



**Ihr Catering- und Eventpartner
vom Niederrhein**

...einfach gut genießen



Aus Anlässen werden Ereignisse

...und dafür benötigen Sie ein maßgeschneidertes Arrangement und ein bewährtes Catering-Unternehmen mit umfangreicher Erfahrung.

Wir arbeiten mit Perfektion und Leidenschaft an der Umsetzung Ihrer Wünsche, denn zu einem perfekten Catering gehören neben der exzellenten Küche auch ein umfassender Service, sowie durchdachte Konzepte „mit Biss“.

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung bei der Planung und Durchführung kleiner und großer Veranstaltungen sind wir sicherlich der ideale Partner für Ihr besonderes Ereignis.

**Qualität
aus Tradition...**

Seit mehr als 40 Jahren liefern wir erstklassige Produkte aus handwerklicher Herstellung in der gesamten Region am Niederrhein und ins angrenzende Ruhrgebiet. Keine Familiengesellschaft ist uns zu klein, kein Firmenevent zu groß, keine Produktpräsentation zu extravagant und keine Location zu weit. Ob traditionelle Gerichte oder die neue deutsche Küche, unser Sortiment und unsere Buffetkreationen unterliegen einem ständigen Wandel. Darüber hinaus sorgen wir mit eigenen Kreationen und vielen regionalen Spezialitäten für kulinarische Vielfalt.

**Nichts dem
Zufall überlassen...**

Wir interpretieren unseren Service dahin, Ihnen und Ihren Gästen jeden möglichen Wunsch zu erfüllen. Wenn Sie sich für unseren Full-Service entscheiden, so beinhaltet dies auch die Planung, Organisation und perfekte Durchführung Ihres Events.

Dabei dürfen Sie von uns nur beste Qualität und absolute Zuverlässigkeit erwarten. Einzig das Vertrauen in unsere Arbeit müssen Sie uns schenken...

Unser Service....

- Gerne informieren wir Sie ausführlich und helfen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Unsere umfangreichen Erfahrungen geben wir gerne an unsere Kunden weiter, um für Sie und Ihre Gäste eine perfekte Veranstaltung zu planen und durchzuführen.
- Auch bei der Suche nach einer „Location“ sind wir gerne behilflich. Über unsere Partner können wir fast alles für Sie organisieren. Auch bei der Auswahl von Festzelten in allen Größen einschließlich der gesamten Ausstattung sind wir der richtige Ansprechpartner.
- Unser freundliches und kompetentes Serviceteam ist der Garant für einen harmonischen und reibungslosen Ablauf Ihrer Feier oder Veranstaltung.
- Wenn Sie eine komplette Abwicklung Ihres Events durch uns wünschen, buchen Sie einfach unseren Komplett-Service. Neben der Organisation sorgen wir für alles, was zur Durchführung benötigt wird – Personal, Getränke, Dekoration, Ausstattung usw..

Wir sind für Sie da!....

Sprechen Sie uns an und vereinbaren einen Termin mit uns.

Wir beraten Sie gerne umfassend und zielgerichtet in einem persönlichem Gespräch und helfen Ihnen dabei, Ihren Event für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Heinz Borghs



Frühstück & Kaffeetafel

„Brötchenvariation“

1/2 Brötchen, auf Platten dekoriert, belegt mit:

- Schinken & Dauerwurstspezialitäten
- Braten & Wurstaufschnitt
- Schnittkäse

A Preis pro 1/2 Brötchen **1,15 E***

... belegt mit:

- Mett und frischen Zwiebeln

A Preis pro 1/2 Brötchen **1,35 E***

... belegt mit:

- Roastbeef oder Parmaschinken
- Camembert
- Räucherlachs

A Preis pro 1/2 Brötchen **1,80 E***

„Schnittchenvariation“

Auf verschiedenen Sorten Baguette angerichtet und liebevoll verziert, belegt mit:

- Schinken & Dauerwurstspezialitäten
- Braten & Wurstaufschnitt
- Schnittkäse
- Schweinemett

A Preis pro Schnittchen **1,15 E***

...belegt mit:

- Räucherlachs
- Forellenfilets
- Garnelen
- Geflügelsalat
- Roastbeef
- Camembert

A Preis pro Schnittchen **1,60 E***

Canapès

Canapès aus kleinen Baguette-Scheiben, einzeln und sehr aufwendig verziert

- Canapès belegt mit Roastbeef mit Schweinefilet mit Hähnchenbrust mit Räucherlachs mit Garnelen mit Frischkäse mit Camembert

Preis pro Canapé **ab 1,95 E***

belegte Platten

Nach Ihren Wünschen zusammengestellt

- Aufschnittplatten, belegt mit bestem Aufschnitt
- Käseplatten, belegt mit Schnitt- und Stückkäse
- Schinkenplatten internationale und hausgemachte Schinkenspezialitäten
- rustikale Wurstplatte belegt mit deftiger hausgemachter Wurst, Dauerwurst und Schinkenspezialitäten
- Schweinemett mit Zwiebeln als kleines Schweinchen geformt

A Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot

„Frühstück ist fertig“

Komplette Frühstücksbuffets ganz nach Ihren Wünschen

- Brotkorb, mit verschiedenen Brötchen und Brotsorten gefüllt
- Aufschnitt, Schinken & Käseplatten
- Marmelade & Honig
- Rührei mit Speck
- Rostbratwürstchen, Münchener Weißwurst
- Birchler Müsli & Obstsalat
- Kirschtomaten, Cornichons, Silberzwiebeln

A Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot, selbstverständlich auch mit Kaffee, Tee, Säften usw.



„Für den Sektempfang oder einem geschäftlichen Anlass empfehlen wir unser Fingerfood oder ein „Flying Buffet“.“

Damit liegen Sie ganz im Trend und Sie bieten Ihren Gästen exklusive und außergewöhnliche kleine Leckereien auf höchstem Niveau.



