



Abitur-Feier 2018



Catering & Events

Feiern Sie den höchsten deutschen Schulabschluss

Die kulinarische Betreuung einer Abi-Feier ist stets etwas ganz Besonderes, jeder Anlass braucht das passende Essen.

Die angegebenen Speisenbeispiele sollen Ihnen dabei helfen und dienen als Orientierung.

Sie können selbstverständlich, gerne nach Ihren Wünschen, zwischen den Vorschlägen die Produkte tauschen oder ganz individuell nach ihrem Geschmack ergänzen.

Gerne erstellen wir Ihnen im Rahmen eines persönlichen Gesprächs ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes, individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.

Inhalt: Seite: 3	Fingerfood zum Empfang
Seite: 4	ABI Buffet 'Klassisch'
Seite: 5	ABI Buffet 'Ideal'
Seite: 6	ABI Buffet 'Elegant'
Seite: 7	Hautgerichte zur Auswahl
Seite: 8	Vegetarisches und Pasta zur Auswahl
Seite: 9	Geschirr und Personal
Seite: 10	Getränke
Seite: 11	Zelte, Ausstattung und Partner-Locations

Alle Preis enthalten die z.Zt. gesetzliche MwSt., zzgl. geringe Lieferkosten

Fingerfood zum Empfang

- **Yakitori-Spieße am Bambusstick**
Chick'n 'Hawaii' Hähnchenbrustspieß mit Ananas
Chicken Sate Hähnchenspieß mit Erdnussmarinade
- **Asiatische Köstlichkeiten**
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse
Money Bag, kleine Reisteigbeutel mit Garnelen-Gemüse-Füllung
- **Vegetarisches Fingerfood**
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Samosa Gemüse-Täschchen
- **Herzhaftes Fingerfood**
Quiche mit Tomate und Käse
Kräuter-Crepes-Röllchen mit Lachs und Zucchini
- **Raffinierte Bruschetta**
Belegt mit:
Klassischem Tomatenragout mit Knoblauch und Oregano
Mild würziger Olivencreme
Pikant cremiger Thunfischpaste

Wir kalkulieren 5 Stück pro Person



Preis pro Person

10,00 €

ab 100 Personen



Abi Buffet 'Klassisch'

Vorspeisen

- Würzige Geflügeldrumsticks
- Hähnchenfilets im Knuspermantel
- Hacksteaks mit Barbecue Sauce
- Minischnitzel mit Chili Mango Dip
- Putenbrust 'Hawaii' mit Curry Dip
- Mini Wraps gefüllt mit Putenbruststreifen und Texas-Dip
- Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen
- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten mit Butter

Hauptspeisen

- Toskanische Tomatencremesuppe
mit Wurzelgemüse und frischem Basilikum
vegetarisch
- Putenbrustbraten mit Champignon Sauce
dazu junges Gemüse und Kräuterreis
- Cannelloni mit Ricottafüllung
überbacken mit fein geriebenen Parmesan
vegetarisch

Dessert

- Stracciatella Creme mit Schokoladenraspeln
- Vierfrucht Grütze mit Bourbon-Vanillesauce
angerichtet in Einzelportionen



Preis pro Person

15,90 €

ab 100 Personen



Abi Buffet 'Ideal'

Vorspeisen

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Forellenfilet mit Limonen-Meerrettich
- Hähnchenbrust mit Currycreme
- Roastbeef mit Kräuter-Remoulade
- Blattsalat mit Schafskäse und Cherry-Tomaten
- Internationale Käseauswahl
- sortiertes Partybrot
- Limonenbutter und Currybutter

Hauptspeisen

- Geschnetzeltes von der Pute
an einer Pfefferrahmsauce
dazu in Butter geschwenkte Bauernspätzle
oder Gemüsereis
- Burgunder Grillschinken mit würziger Bratensauce
dazu Erbsen und Möhren und geschwenkte
Rosmarinkartoffeln
- Penne "con Pesto" mit zweierlei Pesto und Parmesan
vegetarisch

Dessert

- Panna Cotta mit Erdbeermark
- Mousse au Chocolat mit Sahnehaube
angerichtet in Einzelportionen



