Catering und Bankette

Speisen für Besprechungen, Empfänge, Grillpartys und festliche Anlässe. Auch vegetarisch und vegan.



Catering für Ihre Veranstaltung · KI-generierte Themenillustration

Constance Russer Gastronomie

Angebotsvorschläge 2027 · Stand 24. November 2026

info@crg-catering.de · www.crg-catering.de

Herbert F. Russer · Kulinarik · +49 151 212 49 813
Constance Russer · Service · +49 151 40161 560

Constance Russer Gastronomie
Fürstensteiner Straße 6 · 94154 Neukirchen vorm Wald

Die Bilder zeigen Servier- und Gestaltungsbeispiele. KI-generierte Themenillustrationen und Archivaufnahmen sind entsprechend bezeichnet. Die konkrete Speisenauswahl, Ausstattung und Veranstaltungsleistung richten sich nach Ihrem bestätigten Angebot.

So planen wir Ihre Veranstaltung

Ob kleine Besprechung, Empfang oder festlicher Abend: Wir stellen mit Ihnen die passende Speisenauswahl zusammen und stimmen Service, Ausstattung und Ablauf auf Ihre Veranstaltung ab.

Anlass und Angebot	Seiten
Besprechungen und Pausen	3–5
Empfang und Fingerfood	4, 6–8
Buffets	9–11
Barbecue und Grillparty ab 20 Personen	12
Individuelle Menüs und Menübeispiele	13–14
Vegetarisches Catering	15–16
Veganes Catering	17–18
Service und Organisation	19

Frisch zubereitet direkt vor Ort

Je nach Veranstaltungsgröße und Auswahl der Speisen und Getränke kochen und bereiten wir direkt vor Ort zu, richten an und servieren. Dafür arbeiten wir aus einem Küchenzelt, einem Küchentrailer oder einem stationären Küchenbereich.

Vegetarische und vegane Gerichte sind bei allen Angebotsformen auf Wunsch möglich. Eigene Rubriken finden Sie auf den Seiten 15 bis 18.

Für Ihr Angebot benötigen wir Datum, Veranstaltungsort, Gästezahl und Ablauf. Nennen Sie bitte auch Ernährungswünsche, Allergien, Unverträglichkeiten und die vorhandene Ausstattung.

Mindestbestellungen stehen bei den einzelnen Angeboten. Sortenmix, Stückzahl je Sorte, Portionsmengen und die erforderlichen produktbezogenen Informationen klären wir vor der Bestellung.

Alle ausgewiesenen Speisenpreise sind Bruttopreise inklusive 7 % Umsatzsteuer. Personal, Anfahrt, Ausstattung und Getränke werden mit dem jeweils zutreffenden Steuerbetrag im Gesamtangebot ausgewiesen.

Für größere Veranstaltungen ab 100 Personen erstellen wir gerne ein individuell kalkuliertes Gesamtangebot.

info@crg-catering.de · www.crg-catering.de

Herbert F. Russer · Kulinarik · +49 151 212 49 813
Constance Russer · Service · +49 151 40161 560

Constance Russer Gastronomie
Fürstensteiner Straße 6 · 94154 Neukirchen vorm Wald

Sandwiches und belegte Brötchen

Frisch belegte und garnierte Snacks für Mitarbeiter, Gäste und Besprechungen. Auf Wunsch besprechen wir mit Ihnen auch eine regelmäßige Versorgung.



Sandwiches und belegte Brötchen · KI-generierte Themenillustration

Auswahl	Speisenpreis
Sandwiches Klassik Vorderschinken · Bergkäse · Thunfischcreme · Frischkäse und Kräuter · Putenbrustschinken und Curry · Salami	**7 €** je Sandwich 2 Dreiecke
Sandwiches Mediterran Tomate und Mozzarella · Parmaschinken und Rucola	**8 €** je Sandwich 2 Dreiecke
Sandwiches Feine Auswahl Räucherlachs und Frischkäse · Getrüffelte Leberwurst · Rosa Roastbeef und Remoulade	**9 €** je Sandwich 2 Dreiecke
Belegte Brötchen Klassik Bergkäse · Französischer Brie · Vorderschinken · Kalbfleischwurst · Zwiebelmettwurst	**6 €** je Stück
Belegte Brötchen Feine Auswahl Mortadella · Salami · Parmaschinken · Roastbeef · Räucherlachs	**6 €** je Stück

Ein Sandwich besteht aus zwei belegten und garnierten Weißbrotdreiecken. Mindestbestellung: zehn Sandwiches, entsprechend zwanzig Dreiecken.

