

„Qualität darf kein Zufall sein!!!“



BÖHLER CATERING
deluxe

Eduard Böhler

Büro: Wingenshof 112 | 53773 Hennef (Sieg)

Location & Küche: Hauptstrasse 28 | 53757 Sankt Augustin

Tel. 02242 / 915 26 94 | Mobil 0163 / 644 49 72

www.boehler-catering-deluxe.de | info@boehler-catering-deluxe.de



Find us on facebook



BÖHLER CATERING
deluxe



Wir sind Ihr Partner für unvergessliche Feiern

Böhler Catering Deluxe macht Ihre Veranstaltung zum Erlebnis. Denn wir haben uns dem Motto "Qualität darf kein Zufall sein" angenommen! Wir bieten für jeden Anlass und Geschmack das passende Buffet. Ob Firmenfeste, Hochzeiten, Geburtstage, Taufe oder sonstige Events - Ihre Wünsche als Kunde stehen dabei immer im Vordergrund. Wir schneiden für Sie ganz individuell ein Angebot, welches Ihren Bedürfnissen und Vorstellungen abgestimmt wird.

Böhler Catering Deluxe übernimmt aber auch gerne die komplette Organisation Ihrer Feier. Von A-Z sorgen wir für eine Gesamtplanung und einen reibungslosen Ablauf. Gerne können Sie in unseren Räumlichkeiten in Sankt Augustin Ihr Fest feiern oder wir wählen für Sie eine angemessene Location aus, sorgen für die Getränke- und/oder Cocktailauswahl - Musik, Licht, Dekorationen sowie die Bewirtung Ihrer Gäste sind für unser Team ebenfalls kein Problem.

Unsere langjährig Erfahrung garantiert für eine hohe Qualität der Produkte sowie für eine perfekte optische Präsentation. Alle unsere Speisen sind hausgemacht und werden für Ihr Fest frisch hergestellt. Wir legen höchsten Wert auf die Auswahl der Zutaten und die Frische der Produkte - mit liebevoller Sorgfalt und meisterlichem Können bereiten wir Ihr Festmahl zu.

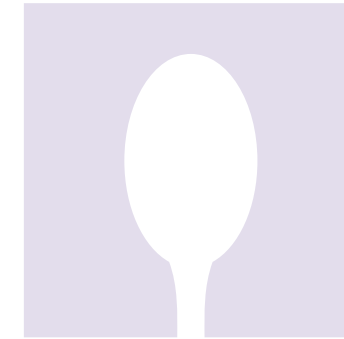
Mit einer ausgezeichneten Küche steht und fällt die Zufriedenheit Ihrer Gäste. Darum zaubert unser Kochteam eine kulinarische Vielfalt, die mit unterschiedlichsten Stilrichtungen den Feinschmecker genauso erfreut wie den Liebhaber der bodenständigen regionalen Küche. Wir liefern Ihnen das passende Essensangebot!

Das bieten wir Ihnen:

- < individuell zusammengestellte Menüs
- < kalte und warme Buffets
- < breite Auswahl an Gerichten und kulinarischen Ideen
- < Kochen nach thematischen Schwerpunkten, z.B "Toskanischer Abend"
- < Berücksichtigung besonderer Anforderungen, z. B. vegetarische Speisen
- < Ausrichtung von Stehempfangen und Firmenfesten
- < Kochschulungen - ein Come-Together, der besonderen Art

Wählen Sie selbst und planen Sie mit uns das ideale Speisenangebot für Ihre Veranstaltung. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin, um Sie persönlich zu beraten. Wenn wir jetzt Ihr Interesse geweckt haben, dann freuen wir uns auf Ihre Anfrage.

Ihr Böhler Catering Deluxe Team



Geburtstage
Hochzeiten

Empfänge
Events



Taufe



Frische

Qualität

Wir kochen aus Leidenschaft

An ein tolles Fest erinnert man sich noch lange zurück. Darum liefern wir Ihnen nicht nur ein **ausgezeichnetes und vielfältiges Essensangebot** passend zu Ihren Ansprüchen, sondern helfen Ihnen mit unserem Organisationstalent, unserem Personal und unserem Equipment auch gerne bei der **Ausrichtung der gesamten Veranstaltung**.