Weitere Informationen und Preise rund um das Thema Fingerfood finden Sie auf unserer Internetpräsenz in der Broschüre „Köstliches Fingerfood“ Diese steht Ihnen dort zum Download zur Verfügung.
www.partyservice-borghs.de

Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. *

Eintöpfe & Suppen

servieren wir heiss
im Chafing Dish
– größere Mengen füllen
wir in Thermobehälter.



Feine Vorspeisensuppen

Zur Ergänzung Ihres Buffets
bieten wir selbstverständlich
auch feine Suppen, frisch gekocht,
in vielen Variationen an.

Suppen & Eintöpfe

Gulaschsuppe „Hausmacher Art“

nach Art des Hauses, mit viel Schweinefleisch,
Paprikastreifen, Pilzen & Zwiebeln

A Preis pro Portion **2,95 €***

Gulaschsuppe „Ungarisch“

mit zartem Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika, und
Champignons, abgeschmeckt mit einem Hauch
Chili – unsere klassische Variante

A Preis pro Portion **3,50 €***

Käse-Lauch Suppe

Hackfleisch, Lauchstreifen, Schmelzkäse,
Schinkenstreifen, Champignons und Zwiebeln

A Preis pro Portion **2,70 €***

Mitternachtssuppe

mit Hackfleisch, Kartoffeln, Kidney-Bohnen,
Tomaten, Mais, Paprika und Champignons

A Preis pro Portion **2,70 €***

Serbische Bohnensuppe

mit Hackfleisch, Mettwurstscheiben, weißen
Bohnen, Paprika, pikant gewürzt

A Preis pro Portion **2,70 €***

Rheinische Kartoffelsuppe

Gebundenes Suppe mit feiner Sahne,
Mettwurstscheiben und Lauchröllchen

A Preis pro Portion **2,50 €***

Erbsen- und Linseneintopf

kräftige Eintöpfe, mit Fleischeinlage,
schmeckt zu jeder Jahreszeit

A Preis pro Portion **2,50 €***

Let's have a Party

Haxenessen

- knusprig gebackene Schweinshaxe
- deftiger Sauerkraut-Kartoffelauflauf
- Senftöpfchen

Preis ab 10 Personen **7,40 €/Pers.***

Schinkenessen

- mild gepökelter Backschinken
- hausgemachtes Kartoffelgratin
- bunt gemischte Salatplatte

Preis ab 10 Personen **8,90 €/Pers.***

Spießbratenessen

- Spießbraten vom Schweinenacken,
belegt mit frisch gebratenen Zwiebeln
- Kartoffelgratin
- Krautsalat in Essig-Öl
- Porree-Frucht Salat

A Preis ab 10 Personen **8,90 €/Pers.***

Schaschlikessen

- pikanter Schaschlikspieß in Sauce,
- knusprige Schmorkartoffeln
- Krautsalat in sahniger Sauce

A Preis ab 10 Personen **6,90 €/Pers.***

Schnitzeessen

- zwei knusprig gebratene Schweineschnitzel
aus dem Schweinerücken
- Jägersauce und Zigeunersauce
- knusprige Schmorkartoffeln
- bunte Salatplatte

A Preis ab 10 Personen **9,90 €/Pers.***

Grünkohlessen

- unser beliebter Grünkohleintopf
- mild geräucherte Mettenden
- Kasseler Lummer gebacken
- Senftöpfchen

A Preis ab 10 Personen **7,90 €/Pers.***

Bratenvariation

- Zigeunerbraten vom Schwein
gefüllt mit Mett und Zwiebeln
- Backschinken mit Cocktail-Dip
- Schmorkartoffeln mit Speck
- bunt gemischte Salatplatte

A Preis ab 10 Personen **9,80 €/Pers.***



Spanferkelessen

Ein besonderer Genuß oder etwas außergewöhnliches kann aus jeder geselligen Runde –ob mit der Familie oder Freunden– ein besonderes Erlebnis machen. Spanferkel ist dafür das ideale Gericht:

Spanferkel - im ganzen gebacken

Ab 30 Personen backen wir Ihnen ganze Spanferkel. Mild gepökelt und pikant gewürzt ist dieses magere, saftige und zarte Fleisch ein kulinarischer Genuss für Ihre Gäste.

- Spanferkel klassisch
A Preis pro Person **5,90 €***
- Spanferkel gefüllt
mit einer Füllung aus Hackfleisch, Zwiebeln, Semmeln, Röstgemüse und frischen Kräutern
A Preis pro Person **7,90 €***

Das Beilagenbuffet stellen wir gerne nach Ihren Wünschen passend zur Saison und Jahreszeit für Sie zusammen. Anregungen finden Sie am Ende der Broschüre

Spanferkelessen als Buffet

- ganzes gebackenes Spanferkel
- dazu Cocktail- & Preiselbeer Dip
- warmer Kartoffelsalat mit Speck und Frühlingszwiebeln
- knusprige Schmorkartoffeln
- Porree-Fruchtsalat
- Bauernsalat
- Krautsalat
- bunte Salatplatte mit Vinaigrette
- Baguette Brot mit Griebenschmalz & Kräuterbutter
- A Preis ab 30 Personen **12,90 €/Pers.***
zuzüglich Buffetservice falls erforderlich

Sollten Sie unseren Buffetservice wünschen, um das Spanferkel vor Ort zu tranchieren lassen, so erfragen Sie doch bitte unser Serviceangebot



Veranstaltungs- & Eventplanung

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung in der Organisation und Abwicklung von Veranstaltungen jeder Größenordnung, haben Sie mit uns einen kompetenten Partner an Ihrer Seite. Wir realisieren Ihre Vorstellungen von einem gelungenen Event als zuverlässiger Dienstleister.