Belegte Brötchen bieten wir ab zwanzig Stück an. Zur Auswahl stehen beispielsweise Kaisersemmeln, Vollkorn- und Dinkelsemmeln, Vinschgerl oder Landbrot, garniert mit Salat und eingelegtem Gemüse.

Sortenmix und Mengen je Sorte stimmen wir im Angebot mit Ihnen ab.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Canapés und Wraps

Für den Empfang oder die Pause wählen Sie fein garnierte Canapés und gefüllte, gerollte Tortillas.



Canapés und Wraps · KI-generierte Themenillustration

Auswahl	Speisenpreis
Canapés Klassik Schinken · Salami · Bergkäse · Frischkäse · Brie	**4 €** je Stück
Canapés Feine Auswahl Serranoschinken · Italienische Salami · Roastbeef · Scampi · Shrimps · Räucherlachs · Gebeizter Lachs · Forellenfilet	**4 €** je Stück
Wraps Thunfisch und Kalbfleisch · Schinken und Käse · Roastbeef und Spargel · Vegetarische und vegane Variationen nach Absprache · Tomate und Mozzarella · Putenbrustfilet und Curry · Shrimps und Avocado · Tiroler Speck und Bergkäse	**8–13 €** je Stück

Canapés ab zwanzig Stück; Preise je Stück.

Wraps ab zehn Stück; je nach Füllung 8–13 € brutto je Stück. Größe, Schnittform und Auswahl werden im Angebot beschrieben.

Sortenmix und Mengen je Sorte werden gemeinsam festgelegt.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Burgerstation und Salate

Unsere Burger werden frisch an einer Station vor Ort zubereitet. Dazu können Sie Salate und passende Ergänzungen auswählen.



Burgerstation und Salate · KI-generierte Themenillustration

Auswahl	Speisenpreis
Burger Klassik Der Klassiker · Der Klassiker mit Käse	**10 €** je Stück
Burger Garten und Mittelmeer Gartenfrischer Burger, vegetarisch · Mediterraner Burger	**12 €** je Stück
Burger Internationale Auswahl Bollywood Burger · Turkey Burger · Nippon Burger · Texas Burger	**15 €** je Stück
Salate Klassik: Eisberg, Lollo, Eichblatt und Feldsalat · Mediterran: Rucola, Kopfsalat, Radicchio und Chicorée · Asia: Chinakohl, Glasnudeln, Sprossen und Endivien	**12 €** je Portion 400 g
Zusätzliche Salattoppings Schinken · Käse · Feta · Oliven · Geräucherte Pute · Gemischte Nüsse · Räucherlachs · Parmaschinkenstreifen	**5 €** je Topping

Dressings zur Auswahl

Spargel-Kirsch-Vinaigrette · Balsamico-Vinaigrette · Sherry-Vinaigrette · Sauerrahmdressing · Cocktaildressing · Senfdressing

Burgerstation ab zwanzig Personen, ausschließlich vor Ort. Die Preise gelten je Burger. Personal, Stationstechnik und Anfahrt werden im Gesamtangebot ausgewiesen.

Salatportion laut Programm: 400 g. Die Salate werden mit Karottenstreifen, Gurken, Tomaten, Paprika und Croûtons angeboten.

Burgerzutaten, Portionsgrößen und Beilagen sowie Dressing- und Toppingmengen werden vor der Bestellung vereinbart.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Kleine Speisen im Glas

Herzhafte und süße Speisen im Tumbler lassen sich für einen Empfang oder eine kleine Mahlzeit zusammenstellen.



