



WOT CATERING
GmbH & Co. KG

Wir präsentieren

Themen Buffets

So einfach geht's:

1. Sie suchen sich eines der Pakete aus.

Alle zusätzlichen Produkte können ganz einfach dazu gebucht werden.

2. Gehen sie auf unsere Website: www.wotcatering.de/kontakt/

geben Sie Ihre Bestellung inkl. Sonderwünsche und Fragen ein. Wir senden Ihnen umgehend Ihr Angebot per Email zu.

Bei Fragen erreichen Sie uns unter 0176 60 80 69 61

3. Nach Erhalt des Angebotes benötigen wir noch eine Bestätigung
Und schon steht Ihrer Verpflegung nichts mehr im Weg.



Mediterranes Buffet 1

Vorspeise

Fingerfood

- Antipasti Variation
- Tomaten - Mozzarella am Spieß
- Wraps mit Feta- und Spinatfüllung

Vorspeise

- Vitello Tonnato mit Thunfischsoße und Kapern
- Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- Feldsalat mit Parmesan, Ananas und Balsamicoglace

Hauptgänge

- Piccata von der Hühnerbrust mit Zuckerschoten – Blumenkohl Gemüse und Thymian Gnoccis

- Rinderbraten „Toskana“ in Rosmarinjus mit Ratatouille, dazu servieren wir Ihnen Chorizo-Bratkartoffeln

Dessert

- Mango – Joghurt Creme
- Mousse au Chocolate mit Kirschragout

37,90 € / p. P.

zzgl. Equipment und Anfahrt



Mediterranes Buffet 2

Vorspeise

Fingerfood

- Kirschtomaten mit Kräuter Couscous gefüllt
- Mini Rösti mit Lachsrose & Rote Beete
- Champignons mit Pinienkernspinat gefüllt

Vorspeise

- Italienischer Nudelsalat mit getr. Tomaten und Rucola
- Tomaten – Mozzarella Salat mit Trüffelöl und Basilikum
- Vitello Tonnato mit Thunfischsoße und Kapern

Hauptgänge

- Entrecote im ganzen gebraten mit Sauce Bearaise, dazu servieren wir Ihnen Mediterranes Gemüse und hausge. Rosmarin Kartoffeln

- Ragout von der Hähnchenbrust mit Pfifferlingen, Tomaten-Lauch-Gemüse und glasierten Schupfnudeln

- Lachs Nudelpfanne mit Limonen Rahm, Spinat und Trüffel – Öl verfeinert

Dessert

- Himbeeren Panna Cotta
- Tiramisu nach „WOT Art“
- Früchte am Sieß serviert

46,50 € / p. P.

zzgl. Equipment und Anfahrt



Mediterranes Grill Buffet

Vorspeise

Fingerfood

- Antipasti Variation
- Datteln im Speckmantel
- Wraps mit Feta & Tomatenfüllung

Vorspeise

- Italienischer Nudelsalat mit getr. Tomaten und Rucola
- Tomaten – Mozzarella Salat mit Trüffelöl und Basilikum
- Feldsalat mit Parmesan, Ananas und Balsamicoglace

Hauptgänge

Auf dem Grill

- Kl. Rinder- und Hähnchensteaks
- mediterrane Nackensteaks
- Lammkotelett Provenzalisch
- Grillkäse (verschiedene Sorten)
- Forelle mit Zitrusfrüchten mariniert

Beilagen

- Rosmarin Kartoffeln mit Sourcream
- Brot und Baguettes Auswahl
- Dips & Saucen
 - BBQ, Knoblauch, Sweet Chili, Cocktail

Dessert

- Tiramisu nach WOT Art
- Himbeeren Panna Cotta
- Mousse au Chocolat mit Kirschragout

Inkl. Grill und Grillmeister
(für die Zeit des Buffets)

49,90 € / p. P.

zzgl. Equipment und Anfahrt



Fingerfood Asia Style

Wan Tan Chips

Wan Tan Chips

- Wasabi crème
- Erdnuss - Dip
- Hoisin – Dip

Suppe

- Thai Kürbissuppe mit Sesam

Fingerfood

Fingerfood

- Tandorri Chicken mit Joghurt Dip
- Frühlingsrolle mit Soja -Dip
- Glasnudelsalat mit Entenbruststreifen
- Chicoréesalat mit Avocado und Lachs
- Krokette von der Garnele mit Papaya-Salat