Planung & Organisation

- A Planung & Abwicklung nach Ihren Maßgaben
- A Marketingunterstützung rund um Ihre Veranstaltung
- A Bereitstellung eines geeigneten Festsaaes oder eines Festgeländes
- A Festzelte in allen Größen, Pagoden, Pavillons inkl. Aufbau
- A Erstellung von maßstabsgerechten Raum-, Zelt-, und Bestuhlungsplänen

Gastronomie

- A Speisen und Getränke inkl. Geschirr und Besteck
- A geschultes Bedienungs- und Servicepersonal
- A Künstlervermittlung

Ausstattung & Interieur

- A Bestuhlung & Tische
- A Dekoration und Blumenschmuck
- A Bereitstellung von Strom- und Wasserversorgung
- A Licht-, Ton-, und Bühnentechnik
- A Bereitstellung Medien- und Telekommunikation
- A Vermietung von Toilettenanlagen



Wir beraten Sie gerne in allen Fragen rund um Ihre Veranstaltung. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Homepage

www.catering-borghs.de



Warme Buffets



In unserer Broschüre
„Kulinarische Gaumenfreuden“
haben wir für Sie noch
weitere Menüs und Buffets
zusammengestellt.

Die Broschüre finden
Sie zum Download unter
www.partyservice-borghs.de

Die hier angegebenen Preise verstehen
sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. *

„Das Niederrheinische“

- Backschinken mit Preiselbeer-Dip
- Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
- Kartoffelgratin
- Schmorkartoffeln mit Speckcroutons
- Porree-Fruchtsalat, Krautsalat
- Herrencreme mit Schokosplittern

A Preis ab 15 Personen **10,90 €/Pers.***

„Das Feine“

- Geschnetzeltes vom Schwein mit Rahmchampignons
- Putenmedaillons im Speckmantel auf sahnigem Gemüse
- Kartoffelgratin
- gebutterte Eierspätzle
- bunte Salatplatte
- Mascarponecreme mit Amarenakirschen

A Preis ab 15 Personen **12,90 €/Pers.***

„Das Bürgerliche“

- gefüllte Rinderrouladen in Bratensauce
- Filetspitzen auf ganzen Rahmchampignons
- hausgemachte Eierspätzle
- geschmorte Kartoffeln mit Speck
- Gemüseauswahl der Saison
- bunte Salatplatte

A Preis ab 15 Personen **14,90 €/Pers.***

„Das Herzhafte“

- Kasseler Braten mit Honig-Senfkrusten an Thymiansauce
- Krustenschinken in dunklem Bratenjus
- hausgemachte Semmelknödel
- geschmorte Kartoffeln
- Spitzkohl geschmort, mit Speck in Rahm
- bunte Salatplatte

A Preis ab 15 Personen **11,90 €/Pers.***

„Der Braumeister“

- rustikaler Zwiebelrostbraten vom Rind aus der Hüfte, in dunkler Zwiebelsauce
- Filetspieß „Tournedo“ in Pfeffersauce
- feines Kartoffelgratin
- geschmorte Kartoffeln mit Speck
- Speckbohnenröllchen
- Mandelbrokkoli mit Sauce Hollandaise
- bunt gemischte Salatauswahl auf Platte

A Preis ab 15 Personen **15,90 €/Pers.***

„Das Kulinarische“

- rheinischer Sauerbraten in delikater Sauce, verfeinert mit Rübenkraut
- Filetmedaillons vom Schwein auf Waldpilzen gratiniert
- geschmorte Kartoffeln mit Speck
- Butterspätzle
- Apfelrotkohl
- mit Preiselbeeren gefüllte Birnenspalten
- Blattsalat mit Joghurdressing
- Bohnensalat „Prinzeß“

A Preis ab 15 Personen **15,90 €/Pers.***

Buffet „Gourmet“

- Filetspieß „Balkan“ an dunkler Pfeffersauce
- Hähnchenfilet auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce
- gratinierte Kräuterkartoffeln
- gebutterter Wildreis
- bunte Salatauswahl auf Platte
- Tiramisu
- Panna Cotta auf Beerenfrüchten

A Preis ab 15 Personen **14,90 €/Pers.***

Buffet „Ratsherren“

- Filetspieß „Tournedo“ in Pfeffer-Cognacsauce
- Minischnitzel, dazu Paprika-Rahmsauce
- Kartoffelgratin
- Wildreis
- bunt gemischte Salatplatte
- Obstsalat mit Vanille Crème Fraiche

A Preis ab 15 Personen **13,90 €/Pers.***

Buffet „Exklusiv“

- Saltim Bocca vom Kalb in Salbeijus
- Hähnchenbrustfilet an Orangensauce
- Rinderfiletspitzen „Forstmeister“
- gratinierte Kräuterkartoffeln
- grün-weiße Bandnudeln
- Brokkoliröschen mit Mandelbutter
- Speckbohnenröllchen
- Salatschüssel mit Joghurdressing

A Preis ab 15 Personen **16,90 €/Pers.***

Buffetkreationen

kalt-warm No.1

kalte Speisen

- Filetmedaillos mit Früchten garniert
- Roastbeef - & Spargelröllchen mit Remoulade
- marinierte Cherrytomaten mit Mini-Mozzarella
- Baguette mit Kräuterbutter

warme Speisen

- Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Hähnchenbrustfilet an Orangensauce
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle

Salatauswahl

- bunte Salatauswahl auf Platte
- Bauernsalat mit Oliven

Dessert

- feine Erdbeercreme
- Mousse au Chocolat

A Preis ab 15 Personen **19,80 €/Pers.***

Buffet „Viva Italia“

kalte Speisen

- Tomate Mozzarella mit Balsamicocreme
- Vitello Tonnato - mit Thunfischsauce
- Anti Pasti Variationen
- San Daniele Schinken auf Melonenspalten
- Salame „Il fiocco“ Frischkäse & Peperoni
- marinierte Riesengarnelen mit Pesto
- Spaghettisalat „Milano“
- Ciabattabrot mit Kräuterbutter

warme Speisen

- zarte Kalbsschnitzel in Marsalasauce
- Involtni aus der Pute in feinem Bratenjus
- grün-weiße Bandnudeln mit Olivenöl
- geschmorte Rosmarinkartoffeln
- mediterranes Zucchini gratin