Ob die familiäre Feier bei Ihnen zu Hause oder ein großes Fest in angemieteten Räumlichkeiten, unser erfahrenes Team entwickelt das passende **kulinarische Begleitprogramm** und die richtigen Ideen, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir sind für Sie da, wenn es um´s Feiern geht. Mit unserer langjährigen Erfahrung richten wir **jede Art von Feierlichkeiten** aus, ob Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Geschäftseröffnungen, Firmenevents oder Weihnachtsfeiern - wir sind **Ihr Spezialist** in Sachen Catering.

Ein weiterer **neuer Schwerpunkt** unseres Services ist die Ausrichtung von Firmenevents auf eine ganz andere Art: **Ein Come-Together**, um den Teamgeist Ihrer Mitarbeiter neu zu entdecken! Eine Form der Motivation und das Festigen des Teams! Eine **Kochschulung**, bei der man sich auf privater Ebene besser kennenlernt.

Sie möchten einen **romantischen Abend** mit

Ihrer/Ihrem Liebsten verbringen? Dann überraschen Sie Ihren Partner doch mit einem ganz privaten Dinner. Unser Chefkoch kommt zu Ihnen nach Hause und übernimmt die Zubereitung eines ganz besonderen Menüs. Alle Zutaten werden vorher mit Ihnen besprochen - den Einkauf übernehmen wir für Sie.

Oder möchten Sie **Ihre Freunde zu einer Party einladen**? Wie wäre es mit einem aussergewöhnlichen Menü oder ein Buffet? Wir helfen Ihnen sie mit einem tollen Essen zu **verwöhnen** und zu **begeistern**.

Eine besondere Feier soll ein **besonderes Erlebnis** für Ihre Gäste und Sie werden. Böhler Catering Deluxe liefert Ihnen genau die **Inspirationen und Dienstleistungen**, die Sie dazu benötigen. Wir nehmen den Erfolg Ihrer Feier in die Hand - **zuverlässig, kreativ** und ganz nach Ihren Wünschen.

Wenn wir jetzt **Ihr Interesse** geweckt haben, dann freuen wir uns auf Ihre Anfrage. Wir beraten Sie gerne persönlich, um zu **Ihrem Erfolg** beitragen zu dürfen.



FEINE KLEINIGKEITEN

- < ½ belegte Brötchen
Salami, Schinken, Käse, Brie etc.
- < Canapees
Räucherlachs, Forelle, Roastbeef, Serrano-Schinken etc.
- < Fingerfood-Spezialitäten
Gemüsesäckchen, Mini-Frühlingsrollen, gebackene Gambas etc.
- < Spießchen
Hähnchenspieße, Käse-Trauben-Spieße, Melone-Serrano-Spieße, Tomate-Mozzarella-Spieße etc.
- < Häppchen
Lachstartar auf Röstitaler, Mini-Frikadellen mit Kirschaprika, Pumpernickel mit Rindertartar etc.
- < Tramezzinis
belegt mit Thunfischpaste, Salami-Rucola, Schinken-Käse etc.
- < Belegte Baguettes
Salami, Schinken, Tomate-Mozzarella etc.
- < Im Glas serviert...
Gurken-Spaghetti-Salat mit Flusskrebschwänzen, Shrimpscocktail, Geflügelcocktail ect.
- < Tapas
Mini-Tortilla, Datteln im Speckmantel etc.

