



Küchenphilosophie

Egal ob Meeting, Seminar oder sonstige Veranstaltung: wenn Wissen vermittelt, ausgetauscht oder erweitert werden soll, wenn Vorträge gehalten werden oder an neuen Dingen gearbeitet wird: eine Pause ist wichtig. Wenn dann ein leckeres Essen bereit steht, arbeitet es sich danach gleich wieder leichter!

Mein Essen koche ich so, wie ich auch für meine Familie koche. Ohne großen Schnickschnack, aber mit viel Gemüse und Liebe. Gerne erfülle ich Extra-Wünsche und gehe auf Besonderheiten meiner Gäste ein. Ich koche fleischhaltig, vegetarisch oder auch vegan, was immer Sie wünschen - sprechen Sie mich an. Bitte beachten: Sie können pro Gruppe, je nach Anzahl der Teilnehmenden, ein bis zwei Gerichte aus dem Angebot wählen. Mittagessen kann ab einer Anzahl von 10 Teilnehmenden bestellt werden.

Hier mein Angebot:

Angebote Catering Seminarraum Loher Bahnhof

- Halbes belegtes Brötchen 1,50 Euro (div. Belag wie Käse, Salami, Schinken)
- Großes halbes belegtes Brötchen (reichhaltiger Belag) 2,20 Euro
- Obstteller nach Saison pro Person 1,70 Euro
- Kuchen am Nachmittag pro Person 1,70 Euro
- Mittagessen:
Hauptgericht "einfach lecker" pro Person 6,20 Euro
fleischhaltig:
 - Kartoffel- / oder Nudel-Gemüseauflauf mit Schinken und Salat
 - Chili con Carne mit Brot und Salat
 - Nudeln mit Bolognese-Sauce und Salat
 - Hähnchen-Gemüsecurry mit Reis und Salat
 - Linsen- oder Gemüse Eintopf mit Würstchen und Brot

Vegetarisch:

- Kartoffel- / oder Nudel-Gemüseauflauf mit Salat
- Chili con Bulgur mit Brot und Salat (vegan)
- hausgemachter schwäbischer "Kartoffel- und Spätzle-Eintopf" mit Röstzwiebeln und Brot
- Risotto mit Gemüse nach Saison und Salat
- Gemüsecurry mit Reis und Salat (vegan)
- Linseneintopf mit Brot (vegan)
- Gemüseeintopf nach Saison mit Hirse und Brot (vegan)
- Nudeln mit Gemüse-Tomatensoße und Salat
- Afrikanischer Erdnusstopf mit Reis und Salat (vegan)

Hauptgericht "Gemüse-lecker" (in vegetarisch oder auch vegan)

7,20 Euro pro Person

- Gemüselasagne (z.B. mit Spinat und Cashewkernen) mit Salat
- Mit Hirse gefüllte Paprika und Salat
- Mariniertes Gemüse mit karamellisierten Rosmarinkartöffelchen Kräuterquark und Salat

Hauptgericht "klassisch lecker" - mit Beilagen 8,20 Euro pro Person

- Lasagne mit Salat
- Hähnchen-Schnitzel mit karamellisierten Kartoffelchen und Salat
- Hackbraten mit Kartoffeln oder Nudeln und Gemüse oder Salat (8,60 Euro pro Person)
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Pilzrahmsoße, dazu Salat

zusätzliches Dessert 1,80 Euro pro Person

- Rote Grütze mit Sahne (auch vegan)
- Quark-Frucht-Speise
- Mandarinencreme (auch in vegan)
- Schokopudding mit Kirschen (auch vegan)

(Preise jeweils incl. 7% USt)

Cateringservice Regine Blazevic (Facebook: Wo Gine kocht)

"Wo Gine kocht" Rudolfstraße 125, 42285 Wuppertal