Unser Angebot - Präsentation

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Einen schönen Guten Tag,

wir sind MIH-Catering. We make it happen! Was, fragen Sie sich?
Wir bieten Ihnen einen rundum Service für Ihre Veranstaltung.
Ob kulinarische Köstlichkeiten, fachkundiges Personal,erfrischende Drinks wie Smoothies,Limonaden sowie klassische Cocktails aber auch Sonderwünsche, wie Showköche sind bei uns herzlich Willkommen!

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl an Köstlichkeiten die wir Ihnen anbieten können.
Wir sind auch sehr flexibel und passen uns Ihren Wünschen an!

Kommen Sie einfach auf uns zu, und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Frauke Bergfried
frauke@mih-catering.de

Marc Pietag
marc@mih-catering.de

MAKE IT
MIH
HAPPEN

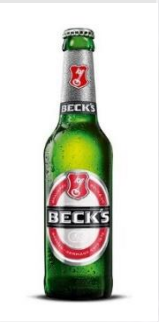
	Getränkeauswahl/Vorschläge	Preis
	Kaffee Crema, Latte Macchiato,Cappuccino, Espresso..	2,00€
	Tee Variationen	2,00€
	Coca Cola/Light/Zero/Fanta/Sprite 1L	2,90€
	Mineralwasser Sprudelig/Medium/Still 1L	2,80€
	Apfelsaft 1L	3,10€
	Orangensaft 1L	3,10€
	Weitere Fruchtsäfte 1L	3,10€
	Bionade Holunder 0,33l	2,20€
	Bionade Litschi 0,33l	2,20€
	Bionade Ingwer 0,33l	2,20€
	Fritz Kola 0,2l	2,20€
	(Fritz Orangenlimonade, Fritz Apfelschorle naturtrüb	
	Thomas Henry diverse Sorten 0,2l	2,30€
	(Mystic Mango, Spicy Ginger, Tonic water, coffee tonic..)	
	Frische Smoothies	3,00€

MAKE IT
MIH
HAPPEN

	Getränkeauswahl/Vorschläge - Alkohol	Preis
	Wein Niederösterreich Weingut Pfaffl-Blauer Zweigelt 0,75l	22,50 €
	Wein Kremser Goldberg Winzer Krems-Grüner Veltliner Kabinett 0,75l	22,50 €
	Loire Les Baronnes Sancerre Rose, trocken AC, 0,75 L	28,50 €
	Burgund Le Finage Chablis, trocken AC, 0,75 L/La Chablisienne	28,80 €
	Rhone Chateauneuf du Pape AC, 0,75 L/FLGuigal, trocken	36,50 €
	Nahe Weißburgunder QbA, 0,75 L/FLWG Dönnhoff, trocken	28,60 €
	Mosel Weißburgunder, 0,75 L/FLWeingut Dr.Loosen, trocken, weiß	29,50 €
	Rheingau Hattenheimer Nussbrunnen Riesling QbA, 0,75 L/FLSchloss Reinhartshausen, trocken, weiß	23,50 €
	Linea 071 Chardonnay/Italien trocken 1,0l	14,00 €
	Linea 071 Merlot/Italien trocken 1,0l	14,50 €
	Sankt Anna Pfalz QbA Merlot 1,0l	15,50 €
	Sankt Anna Pfalz QbA Grauer Burgunder 1,0l	15,50 €
	Cremant de Limoux Grande Cuvee 1531 Brut, 0,75l Frankreich	25,80 €
	Cremant de Limoux Grande Cuvee 1531 Rose brut, 0,75 L Frankreich	27,50 €
	Moet Champagner Frankreich 0,75l	75,00 €

MAKE IT
MIH
HAPPEN

	Getränkeauswahl/Vorschläge - Alkohol	Preis
	Becks Gold/Green Lemon 0,33l	2,90€
	Paulaner Hefeweizen 0,4l	3,60€
	Berliner Pilsener 0,33l	3,00€
	Bitburger 0,2l	2,80€
	Heineken 0,2l	2,10€
	Rothaus Pils Tannenzäpfle 0,33l	2,10€
	Warsteiner Pils (Auch Alkoholfrei)	2,20€
	Tegernseer 0,5l	4,20€
	Radeberger 0,33l	2,90€
	Krombacher 0,33l	2,90€
	Fass Bier 50L	230,00€
	Wir bieten Ihnen außerdem Cocktails auf Wunsch an. Sowohl alkoholfreie wie auch alkoholhaltige Cocktails. Kommen Sie hier einfach auf uns zu und wir stellen Ihnen Ihre Wünsche zusammen.	