Kleine Speisen im Glas als Serviervorschlag · KI-generierte Themenillustration

4–9 € je Glas · je nach Speisenauswahl

Zum Beispiel: Tomate und Mozzarella 4 € je Glas; Garnelen auf asiatischem Glasnudelsalat 9 € je Glas.

Auswahl	Speisenbeispiele
Gemüse und Käse	Tomate und Mozzarella mit Rucolapesto · Antipastigemüse mit Bulgursalat
Fisch und Meeresfrüchte	Thunfischsalat mit Gemüsewürfeln · Garnelen auf asiatischem Glasnudelsalat
Fleisch	Marinierte Rinderfiletstreifen auf Grillgemüse · Hirschschinken auf Waldorfsalat · Thai-Currysalat mit Hühnchen
Desserts	Dreierlei Schokoladenmousse mit Beerensauce · Rosmarin-Orangentörtchen mit Vanillesauce · Beerentörtchen mit Sauerrahmdip · Fruchtsalat mit Cheesecake

Zusätzliche Toppings und Sticks: 5 € je Person

Oliven · Antipastisticks · Grana Padano · Grissini · Eingelegtes Gemüse

Ab 30 Personen. Serviert wird in 300-ml-Gläsern mit etwa 80–120 g Speise je Glas. Als erste Orientierung empfehlen wir drei bis vier Gläser je Gast; die Menge richtet sich nach Anlass und gewünschter Mahlzeit.

Begleitendes Gebäck wie Baguette oder Ciabatta ist enthalten. Brotauswahl, Zusatzsticks, Gläser, Reinigung, Ausgabe und Rückgabe werden im Gesamtangebot geregelt.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Flying Buffet

Kleine Gerichte für Veranstaltungen ab 50 Personen, auf Wunsch direkt vor Ort zubereitet und serviert. Die Speisenauswahl reicht von bodenständigen Klassikern bis zu Filets, Meeresfrüchten und feinen Delikatessen.



Flying Buffet · KI-generierte Themenillustration

Bodenständige Klassiker

Nürnberger Rostbratwürstel auf Fasslkraut · Minipflanzerl auf Kartoffelsalat · Crostini mit Schnittlauchquark, Tomaten oder Schmalz

Feine Auswahl

Geräucherter Stör auf Selleriesalat · Knusprige Ente auf Kräuterweißkraut mit kleinen Kartoffelknödeln · Carpaccio vom Weideochsen mit rosa gebratenem Rehfilet · Karreescheiben vom Spanferkel auf bayerischem Kraut und Rosmarinkartoffeln · Mini-Kalbsrouladen auf Breznknödeln und Apfelblaukraut · Saiblingsfilet auf rotem Linsengemüse · Kross gebratener Zander auf Gurkenspaghetti und Kartoffelwürfeln

Süßer Abschluss

Marillenstrudel mit Beeren und Vanille · Frische Früchte mit Milchrahmeis · Cappuccinocreme mit Schuss

26–49 € je Person · ab 50 Personen

Einfache Zusammenstellungen mit günstigen Zutaten beginnen bei 26 € je Person. Für eine Auswahl mit Filets, Meeresfrüchten, Delikatessen und Feinkost liegt der Speisenpreis bei bis zu 49 € je Person.

Die Gerichte sind Auswahlbeispiele. Speisenfolge, Portionszahl je Gast und Servierdauer werden im Angebot festgelegt. Vor-Ort-Küche, Personal und Ausstattung planen wir nach Veranstaltungsumfang.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Gabelbuffet und Happy Spoons

Kleine herzhafte Gerichte für Veranstaltungen ab fünfzig Personen. Gemeinsam stellen wir die Auswahl und die passende Portionszahl zusammen.