Dessert

- Kokos Panna-Cotta mit Mangochutney
- gebackene Banane mit Chilischokoladensoße

29,90 € / p. P.

zzgl. Equipment und Anfahrt



Jamaikanisches Buffet

Fingerfood

- Süß-Sauerer Reissalat mit Mais
- Kartoffel-Kokosbällchen mit einem fruchtigen Dip
- Shrimps Cocktail mit Salat im Gläschen serviert
- gebackener Melonen-Schinkenspieß
- Satéspieß von der Hähnchenbrust

Suppe

- Süßkartoffel - Kokossuppe
(dazu servieren wir Ihnen Baguettes)

Hauptgang

- Jamaikanisches Jerk Chicken mit geschwenktem Gemüse und Ananas Kokos Reis
- Kartoffel Garnelen-Bällchen mit Süß Sauersoße
- Lachscurry mit Wokgemüse & Glasnudeln

Salate

- Blattsalatvariation mit Früchten, Nüssen & Ananas Dressing
- Thunfischsalat mit Zitrone und frischer Minze
- Melonen Schinkensalat

Dessert

- caramelisierte Mango mit Joghurtcreme
- Makarron mit Pina Coladacreme
- Cake-Pop mit Rum und Vanillesoße

39,90 € / p. P.

zzgl. Equipment und Anfahrt



Vegetarisches Buffet

Fingerfood

- Antipasti - Spießer
- Datteln mit Gorgonzola Creme gefüllt
- gefüllte Champignons mit Pinienkernspinat
- Cannelloni von Ziegenkäse und Rettich
- Canapés Variation

Hauptgang

- Vegetarische Ravioli in einer Tomaten-Sahne-Sauce
- Kartoffel Blumenkohlaufauf mit Feta überbacken
- Rösti überbacken mit Blattspinat, Spargel und Ananas

Salate

- Rucolasalat mit karamellisierter Ananas und Brotchips
- Italienischer Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten

Dessert

- Mango Joghurtcreme mit Chiasamen
- Obstsalat von frischen Früchten

33,90 € / p. P.

zzgl. Equipment und Anfahrt



Western Buffet

Vorspeise

- Mais-Chilli- Salat
- Paprikasalat mit gebratenen Hähnchenstreifen
- Brotchips mit pikanter Salsa

Hauptgang

- gebackene Hähnchenschenkel mit Letscho dazu Kartoffelspalten
- Schweinefilet mit Apfelchillichutney dazu Butterreis
- Chilli con Carne mit Baguette und Schmand
- Pasta mit Tomaten Pesto und grünem Gemüse

Dessert

- Karamel-Panna- Cotta
- Mascarponecreme mit Sauerkirschen
- Saftiger Apfelkuchen mit Vanillesoße

33,90 € / p. P.

zzgl. Equipment und Anfahrt



Thüringer Buffet

Vorspeise

Salatbuffet

- Kartoffel-, Karotten-, Weißkraut-, Nudelsalat
- Mett-Häppchen mit Zwiebeln und Gurke
- Gemischte Wurst, Käse & Sülzeplatte

Hauptgang

- Roulade mit Rotkraut und Thüringer Klößen
- Schnitzel mit Würzfleisch überbacken dazu servieren wir Ihnen Mischgemüse und Krokette
- Mutz-Braten mit Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln

Dessert

- Schokoladencreme mit Streuseln
- Rote Grütze mit Vanillesoße

37,90 € / p. P.

zzgl. Equipment und Anfahrt



Zusätzlich buchbar

Speisen & Getränke

- Zusätzliches Fingerfood 2,50 €
- Zusätzlicher Salat/Vorspeise 2,90 €
- Zusätzliche Suppe 3,20 €
- Zusätzlicher Hauptgang 8,40 €
- Zusätzliches Dessert 2,50 €
- Kuchenangebot regional ab 4,90 €
- Mitternachtssnack ab 3,90 €
- Kinderbuffet n.A.

- Sektempfang (0,1 l) 2,50 €
- Getränkepauschale Abend 28,00 €
Wasser, Saft, Limonade, Bier, Sekt, Wein, etc.
- Weine aus unserer Region n.A.
- Cocktailangebote n.A.

