

Buffetauswahl

C B A N D E S CREATIV VERANSTALTUNGEN & CATERING



Wir MACHEN
IHRE FESTE
ZUM ERLEBNIS!

C B A N D E
CREATIV

VERANSTALTUNGEN & CATERING
EVENT-GASTRONOMIE

Partyservice Zeltverleih Mobiliarverleih

Inh. Lutz Bände
Karl-Marx-Str. 52a
14532 Kleinmachnow
Tel. 033203 / 80 38 90
Fax 033203 / 80 38 914
Internet: www.creativ-veranstaltungen.de



Wir machen Ihre Feier zum Erlebnis

Veranstaltungen wollen geplant sein, denn für erfolgreiche Events sollten Träume und Vorstellungen verwirklicht werden. Unabdingbare Bedingungen hierfür sind kreative Ideen, ein gutes Konzept, ein flexibles Team und ein Know-How gewürzt mit professioneller Ausführung. So gestalten wir Ihre Unternehmensfeier, persönliche Feier, Hochzeiten u.v.m....mit außergewöhnlichen aber ebenso effektiven Ideen unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche und Vorstellungen.

Bei aller Organisation vergessen wir jedoch nicht uns auf jedes Details zu konzentrieren, denn nicht nur aus dem Besonderen zu schöpfen, sondern aus dem Einfachen etwas Besonderes zu machen sehen wir als unseren Anspruch.

Seit der Gründung unseres Party- und Veranstaltungsservices leben wir unsere Passion für gutes Essen, hervorragenden Service und individuell und persönlich auf jeden Kunden zugeschnittene Kommunikation.

Bei uns werden Zuverlässigkeit, professionelle Beratung und eine Verpflegung auf höchstem Niveau groß geschrieben. Unser Küchenteam kocht mit Liebe und Fantasie aus frischen und qualitativ hohen Produkten, so dass jedes Buffet zu einem kulinarischen Höhepunkt Ihrer Feier wird.

Mit unserem Bestand an Mobiliar, Geschirr, Besteck, Gläsern und Partyzelten können wir Ihre Veranstaltung komplettieren, so dass Sie "alles aus einer Hand" genießen können.

Hinweise zu Ihrer Bestellung

Wir sind Montag bis Freitag von 09:00 bis 15:00 Uhr unter der

Telefonnummer 03 32 03 / 80 38 90

für Sie erreichbar. Danach können Sie Ihr Anliegen auf unserem Anrufbeantworter hinterlassen, uns ein Fax schicken oder eine e-mail senden.

Telefax: 03 32 03 / 80 38 914

e-mail: bande@creativ-veranstaltungen.de

Für ein persönliches Beratungsgespräch außerhalb der Kernzeit vereinbaren Sie bitte einen Termin mit unserem Büro.

Um Ihre Bestellung reibungslos ausführen zu können, sind die Angabe Ihres Namen, Vornamen, die Liefer- und Rechnungsanschrift, Ihre Telefonnummer und der gewünschte Liefertermin erforderlich.

Für Lieferungen erheben wir eine Lieferpauschale. Die Höhe richtet sich je nach Entfernung des Lieferortes.

Die Gesamt-Auftragssumme ist bei Lieferung oder Abholung in bar zur Zahlung fällig.

Alle in unserem Prospekt genannten Speisenpreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer 7 %.

Das Gesetz schreibt vor, dass, wenn es sich nicht um reine Buffetlieferung handelt und der Kunde z. B. Tische, Geschirr, Getränke, Personal etc. dazu mietet, die Gesamtleistung mit 19 % zu besteuern ist.

Sollten unsere Vorlieferanten die Preise erhöhen, behalten wir uns Preisänderungen vor.

Edel & rustikal

ab 12 Personen

Warme Speisen

Hausgemachte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Pfifferlingen
dazu Wiener Würstchen

Kalte Speisen

Räucherfischspezialitäten: Aal, Forelle, Räucherlachs -exquisit angerichtet-
dazu Lauchsalat mit Ananas in Creme

Gefüllte Roastbeefröllchen, Kassler- & Schinkenröllchen
dazu Waldorfsalat 'Astoria'

Bunte Käseauswahl mit Tafeltrauben
dazu Salzgebäck

Hähnchenbrustspießchen auf dekorativer Ananas
dazu verschiedene Dipsaucen

Ofenfrisches Baguette
dazu Landbutter & Schmalz

Dessert

Vanillemousse mit Fruchttopping

22,50 € p. P.