KALTE PLATTEN

- < Räucherfischplatte
mit frischem Sahnemeerrettich (8-10 versch. Sorten z.B. Lachs, Heilbutt, Hummer)
- < Tomaten-Mozzarella-Platte
mit frischem Basilikum-Pesto
- < Honigmelone
mit Serrano-Schinken garniert
- < Französische Käseplatte
mit Salzstangen und Trauben garniert
- < Roastbeefplatte
mit hausgemachter Remouladensauce
- < Gemischte Bratenplatte
mit 3erlei Dips
- < Vitello Tonnato
mit Thunfisch-Mayonnaise
- < Gemischte Anti-Pasti-Platte
mit Oliven, gefüllte Champignons, Zucchini, Kirschaprika etc.
- < Schinken-Spargel-Röllchen
an frischem Rucola
- < Gemischte Salatplatte der Saison
mit 2erlei Dressings
- < Aufschnittplatte
Käse und Wurst gemischt
- < Geflügelplatte
mit 2erlei Dips
- < Gebackener Ziegenkäse
auf Rucolasalat mit Honig garniert
- < Kölsche Tapas
mit Röttelchen mit dicker Scheibe Käse, Fleischwurst, Mett etc.
- < Exotische Obstplatte



Sie haben die freie Auswahl

GROBE SALATAUSWAHL

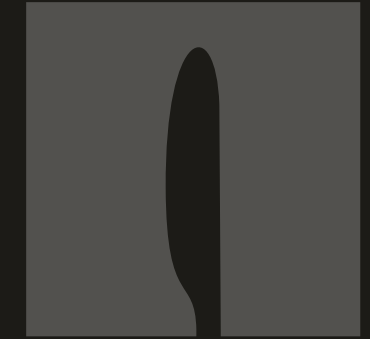
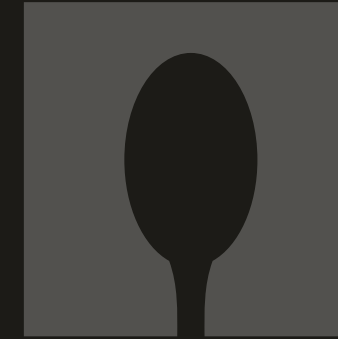
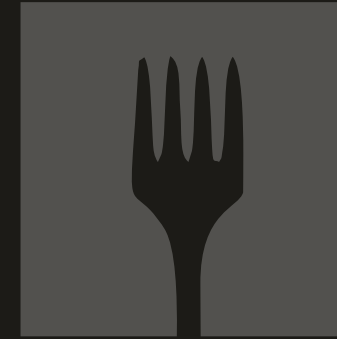
- < Rote-Beete-Salat
mit Apfelstückchen und Nüssen
- < Russischer Rote-Beete-Salat
„Vinigrette“
- < Thunfischsalat
mit Mais und Zwiebeln
- < Möhren-Ananas-Salat
- < Möhren-Chili-Salat
- < Griechischer Bauernsalat
mit Fetakäse und Oliven
- < Marinierter Champignonsalat
mit Knoblauchnote
- < Rheinischer Nudelsalat
mit Fleischwurst
- < Italienischer Nudelsalat
mit Salamistücken und Oliven
- < Schwäbischer Kartoffelsalat
mit Frühlingszwiebeln
- < Klassischer Kartoffelsalat
mit Essiggurken und Ei
- < Russischer Kartoffelsalat „Oliver“
- < Lauwarmer Speckkartoffelsalat
- < Frischer Krautsalat
mit Paprikastückchen
- < Tomaten-Mozzarella-Salat
- < Gurken-Mais-Salat
mit Sonnenblumenkernen
- < Chinakohlsalat
mit Schnittlauch und Walnüssen
- < Shrimpsalat Cocktail
mit Shrimps, Ananas und Champignons
- < Tomaten-Gurkensalat
mit Frühlingszwiebeln
- < Rheinischer Schichtsalat
mit Schinken und Ananas
- < Geflügelsalat
mit Curry und Früchten
- < Radieschensalat
mit Schnittlauch
- < Glasnudelsalat
mit Fleischstückchen „Funchosa“
- < Heringsalat rot oder weiß
- < Hering in winterlichen Mantel „Schuba“
- < Curry-Reissalat
mit Früchten und Geflügel
- < Chipssalat
mit Möhren, Käse, Hähnchen und Nachos on top
- < Brokkolisalat
mit Brokkoli, Trauben und Sonnenblumenkernen
- < Rucola-Avocado-Salat
mit Kirschtomaten garniert