Gabelbuffet und Happy Spoons · KI-generierte Themenillustration

Auswahl an kleinen Gerichten

Nürnberger Rostbratwürstl auf Weinkraut · Lachsravioli mit Schnittlauchbutter · Gebackene Weißwurstradl auf marinierten Breznknödeln · Ragout von Meeresfrüchten mit Safranreis · Lachstatar auf Butterrösti · Frühlingsröllchen mit Sojasauce · Blut- und Leberwurstgröstl mit Rosmarinkartoffeln · Kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Lachsstreifen · Panierte Hühnchentaler mit süß-saurer Sauce · Kalbfleischbällchen in Currysauce · Fleischpflanzerl auf Speck-Kartoffelsalat · Tiger Prawn auf Lauchgemüse · Schnitzeltaler Wiener Art auf Kartoffel-Gurkensalat

26–49 € je Person · ab 50 Personen

Der Preis richtet sich nach der Speisenauswahl: von einfachen Klassikern bis zu Zusammenstellungen mit hochwertigen Zutaten. Er gilt je Person für die vereinbarte Auswahl.

Sortenanzahl, Portionsgröße und Anzahl je Gast werden im Angebot festgelegt. Die passende Darreichung als Gabelportion oder kleines Löffelhäppchen stimmen wir auf die Gerichte ab.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Altbairisches Schmankerlbuffet

Bayerische Klassiker vom kalten Buffet bis zum warmen Braten und süßen Abschluss. Buffetvorschlag für Veranstaltungen ab fünfzig Personen.



Altbairisches Schmankerlbuffet · KI-generierte Themenillustration

Kalte Speisen und Brot

Verschiedene Blattsalate, Krautsalat, bayerischer Wurstsalat, Knödelsalat und Kartoffelsalat · Dreierlei Dressings und verschiedene Dips · Griebenschmalz und Obazda · Schnittlauchsoße und Sahne-Meerrettich · Tiroler Speckplatte und Schinkenplatte · Räucherfischplatte · Radieschen und sauer eingelegtes Gemüse · Brezn, Kümmel-Salzstangen und Bierbrotsemmeln

Suppe

G’schmalzte Kartoffelsuppe mit Croûtons und Suppenkräutern

Warme Gerichte

Krustenbraten und Ente · Zweierlei Knödel und Spätzle · Bratenjus und Schwammerlsoße · Bayerisches Kraut und Blaukraut

Zum Abschluss

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße · Fruchtsalat und Rote Grütze · Käse vom Brett

39 € je Person · ab 50 Personen

Die endgültige Zusammenstellung, Mengenplanung und Dauer der Buffetausgabe werden im Angebot bestätigt.

Personal, Anfahrt und Ausstattung werden nach dem vereinbarten Veranstaltungsumfang zusätzlich ausgewiesen.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Feinschmeckerbuffet

Eine Auswahl aus Vorspeisen im Glas, warmen Fleisch- und Fischgerichten und kleinen Desserts. Buffetvorschlag ab dreißig Personen.



Feinschmeckerbuffet · KI-generierte Themenillustration

Vorspeisen im Glas und Salate

Hausgebeizter Lachs · Honigmelone mit Schwarzgeräuchertem · Bündnerfleisch · Marinierte Meeresfrüchte · Tomate und Mozzarella · Kalbsleberpastete · Waldorfsalat und Apfel-Gurkensalat · Verschiedene Blattsalate mit dreierlei Dressings · Mariniertes Schmorgemüse als Antipasti

Suppe

Feine Tomatencremesuppe mit Suppenkräutern

Warme Gerichte und Beilagen

Hochrippe · Kalbshaxerl · Gegrillte Ente auf Blaukraut · Zanderfilet auf Gemüsewürfeln · Velouté, Bratenjus und Schwammerlsoße · Penne Rigate und zweierlei Miniknödel · Salbei- und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Rote Grütze mit Marillensahne in der Schokoladenwaffel · Mini-Cheesecake und Schokoladenmousse · Frischer Fruchtsalat · Dessertgebäck

59 € je Person · ab 30 Personen

Die endgültige Zusammenstellung, Mengen und Dauer der Buffetausgabe werden im individuellen Angebot bestätigt.

Zusätzlich benötigtes Personal, Anfahrt und Ausstattung werden im Gesamtangebot ausgewiesen.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Galabuffet

Für festliche Veranstaltungen ab fünfzig Personen kombinieren wir ausgewählte Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte sowie ein vielseitiges Dessertangebot.