Berlin Rustikal

ab 12 Personen

Warme Speisen

Saftiger Schweinekrustenbraten
dazu warmer Speckkartoffelsalat

Kalte Speisen

Hausgemachte Partybouletten
dazu Berliner Kartoffelsalat mit Apfel, Ei & Gurke
Kleine Poulardenkeulchen
dazu traditioneller Nudelsalat

Hackepeter -frisch angemacht- vom Holzbrett
dazu Zwiebeln & Delikatessgurken

Dillhappen nach Hausfrauen Art
Partybrötchen & ofenfrisches Baguette
dazu Landbutter & Schmalztopf

Dessert

Rote Grütze mit Früchten & Bourbonvanillesauce

18,50 € p. P.

Kaltes, Italienisches Buffet

ab 12 Personen

Antipasti-Variationen

Gebackene & eingelegte Zucchini & Auberginen
Gebackene & eingelegte Paprikaschoten & Karotten
Geschmorte Schalotten & Grillgemüse

Kalte Speisen

Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomate & Basilikum
Vitello Tonato -Kalbsrücken auf Thunfischmousse-
Gefüllte Zucchini mit Pestohackfleisch
Gefüllte Champignons -gratiniert-
Italienischer Pastasalat
Ofenfrisches Baguette & Ciabatta
dazu Landbutter

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeeren/Erdbeerpüree

22,50 € p. P

Fingerfoodbuffet

ab 12 Personen

Canapés -exquisit belegt & garniert-
mit Norwegischem Räucherlachs, Roastbeef ´rosa´,
Kasslerlachsbraten & St. Albray

Filetmedaillons mit Obstdekoration
Gefüllte Eier

Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten & Basilikum
Mini-Geflügelspießchen mit Ananas
Blätterteigtäschchen mit Gemüse

Mini-Eclair & Petit Fours

11 Teile p. P. 22,50 € p. P.

Fingerfoodbuffet I

ab 20 Personen

Canapés -exquisit belegt & garniert- mit:

Norwegischem Räucherlachs
Roastbeef ´rosa´
saftigem Kasslerlachsbraten
ital. Frischkäse
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Medaillons & Häppchen

Filetmedaillons mit Obstdekoration
Gefüllte Cocktailtomaten mit Frischkäse
Gratinierte Champignons mit Blattspinat
Gefüllte Zucchini mit Pestohackfleisch

Leckere Spießchen

Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomate & Basilikum
Geflügelspießchen mit Ananas
Party-Bouletten am Spieß

Süße Leckereien

Petits Fours Auswahl

**insgesamt 8 Teile pro Person
à 19,50 € p. P.**

Fingerfoodbuffet II

ab 20 Personen

Canapés -exquisit belegt & garniert- mit:

Norwegischem Räucherlachs
Schwarzwälder Schinken
Tomate-Mozzarella
Ital. Edelsalami

Brotsinfonie `dunkel` -exquisit belegt & garniert- mit:

Kasslerlachsbraten
herzhafter Schnittkäse
Franz. Brie

Kleine Häppchen & Leckereien

Halbe gefüllte Eier & Bifteki mit Schafskäse
Serranoschinken mit Melone & Putenbrust im Speckmantel
Pflaumen im Speckmantel & mediterrane Olivenspießchen

**insgesamt 8 Teile pro Person
à 17,50 € p. P.**

Exquisites Fingerfoodbuffet

ab 30 Personen

Edle Canapés -exquisit belegt & garniert- mit

Roastbeef ´rosa´ & Paprika
Saftigem Kasslerlachsbraten & frischer Ananas
Schwedischem Graved Lachs mit Orangenfilet & Senf-Honig-Dill-Topping
Norwegischem Räucherlachs mit Zitronenfilet & Sahnemeerrettichcreme

