisch von ausgesuchten, grasgefütterten Weiderindern aus Irland wird mehrere Wochen zur besten Qualität trocken gereift. Leicht marmoriert mit mineralischer Note und sehr fein im Geschmack.

- **Tenderloin 200g – 300 g**
  Das Filet aus der zarten Lende. Für den Liebhaber feinsten Fleisches.

- **Tomahawk Steak 800 – 1000 g**
  Das Beste was ein Rind liefern kann, das Roastbeef an seinem langem Knochen.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.



JACKS CREEK BLACK ANGUS

Das Fleisch stammt von reinen Black Angus Tieren, die durch kombinierte Weide- und Getreidefütterung ihre Marmorierung bekommen. Das Fleisch ist nicht mit der schnell gezüchteten Massenware aus Australien oder Neuseeland zu vergleichen. In kleinen Herden werden die Rinder mit viel Sachverstand aufgezogen.

- **Rib Eye Boneless 200g – 300 g**
  Das ausgelöste Hochrippensteak, aus dem Rücken geschnitten, mit dem klassischen Fettauge.

Steak Garstufen:

Rare / blutig	40 °C
Medium Rare	50 °C
Medium	55 °C
Well Done / durch	70 °C

Für Selbstgriller (Preis pro Stück)

Dies ist nur ein kleiner Auszug unserer Möglichkeiten. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch und stellen ein individuelles Grillpaket, gerne auch vegetarisch oder vegan, für Sie zusammen.

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge von 10 Stück je Sorte und 48 Stunden Vorlaufzeit.

Schwein:

SCHWEINENACKENSTEAK ..... **3,50 €**
250 g frisch mariniert

SCHWEINELACHSSTEAK ..... **2,90 €**
(mager) 180 g frisch mariniert

GRILLSCHEIBEN VOM SCHWEINEBAUCH ..... **1,70 €**
100 g frisch mariniert

SPARE RIBS BBQ STYLE ..... **6,50 €**
400 g frisch mariniert

BACON BOMB ..... **3,20 €**
120 g mit Cheddar- & Fetakäse

Rind:

RINDERHÜFTSTEAK AUS DER REGION ..... **8,50 €**
250 g natur

RUMPSTEAK AUS DER REGION ..... **11,80 €**
(Roastbeef) 250 g natur

RIB EYE STEAK AUS DER REGION ..... **12,50 €**
(Entrecôte) 250 g natur

ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK ..... **8,20 €**
250 g natur

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ..... **11,70 €**
(Roastbeef) 250 g natur

ARGENTINISCHES RIB EYE STEAK ..... **12,80 €**
(Entrecôte) 250 g natur

Wurst:

BRATWURST FEIN ..... **1,45 €**
100 g

BAUERNBRATWURST ..... **1,50 €**
120 g

ARENBERGER ROSTBRATWURST ..... **0,85 €**
50 g

KÄSEBRATWURST ..... **1,65 €**
100 g

GYROS BRATWURST ..... **1,65 €**
100 g

RINDSWURST ..... **1,80 €**
100 g

MERGUEZ ..... **1,15 €**
(Lamm-Rind-Bratwurst) 40 g

Pute:

PUTENBRUSTSTEAK ..... **1,40 €**
100 g frisch mariniert

POULARDENBRUSTFILET ... **1,80 €**
160 g frisch mariniert

Fisch / Krustentiere:

LACHSSCHNITTE ..... **5,20 €**
160 g frisch mariniert

8/12er RIESENGARNELE ..... **2,40 €**
ohne Kopf, frisch mariniert

Beilagen (Preis pro Portion)

MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE

Paprika, Zucchini, Aubergine, Wiesen-Champignons und Zwiebeln mit Kräutern, Balsamico und feinem Olivenöl

3,90 €

GEFÜLLTE AUBERGINE, ZUCCHINI ODER PAPRIKA

auf Wunsch

3,70 €

MAISKOLBEN

mit zerlassener Butter

2,70 €

OFENKARTOFFEL

mit Sour Cream, Kräuterbutter oder Kräuterquark

3,50 €

Salate:

(Preis pro Portion)

DIVERSE ROHKOSTSALATE ..... **1,75 €**
(Rotkraut, Weißkraut, Gurke, Tomate, Karotten, etc.)

