SPServices

Wir planen,

Sie feiern!

Fingerfood & Brunch

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

Suppen	S. 4
Canapés	S. 6
Backwaren	S. 8
Fingerfood	S. 10
Frühstück & Brunch	S. 18
Desserts	S. 20
Equipment & Personal	S. 22
Mobiliar & Co.	S. 24

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 genannten Preise sind Bruttopreise.
= vegetarisch

Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge von 10 Stück je Sorte.

Suppen

Suppen in Tasse 0,2 l:

(Preis pro Portion)

TOMATENCREMESUPPE ..... 3,40 €

RINDERKRAFTBRÜHE ..... 3,80 €
mit Einlage (Gemüsestreifen, Markklößchen, Eierstich etc.)

ROTE CURRYSUPPE *PIKANT* ..... 4,60 €
mit Zitronengras und Kokosmilch

GULASCHSUPPE ..... 4,60 €
mit Brötchen

KARTOFFELSUPPE „RUSTIKAL“ ..... 3,50 €

KARTOFFELSUPPE „RUSTIKAL“ ..... 4,50 €
mit Siedewurst

KÜRBISCREMESUPPE ..... 4,20 €
mit gerösteten Kürbiskernen, Croûtons und Kürbiskernöl verfeinert

= vegetarisch

Eintöpfe und Chili 0,45 l:

(Preis pro Portion)

ROSA LINSENEINTOPF ..... **7,00 €**
mit gepökelten Schweinebäckchen

EINTÖPFE ..... **7,00 €**
nach Wunsch

CHILI CON CARNE ..... **7,00 €**
mit Brötchen

Weitere Suppen wie z.B. Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze, Gänse und Wild saisonal möglich.

Einlagen und Garnierungen können wir Ihnen auch gerne nach Ihrem persönlichen Geschmack zusammenstellen.

Brotkorb nach Wunsch mit Baguette-Auswahl, Partybrötchen, etc.

Canapés

Klassisch, ohne Kruste gebackenes Weißbrot
aus unserer hauseigenen Backstube. Belegt und garniert mit frischen,
regionalen und internationalen Spezialitäten.

Canapés belegt mit:

(Preis pro Stück)