Galabuffet · KI-generierte Themenillustration

Vorspeisen

Gefüllte Wachteln auf Traubensalat · Gegrillte Geflügelspieße nach Satay-Art · Räucherfischmousse und Austern auf zerstoßenem Eis · Gänseleberterrine mit Portweingelee · Tafelspitzsülze · Marinierte Salate und Blattsalate mit dreierlei Dressings · Gebeizter und geräucherter Lachs · Serranoschinken mit Honigmelonenkugeln · Rosa Roastbeef auf Waldorfsalat · Verschiedene Dips und eingelegter Ziegenkäse · Minibrötchen und herzhaftes Gebäck

Suppen

Bouillabaisse mit Süßwasserfisch · Waldpilzcremesuppe

Warme Gerichte

Edelfischplatte · Hummer und Languste vom Grill · Im Steinpilzmantel gegrilltes Kalbsfilet · Gegrillte Brust und Keule vom Stubenküken

Beilagen und Saucen

Safranrisotto · Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln · Feine Tagliatelle und frisches Gartengemüse · Barolojus und Portweinglace

Desserts und Käse

Verschiedene Strudel · Orangentörtchen · Latte-Macchiato-Creme · Vanillesoße · Dreierlei Schokoladenmousse · Käseauswahl und Fruchtsalat

Zum Empfang nach gesonderter Vereinbarung

Aperitifs · Kleine Canapés und Fingerfood in Form von Tapas

145 € je Person · ab 50 Personen

Speisenauswahl, Mengen der besonderen Zutaten sowie Empfang und Serviceumfang werden im individuellen Gesamtangebot ausdrücklich beschrieben.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Barbecue und Grillparty

Grillbuffets für Sommerfeste, Familienfeiern und Firmenveranstaltungen ab 20 Personen. Wählen Sie eine herzhafte Grillparty im Texas Country Style oder eine exklusive Zusammenstellung nach Ihren Wünschen.



Grillbuffet als Serviervorschlag · KI-generierte Themenillustration

Texas Country Style

ab 39 € je Person · ab 20 Personen

Porksteaks · Spareribs · Chicken Wings · Würstl · Baked Potatoes · Maiskolben · Cole Slaw · Frische Salate und passende Beilagen · Baguette und BBQ-Dips · Vanillequark mit Beeren im Glas

Exklusives Grillbuffet

ab 49 € je Person · ab 20 Personen

Eine vereinbarte Auswahl aus Hochrippensteaks, Filets, Garnelen, Hummer (Lobster) oder Dorade. Dazu hochwertige Beilagen, zum Beispiel Kräuterrisotto, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und feine Salate. Zutaten, Beilagen und Dessert stimmen wir individuell ab.

Beide Varianten sind Vorschläge. Die tatsächliche Zusammenstellung, Portionsmengen und der Preis werden nach Zutatenwahl und Gästezahl im Angebot festgehalten.

Grillpersonal, Grilltechnik und Brennstoff, Transport, Geschirr und Reinigung werden mit ihrem Umfang im Gesamtangebot ausgewiesen; Getränke separat. Grillfläche, Zugang und eine Wetteralternative stimmen wir vorab ab.

Für beide Grillbuffets bieten wir auf Wunsch auch vegetarische und vegane Grillgerichte mit passenden Beilagen an.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Festliche Menüs mit drei Gängen

Die folgenden Drei-Gänge-Menüs sind Beispiele für Veranstaltungen ab 30 Personen. Ihr tatsächliches Menü stellen wir individuell mit Ihnen zusammen; Gänge und Zutaten können nach Absprache verändert werden.