HEIßE & KALTE SUPPEN

- < Hühnersuppe
mit Nudleinlage & frischen Kräutern
- < Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüsebrunoise
- < Mediterrane Tomatensuppe
mit Kräuternote (auf Wunsch auch mit
Hackfleischbällchen)
- < Brokkolicremesuppe
mit Mandelsplittern
- < Waldpilzcremesuppe
mit gerösteten Croutons
- < Borschtsch
russ. Gemüsesuppe mit Fleischeinlage
- < Möhren-Ingwer-Suppe
- < Spargelcremesuppe
- < Gurkensuppe
mit Flusskrebsfleisch
- < Geeiste Tomatensuppe
mit Pestonote

HERZHAFT EINTÖPFE

- < Ungarische Gulaschsuppe
vom Rind
- < Chili con Carne
- < Erbsensuppe
mit Bockwurst
- < Käse-Lauch-Suppe
mit Hackfleisch
- < Kartoffel-Möhren-Topf
mit Mettwurst
- < Grünkohl
mit Kasslerstückchen



Kulinarische Genüsse

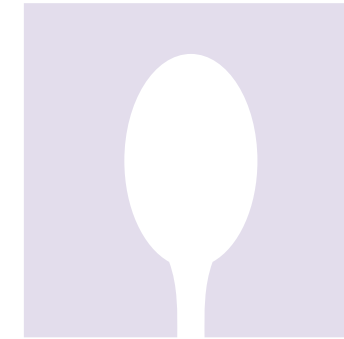
OFEN/PFANNENGERICHTE

- < Lasagne mit Hackfleisch
- < Lasagne mit Spinat und Schrimps
- < Mediterraner Nudelaufauf vegetarisch
- < Mexikanischer Nudelaufauf scharf
- < Käse-Tortellinaufauf mit Brokkoli und Putenstreifen
- < Käse-Tortellinaufauf mit Lachs, frischen Kirschtomaten, Lauch
- < Gnocchi-Pfanne mit mediterranem Gemüse & Putenfleisch
- < Tortellini-Pfanne mit Käsetortellini und Babyblattspinat in Safransauce
- < Westernpfanne mit Kartoffel-Wedges, Hackbällchen und grünen Bohnen
- < Hirten-Reis-Pfanne mit Oliven, Fetakäse und Hackbällchen
- < Nudel-Pfanne Alioli Bandnudeln mit Knoblauch, Chili und Gambas

FLEISCH VOM SCHWEIN

- < Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce, im Speckmantel oder in grüner Pfeffersauce
- < Schweinenackenbraten mit Champignonsrahmsauce
- < Kölscher Senfkrustenbraten gefüllt mit Porree
- < Tiroler Krustenbraten auf Schmorzwiebeln
- < Griechischer Rahmbraten mit Knoblauchnote
- < Hausgemachte Schweineschnitzel paniert
- < Hackbraten gefüllt mit Schafskäse und Paprika
- < Kohlrouladen in Speckrahmsauce
- < Kassler in Burgundersauce
- < Minihaxen in einer Senfsauce
- < gefüllte Paprika in Tomaten-Paprika-Sauce
- < Currywurst in pikanter Sauce
- < gefülltes Schweinefilet mit Käse und Schinken

Schwein á la DELUXE:
Kross gegrillte Schweinekeule
(8-15 kg) mit Zwiebelsauce



VOM RIND/ LAMM/ KALB

- < Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- < Rinderhüftsteaks auf Champignon-Lauch-Bett
- < Rinderrouladen nach Hausfrauen-Art
- < Geschnetzeltes Stroganoff mit Champignons und Essiggurken
- < Geschnetzeltes mit Waldpilzen
- < Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- < Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
- < Texelsche Lammkeule in Sauce Provence