MAKE IT
MIH
HAPPEN

	Suppen	
	Kartoffelsuppe mit Pesto Minestrone Orientalische Rahmsuppe von roten Linsen mit Zimt Kartoffelcrèmesuppe "Alter Fritz" mit Steinpilzschaum Meerrettichsuppe mit Rote Bete Schaum Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto (Mai-Juli) Muskatkürbissuppe mit Steirischem Kürbiskernöl (September-März) Süppchen vom Blumenkohl mit Röstzwiebelkrokant Karotten-Vanillesüppche Berliner Erbseneintopf mit Wiener Würstchen Kokos-Koriander-Suppe mit feinen Hühnerstreifen und Champignons Hühner-Curry Suppe Klare Zwiebelsuppe Tomatencreme Suppe mit Basilikum und Brotchips Käsesuppe mit Zucchinistreifen Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Paprika und Brotchips Kartoffel-Kräutercreme mit Lachswürfeln Die Preise variieren zwischen 3,00€ – 4,50€ pro Portion	

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Salate

Veganer Nudelsalat „arrabiata“
Cesar´s Salat mit Parmesan und Orangen
Gemischter grüner Salat mit Fetakäse
Pasta Salat mit Pesto, Kirschtomaten, Rucola, Pinienkernen
Romanasalat mit Croutons und Limetten
Salat mit Avocado, Balsamico Dressing, Mais und Tomaten
Nudelsalat mit Paprika
Gurkensalat
Datteltomatensalat mit Ziegenkäsemousse und Koriander
Caesar Salat, klassisch mit gegrilltem Landhuhn, Parmesan und Orange
Cous-cous Salat mit Gemüse
Tomate-Gurkensalat
Kartoffel-Gurkensalat mit Mini-Frikadelle und Senfdip
Hackfleisch-Feta-Salat mit Oliven, Paprika, Pennenudeln aus dem Foodglas
Puy Linsensalat mit Radicchio, Walnüssen, Pecorino, Honigdressing Sizilianischer Auberginensalat mit Rosinen, Pinienkernen, Thymian-Crostini Orangen-Hummus mit Zucchinisalat und Koriander-Minz-Pesto Ziegenkäsemousse mit Apfel-Calvadosragout
Großgarnelen- Zitrussalat auf Sauerrahmmousse und Orangen-Chili-Gelèe Spieß vom Kalbstafelspitz auf Grenaillesalat mit sieben Kräutern Ingwergebeizte Entenbrust auf asiatischem Edamame-Shitake-Papaya-Salat
Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen
Salat von Beelitzer Spargel, Kirschtomaten, Rauke und gehobelter Parmesan

<u>Preise variieren zwischen 2,50€ und 3,90€ pro Portion</u>

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Fingerfood - Auswahl

Fleisch:

Canapés mit Parmaschinken und Tomatenmarmelade
Serrano-Röllchen mit Cornichons
Fleischbällchen in Mangosoße
Lachspraline auf Gurkenhobel
Canapés mit Kalbsbruststreifen und confierten Marillen
Blätterteig Muffins gefüllt mit Schinken und Käse/Salami und Käse
Currywurst in Apfel-Tomatensauce und Schrippe
Miniravioli mit Zwiebelmelange und roter Kresse angerichtet im Tumbler (warm)
Köttbular mit einer Limonenmayo und Zwiebelkrokant
Quiche-Lorraine-Tartelette mit Zwiebel, Rauchspeck und Sauerrahm
Quichetartelette von roten Zwiebeln und Chorizo
Quiches mit Schinken und Frühlingszwiebeln
Hähnchen-Orangen Canapes
Italienischem Landschinken mit Physalis
Serranoschinken Canapes mit mediterranem Dip
Canapée mit Aubergine, getrocknete Tomate und Basilikumcrème
Kleine Schnitzel Wiener Art mit Zitronen-Früchte Chutney
Panierte Mini-Schnitzel Platte mit Kartoffelröstis und Pfefferrahmsoße
Hühnchen Spieße – Ingwer – gerösteter Sesam
Praline vom Roastbeef im Vulcanospeck
Backhendl Spießchen mit Remouladen Dip
Datteln umhüllt mit Serranoschinken
Mini Leberkäsethaler mit Grillkäse