Dessert aus unserem Archiv · Archivaufnahme

Auswahl	Speisenpreis
Menü I Blattsalate mit Frenchdressing und Speck Spanferkelrollbraten mit Fasslkraut, Bockbiersoße und zweierlei Knödeln Zweierlei Strudel mit Vanillesauce	**29 €** je Person
Menü II Rindercarpaccio mit Rucolapesto, Parmesan und Grissini Knusprige Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln Kaiserschmarrn mit Apfelmus	**39 €** je Person
Menü III Tomatensuppe mit Whiskysahne Medaillons vom Kalbsfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Brokkoli und Barolojus Mini-Cheesecake mit Beerenmark und Schokoladenzigarre	**49 €** je Person

Die Preise gelten je Person für das jeweilige Menübeispiel. Individuelle Menüfolgen und Änderungen werden nach der vereinbarten Zusammenstellung angeboten.

Service, Küche vor Ort, Fahrt und Ausstattung werden entsprechend dem Veranstaltungsablauf im Gesamtangebot ausgewiesen.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Menü mit Fisch und Meeresfrüchten

Dieses Vier-Gänge-Menü ist ein Beispiel für Veranstaltungen ab 30 Personen. Variationen, eine andere Menüfolge und individuelle Menübestandteile sind nach Absprache möglich.



Meeresfrüchte als Menügang · Archivaufnahme

Vorspeise
Carpaccio vom Thunfisch mit Safranglace und Goma Wakame

Zwischengang
Garnele und Jakobsmuschel auf Mangosalat mit Kaviar und Crème fraîche

Hauptgang
Ausgelöster kanadischer Hummer auf Parmesan-Sabayon mit Thai-Spargel

Dessert
Dessert Paradies mit Creme, Eis und Miniaturkuchen

ab 69 € je Person · ab 30 Personen

Individuelle Menüplanung

Wir stellen Ihr tatsächliches Menü gemeinsam zusammen. Gänge, Zutaten, Portionsgrößen und Preis werden im individuellen Angebot vereinbart.

Der Einstiegspreis gilt je Person für eine abgestimmte Vier-Gänge-Zusammenstellung. Beschaffung, Portionsgrößen und zusätzlicher Serviceumfang werden bei der Angebotsplanung festgelegt.

Für alle hier gezeigten Angebote sind auf Wunsch auch vegetarische und vegane Gerichte möglich.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Vegetarisches Buffet

Bayerische Klassiker treffen auf mediterrane Gemüsegerichte, Käse und frische Kräuter. Unser vegetarischer Buffetvorschlag verbindet kalte Vorspeisen und Salate mit warmen Gerichten und einem süßen Abschluss. Die genaue Zusammenstellung passen wir an Ihren Anlass und Ihre Gäste an.



Vegetarisches Buffet als Serviervorschlag · KI-generierte Themenillustration

Kalte Vorspeisen und Salate

Tomate und Mozzarella mit Basilikum · Obazda mit Radieschen und Schnittlauch · Marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika · Kartoffel-Gurken-Salat mit Kräuterdressing · Linsensalat mit Kirschtomaten, Rucola und Zitrone

Warme Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln · Spinat-Ricotta-Cannelloni in Tomatensauce · Gebratene Kräuterseitlinge mit mediterranem Ofengemüse

Beilagen und Dips

Rosmarinkartoffeln · Baguette und Laugengebäck · Kräuterquark und Tomaten-Oliven-Dip

Süßer Abschluss

Apfelstrudel mit Vanillesauce · Zitronen-Quarkcreme mit Beeren im Glas

Buffetpreis je Person nach vereinbarter Zusammenstellung

Dieser Buffetvorschlag zeigt unsere Auswahlmöglichkeiten. Enthaltene Gerichte, Mengen und Gästezahl legen wir in Ihrem individuellen Angebot fest.

Wir verwenden vegetarischen Käse ohne tierisches Lab und bereiten Fonds und Saucen ohne Fleisch- oder Fischbestandteile zu.

Auf Wunsch stellen wir auch eine rein vegane Variante zusammen. Personal, Ausstattung und Zubereitung vor Ort werden passend zur Veranstaltung vereinbart.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Vegetarisches Fingerfood

Für Empfänge, Besprechungen und Feiern stellen wir eine vegetarische Auswahl aus kleinen kalten und warmen Gerichten zusammen. Sie wählen die passenden Formen; wir stimmen Sortenmix, Portionszahl und Ablauf auf Ihre Veranstaltung ab.