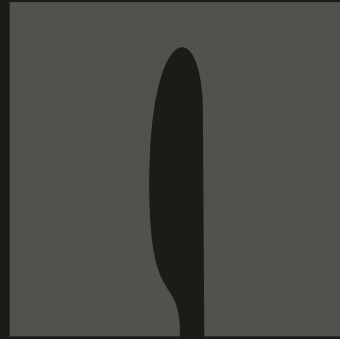
Rind á la DELUXE:
Rosa gebratenes Roastbeef
am Stück mit Sauce Bernaise

- < Kalbsschnitzel mit Zitronen garniert
- < Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen

FLEISCH VOM GEFLÜGEL

- < Hähnchenbrust Pomodori gefüllt mit Tomate-Mozzarella
- < Hähnchenbrust „Florentiner Art“ gefüllt mit Spinat
- < Gebackene Knoblauch-Hähnchenbrust
- < Hähnchenbrust „Melba“ mit Pfirsich überbacken
- < Kross gegrillte Hähnchenkeulen auf Salsabett
- < Putengeschnetzeltes nach „Züricher Art“
- < Putengeschnetzeltes mit Chili-Ananas
- < Mediterraner Putenbraten auf Kirschtomaten-Charlotten-Gemüse mit Tomatensauce
- < Putenbraten auf exotischen Früchten mit Currysauce
- < Mini-Hähnchen-Haxen á la Provence
- < Hähnchenknusperschnitzel mit Cornflakespanade
- < Hähnchengyros mit Zwiebeln
- < Hähnchen-Saltimbocca auf Kirschtomaten-Orangenbett

Geflügel á la DELUXE:
Saftig gegrillter Truthahn
oder Pute mit Chili-Mango-Sauce



VARIANTEN VOM WILD

- < Hirschedelgulasch
mit Preiselbeer-Birnen garniert
- < Kross gebratene Entenbrust
in Orangen-Chili-Sauce
- < Kaninchenrücken
in Kräuter-Knoblauch-Sauce
- < Zarte Rehleude
an Portwein-Charlottenjus
- < Edel-Wildschwein-Ragout
in Pfifferling-Rotwein-Sauce



SPEISEN AUS DEM MEER

- < Wildlachs
in Dill-Zitronensauce
- < Pangasiusfilet
in Limettensauce
- < Rotbarschfilet
paniert mit Sauce Remoulade
- < Zander
auf Grillgemüse und
Zitronenmelissenschaum
- < Seelachsfilet
auf Charlotten-Kirschtomaten-Bett



Eine Vielfalt für Liebhaber & Feinschmecker

KARTOFFEL-BEILAGEN

- < Kartoffelgratin
- < Rosmarinkartoffeln
dazu reichen wir Kräuterquark
- < Salzkartoffeln
mit zerlassener Butter
- < Kartoffelecken
würzig scharf
- < Bratkartoffeln
hausgemacht mit Speck und Zwiebeln
- < Pariser Nusskartoffeln
- < Kartoffelklöße
- < Semmelknödel
- < Mandelbällchen
- < Kroketten
- < Hausgemachter Kartoffelstampf
mit Butternote
- < Folienkartoffeln
dazu reichen wir Kräuterquark
- < Röstitaler

BEILAGEN NUDELN & REIS

- < Nudeln
- < Schwäbische Spätzle
- < Rigatoni Tricolore
- < Bandnudeln
- < Gebratene Schupfnudeln
- < Gnocchis
- < Farfalle



- < Basmatireis mit Gemüse
- < Wildreis
- < Butterreis
- < Risotto
- < Curryreis
- < Djuvicreis
- < Buchweizen

