

MAISON

*Traiteur Carl 18.91*



MAISON

*Traiteur Carl 18.91*

## I MAISON TRAITEUR CARL 18.91

*Liebe Gäste,*

mit **Maison Traiteur Carl 18.91** ist mir der Spagat zwischen Tradition und Innovation gelungen, mit dem ich unserer Maxime „Kleines Budget - Großes Catering“ gerecht werde. Als Caterer mit einer über hundertjährigen Geschichte wollte ich Anfang 2009 einen Trend hin zu regionalen und einfachen Speisen setzen. Dabei verspreche ich nicht zu viel, wenn ich behaupte, dass der Name Programm ist:

**Traiteur** - bekochte in Frankreich den Adel und das Großbürgertum

**Carl** - steht für meinen Urgroßvater, der unser Unternehmen einst gründete und dessen Philosophie bis heute von mir hoch gehalten wird.

**18.91** - ist nicht nur unser Gründungsjahr, sondern auch der einheitliche Preis, zu dem wir Sie und Ihre Gäste zu einer kulinarischen Reise besonderer Art einladen (18,91 p.P.).

Und nun treten Sie ein, in die Welt von Traiteur Carl 18.91 und erleben Sie regionale, aber auch internationale Spezialitäten auf einem Marktplatz kulinarischer Genüsse.

*Ihr Georg W. Broich*



| DAS GESAMTPAKET

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*



## | DER SALAT

Ob als Vorspeise oder als leichtes Hauptgericht: knack-frische SALATvariationen mit marktfrischen Zutaten sind die Basis jeder erfolgreichen Veranstaltung. Die Wahl bleibt an dieser Station Ihren Gästen überlassen

Fünf Salatvariationen im Weckglas: Bulgur-Linsensalat mit Gemüse und Cashewnüssen

| Rucola-Salat mit Strauchtomaten und Parmesanspänen | Marinierte Kirschtomaten mit

Pesto und Mini- Mozzarella | Crevetten-Salat mit Zucchini und schwarzen Bohnen |

Toskanischer Geflügelsalat mit Kichererbsen



| DAS BROT

| DER KÄSE | DIE SALAMI | DAS RILETTE | DER SCHINKEN

MAISON  
*Träiteur Carl 18.91*

Knusprig frische BROT- UND BRÖTCHENVARIANTEN von Ciabatta bis Bauernbrot über Holzfällerbrot bis Kürbiseck präsentieren sich in einer würzigen Begegnung mit luftgetrockneter SALAMI und schmackhaftem SCHINKEN.

Unser „Mître Fromager Affineur“ hält die beliebtesten KÄSEsorten für Sie bereit: Mittelalten Gouda, Appenzeller, Grana Padano und Tortenbrie.



MAISON

*Traiteur Carl 18.91*

## I DER SPANFERKELSCHINKEN

Wenn Sie wissen möchten, wie es ist, wenn zartes Fleisch auf großen Geschmack trifft, finden Sie an dieser Station Ihre kulinarische Erfüllung.

Knusprig gebratener SPANFERKELSCHINKEN mit deftigen Schnibbelkartoffeln, rheinischem Kartoffel- oder Krautsalat. Dazu reichen wir Düsseldorfer Löwensenf oder Kräuter-Knoblauch-Sauce.



## | DIE PASTA

Eine kulinarische Offenbarung für PASTALiebhaber:

Frische, hausgemachte Spaghettini aus dem Parmesanleib, serviert an köstlichem Trüffelöl.  
Die Pasta wird frisch vor Ihren Augen zubereitet und Sie erhalten interessante Einblicke in die italienische Küche.



## I DIE PILZE

Schmackhafte Maronenchampignons, aromatische Kräutersaitlinge und leicht nussige Trompetenpilze machen Appetit auf wilde Kräuter und intensives Aroma von Wald und Wiese.

Frisch aus der Pfanne, abgeschmeckt mit feinen Gewürzen, serviert Ihnen unser Koch die edlen PILZsorten an frischen Kräutern der Saison.