SALAMI / AUFSCHNITT ..... **1,90 €**

SCHNITTKÄSE ..... **1,90 €**

KRÄUTER FRISCHKÄSECREME ..... **1,90 €**

TOMATEN-PAPRIKA-AUFSTRICH ..... **1,90 €**
mit Basilikum

ROHER / GEKOCHTER SCHINKEN ..... **2,10 €**

GRÖNLAND GARNELEN SALAT ..... **3,70 €**
in pikant-fruchtigem Cocktaildip

GERÄUCHERTES BACHFORELLENFILET ..... **3,60 €**
mit Sahnemeerrettich

GERÄUCHERTER HEILBUTT ..... **4,00 €**
und Preiselbeer-Sahnemeerrettich

GERÄUCHERTER LACHS ..... **3,60 €**
und Sahnemeerrettich

HAUSGEBEIZTER LACHS ..... 3,70 €
und Dill-Senfcreme

TATAR VOM RÄUCHERLACHS ..... 3,80 €
mit Oliven-Tapenade

MATJES-SALAT ..... 3,30 €
mit Roter Bete und Nüssen

TRANCHEN VOM POULARDENBRUSTFILET ..... 2,90 €
mit Mango-Chutney

TRANCHEN VON DER ROSA GEBRATENEN FLUGENTENBRUST ..... 3,80 €
mit Cumberlandsauce

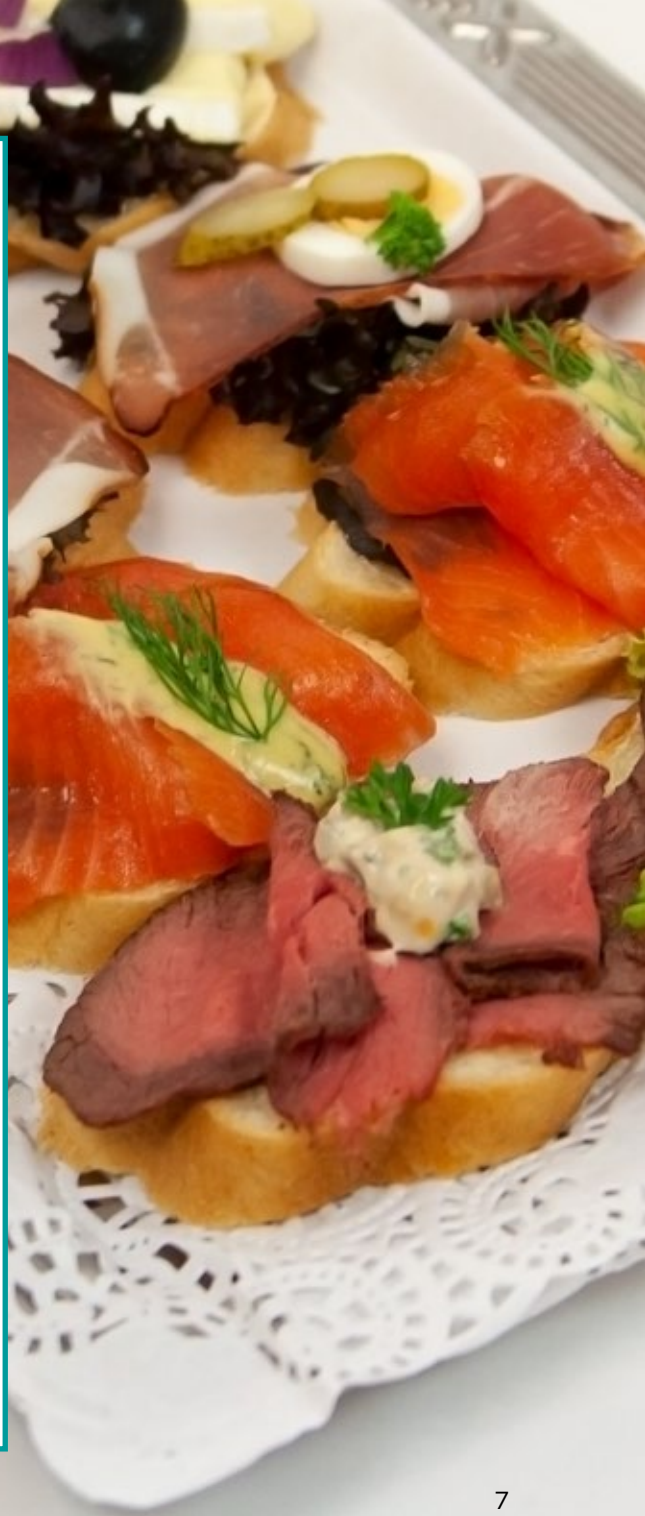
ROASTBEEF ENGLISCH ..... 3,80 €
mit Remouladensoße

VITELLO TONNATO ..... 3,80 €
(rosa gebratene Kalbs-Semerrolle
mit Thunfischcreme)

PARMASCHINKEN ..... 3,50 €
mit in weißem Port
marinierten Melonenkugeln

PREMIUM KÄSE ..... 3,80 €
(Brie, Gorgonzola, Appenzeller, etc.)

= vegetarisch



Backwaren

Brötchen / Brot & Backwaren aller Art

aus unserer hauseigenen Bäckerei

(Preis pro Stück / Portion)

= vegetarisch

HALBES BELEGTES BRÖTCHEN, GARNIERT, GEMISCHT BELEGT

Schnittkäse, Bierwurst, Salami, Schinken, Frischkäse etc.

2,20 € / Stk.

HALBES BELEGTES BRÖTCHEN, GARNIERT, SONDERAUSWAHL GEMISCHT BELEGT

Brie, Gorgonzola, Lachs, Roastbeef, Forelle etc.

3,10 € / Stk.

ZWEIERLEI WURZELBAGUETTE-BRÖTCHEN „CHIARO RUSTIKAL“	1,20 € / Port.
FRANZÖSISCHES BAGUETTE	1,10 € / Port.
BROTAUSWAHL „SYMPHONIE“ 4 verschiedene Gourmet Brotsorten	3,30 € / Port.
LAUGENKONFEKT	0,85 € / Stk.
LAUGENBREZEL mit Butter gefüllt	2,90 € / Stk.
LAUGENBREZEL mit grobem Salz	2,10 € / Stk.
KÄSESTANGEN	1,80 € / Stk.
BRÖTCHEN normal	0,60 € / Stk.
BRÖTCHEN „SPEZIAL“ z. B. Roggen, Körner	0,80 € / Stk.
PARTYBRÖTCHEN	0,65 € / Stk.

