

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*



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*



*Traiteur Carl 18.91*

# DER INDIVIDUELLE TRAITEUR

## DIE SPEISEN UND PREISE

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*

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

**Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

- 100 Personen – € 7,34\* p. P.
- 200 Personen – € 6,25\* p. P.
- 300 Personen – € 5,41\* p. P.
- 400 Personen – € 4,58\* p. P.
- 500 Personen – € 3,85\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*

Mit knusprig frischen BROT- UND BRÖTCHENVARIATIONEN, verschiedenen KÄSEsorten: mittelalter Gouda, Appenzeller, Grana Padano und Tortenbrie, luftgetrockneter SALAMI und SCHINKEN sowie RILLETTE beginnt der Spaziergang Ihrer Gäste über den Marktplatz der Genüsse.

**Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 7,34\* p. P.  
200 Personen – € 6,25\* p. P.  
300 Personen – € 5,41\* p. P.  
400 Personen – € 4,58\* p. P.  
500 Personen – € 3,85\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

| PASTA 1

Spaghettini aus dem Parmesanlaib,  
serviert mit Trüffelöl

**Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 7,34\* p. P.  
200 Personen – € 6,25\* p. P.  
300 Personen – € 5,41\* p. P.  
400 Personen – € 4,58\* p. P.  
500 Personen – € 3,85\* p. P.

| PASTA 2

Hausgemachte Penne All Arrabbiata  
mit frischen Kräutern

**Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 7,34\* p. P.  
200 Personen – € 6,25\* p. P.  
300 Personen – € 5,41\* p. P.  
400 Personen – € 4,58\* p. P.  
500 Personen – € 3,85\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

| PASTA 3

Tagliatelle mit Gambas  
und Cherrytomaten

**Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

- 100 Personen – € 9,99\* p. P.
- 200 Personen – € 9,49\* p. P.
- 300 Personen – € 8,99\* p. P.
- 400 Personen – € 8,49\* p. P.
- 500 Personen – € 7,99\* p. P.

| PASTA 4

Orecchiette mit Seeteufeln, Erbsen  
und Spargel auf Tomaten-Concassée

**Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

- 100 Personen – € 9,99\* p. P.
- 200 Personen – € 9,49\* p. P.
- 300 Personen – € 8,99\* p. P.
- 400 Personen – € 8,49\* p. P.
- 500 Personen – € 7,99\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

| DIE PILZE

Maronenchampignons, aromatische  
Kräutersaitlinge und TrompetenPILZE  
mit Kräutern, frisch aus der Pfanne

**Preisstaffel bei einer**

**Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 7,34\* p. P.

200 Personen – € 6,25\* p. P.

300 Personen – € 5,41\* p. P.

400 Personen – € 4,58\* p. P.

500 Personen – € 3,85\* p. P.

| DAS DESSERT

Hausgemachter Bourbon Vanillepudding  
und cremiger Schokoladenpudding  
mit saisonalen Frucht-Chutneys

**Preisstaffel bei einer**

**Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 5,55\* p. P.

200 Personen – € 4,41\* p. P.

300 Personen – € 3,41\* p. P.

400 Personen – € 2,91\* p. P.

500 Personen – € 2,41\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*

| DAS ASIA WOK GERICHT | ASIA 1

Asiapfanne mit Crevetten, Bambus, Pak Choi in Kafir-Limonensauce dazu Reis und Nudeln

Preisstaffel bei einer

Veranstaltungsdauer 5 Std.:

100 Personen – € 8,49\* p. P.

200 Personen – € 7,49\* p. P.

300 Personen – € 6,49\* p. P.

400 Personen – € 5,49\* p. P.

500 Personen – € 4,99\* p. P.

| DAS ASIA WOK GERICHT | ASIA 2

Massaman-Curry mit Rinderhüfte und Asiagemüse dazu Reis und Nudeln

Preisstaffel bei einer

Veranstaltungsdauer 5 Std.:

100 Personen – € 8,99\* p. P.

200 Personen – € 7,99\* p. P.

300 Personen – € 6,99\* p. P.

400 Personen – € 6,49\* p. P.

500 Personen – € 5,99\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*

- | DIE SUPPE warm – traditionell
- Rheinische Kartoffelcremesuppe mit Mettenden
  - Erbsensuppe
  - Linsensuppe

Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:

100 Personen	– € 6,00* p. P.
200 Personen	– € 5,50* p. P.
300 Personen	– € 5,00* p. P.
400 Personen	– € 4,45* p. P.
500 Personen	– € 3,95* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

- | DIE SUPPE warm – stylisch
- Tomaten-Möhren-Ingwercremesuppe
  - Brunnenkressecreme mit Croûtons
  - Kartoffel-Trüffelcreme  
mit rotem Portweinschaum

Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:

100 Personen	– € 6,50* p. P.
200 Personen	– € 6,00* p. P.
300 Personen	– € 5,50* p. P.
400 Personen	– € 4,95* p. P.
500 Personen	– € 4,49* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

| DIE SUPPE kalt

- Gazpacho Andaluz
- Vichyssoise  
mit Lauch und Kartoffeln
- Geeiste Kokos-Currycreme mit  
Koriander und Zitronengras

Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:

- 100 Personen – € 6,50\* p. P.
- 200 Personen – € 6,00\* p. P.
- 300 Personen – € 5,50\* p. P.
- 400 Personen – € 4,95\* p. P.
- 500 Personen – € 4,49\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

| DAS FLEISCH Modul 1

Rinderkeule im Ganzen, rösch gegrillt  
Rheinische Schnibbelskartoffeln  
Kartoffel- oder Krautsalat

**Preisstaffel bei einer**

**Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 9,99\* p. P.

200 Personen – € 8,99\* p. P.

300 Personen – € 8,49\* p. P.

400 Personen – € 7,99\* p. P.

500 Personen – € 7,49\* p. P.



| DAS FLEISCH Modul 2

Ganzer Rinderrücken am Knochen gegrillt  
Rheinische Schnibbelskartoffeln  
Kartoffel- oder Krautsalat

**Preisstaffel bei einer**

**Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 14,99\* p. P.

200 Personen – € 13,99\* p. P.

300 Personen – € 12,99\* p. P.

400 Personen – € 9,99\* p. P.

500 Personen – € 9,99\* p. P.



MAISON

*Traiteur Carl 18.91*

| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

| DAS SPANFERKEL Modul 3  
Knusprig gebratener Spanferkelschinken  
mit Schnibbelskartoffeln,  
rheinischem Kartoffel- oder Krautsalat

Preisstaffel bei einer  
Veranstaltungsdauer 5 Std.:

100 Personen – € 7,34\* p. P.  
200 Personen – € 6,75\* p. P.  
300 Personen – € 6,27\* p. P.  
400 Personen – € 5,26\* p. P.  
500 Personen – € 4,95\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

| DAS SUSHI Modul 1

Maki gefüllt – 3 Stück pro Person

**Preisstaffel bei einer**

**Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 7,99\* p. P.

200 Personen – € 6,99\* p. P.

300 Personen – € 6,49\* p. P.

400 Personen – € 5,49\* p. P.

500 Personen – € 5,49\* p. P.

| DAS SUSHI Modul 2

Maki gefüllt – 2 Stück pro Person

California Maki gefüllt – 2 Stück pro Person

**Preisstaffel bei einer**

**Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 8,99\* p. P.

200 Personen – € 7,99\* p. P.

300 Personen – € 7,49\* p. P.

400 Personen – € 6,99\* p. P.

500 Personen – € 6,99\* p. P.



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE SPEISEN UND PREISE

| DAS SUSHI Modul 3

Maki gefüllt – 2 Stück p. P.

California Maki gefüllt – 1 Stück p. P.

Nigiri gefüllt – 1 Stück p. P.

**Preisstaffel bei einer**

**Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 14,99\* p. P.

200 Personen – € 13,99\* p. P.

300 Personen – € 13,49\* p. P.

400 Personen – € 11,99\* p. P.

500 Personen – € 11,99\* p. P.

| DER FISCH

Tranche vom gebratenen Zander  
mit buntem Mangold Linsengemüse

**Preisstaffel bei einer**

**Veranstaltungsdauer 5 Std.:**

100 Personen – € 8,99\* p. P.

200 Personen – € 8,49\* p. P.

300 Personen – € 7,99\* p. P.

400 Personen – € 7,49\* p. P.

500 Personen – € 6,99\* p. P.



Nachtrag zu Speisenverkaufspreisen im Konfigurator:

Die Rabattregelung bezieht sich auf alle Traiteur Speisenmodule die nicht im Gesamtpaket verkauft werden.

Regelung: werden mehr als 6 Speisenmodule / Komponenten verkauft gilt folgender Rabatt:

	500 bis 1000 Personen	ab 1000 Personen
die 7. Komponente:	5 %	10 %
die 8. Komponente:	10 %	15 %
die 9. Komponente:	15 %	20 %

| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE GETRÄNKE UND PREISE

| GETRÄNKEPAKET 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.

Preis p. P. bei einer Veranstaltungsdauer von 5 Std. € 24,50\*

Kosten p. P. pro Verlängerungsstunde € 2,50\*

Softgetränke

Gerolsteiner Stille Quelle

Gerolsteiner Sprudel

Heiße Getränke

Kaffee



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE GETRÄNKE UND PREISE

| GETRÄNKEPAKET 2

Prosecco

Geldermann Sekt Superb, trocken

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.

Preis p. P. bei einer Veranstaltungsdauer von 5 Std. € 29,50\*

Kosten p. P. pro Verlängerungsstunde € 3,50\*

Softgetränke

Gerolsteiner Stille Quelle

Gerolsteiner Sprudel

Orangensaft

Coca Cola

Heiße Getränke

Kaffee

Espresso



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE GETRÄNKE UND PREISE

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*

| GETRÄNKEPAKET 3

Crémant

Saphire – Crémant de Loire AC

Weine

Ein Weißwein –

Weißburgunder von Buhl 2009 aus der Pfalz

Ein Rotwein –

Spätburgunder von Buhl 2007 aus der Pfalz

Bier

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

Preis p. P. bei einer Veranstaltungsdauer  
von 5 Std. € 35,50\*

Kosten p. P. pro Verlängerungsstunde € 5,50\*

Softgetränke

Gerolsteiner Stille Quelle

Gerolsteiner Sprudel

Orangensaft

Coca Cola

Sprite

Heiße Getränke

Kaffee

Latte Macchiato

Cappuccino

Espresso

Digestif

Grappa Nonino Vuisinar / Averna

| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE GETRÄNKE UND PREISE

| GETRÄNKEPAKET 4

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.