Preise variieren zwischen 2,20€ - 3,50€

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Fingerfood - Auswahl

Veg:
Berliner Windbeutel mit Meerrettich-Ricotta im Schiffchen
Brotkonfekt mit Rosmarienbutter und Fleur de Sel
Camenbert-Birnencanape an Honig-Grapefruit
Gazpacho von der Landgurke
Crostini mit Fencheltartar
Obatzter auf Walnussbrot und Radi
Quichetartelette vom Hokkaidokürbis und seinen Kernen
Quichetartelette mit Roquefort-Birne
Mini Quiches mit Lauch und Ziegenkäse
Zucchini-Paprika Canapes
Bruschetta Canapes
Canapée mit Manchego und Aprikosensalsa
Minimozzarella in Pesto mariniert mit Kirschtomate
Frischkäsetrüffel im Pumpernickel-Crunch mit gebackener Tomate und spicy green
Gratinierte Polenta mit confierter Tomate und Oliventapenade
Marinierter Schafskäsecube mit gegrillter roter Paprika am Spieß
Crespeou rot mit Zwiebel, Paprika, Tomatenmark und gemischtem Koriander
Crespeou grün mit Frühlingszwiebel, Basilikum, Estragon und grüner Paprika Basilikum
Crêspelle mit Orangencrème und Kalamata Oliven
Hausgebackenes Foccacia mit Rucolacrème, confierter Tomate und Pinienkernen
Crostata mit mediterranem Gemüse oder Butternuß Kürbis
Schafkäse im Zucchinimantel-Rosmarin-Oliventapenade-Rauke
Artischocken oder Gemüse Frittata mit Dekospießchen
Würziger Topfenteigstrudel mit Lauch & Ricotta gefüllt
Mini Zucchinipuffer mit Thymian
Emmentaler Spieß mit Traube auf Pumpernickel

Preise variieren zwischen 2,20€ - 3,50€ pro Fingerfood

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Fingerfood - Auswahl

Fisch:

Portwein-Matjessalat mit Lauchzwiebeln und Kräuter-Brotstick
Quichetartelette mit Shrimps und mariniertem Lauch
Gebratener Räucherlachs Canapes mit Sahnemeerrettich
Crêspelle mit Apfel-Zwiebelcrème und Matjesfilet
Räucherforellenrilette mit Rosa Pfeffer auf Vollkorntaler
Baliklachs auf parfümiertem Kerbelcrêpe mit Orangen-Kren
Gebeizter Thunfisch mit Pastis-Blanc-manger auf Brioche
Großgarnelen- Zitrussalat auf Sauerrahmmousse und Orangen-Chili-Gelèe Gebackene Zitronen-Chili Garnelen mit Safran Aioli
Lachsfilet Röstis
Garnelencocktail Platte mit Ciabattabrot
Große Garnelenspieße mit Paprika und Avocado
Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Lachs und hausgemachter Frischkäsefüllung
Garnelen-zucchini Spieß
Auberginen Röllchen mit Flusskrebs
Destrukturierter Sushi
Räucherforellencreme auf Brioches

Preise variieren zwischen 2,20€ - 3,50€ pro Fingerfood

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Fingerfood - Auswahl

Dessert:

Leichte erfrischende Zitrus-Panna-Cotta mit Orangenfilets
Tarte vom Käsekuchen und Pfefferkirschen
Petit Fours nach Gusto des Küchenchefs
Vanille-Amaretto Creme
Cake Pops mit Vanille, Himbeere und Caramelcreme
Miniblinis mit Mangodip und Honigkresse
Klassische MacaronsMini Schokoladentörtchen
Mini Canelé "Bordelais" (Mindestabnahme: 50 Stück pro Sorte)
Zartbitter-Schoko und Limetten Cubes mit Frischkäse, Mango oder Beeren
Mürbeteigtartelettes mit Vanillecreme und saisonalen Früchten
Cheesecake mit Lemon Curd und Himbeere
Mini Strudelvariationen , Schokoladen Petit four´s
Mini Windbeutel & Eclair´s
Mini Berliner-Windbeutel Platte
Bunte Obstspießchen, kleine gebackene Obstkuchen
Mascarponecreme mit Himbeeren
Mousse au Chocolat
Mango-Papayasalat
Erdbeer Trauben Platte
Klassisches Tiramisu mit Mascarponecreme und Esspressobiskuit
Muffins mit Macadamia und weißer Schokolade
Fruchttorteletts
Himbeercreme mit karamellisierten Walnüssen
Preise variieren zwischen 2,20€ - 3,50€ pro Fingerfood

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Mittagessen

Fleisch

Rigatoni in Tomaten-Pfeffersauce und Hähnchenbrustfilet
Kräuterfleischklopse mit Kartoffelstampf in einer Rahmkapernsauce
Geschnetzeltes vom Schwein mit Ofengemüse und Grillkartoffeln
Hühnerfrikassee mit Gemüsereis
Schnitzel mit gebackenen Kartoffeln und Paprikaragout
Burger vom Pulled Pork mit Barbecuesauce, Rauke und Roten Zwiebeln
Tranchen von der Maispoulardenbrust auf Vanillemöhrenmelange
und Drillingen
Geräuchertes Schweinefilet mit Rettichgemüse und kleinen Thymiankartoffeln
Geschnetzeltes von Curryhuhn mit Jasminreis und Koriander
Tafelspitzwürfel mit Kren-Gemüsemelange auf Kartoffelragout
Bio-Gulasch von Rind mit Semmelknödel und Preiselbeerrahm
Putenstreifen mit Zuckerschoten an Thymian Linguine,
Ringergulasch an Spätzle mit Gurkensalat,
Leberkäse an lauwarmen Kartoffel Gurkensalat,
Zitronenhühnchen mit Gemüsebündel an Duftreis,
Ravioli mit hausgemachter Schinken Sahne Sauce
Wirsing-Hackrouladen mit Salzkartoffeln an Bohnengemüse
Klassischer Bauerntopf mit Kartoffel und Paprika
Lachsfilet an Bandnudeln und Spinat
Chili con Carne mit Reis

Preise variieren zwischen 5,90€ - 9,60€ pro Portion

MAKE IT
MIH
HAPPEN

	Mittagessen

Vegetarisch:

Krosses Ofengemüse mit Ahornsirup, Limette und Thymian
Tortellini gefüllt mit Frischkäse an einem Haselnusspesto und confierten Tomaten
Spinatknödel an Schwammerlrahm,
Rigatoni mit Rucola - Balsamicosoße,
Gefüllte Maultaschen in hausgemachter Gemüsebrühe
Tagliatelle mit Spinat-Ricotta Tomatensauce
Vegetarische Frühlingsrollen mit Pesto
Hausgemachter Kartoffel – Zucchini Gratin mit Büffelmozzarella überbacken
Spätzlepfanne mit Paprika und Zucchini
Maultaschen mit Fleischbrät an Spinat, Kürbisölrahm und Zwiebelkrokant
Miniklopse in Tomaten-Basilikumsauce an Penne
Penne in Tomaten-Gemüse-Schafskäsesauce
Vegetarischer Pfannkuchenwickel
Kartoffelreibekuchen mit Schalotten und Limetten Dip
Mediterraner Veggie-Burger an Kartoffelspiralen
Grüne Ratatouille & süße geschmorte Chiccore