Alle Preise sind auf mind. 10 Portionen je Kategorie berechnet,

Personal

- Servicekraft 1 Std. 30,00 €
Empfang der Gäste, Servieren, Abräumen
- Catering Mitarbeiter 1 Std. 30,00 €
Aufbau, Betreuung und Abbau der Veranstaltung/Bufetts
- Koch 1 Std. 35,00 €
Zubereiten der Speisen, kochen vor Ort
- Serviceleiter 1 Std. 45,00 €
Korrodination der Servicekräfte vor Ort
- Grillmeister 1 Std. 35,00 €
Grillen und Ausgeben der Speisen vor Ort
- Barkeeper 1 Std. 35,00 €
Mixen von Cocktails, Longdrinks und Individueller Kundenwünsche
- Anfahrt Raum Jena 50,00 € / Tag
Lieferungen ins Umland werden individuell vereinbart.

Unsere Mitarbeiter werden nach Stunden abgerechnet. Bitte beachten Sie bei der Buchung unsere Arbeitszeiten Gesetze. Ab 0.00 Uhr erheben wir den doppelten Stundensatz.

Equipment

- Geschirr und Besteck
 - Kaffeepause 1,80 €
 - Mittag / Abend 3,80 €
 - Hochzeits Geschirr 4,80 €
 - Fingerfood 1,80 €
(Teller, Gläser, Tassen, Besteck, Bambus, etc.)
- Stehtische inkl. Husse 14,00 €
- Tischdecken(versch. Größen) ab 5,50 €
- Biertischgarnitur 9,50 €
- Klapptisch für Buffet 9,50 €
(160x80cm)
- Business Stuhl 5,50 €
- Husse für Businessstuhl 4,50 €
- Kaffeebrüher (inkl. Kannen) 35,00 €
- Kaffeevollautomat 55,00 €



Zusätzliche Speisen

Fingerfood

- Champignons mit Pinienkernspinat*
- Strauchtomaten mit Kräutercouscous*
- Minirösti mit Lachsrose und Rote Beete
- Kürbispommes mit Avocado-creme*
- Cannelloni von Ziegenkäse mit Rettich*
- Frühlingsrolle mit 2erlei Dip*
- Gemüsesticks mit Frischkäsecreme*
- Ziegenkäse Tomaten Terrine*
- Gurkenfässchen mit Frischkäsefüllung*
- Blumenkohlmousse im Zucchini-mantel*
- Mini-Quiche mit Lauch und Käse*
- Mini-Croissant mit Schinken und Käse
- Mini Wraps mit Spinat-Feta* / Curry-Hähnchen
- Satéspieße von der Hähnchenbrust mit Ananas
- Melone-Schinken-Spieß
- Datteln mit Gorgonzola und Bacon
- Hackfleischbällchen auf Zwiebelchutney
- Gemüsespieß (Tomate/Paprika/Zucchini)*
- Kirschtomate-Mozzarella-Spieß*
- Anti-Pasti-Spieß*
- Käsesticks mit Traube*
- Entenbrust auf Balsamicolinsen

Jeder weitere Fingerfoodartikel 2,50 €

Salate & Vorspeisen je 2,90 €

- Karotten – Orangensalat*
- Kartoffel – Gurkensalat mit Senfdressing*
- Gurkensalat mit Schmand und Dill*
- Griechischen Bauernsalat*
- Weißkrautsalat*
- Rotkrautsalat*
- Tomate-Mozzarellsalat mit hausge. Pesto*
- Blattsalatvariation mit Gartengemüse & Dressing*
- Rucolasalat mit Balsamico und Ananas*
- Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten*
- Toskanischer Brotsalat mit Oliven und Feta*
- Thunfischsalat mit Limonendressing
- Schweizer Käsesalat*
- Wildsalat mit Walnüssen und Preiselbeerendressing*

- Antipasti Variation auf der Platte serviert*
- Tomaten Mozzarella auf der Platte serviert*
- Serranoschinken mit Melone auf der Platte serviert
- Vitello – Tonnato mit Thunfischsoße und Kapern

Jede weitere Vorspeise oder Salat 2,90 €

Suppen

- Soljanka nach „WOT Art“
- Blumenkohlcremesuppe*
- Kartoffel-Lauchsuppe*
- feine Gulaschsuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)*
- Kürbissüppchen*
- Karotten-Ingwer-Suppe*
- Kirschtomatensüppchen*
- geeiste Mangosuppe mit Einlage*
- Spanische Gazpacho(kalte Gemüsesuppe)*

Jede weitere Suppe 3,20 €

Platten

- Thüringer Wurst - Variation = 6,90 €/p.P.
- Salami- und Schinkenplatte = 7,50 €/p.P.
- Käsevariation mit Früchten & Feigensenf = 7,30 €/p.P.
- Butterplatte mit zweierlei Sorten & Deko = 3,50 €/p.P.
- Brot- & Baguettevariation 3,50 €/p.P.