Vegetarisches Fingerfood als Serviervorschlag · KI-generierte Themenillustration

Tumbler Snacks

Tomate und Mozzarella mit Basilikum im Glas · Rote-Bete-Linsensalat mit Ziegenfrischkäse · Zitronen-Quarkcreme mit Beeren

Flying Food Buffet

Mini-Breznknödel auf Rahmschwammerln · Kleine Portion Käsespätzle mit Röstzwiebeln · Spinat-Ricotta-Ravioli in Salbeibutter

Happy Spoons

Mozzarellaperle mit Tomate und Basilikum · Polentataler mit Pilzragout · Rote-Bete-Tatar mit Ziegenfrischkäse

Wraps

Grillgemüse mit Feta und Rucola · Spinat mit Frischkäse und getrockneten Tomaten

Canapés

Kräuterfrischkäse mit Gurke · Brie mit Birne und Walnuss · Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Belegte Brötchen

Bergkäse mit Radieschen und Schnittlauch · Obazda mit Gurke und Kresse · Gegrillte Zucchini mit Frischkäse

Individuelles Angebot nach Auswahl, Stückzahl und Servierform

Die Preisrahmen und Mindestmengen der Angebotsformen finden Sie auf den Seiten 3, 4 und 6 bis 8.

Die genannten Speisen sind Auswahlbeispiele. Wir verwenden Käse ohne tierisches Lab. Vegane Alternativen stellen wir auf Wunsch zusammen.

Für Flying Food und warme Speisen planen wir Zubereitung, Anrichten und Service vor Ort mit Ihnen. Personal, Ausstattung und Geschirr werden im Gesamtangebot beschrieben.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Veganes Buffet

Herzhafte bayerische Gerichte und mediterrane Gemüsevielfalt lassen sich auch rein pflanzlich genießen. Unser kalt-warmes Buffet verbindet Hülsenfrüchte, Pilze, saisonales Gemüse und Kräuter mit passenden Beilagen und Desserts. Gemeinsam wählen wir die Gerichte für Ihre Veranstaltung aus.



Veganes Buffet als Serviervorschlag · KI-generierte Themenillustration

Kalte Vorspeisen und Salate

Kartoffel-Gurken-Salat mit Schnittlauch · Weißer Bohnensalat mit Tomaten, Oliven und Petersilie · Marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika · Rote-Bete-Apfel-Salat mit Walnüssen · Hummus und Paprika-Walnuss-Creme

Warme Gerichte

Breznknödel ohne Ei und Milch auf Rahmschwammerln mit Hafercuisine · Linsenpflanzerl auf Apfel-Rotkraut · Auberginenröllchen mit Kräuter-Bulgur in Tomatensauce

Beilagen und Dips

Rosmarinkartoffeln und gegrilltes Gemüse · Baguette und pflanzliches Laugengebäck · Zitronen-Tahini-Dip und Kräuterdip auf Sojabasis

Süßer Abschluss

Apfel-Zimt-Crumble mit pflanzlicher Vanillesauce · Kokoscreme mit Beeren im Glas

Buffetpreis je Person nach vereinbarter Zusammenstellung

Alle Speisen dieser Rubrik sind rein pflanzlich, einschließlich Brot, Saucen, Dressings und Desserts. Die Auswahlbeispiele werden für Ihr verbindliches Angebot zusammengestellt.

Gästezahl, Mengen und die gewünschte Zubereitung vor Ort stimmen wir gemeinsam ab. Personal und Ausstattung sind im Gesamtangebot beschrieben.

Für gemischte Veranstaltungen können wir vegetarische Angebote separat ergänzen. Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten bei Ihrer Anfrage mit.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Veganes Fingerfood

Von herzhaften Brötchen bis zu kleinen warmen Gerichten: Unsere veganen Snacks passen zu Besprechungen, Empfängen und Feiern. Sämtliche Komponenten werden pflanzlich zubereitet. Wir stellen die Auswahl passend zur Gästezahl und zur gewünschten Servierform zusammen.