Preise variieren zwischen 4,90€ - 8,90€ pro Portion

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Kalte Snacks

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an belegten Wraps, Bagel, Sandwiches und Brötchen an:
Sesambagle, Mohnbrötchen, Vital Brötchen, Roggenbrötchen, Maiskrüstchen, Kernige Bagles…
Putenbrust, Salat und Honig-Senf Sauce
Schinken, Ananas und Käse
Tomate und Mozzarella
Lachs, Gurkenhobel und Meerrettich
Camembert, Gurke und Tomate
Eisbergsalat, Fetakäse und getrockneten Tomaten
Schinken und Käse
Remoulade, Kresse und Ei
Quark, Blattwerk und Rote Beete Fäden
Putenschnitzel, Limette, Curry und Paprika
Frischkäse und Avocado
Geräucherter Putenbrust und Curry-Apfel
Gehacktem Ei, Cheddarkäse und Katenschinkenlcreme
Lachs-Forellen Tartar mit Gurkenhobel
Geräucherter Putenbrust und Curry-Apfelcreme
Obazter, Radieschen, Cocktailtomaten und Röstzwiebeln
Humus mit Limettencreme, Chili und Sprossen
Camembert und Preiselbeeren
Schinken und Artischocken
Caprese

Preise variieren zwischen 2,90€ - 4,10€ pro Portion

MAKE IT
MIH
HAPPEN

	Dessert	
	Käsekuchen mit Karamel New York Cheese Cake-Häppchen Frozen Cheesecake mit Himbeerlack Bourbon Vanille Quarktörtchen mit Zwetschgenspiegel Erdbeer-Limetten-Cube Camparitörtchen mit Orangenlack Cube von Callebautschokolade mit Amarenakirsche Kirschcrumble aus dem Toncabohnensud im Weckgläschen gebacken Applecrumble aus dem Safran-Chardonnaysud im Weckgläschen gebacken Kahlua-Esspresso Shortcake im Gläschen Kokos-Panna-Cotta mit Ananas-Rum-Kompott und Schokoladen-Garnitur Caramel Beurre Salé Mousse mit Trauben-Orangensalat Weißes Mousse au Chocolat mit Schwarzkirschcoulis und Chocolatstick Crème Brûlée mit Blaubeeren in Cassis mariniert **<u>Preise variieren zwischen 1,90€ - 3,20€ pro Portion</u>**	

MAKE IT
MIH
HAPPEN

	Kuchen
	Himbeerschnitte Nusskuchen Butterkuchen Kopenhagener mit Rosinen Kirschkuchen Käsekuchen mit Mandarinen Schokoladenkuchen Apfelkuchen Quark-Streuselkuchen Frankfurter Kranz Schwarzälder-Kirsch Schnitte Sahne-Nuss Schnitte Bratapfelschnitte Donauwelle Bienenstich **<u>Preise variieren zwischen 1,50€ - 2,90€ pro Portion</u>**

MAKE IT MIH HAPPEN

	Personal	Preis
	1 x Servicepersonal	22,00€/Std
	1x Projektleiter	25,00€/Std
	1x Logistiker	22,00€/Std
	1x Barkeeper	23,00€/Std
	1x Barista	23,00€/Std
	1x Hostess	23,00€/Std
	1x Promoter	28,00€/Std
	1x Koch	26,00€/Std
	1x Beikoch	Ab 35,00€/Std
	1x Showkoch	

MAKE IT
MIH
HAPPEN

Informationen

Wir stellen eine Vorauszahlungsrechnung von 50% des Gesamtauftragvolumens
Wir achten auf Nachhaltigkeit bei unseren Speisen und beziehen unsere Produkte aus der Region
Personalstunden werden nach tatsächlich gearbeiteter Stunden abgerechnet.
Ein Projektleiter der Firma ist vor Ort und steht Ihnen als Ansprechpartner zur Verfügung.
Die Getränke werden auf Kommissionsbasis abgerechnet. Angebrochene Kisten werden nicht zurückgenommen.
Wir arbeiten mit regionalen Zulieferern zusammen und produzieren unsere Speisen frisch in einer Produktionsküche wenn Sie keine Küche bereitstellen können