Preis pro Person

19,25 €

ab 100 Personen



Abi Buffet 'Elegant'

Vorspeisen

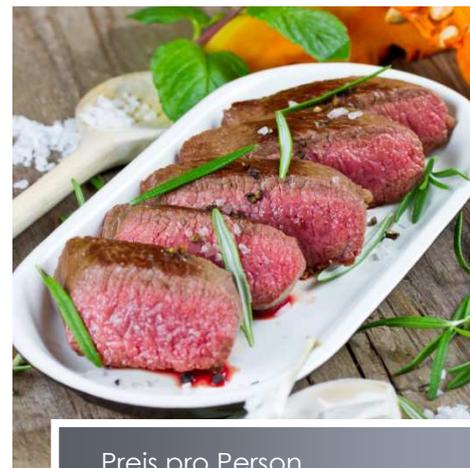
- Tomate und Mozzarella
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
- Würziger Parmaschinken auf Melonensalat mit rosa Beeren
- Zucchini - Taler in Knoblauch-Eihülle mit Kräutern gebraten
- Auberginen in Parmesan gebacken
- Lachsschnitte kurz gegart mit Kräuter-Crème fraîche
- Oliven- und Peperoni-Variation
- Coppa - Schinken mit Blattsalat
- Gefüllte marinierte Champignons
- Kräuter-Knoblauch-Butter und
- italienische Brotauswahl

Hauptspeisen

- Saltimbocca
(Putenbrustmedaillon gefüllt mit Parmaschinken und Salbei)
dazu Penne Rigate und eine fruchtig-scharfe Sauce
von Tomaten und Basilikum
- Zarter Rinderbraten mit würziger Bratensauce
Prinzess-Bohnen und überbackenen Kartoffelgratin
- Mediterrane Gemüselasagne
mit gehobelten Auberginen, Zucchini und Paprika
auf Tomatenragout *vegetarisch*

Dessert

- Crème Brulée mit karamellisiertem Rohrzucker
- Griechische Joghurt-Creme mit frischen Früchten
angerichtet in Einzelportionen



Preis pro Person

21,95 €

ab 100 Personen



Hauptgerichte zur Auswahl

- **Hühnerfrikassee**
mit Spargel und Champignons dazu bunter Reis
- **Putenrahmgeschnetzeltes**
mit frischen Kräutern, dazu Butterspätzle oder bunter Reis
- **Hamburger Pannfisch 'Dwenger's Art'**
Fisch-Medallions in der Pfanne gebraten
mit körniger Senfsauce dazu kleine Röstkartoffeln
- **Rindergulasch 'traditionelle Art'**
mit Champignons und Paprika
dazu Penne oder Salzkartoffeln
- **Nudel-Wok-Pfanne**
mit Mie-Nudeln, knackigem Asia-Gemüse
und saftig gebratenem Hähnchenfleisch
- **Toskanische Hackbällchen**
in Kräuter-Rahm-Tomatensauce
mit weißen Bandnudeln
- **Putensteaks in Paprikarahm**
saftige Putensteaks in roter Paprikarahmsauce
mit leichter Schärfe dazu Gemüse-Reis
- **Saltimbocca von der Pute**
(Putenmedaillon gefüllt mit Parmaschinken und Salbei)
mit Tomatensauce, Blattspinat und Penne Rigate
- **Schweinerückenbraten**
mit Zwiebelsauce, Kaisergemüse und Röstkartoffeln
- **Lachsfilet mit Zitronengras**
dazu getrüffeltes Blattspinat und Gnocchi
- **Hähnchengeschnetzeltes mit Ingwer**
gebratene Hähnchenbruststreifen
mit einer Curry-Zwiebel-Sauce und Schwenkkartoffeln
- **Rundstück 'warm'** vom Schweinenacken
mit kräftiger Sauce und Meterbrot
- **Griechische Pfanne nach 'Gyros Art'**
Geschnetzeltes von der Pute mit Zwiebeln und Gewürzen
dazu Krautsalat, Tzatzki und Fladenbrot



traditionelle
Hauptspeisen
zur Auswahl



Vegetarisches zur Auswahl

- **Spirelli mit Gemüsebolognaise**
aus Tomaten, Wurzelgemüse und frischen Kräutern
- **Gemüsepfanne „Provencale“**
mit mediterranem Gemüse und einer leichten Knoblauchnote, dazu Rosmarinkartoffeln
- **Nudel-Wok-Pfanne**
mit Mie-Nudeln, knackigem Asia Gemüse und orientalischen Gewürzen
- **Mediterrane Gemüselasagne**
mit gehobelten Auberginen, Zucchini und Paprika auf Tomatenragout