Veganes Fingerfood als Serviervorschlag · KI-generierte Themenillustration

Tumbler Snacks

Bulgursalat mit Antipastigemüse · Rote-Bete-Apfel-Salat mit Walnüssen · Kokoscreme mit Beeren

Flying Food Buffet

Mini-Linsenpflanzerl auf Kartoffel-Gurken-Salat · Vegane Breznknödel auf Pilzragout · Kleine Portion Zitronenrisotto mit grünem Gemüse und Olivenöl

Happy Spoons

Tomaten-Oliven-Tatar mit Basilikum · Polentataler mit Kräuterseitlingen · Hummus mit gerösteter Paprika und Kichererbsen

Wraps

Falafel mit Hummus und Krautsalat · Grillgemüse mit weißen Bohnen und Rucola

Canapés

Hummus mit Ofentomate · Avocadocreme mit Radieschen und Kresse · Pilzaufstrich mit eingelegter Gurke

Belegte Brötchen

Räuchertofu mit Senf und Gurke · Paprika-Walnuss-Creme mit Grillzucchini · Hummus mit Tomate und Rucola

Individuelles Angebot nach Auswahl, Stückzahl und Servierform

Die Preisrahmen und Mindestmengen der Angebotsformen finden Sie auf den Seiten 3, 4 und 6 bis 8.

Die genannten Gerichte sind Auswahlbeispiele. Brot, Wraps, Fonds, Saucen und Dressings werden ebenfalls vollständig pflanzlich ausgewählt und zubereitet.

Warme Speisen können je nach Veranstaltung direkt vor Ort zubereitet und serviert werden. Für gemischte Veranstaltungen sind vegetarische Angebote separat ergänzbar.

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.

Service und Organisation

Wir stimmen Speisen, Getränke, Zubereitung und Service auf Ihre Veranstaltung ab. Sie erhalten ein nachvollziehbares Gesamtangebot mit allen vereinbarten Leistungen und dem zu zahlenden Gesamtbetrag.



Service und Organisation · KI-generierte Themenillustration

Kochen und Servieren direkt vor Ort

Je nach Veranstaltungsgröße und Auswahl der Speisen und Getränke kochen und bereiten wir direkt vor Ort zu, richten an und servieren. Dafür arbeiten wir aus einem Küchenzelt, einem Küchentrailer oder einem stationären Küchenbereich.

Küchenfläche, Strom, Wasser, Kühlung, Zugänge und Wetterlösung stimmen wir mit Ihnen und dem Veranstaltungsort ab.

Service und Küche

Servicefachkräfte und Serviceleitung · Thekenpersonal und Buffetbetreuung · Köche und Küchenleitung · Spül- und Küchenhilfe

Logistik und Ausstattung

Anlieferung und Rücktransport · Veranstaltungstechnik und Logistikpersonal · Theken, Stühle, mobile Küchen und Kühlung nach Vereinbarung · Geschirr, Gläser, Warmhaltung und weitere benötigte Ausstattung nach vereinbartem Umfang

Dekoration

Dekorateur und Hilfskräfte nach vereinbartem Aufwand · Blumendekoration nach abgestimmter Auswahl und Beschaffung

Gästezahl, Speisenmengen, Einsatzzeiten, Fahrzeuge und Fahrten sowie Auf- und Abbau, Reinigung und Rückgabe werden im Angebot beschrieben.

Bestellvorlauf, finale Gästezahl, Änderungen, Zahlungsbedingungen und Stornierung vereinbaren wir mit dem individuellen Angebot.

Vegetarische und vegane Wünsche berücksichtigen wir bei der individuellen Planung aller Angebotsformen.

info@crg-catering.de · www.crg-catering.de

Herbert F. Russer · Kulinarik · +49 151 212 49 813
Constance Russer · Service · +49 151 40161 560

Constance Russer Gastronomie
Fürstensteiner Straße 6 · 94154 Neukirchen vorm Wald

Speisenpreise inkl. 7 % MwSt. Zusätzliche Veranstaltungsleistungen gemäß Gesamtangebot.