Salatauswahl

- Blattsalate mit Kirschtomaten und Vinaigrette
- sizilianischer Bauernsalat mit Oliven
- Spaghettisalat „Milano“

Dessert

- Tiramisu – hausgemacht
- Panna Cotta mit Erdbeermark
- Zabaionecreme mit Erdbeeren

A Preis ab 25 Personen **21,90 €/Pers.***

kalt-warm No.4

kalte Speisen

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Tomato-Mozzarella mit Basilikum
- Antipastiplatte - bunt belegt
- Rukolasalat mit marinierten Champignons
- Garnelencocktail im Glas
- Ciabattabrot mit Kräuterbutter

warme Speisen

- Lachs & Pangasiusfilet in Krabben-Kräutercreme
- Filetspieß „Balkan“ in pikanter Paprika-Rahmsauce
- gratinierte Kräuterkartoffeln
- Wildreismischung
- mediterranes Zucchini gemüse

Salatauswahl

- bunte Salatauswahl auf Platte

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Mandelcreme mit Amarenakirschen

A Preis ab 25 Personen **21,90 €/Pers.***

Buffet „Mediterran“

kalte Speisen

- Melonencarpaccio mit Parmaschinken
- marinierte Zucchini mit Mozzarella
- Rukolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
- marinierte Champignons auf Blattsalaten
- Carpaccio aus der Rinderlende
- Brokkolisalat „Florenz“
- marinierte Garnelen mit Tomatenjulienne
- Spaghetti-Nester mit Oliven und Peperoni
- Crêperöllchen mit Frischkäse & Gemüse
- Ciabatta mit Frischkäsedip

warme Speisen

- Mailänder Filetmedaillons, gratiniert
- Hähnchenbrüstchen in Parmesan-Ei Hülle
- Tomaten-Basilikum Spaghetti
- gratinierte Kräuterkartoffeln

Salatauswahl

- Blattsalate mit Sprossen, Parmesan
- italienische Salatplatte mit Vinaigrette

Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Mandelcreme mit Amarenakirschen

A Preis ab 25 Person **23,90 €/Pers.***



Buffetkreationen

Aufgrund der vielfältigen Möglichkeiten in der Buffetzusammenstellung empfehlen wir Ihnen unseren Beratungsservice. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen



Weitere Buffetvorschläge finden Sie im Internet unter:
www.partyservice-borghs.de

„Mein runder Geburtstag“

kalte Speisen

- Lachs „Bellevue“ mit Apfelmeerrettich
- Crêperöllchen vegetarisch gefüllt
- Filetmedaillons mit Obst
- Hähnchenbrustfilet tranchiert auf Eisbergsalat
- marinierte Zucchini mit Fetakäse & Oliven
- Spaghettinester mit Salbeivinaigrette
- Rapunzelsalat mit marinierten Champignons
- Waldorfsalat „Astoria“ mit Mandarinen

warme Speisen

- Grillschinken, im ganzen gebacken mit Bratensauce
- zarter Rinder-Hüftbraten mit rustikaler Zwiebelsauce
- Schweizer Bandnudeln mit Waldpilzrahm und Gartenkräutern
- Kartoffelgratin
- geschmorte Kartoffeln mit Speckcroustons
- Gemüsevariationen

Salatauswahl

- bunte Salatplatten - verschieden belegt
- Blattsalat mit Kirschtomaten und Joghurtdressing

Dessert

- bunter Obstsalat mit Vanille Crème Fraiche
- Herrencreme mit Rum
- Orangen-Joghurt Mousse
- internationale Käsespezialitäten
- Baguettebrot und Kräuterbutter

A Preis ab 40 Personen **22,90 €/Pers.***



Buffet „Oktoberfest“

kalte Speisen

- geräucherte Forellenfilets mit Apfelmeerrettich
- Bayrischer Wurstsalat mit Käsestreifen
- Laugengebäck mit Obatzda

warme Speisen

- Fleischkäse mit gerösteten Zwiebeln
- gegrillte halbierte Schweinshaxen
- Nürnberger Rostbratwürstel auf Sauerkraut
- Krustenbraten an dunkler Sauce
- hausgemachte Semmelknödel
- warmer Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebel
- Rotkohl mit Apfelspalten
- Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln

Salatauswahl

- Bayrischer Weißkrautsalat
- Rohkostsalate der Saison Vinaigrette

Dessert

- Grießflammerie mit marinierten Kirschen
- Bayrisch Creme mit frischen Früchten
- warmer Topfenstrudel mit Vanillesauce

A Preis ab 25 Personen **18,90 €/Pers.***

Buffet Pasta Variationen

- Penne ala Arrabiata mit Tomaten, Oliven, Chili und Gemüse
- Grün-weiße Bandnudeln mit Rucola
- Kirschtomaten und Pinienkernen, in Olivenöl geschwenkt
- Tortellini ala Panna in sahniger Sauce mit Brokkoli und Schinkenstreifen
- Italienische Salatplatte belegt mit Schinken, Käse und Thunfisch
- Tomate Mozzarella mit Balsamicocreme
- bunte Antipastiplatte
- Crêperöllchen mit Frischkäse gefüllt
- sizilianischer Bauernsalat
- Gartensalat mit Kernen, Sprossen & Parmesan
- Hähnchenbrüstchen mit Orangenvinaigrette
- Minibrötchen und Ciabatta
- Kräuterbutter & Frischkäse-Dip

A Preis ab 25 Personen **15,90 €/Pers.***

Feiern auf Schloß Ingenrath



Sollten Sie auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Location für Ihren besonderen Anlass sein, so können wir Ihnen die exklusiven Gesellschaftsräume oder die wunderschöne Parkanlage des Wasserschlosses Haus Ingenrath anbieten.