Fingerfood

Im Glas serviert:

(Preis pro Stück)

COUSCOUS–SALAT (1) ..... **2,50 €**
mit Spitzpaprika, roten Zwiebeln,
Strauchtomate und Ras el Hanout

MEDITERRANER NUDELSALAT (2) ..... **2,80 €**
mit Paprika, Strauchtomate
und roten Zwiebeln in Rucola Pesto

GEGRILLTES GEMÜSE (3) ..... **2,80 €**
mit Ziegenkäse

GEFLÜGELSALAT ..... **3,80 €**
mit exotischen Früchten in pikant-fruchtigem Dip

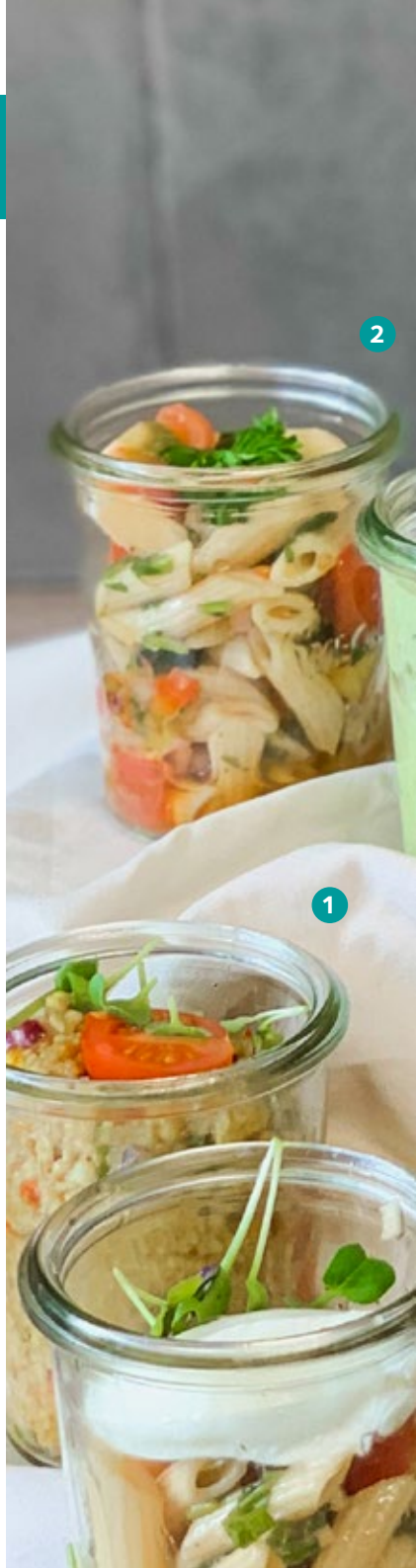
VITELLO TONNATO (4) ..... **3,80 €**
Rosa gebratene Kalbs-Semerrolle mit Thunfischcreme und Kapern
auf mariniertem Rucola und Parmesan

SCHWEINEBRATEN ..... **3,40 €**
auf Waldorfsalat

ROTER LINSENSALAT (5) ..... **3,00 €**
mit Hähnchen-Sesam-Spieß

ROSA GEBRATENE KALBS-SEMERROLLE (6) ..... **3,80 €**
in Gemüsevinaigrette mariniert, auf Salat von rosa Linsen

TRANCHE VOM ROSA GEBRATENEN ROASTBEEF (7) ..... **3,80 €**
mit Remouladensauce auf feinem Pellkartoffelsalat
mit Ei, Gurke und Kräutern



Sowohl zum Stehempfang als Flying Buffet, als auch zum kleinen Imbiss Ihrer Tagung oder als Vorspeise auf dem Kalt / Warmen Buffet Ihrer Feierlichkeit: **Unsere Fingerfood Spezialitäten passen zu jedem Anlass!**