Preis p.P. bei einer Veranstaltungsdauer von 5 Std. € 30,50\*

Kosten p. P. pro Verlängerungsstunde € 4,00\*

Die Getränkepakete 1 – 4 beinhalten:

- Getränkesatelliten Station
- Gläserset und Getränkeequipment

Softgetränke

Gerolsteiner Stille Quelle

Gerolsteiner Sprudel

Heiße Getränke

Kaffee

Cocktails / Longdrinks

Gin Tonic

Wodka Lemon

Bacardi Cola



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE GETRÄNKE UND PREISE

| DER BARISTA

Der Barista ist ein Fachmann oder auch eine Fachfrau der Kaffeezubereitung. Durch sein Können demonstriert er die höchste Vollendung der Kaffeezubereitung. Die ideale Verbindung von Crema und Milchschaum durch Gieß- und Dekorationstechnik erzeugt anspruchsvolle Muster zur Veredelung der Kaffeespezialität.

Preis p. P. bei einer Veranstaltungsdauer von 5 Std. € 5,50\*  
Kosten p. P. pro Verlängerungsstunde € 1,50\*



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DAS GESCHIRR UND PREISE

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*

| 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 INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DER SERVICE UND PREISE

| DAS SERVICEPAKET 1

Wir kalkulieren 1 Servicekraft für  
35 Gäste  
Abräumservice und Selbstbedienung

Preis p. P. bei einer Veranstaltungsdauer  
von 5 Std. € 13,50\*

Kosten p. P. pro Verlängerungsstunde € 1,50\*

| DAS SERVICEPAKET 2

Wir kalkulieren 1 Servicekraft für  
20 Gäste  
Full-Service und Bedienung

Preis p. P. bei einer Veranstaltungsdauer von  
5 Std. € 18,00\*

Kosten p. P. pro Verlängerungsstunde € 2,00\*



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DER SERVICE UND PREISE

MAISON  
*Traiteur Carl 18.91*

| DAS SERVICEPAKET 3

Wir kalkulieren 1 Servicekraft für 10 Gäste  
Full-Service und Bedienung  
Die Tische werden eingedeckt

Preis p. P. bei einer Veranstaltungsdauer von 5 Std. € 30,00\*  
Kosten p. P. pro Verlängerungsstunde € 4,00\*



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE BESTUHLUNG UND PREISE

| DIE BESTUHLUNG | TRADITIONELL  
Biertischgarnituren mit weiß-blauen  
oder weißen Tischdecken  
Stehische mit weißen Tischdecken  
Preis p. P. € 3,50\*

| DIE BESTUHLUNG | TRADITIONELL | KLASSISCH  
Biertischgarnituren mit weißen Biertisch-  
und Bierbank-Hussen  
Stehische mit weißen Stretchhussen  
Preis p. P. € 5,50\*

| DIE BESTUHLUNG | TRADITIONELL | ELEGANT  
8er Bankettische, weiße, puristische Stühle und  
weiße Tischstretchhussen  
Stehische mit weißen Stretchhussen  
Preis p. P. € 9,50\*



MAISON

*Traiteur Carl 18.91*

| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE BESTUHLUNG UND PREISE

| DIE BESTUHLUNG | STYLISCH

Moderne, weiß beschichtete Tische  
(rechteckig) und Stühle  
moderne, weiß beschichtete Hochtische  
mit Barhockern  
Preis p. P. € 21,50\*

| STYLISCHE BUFFET - UND  
GETRÄNKESTÄNDE

Wir präsentieren Ihre ausgewählten  
Speisen auf modernen, beleuchteten  
Buffetmodulen mit einer entsprechenden  
dekorierten Rückwand.  
Moderne beleuchtete Getränkestände  
runden die stylische Inszenierung ab.  
Preis p. P. € 5,00\*



| DER INDIVIDUELLE TRAITEUR  
| DIE DEKORATION UND PREISE

| DAS DEKO-PAKET 1

Alu-Gießkännchen mit blühendem,  
saisonaem Blumenschmuck (Frühjahr /  
Sommer / Herbst-Winter)

Preis p. P. € 1,00\*

| DAS DEKO-PAKET 2

Glasquader mit Glaskristallen  
Blumenschmuck: Anastasia weiß oder  
grün (saisonal abhängig)

Preis p. P. € 2,00\*



| DAS DEKO-PAKET 3

Tischdekoration modern / stylisch

Glasquader mit Glaskristallen

Blumenschmuck: Callas in weiß

Preis p. P. € 3,00\*



MAISON

*Träster Carl 18.91*

*Wir verschenken  
Augenblicke*