Brotsinfonie Häppchen -exquisit belegt & garniert- mit

Italienischem Frischkäse mit Kräutern
Französischem Tortenbrie mit Salzgebäck
Schwarzwälder Edelschinken mit Delikatessgürkchen
Thunfischmousse mit Kapern

Mediterrane Spezialitäten in dekorativen Portionsschälchen

Antipasti-Auswahl
Vitello Tonato - Kalbsrücken auf Thunfischmousse
Tomate mit Mozzarella & Basilikum
getrocknete, eingelegte Tomaten
Kleine Pastaspieße mit Tomaten & Oliven
Hähnchenbrustspieß mit Ananas & Dip

Hausgemachte Salate & Meeresspezialitäten im Glas/ Portionsschälchen

Bunter Linsensalat
Scampisalat
Flusskrebssalat
Mozzarellabällchen & Cocktailtomaten
Hirtensalat mit Schafskäse

Dessert

Mousse-Spezialität
Petits Fours
Käsehäppchen im Portionsschälchen mit Salzgebäck

**insgesamt 10 Teile pro Person
à 26,50 € p. P.
(Besteck notwendig)**



Beispielfotos

Mediterranes Special

ab 15 Personen

Warme Speisen

Schweinefilet in Tranchen mit Champignons & Pfifferlingen
auf Sauce Bèarnaise
dazu Butterspätzle & Blumenkohl-Broccoli-Gratin

Kalte Speisen

Edle Antipasti Variationen
Scampispißchen auf dekorativer Ananas
dazu Aioli & Cocktailcreme

Vitello Tonato -Kalbsrücken auf Thunfischmousse-
Gefüllte Champignons & gefüllte Putenbrustrollchen mit Gemüse

Tomaten –Mozzarellasalat mit Basilikum
Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse
Rucolasalat mit geraspeltem Parmesan

Italienische & französische Käsespezialitäten
mit Tafeltrauben & Radieschen

Crissini & Käsegebäck
Ofenfrisches Baguette & Ciabatta
dazu Landbutter

Dessert

Tiramisu klassisch & Caramelcreme mit Crunch

24,50 € p. P.

Alpen-Buffer

ab 20 Personen

Warme Speisen

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
dazu Eierknöpfli & Mandelbrokkoli

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce
dazu Kartoffel-Lauch-Gratin & Sauerkrautstrudel

Kalte Speisen

Allgäuer Wurstsalat mit Käse
Geräuchertes Forellenfilet & Räucheraal mit Tafeltrauben
Schwarzwälder Edelschinken vom Holzbrett
Alpenländische Käsespezialitäten
Raspelkäse Tête de Moine dazu Laugengebäck
Ofenfrisches Baguette & Zwiebelbaguette
dazu Landbutter & Schmalzvariationen

Dessert

Topfenstrudel & Gefüllte Eierpfannkuchen

24,50 € p. P.

Familienfest-Buffer

ab 15 Personen

Warme Speisen

Edles Hähnchenbrustfilet auf Zitronenhollandaise
dazu italienische Gnocchi

Leckere Spanferkelkeule im Sud
dazu warmer Speckkartoffelsalat

Kalte Speisen

Schinken- & Bratenauswahl vom Holzbrett
dazu hausgemachter Berliner Kartoffelsalat & Herzhafter Eiersalat

Kleine Partybouletten & Mini Schnitzel `Wiener Art`
dazu hausgemachter Nudelsalat & deftiger Krautsalat

Hirtensalat mit Schafskäse

Ofenfrisches Baguette & Partybrötchen
dazu Landbutter & Schmalztöpfchen

Dessert

Rote Grütze mit Früchten & Vanillesauce

23,50 € p. P.

Kalt-warmes Festtagsbuffet

ab 15 Personen

Warme Speisen

Edles Schweinefilet in Tranchen oder Putenbrust-Medaillons
mit Champignons & Pfifferlingen in Sauce Béarnaise
dazu Butterspätzle & Mandelkroketten

Blumenkohl-Broccoli-Gratin

Kalte Speisen

Bunter Salat der Saison mit Orangendressing

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
dazu Lauchsalat mit Ananas in Creme

Roastbeef ´rosa´ & Schinkenröllchen mit Spargel
dazu Waldorfsalat ´Astoria´

Ofenfrisches Baguette & Festtagsbrötchen
dazu Landbutter & Schmalz

Dessert

Vanillecreme mit Waldfrüchten

24,50 € p. P.