WÜRZIGER RINDFLEISCHSALAT ..... **3,50 €**
mit roten Zwiebeln und Gartenkräutern in Essig und Öl

FRIKADELLE ..... **2,00 €**
bunt garniert

RINDER-BOULETTE ..... **2,40 €**
auf Tomaten-Salsa

MINI-SCHNITZEL ..... **2,50 €**
mit Zitronenecke

MINI-SCHNITZEL-STREIFEN AUF KARTOFFELSALAT ..... **3,10 €**
wahlweise mit Mayonnaise, Essig-Öl oder Pesto

MINI-FRIKADELLE AUF KARTOFFELSALAT ..... **2,90 €**
wahlweise mit Mayonnaise, Essig-Öl oder Pesto

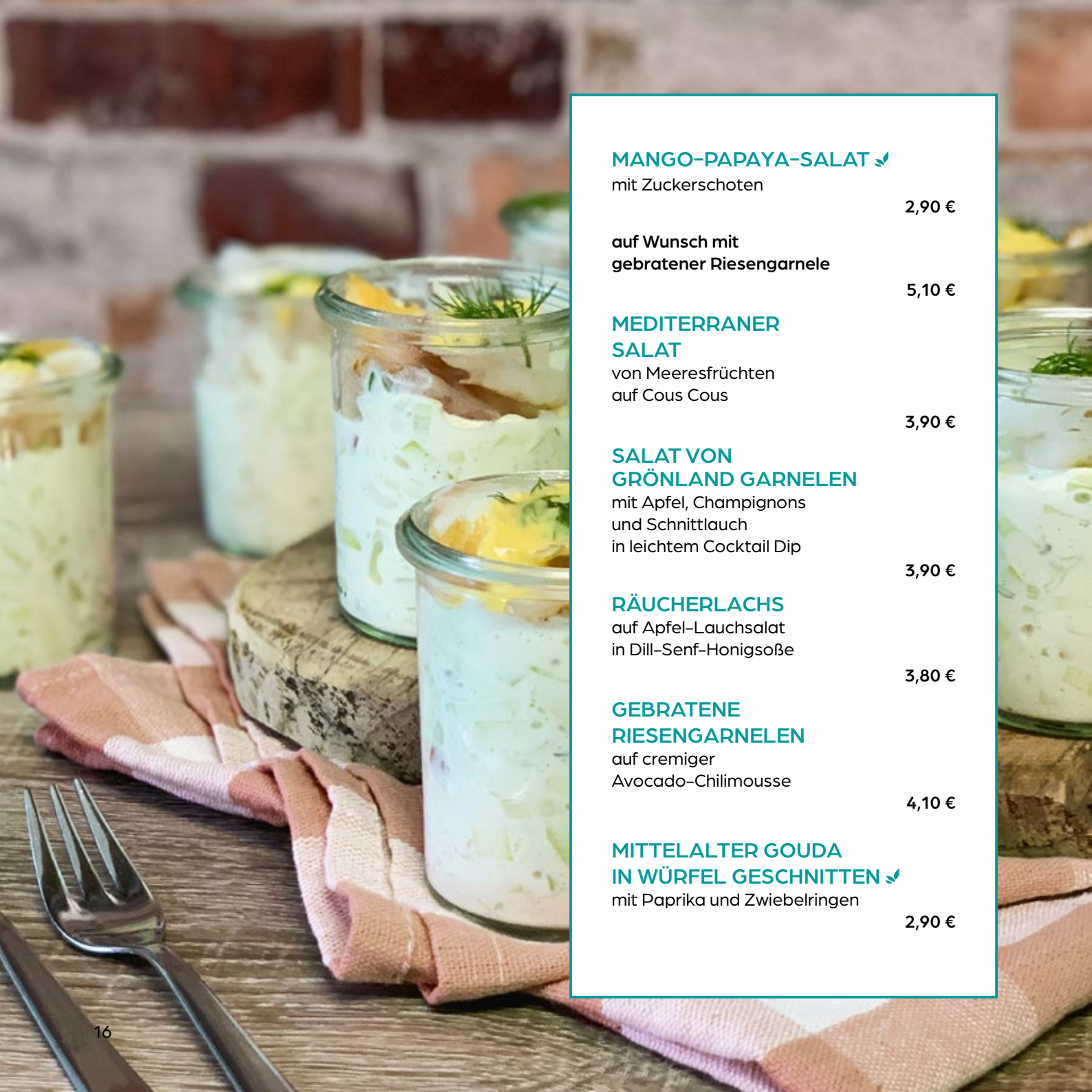
LACHS-SHRIMP-TATAR
mit Dill, Gurke, Frischkäse, Senf und Honig
3,80 €