APFEL-LAUCHSALAT ..... **1,90 €**

WALDORFSALAT ..... **1,95 €**

CAPRESE ..... **2,30 €**
Tomate-Mozzarella, Basilikum, Balsamico, Olivenöl

CAPRESE BUFFALO ..... **2,90 €**
Strauchtomate-Büffel Mozzarella-Rucolapesto

SALAT VOM BABYSPINAT ..... **2,80 €**
mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Croutons

PELLKARTOFFELSALAT ..... **2,10 €**
wahlweise mit Essig-Öl, Mayonnaise oder mediterran in Pesto

NUDELSALAT ..... **2,10 €**
wahlweise klassisch oder mediterran in Rucolapesto

BUNTER REISSALAT ..... **2,10 €**

COUSCOUS–SALAT ..... **2,10 €**
mit Spitzpaprika, roten Zwiebeln, Strauchtomate und Ras el Hanout

GEFLÜGELSALAT ..... **3,10 €**
mit exotischen Früchten in pikant-fruchtigem Dip

FEURIGER RINDFLEISCHSALAT ..... **3,10 €**
in Paprika-Tomatensugo

= vegetarisch

Brot & Dips

Aus dem Brotkorb:

(Preis pro Stück)

ZWEIERLEI WURZELBAGUETTE-BRÖTCHEN „CHIARO RUSTIKAL“ (pro Portion) ..... **1,20 €**

FRANZÖSISCHES BAGUETTE (pro Portion) ..... **1,10 €**

BROTAUSWAHL „SYMPHONIE“ (pro Portion) ..... **3,30 €**
4 verschiedene Gourmet Brotsorten

LAUGENKONFEKT ..... **0,85 €**

LAUGENBREZEL ..... **2,90 €**
mit Butter gefüllt

LAUGENBREZEL ..... **2,10 €**
mit grobem Salz

KÄSESTANGEN ..... **1,80 €**

BRÖTCHEN ..... **0,60 €**
normal

BRÖTCHEN „SPEZIAL“ ..... **0,80 €**
z. B. Roggen, Körner

PARTYBRÖTCHEN ..... **0,65 €**

Hausgemachte Dips

(Preis pro Portion)

MAYONNAISE-DIPS ..... **1,00 €**
z. B. Aioli, Curry, Cocktail, Remouladensoße

PESTO ..... **1,30 €**
z. B. Basilikum, Rucola, Tomaten, Oliven, Steinpilze

BUTTERSPEZIALITÄTEN ..... **1,30 €**
z. B. „Café de Paris“, Kräuter, Knoblauch, Tomaten, Oliven

Dessert im Glas (Preis pro Stück)

PANNA COTTA
mit Fruchtsoße nach
Wahl und Saison
2,30 €

BAYRISCHE CREME
mit Fruchtsoße nach Wahl
2,70 €

TIRAMISU
wahlweise klassisch oder
mit Früchten nach Saison
3,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT
hell und dunkel
2,90 €

ROTE WALDBEERENGRÜTZE
mit Vanillesoße
2,50 €

GRIESSPUDDING
mit Kirschkompott
2,90 €

WEINCREME
mit Schokoraspeln
2,50 €

ERDBEERSALAT (SAISON)
mit grünem Pfeffer
in Grand Marnier
auf Rhabarber-Kompott
3,40 €

OBSTSALAT
in Grand Marnier
3,00 €

OBSTSPIEß
2,50 €

BIRCHER MÜSLI
auf griechischem Joghurt,
mit Honig verfeinert
2,40 €

Kuchen, Torten und süße Backwaren (Preis pro Stück)

Süße Naschereien aus unserer Pâtisserie & Backstube

CHOCOLATE BROWNIE ..... 2,40 €

OBSTSCHNITTE ..... 2,50 €
gemischt

STREUSELKUCHEN ..... 2,40 €
(Apfel, Kirsch, Aprikosen etc.)

KÄSEKUCHEN ..... 2,80 €

ERDBEERKUCHEN ..... 3,00 €

KAFFEEGEBÄCK ..... 2,10 €
gemischt

MINI CROISSANTS ..... 1,40 €
gefüllt mit Aprikose-, Kirsch-, Apfelkonfitüre und Nutella.

VERSCHIEDENE TORTEN
nach Absprache

Spezial- oder Hochzeitstorten nach Wunsch und Absprache

Equipment & Personal

Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Stück oder Verpackungseinheit, inkl. Reinigung und einer Mietdauer von bis zu 3 Tagen, zzgl. Transportkosten-pauschale und Aufbau.

GESCHIRR & BESTECK

Kuchenteller	**0,24 € / Stk.**
Kuchengabel	**0,24 € / Stk.**
Kaffeetasse m. Untertasse	**0,36 € / Stk.**
Kaffeelöffel	**0,24 € / Stk.**
Suppentasse m. Untertasse	**0,36 € / Stk.**
Eintopfschale	**0,30 € / Stk.**
Suppenlöffel	**0,24 € / Stk.**
Keramik Currywurstschale	**0,30 € / Stk.**
Menüteller	**0,30 € / Stk.**
Messer	**0,24 € / Stk.**
Gabel	**0,24 € / Stk.**
Dessertschale	**0,24 € / Stk.**