Das Schloss liegt an den Niersauen zwischen Straelen und Wankum, umgeben von Wiesen und Wäldern. Hier können Sie im stilvollen Ambiente Ihre Gäste empfangen

Gerne erläutern wir Ihnen in einem persönlichem Gespräch die vielfältigen Möglichkeiten dieses einmaligen Objektes, das bestens geeignet ist für:

- Hochzeiten
- Kommunion-Konfirmation
- festliche Familienfeiern
- Tagungen / Präsentationen / Firmenevents
- Seminare und Geschäftsessen
- Garten- oder Parkfeste

Unser Niederrhein-Event

Kanufahrt – Fahrradtour - Barbecue

Kanufahrten auf der Niers mit anschließender Fahrradtour durch die niederrheinische Landschaft. Und zum Abschluss ein umfangreiches Barbecue auf Schloss Ingenrath.

Wir organisieren alles für Sie aus einer Hand und übernehmen die gesamte Abwicklung des „Niederrhein-Events“.

- Bustransfer zum Kanusteg und zurück
- Kanufahrt über die Niers (ca. 3 Std)
- kleine Stärkung mit Häppchen und Sekt
- weiter geht's mit dem Fahrrad nach Schloss Ingenrath (ca. 1-2 Std)
- Barbecue im Schlosspark mit Getränken und Service

Erfragen Sie unser Angebot.....



Grillbuffets aus unserem Hause zeichnen sich durch besonders ausgezeichnete Fleischqualität und einer Produktvielfalt aus, die keine Wünsche offen lässt.

Wir bieten Ihnen gerne auch individuell zusammengestellte Grillbuffets an.



Feuer & Flamme

Hier finden Sie eine Auswahl unserer Grillspezialitäten

...vom Schwein

- Nackenkotelett & Steaks
- Rückensteaks – verschieden mariniert
- Westerspieße vom Schweinenacken
- Gyrosspießchen
- Grillspeck vom Schweinebauch
- Grillfackeln vom Schweinebauch
- Souvlakispieße vom Lummer
- Lummerzöpfe
- Teufelspießchen – pikant mit Chili
- bunter Filetspieß vom Schwein
- Filetspieß „Tournedo“ im Speckmantel
- Filetmedaillons natur

...vom Rind, Kalb & Lamm

- Rip-Eye Steaks
 - Hüftsteaks
 - Rumpsteaks
 - Filetsteaks
 - Kalbskotelett
 - Kalbsrückensteaks
 - Tournedos vom Kalbsfilet
 - Lammsteaks aus der Keule
 - Lammkotelett
 - Lammfilet im Speckmantel
- #### ...vom Geflügel
- Putensteak verschieden mariniert
 - Hähnchensteak verschieden mariniert
 - bunter Geflügelspieß mit Paprika & Zwiebeln
 - Putenspieß mit Ananas
 - Maispurladenbrüstchen - gefüllt

...aus unserer Wurstküche

- Rostbratwurst klassisch
- Kräuter - Rostbratwurst
- Nürnberger Bratwurstschnecke
- Krakauer Würstchen
- Grill-Mettwurst
- Putenkrakauer

...aus Hackfleisch

- Hacksteaks im Speckmantel
- Hackfleischspießchen
- Cevapcici Röllchen
- pikante Hackbällchen am Spieß

...vegetarisch

- marinierte Zucchini Scheiben
- Grilltomaten mit Käsehaube
- Maiskolben mit Kräuterbutter
- bunter Gemüsespieß
- Gemüsespieß mit Halloumi Käse

...aus dem Meer

- Lachssteaks in Zitronen-Dillbutter
- Lachskotelett mariniert
- Thunfischsteaks frisch vom Grill
- Haifischsteaks – das Kalbfleisch der Meere
- ganze Forellen
- Garnelenspieße in Kräuterbuttermarinade
- Riesengarnelen am Spieß mit Gemüse
- Seeteufelmedaillons
- Zanderfilets

Grillbuffet „Business“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken, Lummer, & Pute
- Putenspießchen mit Ananas in Curry
- Hähnchenspieß pikant mit Paprika & Zwiebel
- Lummerzöpfe - mariniert
- Teufelspießchen in Chilimarinade
- verschiedene Grillwürstchen

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Currydip - fruchtig mild
- Cocktail-Dip
- Tzatziki-Dip

Salatbeilagen

- Kartoffelsalat nach Hausfrauen Art
- Tortellinisalat „Florenz“ mit Brokkolie
- Krautsalat in Sahne
- Porree-Fruchtsalat mit Äpfeln & Mais
- Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln & Basilikum
- bunter Gartensalat mit Sprossen, Kernen und Parmesan

zum Abschluss

- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

Preis ab 10 Personen

9,95€/Pers.*

Feuer & Flamme

Grillbuffet „First Class“

Fleischauswahl

- Grillsteaks vom Nacken und Lummer, & Pute
- Teufelspießchen in Chilimarinade
- Filetspieß „Tournedo“ im Speckmantel
- Putenspießchen mit Ananas
- Rinder Hüftsteaks – pikant mariniert
- verschiedenen Grillwürstchen
- Lachssteaks in Zitronen-Dillbutter
- Garnelenspieße