ROHKOST GEMÜSE-STICKS
nach Wahl mit Kräuterquark
2,20 €

BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE-DIP
mit Stangenweißbrot
2,80 €

STRAUCHTOMATE
mit Mozzarella,
Basilikum und Rucola Pesto
am Spieß
1,80 €

GEKOCHTER HONIGSCHINKEN
mit Melone am Spieß
2,20 €



MANGO-PAPAYA-SALAT
mit Zuckerschoten

2,90 €

auf Wunsch mit gebratener Riesengarnele

5,10 €

MEDITERRANER SALAT
von Meeresfrüchten auf Cous Cous

3,90 €

SALAT VON GRÖNLAND GARNELEN
mit Apfel, Champignons und Schnittlauch in leichtem Cocktail Dip

3,90 €

RÄUCHERLACHS
auf Apfel-Lauchsalat in Dill-Senf-Honigsoße

3,80 €

GEBRATENE RIESENGARNELEN
auf cremiger Avocado-Chilimousse

4,10 €

MITTELALTER GOUDA IN WÜRFEL GESCHNITTEN
mit Paprika und Zwiebelringen

2,90 €

Lauwarm serviert:

(Preis pro Stück)

MINI-PIZZA ..... 1,50 €
mit Salami, Spinat oder Schinken

GEMISCHT GEFÜLLTE MINI-BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN ..... 1,10 €

TEMPURA GARNELENSPIEßE ..... 3,00 €

MINI-FRÜHLINGSROLLEN ..... 2,10 €
mit süß-saurer Soße (2 Stück)

CHICKEN WINGS ..... 2,50 €
mit Curry Dip oder rauchiger BBQ-Soße (2 Stück)

Frühstück & Brunch

Frühstücksbuffet:

zum Beispiel:

- Graubrot, Vollkornbrot, Brötchen-Mix, Mini-Croissant-Mix
- Butter, Becel Margarine
- Dreierlei Konfitüre, Honig, Nutella
- Gemischter Wurstaufschnitt, roher und gekochter Schinken
- Leberwurst, Teewurst
- Zweierlei Käseaufschnitt, Brie
- Kräuterfrischkäse
- Natur- und Fruchtjoghurt
- Früchtemüsli, Cornflakes
- Milch
- Frischer Obstsalat
- Tomate, Mozzarella, Pesto
- Räucherlachs, Sahnemeerrettich
- Rührei, Bacon
- Nürnberger Rostbratwürstchen

Erweiterung zum Brunch:

zum Beispiel:

KALT:

- Variation von Räucherfischen
- Sahnemeerrettich, Dill-Senfsoße
- Roastbeef englisch, Remouladensoße
- Vitello Tonnato
- Mediterraner Nudelsalat, Apfel-Lauchsalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, zweierlei Dressings
- Salatgurken, Karotten, Wiesenchampignons, rote Zwiebeln, marinierter Feta

WARM:

- Putengeschnetzeltes mit sautierten Champignons und Kräutern in Rahm
- Winzer-Schweinenackenbraten mit Schmorzwiebeln und Weintrauben
- Burgunder-Rinderbraten in kräftiger Soße
- Schnitten vom Lachsfilet in Rieslingsoße
- Eierspätzle, Bandnudeln, Rosmarin-Babykartoffeln
- Buntes Marktgemüse
  oder
  Mediterranes Schmorgemüse

DESSERT:

- Helle und dunkle Mousse au chocolat
- Bayrische Creme mit Erdbeersalat
- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- Käseauswahl mit Weintrauben vom Brett

Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Vorstellungen und Wünschen Ihr ganz persönliches Frühstücks- und Brunchbuffet, auch vegetarisch oder vegan, zusammen.

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