Richtfestbuffet

ab 20 Personen

Warmanteile

Prager Saftschinken mit Kruste
dazu warmer Speckkartoffelsalat

Kesselgoulasch mit Gemüse & Kartoffelstückchen
dazu ofenfrisches Baguette

Kaltanteile

Hausgemachter Berliner Bouletten dazu Senf & Ketchup
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Apfel & Gurke
Zwiebelbrötchen mit Hackepeter & Schinken
Laugenstangen mit Käsevariationen

Dessert

Ofenfrischer Blechkuchen

19,50 € p. P.

Gebackenes Spanferkel **-frisch aus dem Ofen-**

Jungschwein oder Spanferkel von 12 kg – 35 kg

mit Obst-, Salat- & Gemüse-Dekoration
Anlieferung warm oder kalt
(Richtwert pro Person 700g Anteil)

Preis pro kg 15,00 €

Rechenbeispiel: Spanferkel für 30 Personen
30 Pers. x 0,7 kg x 15,00 €/ kg = 315,00 € (Schwein ca. 21 kg)

Kleines Spanferkel Special **für 12-15 Personen**

Spanferkel ca. 12 kg
dazu warmer Speckkartoffelsalat
Krautsalat & Bohnensalat
Steinofenbrot & Wurzelbrot
Senf & Ketchup

199,00 €

Spanferkelbuffet I **ab 20 Personen**

Spanferkel -gebacken-, ca. 700 g Anteil pro Person
dazu deftiger Speckkartoffelsalat & Serbischer Krautsalat,
Senf & Fleischsaucen, Bauernlandbrot, Landbutter & Schmalz

18,50 € p. P.

Spanferkelbuffet II **ab 20 Personen**

Spanferkel -gebacken-, ca. 700 g Anteil pro Person
dazu hausgemachtes Sauerkraut & warmer Speckkartoffelsalat,
Berliner Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Gemüse & Früchten,
Cole Slaw mit Curry & Ananas, Senf, Ketchup & Fleischsaucen,
Krustenbrot & ofenfrisches Baguette, Landbutter & Schmalztopf

20,50 € p. P.



Auf Wunsch liefern wir das Spanferkel vortranchiert

Rustikales Buffet

ab 30 Personen

Warme Speisen

Saftiger Krustenbraten
dazu warmer Speckkartoffelsalat

Hausgemachte Goulaschsuppe mit Gemüse & Kartoffelstückchen
dazu ofenfrisches Baguette

Kalte Speisen

Hausgemachte Partybouletten
dazu Berliner Kartoffelsalat mit Apfel & Gurke

Edelschinken & gekochter Saftschinken vom Holzbrett,
dazu Delikatessgurken & Mixed Pickles

Hirtensalat mit Schafskäse
Salat der Saison mit frischen Kräutern & Dressing
Traditioneller Nudelsalat

Deftiges Kutscher´Hack mit Zwiebeln & Gurken

Edler Räucherlachs & geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce,
dazu Lauchsalat mit Ananas

Deftiges Käsebrett mit Tafeltrauben & Radieschen
dazu Laugengebäck

Gemischter Brotkorb
dazu Landbutter & Schmalz

Dessert

Rote Grütze mit Früchten & Vanillesauce
Mousse au Chocolat

19,50 € p. P.