Grillsaucen

- Barbecuesauce - pikant
- Currydip - fruchtig mild
- Cocktailsauce
- Tzatziki
- grüne Pfeffersauce

kalte Beilagen

- Melonencarpaccio mit Parmaschinken
- Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln & Basilikum
- Feldsalat mit Croutons, Speck & Vinaigrette
- Tortellinisalat „Florenz“ mit Brokkoli
- Porree-Fruchtsalat mit Äpfeln & Mais
- Hirtensalat mit Schafskäse & Oliven
- bunter Gartensalat mit marinierten Champignons
- italienische Salatplatte, belegt mit Thunfisch, Schinken und Käse
- Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Speck
- Bunter Reissalat

zum Abschluss

- Baguette - verschiedene Sorten
- Kräuterbutter

A Preis ab 20 Personen

15,90 €/Pers.*

Exclusives Grillbuffet

Fleischauswahl

- Filetspieß „Tournedo“ im Speckmantel
- Nacken- und Lummersteaks - pikant gewürzt
- Rumpsteaks vom Jungrind
- Teufelspieße vom Schwein in Chilimarinade
- Putenmedaillons mariniert
- Putenspießchen mit Ananas
- Lachssteaks in Zitronen-Dillbutter
- Garnelenspieße - mit Knoblauch mariniert
- Lammkotelett - in Knoblauchbutter
- bunt gemischte Würstchen

dazu reichen wir eine Auswahl hausgemachter Grillsaucen

warme Beilagen

- Baked Potatoe mit Sour Cream
- geschmorte Rosmarinkartoffeln
- bunte Gemüsepfanne mit Sprossen & Keimlingen

Salate & Beilagen - knackig & frisch

- hausgemachter Kartoffelsalat
- Porree-Fruchtsalat
- Gartensalat, mit Kirschtomaten & Parmesan
- bunte Salatplatte „Gärtnerin“
- Tortellinisalat „Florenz“
- Spaghettinester mit Vinaigrette
- Antipastivariation
- Rucolasalat mit marinierten Champignons
- bunter Bauernsalat mit Schafskäse & Oliven
- Melonencarpaccio mit Parmaschinken belegt
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl

Dessertauswahl

- fruchtiger Obstsalat in Gläsern
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Mousse au Chocolat

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

A Preis ab 40 Personen

21,90 €/Pers.*

Unsere hochwertigen Grill-Bufferfs eignen sich gerade in der Sommerzeit als festliches Gericht bei Hochzeiten und anderen Anlässen.



Weitere Grillbuffets finden Sie in unserer Broschüre „Exklusive Grillbuffets“, die für Sie als Download auf unserer Homepage www.partyservice-borghs.de zur Verfügung steht

Unser Service für Ihre Hochzeit



Eine weitere Auswahl an festlichen Buffets finden Sie auf unserer Homepage in der Broschüre „Festliche Genüsse“
www.partyservice-borghs.de

Der schönste Tag im Leben

Unsere Hochzeitsbuffets beinhalten neben den Speisen nachfolgende Serviceleistungen:

- Persönliches und ausführliches Beratungsgespräch
- Ortstermin am Tag vor Ihrer Feier zur Besprechung des Buffetaufbaus und Optimierung der Abläufe
- Anlieferung des bestellten Geschirrs und weiterer Ausstattung am Vortag
- Anlieferung, Aufbau des Buffets
- Abholung der Buffetausstattung zum vereinbarten Termin
- Endreinigung der gesamten Buffetausstattung

Diese Leistungen sind in den folgenden Buffetvorschlägen inklusive.

Figaros Hochzeit

Vorspeisenbuffet

- Lachs „Bellevue“ mit Honig-Dillsauce
- Fischvariationen mit Sahnemeerrettich
- marinierte Riesengarnelen auf Blattsalaten
- Filetmedaillons mit Früchten
- Rapunzelsalat mit Brotcroutons & Kernen
- pikanter Bauernsalat mit Oliven
- Snacklöffel mit Geflügelcocktail
- Hähnchenbrustfilet auf bunten Blattsalaten
- Antipasti Variation bunt gemischt
- gegrillte Zucchini-scheiben mit Schafskäse
- Kirschtomaten mit Mozzarella-Kugeln
- Crêperöllchen, pikant gefüllt

warme Speisen

- Wiener Zwiebelrostbraten aus der Hüfte
- Hähnchenbrustfilet an Orangensauce
- Schweinefiletmedaillons „Mailänder Art“
- vegetarisches Zucchini-Gemüsegratin
- gratinierte Kräuterkartoffeln
- gebutterter Wildreis
- grün - weiße Bandnudeln

Salate - knackig & frisch

- bunte Salatplatte, belegt mit verschiedenen Gemüsesalaten
- Gartensalat mit Essig-Öl Vinaigrette

Dessertauswahl

- Champagnermousse mit Weintrauben
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Obstsalat mit Vanille Creme Fraiche

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

A Preis ab 40 Personen **27,90 €/Pers.***

Unser schönster Tag

Vorspeisenbuffet

- Mini Mozzarella an marinierten Kirschtomaten
- Zucchinirollchen, gefüllt mit Ricotta
- Melonenschiffchen mit San Daniele Schinken
- Roastbeefplatte mit Butterrose
- pikante Hackbällchenpicker mit Barbecue-Dip
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
- Carpaccio vom Kasseler Braten an feinem Himbeerdressing
- bunte Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen belegt
- Waldorfsalat „Astoria“ mit Mandarinen

warme Speisen

- Filetmedaillons in pikanter Pfeffer-Cognacsauce
- Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Involtinies aus der Putenbrust mit Kräuter-Hackfleischfüllung
- Kartoffelgratin
- geschmorte Pariser Kartoffeln mit Speck
- hausgemachte Eierspätzle
- Wildreis gebuttert
- Gemüsevariation der Saison

Salate - knackig & frisch

- bunte Salatplatte - belegt mit verschiedenen Gemüsesalaten
- feiner Porree-Fruchtsalat
- bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing

Dessertauswahl

- fruchtige Orangencreme
- Weiße Mousse auf süßen Erdbeeren
- Schwarzwälder Vanillecreme mit Kirschen
- bunte Obstplatte mit Schokoladenbrunnen

zum Abschluss

- Brotauswahl mit Kräuterbutter
- internationale Käsevariation

A Preis ab 40 Personen **26,90 €/Pers.***

Der schönste Tag im Leben

Buffet „Polterhochzeit“

kalte Speisen

- Kochschinkenröllchen mit Spargel
- Partyschnitzel aus dem Schweinerücken
- Hackbällchen mit Salsa-Dip
- Partymettwürstchen mit Cornichons
- pikante Chicken-Sticks mit Curry-Dip
- Creperöllchen, gefüllt mit Frischkäse & Seranoschinken
- Melonenschiffchen mit rohem Schinken
- Geflügelsalat mit Ananas & Curry
- Gemüsespalten mit Frischkäsedip

warme Speisen

- Backschinken mit Preiselbeersahne
- Rahmgeschnetztes aus der Putenbrust mit Gartenkräutern und Champignons
- Spinatlasagne - vegetarisch
- Kartoffelgratin
- Schmorkartoffeln mit Speckcroutons
- Butterreis

Salatauswahl

- Bauernsalat mit Oliven
- Lauchsalat mit Ananas, Ei und Gemüsemais
- weißer Krautsalat in sahniger Sauce
- Partysalat, mit Paprika, roten Bohnen, Mais

Dessert

- Herrencreme mit eingelegten Kirschen
- Mousse au Chocolat
- fruchtiger Erdbeerquark

zum Abschluss

- internationale Käsespezialitäten
- Brotauswahl mit Kräuterbutter

A Preis ab 40 Personen **19,80 €/Pers.***

Buffet „Dans op de Deel“

kalte Vorspeisen

- Tafelspitz mit mariniertem Wurzelgemüse und Kräuterdressing
- Roastbeefröllchen – pikant gefüllt
- Würziger Rohschinken auf Melonenspalten
- Kasseler carpaccio mit Himbeervinaigrette
- Hackbällchen & Minischnitzel mit Salsa-Dip
- Feldsalat mit Speck- & Brotcroutons
- Gemüse Quiche mit Apfel-Curry Füllung
- Zucchini krusten mit gebeiztem Lachs belegt
- feiner Porree-Fruchtsalat
- Waldorfsalat mit Mandarinen
- Geflügelcocktail auf Blattsalaten
- Frischkäseknocken im Kresse mantel

warme Gerichte

- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
- Schweinefilet mit Apfelspalten in Calvados Rahm
- Putenmedaillons auf Rahmchampignons
- Kartoffelgratin
- Kleine Schmorkartoffeln
- Bandnudeln
- Gemüse der Saison mit Mandeln & Hollandaise

Salate – knackig & frisch

- bunt gemischte Salatplatte
- Gartensalat mit Kirschtomaten, Sprossen & Kernen

Dessert

- Schokoladenterrine mit Orangen
- Flammerie mit Erdbeeren
- Apfelküchlein mit Vanillesauce
- leichter Apfel-Zitronenquark

A Preis ab 40 Personen **28,90 €/ Pers.***

Haben Sie an alles gedacht?

- l Vorspeisengedeck (TMG)
- l Suppengedeck (OT/UT/L)
- l Hauptspeisengedeck (TMG)
- l Dessertgedeck (T/L)
- l Gläser
- l Kaffeegeschirr
- l Tischwäsche
- l Servicekräfte
- l Getränke-Service
- l Tischdekoration
- l Speise- und Tischkarten



Die Kommunion oder die Konfirmation ist im Leben Ihrer Kinder ein ganz besonderer Tag.

Gemeinsam mit der Familie wird dieses einmalige Ereignis traditionell gefeiert und der Höhepunkt des Tages ist sicherlich in vielen Familien das festliche Menü zu Mittagszeit.

Wir bieten Ihnen hier die Möglichkeit sich Ihr festliches Menü selbst zusammenzustellen.

Ab 15 Personen liefern wir diese Gerichte am Festtag pünktlich zu Ihnen ins Haus.



Wählen Sie aus folgenden Gerichten ganz nach Ihrem Geschmack

- A 1 x festliche Suppe als Vorspeise
- A 2 x Fleischgerichte nach Wahl
- A 2 x Beilagen nach Wahl
- A 1 x Gemüsebeilage nach Wahl
- A 1 x Salatbeilage
- A 2 x Dessert zum Abschluss

1. wählen Sie eine Vorsuppe

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und feinem Suppengemüse
- Waldpilz-Cremesuppe mit gehobelten Pilzen
- Spargelcremesuppe mit Schnittlauch
- Brokkoli-Cremesuppe mit Käsestangen
- Tomaten-Cremesuppe mit Basilikumschaum

2. wählen Sie zwei Fleischgerichte

...vom Schwein

- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
- Filetmedaillons
 - in Pfeffer-Rahm
 - oder in Champignonrahm
 - oder mit Tomate-Mozzarella gratiniert
 - oder mit Apfelspalten in Calvados-Rahm

...vom Geflügel

- Putenmedaillons in fruchtiger Currysauce
 - oder in Paprika Rahm Sauce
 - oder im Speckmantel mit Kräuter-Rahm
- gebackene Hähnchenbrüstchen
 - in Riesling-Kräuter Rahm
 - oder in feiner Orangensauce
 - oder auf Champignonragout

...vom Rind & Kalb

- Rinder-Hüftbraten mit kräftiger Zwiebelsauce
- Rinder-Burgunderbraten in feiner Sauce
- Mini-Rinderroulade – pikant gefüllt
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Wiener Kalbsbraten

...vom Fisch

- Lachssteak mit Pinienkernen auf Blattspinat
- Lachs- & Pangasiusfilet in Krabben-Kräutercreme
- Victoriaseebarsch mit Kartoffel-Senfkruste

3. wählen Sie zwei Beilagen nach Wahl

- köstliches Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- kleine Schmorkartoffeln
- gratinierte Kräuter-Sahnekartoffeln
- Butterspätzle
- Tagliatelle
- Wild- oder Butterreis

4. wählen Sie eine Gemüsebeilage

- Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Mandelbrokkoli & Speckbohnenröllchen
- geschmorter Spitzkohl mit Speck in Rahm
- mediterranes Pfannengemüse

5. wählen Sie eine Salatbeilage

- bunt gemischte Salatplatte (4-fach sortiert)
- bunter Gartensalat mit Joghurtdressing
- Feldsalat mit Brotcroutons

6. wählen Sie zum Abschluss zwei Desserts

- Mousse au Chocolat
- fruchtiger Erdbeerquark
- Herrencreme mit Schokosplittern & Rum
- Mascarponecreme mit Amarenakirschen
- Panna Cotta mit Erdbeermark
- Orangen oder Zitronencreme

Egal wie Sie kombinieren, dieses Buffet kostet pro Person bei Sonntagslieferung 18,95 Euro* ab 15 Personen

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch individuell zusammengestellte Buffet zum Fest an.