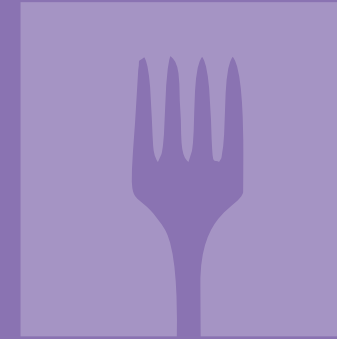
Nur feiern müssen Sie noch selbst

FRISCHES GEMÜSE DAZU

- < Blumenkohl-Brokkoli-Gratin
- < Brokkoli mit Mandelbutter
- < Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- < Apfelrotkohl
- < Specksauerkraut
- < Rosenkohl in Rahm
- < Wirsing in Speckrahmsauce
- < Gebratene Champignons mit Knoblauchnote & Kräuterquark
- < Ratatouille überbacken mit Schafskäse
- < Mediterranes Schwenkgemüse
- < Feine Erbsen und Möhrchen
- < Prinzessböhnchen mit Speckwürfeln
- < Blattspinat mit Knoblauchnote
- < Kohlrabi in Sauce Bechamel
- < Frisches Lauchgemüse
- < Gemüse-Bouquet mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhren, Speckbohnen

DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

- < Mousse au chocolate
- < Bayrisch Creme mit Waldbeersauce
- < Rote Grütze mit Vanillesauce
- < Klassisches Tiramisu
- < Beeren-Tiramisu
- < Bieramisu Tiramisu mit Bier
- < Windbeutel-Dessert mit Vanillequark und Beeren
- < Creme Brullée
- < Crema Catalàn
- < Spekulatiuscreme
- < Pflaumen-Zimt-Mousse
- < Wiener Kaffeecreme
- < Orangen-Basilikum-Mousse
- < Apfelstrudel mit Zimt-Vanille-Sauce
- < Dampfnudeln mit Vanillesauce
- < After-Eight-Creme mit Schokostückchen
- < Zitronen-Minz-Creme
- < Erdbeer-Creme mit Schokostückchen
- < Eisvariationen auf Anfrage
Eisbomben, Eisziegel, Eistorten oder Speiseeis mit Sorten Ihrer Wahl!



Catering
Komplettservice

Musik
Dekoration



Menüs



Bewirtung

Buffets

„All inklusive“ Wir für Sie

Testen Sie unser neues exklusives „Rundum-Sorglos-Paket“ im Haus Sonneck.

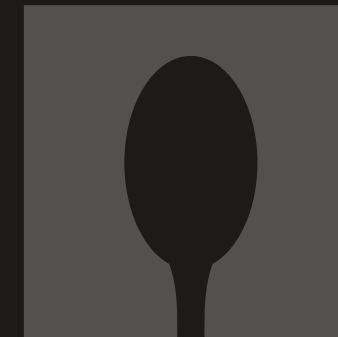
Das „All inklusive“ beinhaltet alles, was Sie für Ihr Fest benötigen, um einen unvergesslichen Tag zu erleben - ohne dass Sie sich um etwas kümmern müssen.

- < Dekoration des Raumes inkl. frischer Blumen, auf Wunsch auch mit Hussen und in Ihrer Lieblingsfarbe
- < Buffet nach Ihren Vorstellungen
- < Komplettservice vor Ort, wir übernehmen gerne die Bewirtung Ihrer Gäste
- < Getränkepauschale (Bier, Wein, Softdrinks, Kaffee, Tee) für max. 10 Stunden
- < Cocktailbar
- < Grillevent mit Nutzung des Innenhofs und Aufbau einer Hüpfburg für die kleinen Gäste

Sollten Sie sich gerne selbst einbringen wollen, so besteht selbstverständlich auch die Möglichkeit lediglich unsere Räumlichkeiten zu mieten und Ihr Wunschbuffet von uns zu erhalten. Alles andere liegt dann in Ihrer Hand!

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot. Sprechen Sie uns an und Ihrer Feierlichkeit steht nichts mehr im Wege.

Wir freuen uns auf Sie,
Ihr Böhler Catering Deluxe Team



Catering Komplettservice

Musik Dekoration



Menüs



Bewirtung

Buffets