Pauschale ..... **4,20 € / Person**
Geschirr und Besteck inkl. Reinigung

GLÄSER

Wasserglas 0,2l	**0,30 € / Stk.**
Weinglas 0,15l	**0,42 € / Stk.**
Sektglas 0,1l	**0,42 € / Stk.**
Willi Becher 0,3l	**0,30 € / Stk.**
Bit-Pokal 0,1/0,2/0,3l	**0,30 € / Stk.**
Weißbierglas 0,3/0,5l	**0,30 € / Stk.**
Spirituosenglas 0,02, 0,04l	**0,36 € / Stk.**
Longdrink Glas 0,3l	**0,36 € / Stk.**

Pauschale ..... **4,20 € / Person**
Gläser inkl. Reinigung
(Wasser-, Wein-, Sekt-, Spirituosen- und Bierglas)

PERSONALKOSTEN

Servicekraft	**25,00 € / Std.**
Serviceleitung	**35,50 € / Std.**
Koch / Beikoch	**39,00 € / Std.**
Küchenleitung	**46,10 € / Std.**
Barkeeper	**33,50 € / Std.**

Personal wird nach tatsächlichem Stundenaufwand berechnet.

Mobiliar & Co.

MOBILIAR

Festzeltgarnitur ..... **9,50 € / Stk.**

Stehtisch 80 cm ..... **9,00 € / Stk.**

Stehtisch 60 cm ..... **7,80 € / Stk.**

Buffettisch 75 x 180 cm ..... **11,90 € / Stk.**

Polsterstuhl ..... **4,70 € / Stk.**

Klapptheke Edelstahl Bitburger ..... **23,00 € /Stk.**

Pavillon 3 x 3 m mit Wänden ..... **42,00 € / Stk.**

Zelt 4-eckig 3 x 6 m mit Wänden ..... **59,00 € / Stk.**

Heizstrahler inkl. 1 Gasflasche ..... **45,00 € / Stk.**

GASTRO GERÄTE

Kühlschrank mit Glastür ..... **29,00 € / Stk.**

Zapfanlage (eine Leitung) ..... **81,80 € / Stk.**
inkl. Kohlensäure und Endreinigung

Grill ..... **92,00 € / Stk.**
inkl. 1 Gasflasche

Grill Kombi ..... **98,00 € / Stk.**
inkl. 1 Gasflasche, 1 Packung Kohle und Grillanzünder

Geschirrspülmaschine ..... **220,00 € / Stk.**

Kühlanhänger Bitburger (Fr.-Mo.) ..... **178,50 € / Stk.**

Sämtliche aufgeführten Leistungen werden
von unserem Dienstleistungspartner
SPS Cateringservice GmbH geplant und abgerechnet.

KAFFEEGERÄTE

Kaffee-Vollautomat ..... **195,00 € / Stk.**
inkl. Kaffee, Zucker, Kaffeesahne,
Süßstoff und Endreinigung

Kaffeemaschine BONAMAT ..... **27,40 € / Stk.**
inkl. einem Päckchen Kaffee (90 g) und Kaffeefilter

Espresso Kocher ..... **10,00 € / Stk.**

Thermoskanne 2L ..... **3,00 € / Stk.**

TISCHWÄSCHE

Hussen für Festzeltgarnitur ..... **15,40 € / Stk.**
(weiß) inkl. Reinigung

Stehtischhusse Ø 80 cm ..... **9,00 € / Stk.**
(mit Band, weiß) inkl. Reinigung

Stehtischhusse Ø 60 cm ..... **9,00 € / Stk.**
(stretch, weiß oder schwarz) inkl. Reinigung

Skirting, Husse für Buffettische ..... **22,00 € / Stk.**
(weiß) inkl. Reinigung und Tischdecken

Tischdecke 140 x 180 cm ..... **3,50 € / Stk.**
(weiß) inkl. Reinigung

Tischdecke 140 x 220 cm ..... **5,20 € / Stk.**
(weiß) inkl. Reinigung

Stoffserviette 50 x 50 cm ..... **0,80 € / Stk.**
(weiß) inkl. Reinigung

Stuhlhusse ..... **6,50 € / Stk.**
(weiß) inkl. Reinigung

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inkl. der jeweils gültigen gesetzlichen MwSt. Ihre Buchung ist erst nach Eingang einer schriftlichen Auftragsbestätigung gültig. Die Gesamtsumme wird im Anschluss an die Veranstaltung in Rechnung gestellt. In den genannten Preisen / Pauschalpreisen sind nachstehende Leistungen nicht enthalten: Bruch / Schwund von Gläser, Besteck, Porzellan, etc. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts-bedingungen (AGB). Diese finden Sie unter www.sp-services.net/agb.

Ihre SPServices GmbH & SPS Cateringservice GmbH **Stand: 01.07.2023**

SPServices GmbH

Moselweißer Straße 125
56073 Koblenz

0261 / 94 28 44 44
catering@sp-services.net

www.sp-services.net