* = vegetarische Produkte



Alle Preise pro Stk.

Zusätzliche Speisen

Hauptgang je 8,40 €

- Curry – Hähnchengeschnetzeltes mit Wokgemüse und Duftreis
- 2erlei Schnitzel mit verschiedenen Panaden dazu Kartoffel – Gurkensalat und Senfdressing
- Gulasch vom Rind mit Rotkraut und Thüringer Mini – Kößen
- Mediterrane Gnocci – Pfanne mit Rucola und Grissinisticks
- Cordon – Bleu mit Kaisergemüse und Rosmarin Kartoffelspalten
- Hähnchenbrust mit Rataouille Gemüse und Kräutertagliatelle
- Kartoffel – Blumenkohlauflauf mit Käse gratiniert*
- Penne in 3erlei Pesto geschwenkt*
- Quinoabratling mit Tomatenragout und Kartoffelpüree

Dessert je 2,50 €

- Mousse au Chocolate mit Kirschragout
- Cappuccino – Creme mit Kaffeelikör
- Waldbeergrütze mit Vanillesoße
- Erdbeer Ragout (saisonal) mit Limettenaroma
- Creme Brûlée nach „WOT Art“
- Limonen Joghurtcreme mit Schokoladenstreuseln
- Mango Joghurtcreme mit Chiasamen
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Himbeer Pannacotta
- Tiramisu nach „WOT Art“

- Obstsalat
- Früchte am Spieß serviert
- Schokoladenbrunnen mit Obst

Alle angebotenen Speisen benötigen eine Mindestabnahme von 10 Stk. pro Sorte



Alle Preise pro Stk.

Lieferung

Gerne liefern wir Ihnen unser Catering-Produkte innerhalb Jena.

Die Kosten für eine Lieferung in Jena betragen 50,00 € pro Veranstaltungstag. Lieferungen ins Umland werden individuell vereinbart

Bei unebenerdiger Anlieferung berechnen wir eine zusätzliche Logistikpauschale.

Equipment

Gerne stellen wir Ihnen das Equipment für unsere Buffets zur Verfügung. Die Reinigung ist selbstverständlich inklusive. Sehr gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Tisch- und Blumendekoration sowie bei der Raumgestaltung. Unsere Floristin gestaltet alles nach Ihren Wünschen und Vorgaben.

Stornierung

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen, Buffet- oder Warenbestellungen bis 30 Tage vor der geplanten Veranstaltung zurück, ist WOT Catering GmbH&Co.KG berechtigt 50% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen. Bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 70% der Auftragssumme als Schadensersatz berechnet. Spätere Stornierungen von Speisen werden voll berechnet da die Bestellung bzw. der Einkauf der Rohware dann schon erfolgt ist.

Allergene

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns.

Preise und Zahlung

Alle Preise sind inkl. MwSt. Alle Preise sind auf Personengruppen von mind. 50 Personen kalkuliert. Personengruppen unter dieser Personenzahl werden Individuell berechnet. Kommt es zu einem Vertragsabschluss gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Der Rechnungsbetrag muss innerhalb von 14 Tagen nach Stattfinden der Veranstaltung auf das in der Rechnung genannte Konto gezahlt werden.

Abweichungen vom Angebot

Der Auswahl der Komponenten wird durch WOT bestimmt. Wir behalten uns Änderungen aufgrund saisonaler oder anderer nicht absehbarer Schwankungen vor. Selbstverständlich versuchen wir Sie bei solchen Abweichungen entsprechend zu informieren.

Erlebe Deinen Geschmack!

Danke für Ihre Bestellung

Wir hoffen, Ihnen hat unsere Auswahl an Pakete gefallen. Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein auf Sie abgestimmtes Angebot zusammen, um Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem werden zu lassen!

Wir freuen uns heute schon, von Ihnen zu hören.



WOT Catering GmbH&Co.KG
Otto – Schott – Str. 15
07751 Jena

info@wotcatering.de
www.wotcatering.de
Tel. 03641 2172946