Pasta zur Auswahl

- **Penne 'Arrabiata'**
scharfe Pastasauce aus Tomaten und Chilischoten
- **Spaghetti 'Bolognaise'**
klassisch aus Rindfleisch und Röstgemüse
- **Linguini 'Carbonara'**
herzhafte Pastasauce mit gebratenen Speckwürfeln
- **Tortellini 'Fromage'**
in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce verfeinert mit Weißwein
- **Fettuccine 'Toskana'**
fruchtige Tomatensauce mit Kräutern und Zwiebeln
- **Farfalle 'con Safran'**
in Garnelensauce mit Kokosmilch und Limone abgeschmeckt
- **Gnocchi 'con Pesto'**
mit Basilikum Pesto und getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesankäse
- **Lachs-Spinat Lasagne**
frischer norwegischer Lachs auf Blattspinat geschichtet mit Bechamel Sauce



raffiniertes
Vegetarisches
und
mediterrane Pasta



Geschirr und Gläser

Pauschale

Geschirr-Pauschale

- Teller groß und Teller mittel
- Messer und Gabel
- Suppen- und Dessertlöffel
- Preis pro Person

Gläser-Pauschale

- Sektglas, Rot- und Weißweinglas
- Biertulpe, Saft- und Wasserglas,
- Longdrink Glas und Schnapsglas
- Preis pro Person



Tischlein
deck dich

Personal

- **Servicepersonal** für das Abi Fest
Das komplette Service-Personal für die Bewirtung der Gäste incl. Teamleiter
- **Koch/ Buffetkraft** für das Abi Fest
Das komplette Kochpersonal für die Betreuung der Buffet-Stationen und zur Ausgabe der Speisen
- **Schankpersonal** für das Abi Fest
Das komplette Schankpersonal für die Bewirtung der Theke

Gern kalkulieren wir für Ihr Abi Fest eine **Pauschalsumme** für das benötigte Personal damit Sie Planungssicherheit haben.

Anderes Personal auf Anfrage



Getränke

Gern kalkulieren wir für Ihr Abi Fest auch eine **Getränkepauschale** nach Ihren Wünschen damit Sie Planungssicherheit haben.

alkoholfreie Getränke

- Mineralwasser
classic und medium
- Orangensaft und Apfelsaft
- Coca Cola & Light
- Limonade
- Red Bull, Dose

Bier

- Fassbier und Radler
- alkoholfreies Flaschenbier

Weine

- vollmundige Rotweine
- spritzige Weißweine

Prosecco

- Prosecco Frizzante

Heißgetränke

- Filterkaffee
- Tee

Longdrinks und Schnäpse

- Klassiker und Shooter nach Absprache

Cocktails

- Mit und ohne Alkohol nach Absprache



„Man muss dem Körper Gutes tun, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“ (Winston Churchill)



Zubuchbare Highlights

- Cocktailbar mit Barkeeper
- Lounge-Möbel, Tische und Stühle mit Hussen
- Tisch- und Raumdekoration
- Crepes-Station mit süßen und beschwipsten Crepes

Zeltlandschaften und Ausstattung

Großzelle sowie **Zeltlandschaften** gestalten wir gern individuell nach Ihren Wünschen und örtlichen Gegebenheiten inklusive der kompletten Ausstattung an Equipment und Technik



Partner- Locations

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und unserer Kontakte sind wir in der Lage, Ihnen für Ihre Abiturfeier **spezielle Locations** zu vermitteln.

Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie eine Feier für 100 oder für 1000 Gäste ausrichten möchten



Dwenger Catering & Events

Merkuring 38-40 | 22143 Hamburg

Tel. 040 67 59 860

www.dwenger.de | info@dwenger.de



Catering & Events