Buffet Schweizer Art

ab 30 Personen

Warme Speisen

Kalbsrücken 'Schweizer Art' in Tranchen mit Champignons auf Kräutercreme
dazu Gemüsereis

Scampivariationen in zerlassener Kräuterbutter
dazu hausgemachtes Aioli & Cocktailcreme

Edles Kartoffel-Waldpilz-Gratin

Kalte Speisen

Gefüllte Roastbeefröllchen, Schinkenröllchen mit Spargel & Entenbrustfilet mit gerösteten
Mandeln, dazu Berner Käsesalat mit Obst

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Blumenkohl-Broccoli-Salat mit Schinken

Räucherfischauswahl

mit Sahne- & Preiselbeermeerrettich
-Räucherlachs, Heilbuttfilet in Tranchen, Blankenseer Räucheraal & Forellenfilet-

Edle Käseplatte mit Tafeltrauben
&

Schweizer Raspelkäse Tête de Moine
dazu Laugen- & Salzgebäck

Festtagsbrötchen & ofenfrisches Baguette
dazu Landbutter & Kräuterschmalz

Dessert

Erdbeermousse
Pfirsich-Maracuja Creme

27,50 p. P.

Mediterranes Buffet

ab 30 Personen

Antipasti

Gebratene & eingelegte Zucchini & Auberginen
Gebratene & eingelegte Paprikaschoten & Karotten
Geschmorte & eingelegte Schalotten
Gedünstete & eingelegte Gemüsevariationen

Warme Speisen

Schweinelachsbraten mit Pfifferlingen in Sauce Béarnaise
dazu Butterspätzle

Hähnchenbrustfilet auf frischen Kräuterchampignons
dazu italienische Gnocchi mit mediterranem Gemüse

Gebackene Zucchini mit Pestohackfleisch & Schafskäse

Blumenkohl-Broccoli-Gratin

Kalte Speisen

Vitello Tonato -Kalbsrücken auf Thunfischmousse mit Kapern-

Putenbrustspießchen auf dekorativer Ananas
dazu pikante Dipsaucen

Tomate mit Mozzarella & Basilikum
Mediterraner Pasta-Salat

Frischer Salat der Saison mit Rucola & frischen Kräutern
Hirtensalat mit Schafskäse

Ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Mini-Kaiserbrötchen
dazu Kräuterbutter

Dessert & Käse

Französische & italienische Käsevariationen
dazu Tafeltrauben & Salzgebäck

Tiramisu
Panna Cotta mit Früchten

29,50 € p. P.

Rustikales Winterbuffet

ab 25 Personen

Warmanteile

Klassischer Entenbraten mit leckerer Hausmacher Sauce
dazu Klöße & Grünkohl

Saftiger Schweinebraten mit Kruste
dazu warmer Speckkartoffelsalat

Kaltanteile

Partybouletten & Mini-Hähnchenkeulen
dazu hausgemachter Eier- & Kartoffelsalat

Hackepeterbrett mit Zwiebeln & Delikatessgurkentopf
Braten- & Schinkenauswahl vom Holzbrett
Kleine Käseauswahl mit Tafeltrauben

Schusterjungs & Zwiebelbrötchen
dazu Landbutter & Schmalztopf

Dessert

Rote Grütze mit Früchten & Bourbonvanillesauce & Mousse au Chocolat

à 24,50 € p. P.

Winterliches Festtagsbuffet

ab 30 Personen

Warme Speisen

Passierte hausgemachte
Kartoffelsuppe wahlweise mit Würstchen oder Lachsstreifen

Medaillons „natur“ vom Schweinefilet auf frischen Kräuterchampignons

Roastbeef `rosa´ mit Steinpilzen
umlegt mit Prinzessbohnen in Sauce Hollandaise

Entenbraten mit traditioneller Sauce
dazu Apfelrotkohl
Reiberklöße, Schwäbische Butterspätzle & Mandelkroketten

Kalte Speisen

Hähnchenbrustfilet mit gerösteten Mandeln dazu Waldorfsalat Astoria

Schwedischer Graved Lachs & Norwegischer Räucherlachs,
Geräuchertes Forellenfilets & Heilbuttfilet, dazu Lauchsalat mit Ananas in Creme

Käsebrett mit Weintrauben dazu Laugen- & Salzgebäck
Frische Salate der Saison dazu 2 verschiedene Dressings
Partybrötchen & Baguette dazu Landbutter & Schmalz

Dessert

Rote Grütze mit Früchten & Bourbonvanillesauce & Mousse au Chocolat

à 32,50 € p. P.