## | DAS DESSERT

Hausgemachter Bourbon VANILLEPUDDING und cremiger SCHOKOLADENPUDDING, serviert in kleinen Weckgläsern, wecken kulinarische Erinnerungen und laden ein, zu einer erfrischenden Begegnung mit saisonalen Fruchtchutneys nach **Original-Rezepten**, wie zum Beispiel: Birnen – Vanillechutney | Apfel-Traubenmostsenfchutney | Holunder-Chilichutney | Quitten-Kardamomchutney | Sauerkirsch-Zimt-Sternanischtutney



## | DAS GETRÄNKEPAKET

Gerne servieren wir Ihnen zu den ausgewählten Speisen folgende Getränkeauswahl:

### | GETRÄNKEANGEBOT

(Getränkpaket 1)

#### Weine

Ein Weißwein – Kallfelz Rivaner

Ein Rotwein – Kallfelz Portugieser von der Mosel

#### Bier

Sie können wählen zwischen Frankenheim Alt oder Gaffel Kölsch oder Warsteiner Premium Pils.

#### Softgetränke

Gerolsteiner Stille Quelle und Gerolsteiner Sprudel

Heiße Getränke

Kaffee



## | DAS GESCHIRR

### | GESCHIRRPAUSCHALE

#### | Das Standard-Paket

Das Traiteur Carl 18.91 Paket beinhaltet ausreichend Palmblattgeschirr und Besteck.

Gegen Aufpreis:

#### | Geschirrpauschale 1

Palmblattgeschirr und hochwertiges Porzellangeschirr zu gleichen Teilen für € 3,50\* p. P.

#### | Geschirrpauschale 2

Hochwertiges Porzellangeschirr für € 6,50\* p. P.



## | DER SERVICE

Innovative, maßgeschneiderte Catering-Konzepte müssen den zeitgemäßen Bedürfnissen der Gäste in jeglicher Form entgegenkommen.

Unsere qualifizierten und hoch motivierten SERVICE-Mitarbeiter werden Sie den gesamten Abend (5 Stunden) betreuen und nichts dem Zufall überlassen.

Sie sind aufmerksam, freundlich, aber nicht aufdringlich und immer zur richtigen Zeit am richtigen Ort.

Wir kalkulieren 1 Servicekraft für 35 Gäste.

Abräumservice und Selbstbedienung



# | DIE BESTUHLUNG | DIE BUFFETSTÄNDE

## | DIE BESTUHLUNG

Wir präsentieren den Traiteur Carl 18.91 traditionell: Das Speisenangebot wird sehr aufwendig dekoriert in rot-weißen Marktständen dargeboten. Für die Hälfte der Gästezahl sind Sitzplätze an Biertischgarnituren mit weiß-blauen oder weißen Tischdecken vorgesehen. Die anderen Gäste finden Platz an Stehtischen.



## | DIE BUFFETSTÄNDE

Diese Variante beinhaltet MARKTSTÄNDE mit rot-weiß oder blau-weiß gestreiften Stoffmarkisen. Die von Ihnen ausgewählten Stände schaffen eine lebhaftere Marktplatz Atmosphäre.



# | DAS GESAMTPAKET

## | DIE LEISTUNG IM ÜBERBLICK

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*

### Traiteur Carl Speisenangebot:

Salat | Brot | Käse | Rillettes | Schinken  
Pasta | Spanferkelschinken  
Pilze | Dessert

Marktstände - Präsentation traditionell  
Aufbau- und Ausgabepersonal, Köche

### Geschirrpauschale (Standard)

Das Geschirrpaket beinhaltet ausreichend  
Palmbblattgeschirr und Besteck

### Servicepaket 1

Wir kalkulieren 1 Servicekraft für 35 Gäste  
Abräumservice und Selbstbedienung

### Bestuhlung traditionell (50% sitzend + 50% Stehtische)

Biertischgarnituren mit weiß-blauen oder  
weißen Tischdecken  
Stehtische mit weißen Tischdecken

### Getränkpaket 1

wie oben aufgeführt



# I DAS GESAMTPAKET I DIE LEISTUNG IM ÜBERBLICK

MAISON  
*Träiteur Paul 18.91*

## Veranstaltungsdauer 5 Std.:

100 Personen – € 76,95\* p. P.

200 Personen – € 72,65\* p. P.

300 Personen – € 68,45\* p. P.

400 Personen – € 64,45\* p. P.

500 Personen – € 59,95\* p. P.

Kosten pro Verlängerungsstunde  
€ 7,50\* p. P.

Kosten pro Verlängerungsstunde ab  
einer Veranstaltungsdauer  
von 9 Stunden € 3,00\* p. P.

Dieses Paket darf nicht verändert werden,  
sondern darf nur komplett angeboten  
werden.



MAISON

*Träster Carl 18.91*

*Wir verschenken  
Augenblicke*