*Der Preis versteht sich ab 15 Personen ohne Leihgeschirr, Servicepersonal & Endreinigung zuzügl. gesetzlicher MwSt. Die Anlieferung innerhalb Straelen ist im Preis enthalten, bei weiterer Anlieferung wird eine kleine Anlieferpauschale erhoben.

Individuelle Zusammenstellungen

Vorspeisenvarianten

...mit Fisch

- Variation von Räucherfischen
- geräucherte Forelle mit Apfelmeerrettich
- Tartar vom Räucherlachs auf Pumpernickel
- Carpaccio vom Heilbutt und Lachs
- Lachs „Bellevue“ - ganzer porchierter Lachs
- Zanderfilet auf Rukola mit Senfsauce
- hausgemachtes Garnelencocktail
- Garnelensalat mit Tomatenfilets
- marinierte Riesengarnelen auf Blattsalaten
- gebackene Scampi auf Erdnuss-Krautsalat
- Riesengarnelen in Sesam an Kohlrabinudeln
- Meeresfrüchtesalat „Odysseus“
- Creperöllchen mit Räucherlachs gefüllt
- Sushi-Röllchen mit lachs & Wasabi-Paste
- gebratener Spargel auf Lachscarpaccio
- Zucchinikrusten mit gebeiztem Lachs
- Lachspastete mit Lachsmousse gefüllt
- Mousse von der Räucherforelle
- Lachsfilet im Briocheteig
- Fischterrinen & Sülzen
- Wachteleier gefüllt mit Shrimpsalat
- Thunfischmousse auf Gurken
- Matjes-Joghurt Terrine mit Äpfeln & Dill

...vegetarisch

- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Bruschetta mit Staudenselleriegarnitur
- Mangoldbällchen mit Ricotta
- Ziegenkäse im Speckmantel auf Salatherzen
- gegrillte Zucchini mit Oliven & Schafskäse
- Antipasti Variation
- gefüllte Zucchini mit Tomatensalsa
- Birnensalat mit Sprossen und Sesamdressing
- Sushiröllchen mit Sojasauce
- eingelegter Schafskäse mit Oliven
- Rapunzelsalat mit Brotcroutons & Kernen
- Spargelmousse mit Tomatengelee
- Spargel-Sesamstangen an Mandelhollandaise
- Spargel-Frischkäseterrine
- Crêpe mit Spargel & Kräuter Creme Fraiche
- Feigen in Parmaschinken mit Parmesan
- Feldsalat mit Joghurdressing
- Gemüsespalten mit Frischkäsedip
- Ricotta-Salbei Crêpes
- Tofu-Sesamwürfel mit Chili-Dip

- Selleriepralinen auf kalter Tomatensauce
- Artischocken-Pfifferlingsalat
- Risottovariation mit mariniertem Gemüse
- Rukkolasalat mit marinierten Champignons
- Spaghettinester mit Tomatenvinaigrette
- Avokadomousse auf Rohkostspalten
- Frischkäsenocken mit Honig im Kressemantel
- Aubergine mit Mozzarella & Basilikum auf Tomatencarpaccio
- grüner Spargel mit Zitrone & Olivenöl
- Gemüse-Quiche mit Apfel-Curry Füllung

...mit Fleisch

- mariniertes Rindfleisch mit Kürbiskernöl
- Tafelspitz mit mariniertem Wurzelgemüse
- Kalbfleisch mit Tomaten-Lauchvinaigrette
- Kalbscarpaccio mit Vinaigrette
- Kasseler carpaccio mit Himbeervinaigrette
- Rinder-Carpaccio mit Parmesan
- Roastbeefröllchen - pikant gefüllt
- Roastbeefplatte mit Butterrosen
- Vitello Tonnato - mit Thunfischsauce
- Melonenspalten mit Parmaschinken
- Kochschinkenröllchen mit Spargel
- geräucherte Entenbrust mit Cumberland-Dip
- Spargelcocktail mit Schinkenstreifen
- Geflügelcocktail mit Obst
- Asiatische Saté-Spieße mit Erdnussauce
- Feldsalat mit Speckcroutons
- pikanter Rindfleischsalat
- Wildterrinen mit Feigensauce
- Filetmedaillons mit Früchten
- Schweinefilet auf pikantem Gemüsesalat
- Schweinefiletspieße mit Avocado-creme
- Hähnchenbrustfilets mit Orangendressing
- Pouladenbrust mit Rosmarin auf Friséesalat
- Geflügelspezialitäten mit Cumberlandsauce
- Rapunzelsalat mit Entenbrust & Pinienkernen
- Crêperöllchen mit Frischkäse & Schinken
- Salami röllchen gefüllt mit Frischkäse
- Partyschnitzel aus dem Schweinerücken
- Hackbällchen mit Salsa-Dip
- Partymettwürstchen mit Cornichons
- Hähnchen-Knusperschnitzel mit Curry-Dip
- pikante Chicken-Sticks mit Curry-Dip
- Putenmedaillons in Madelpanade

Bei der Fertigung unserer Buffets legen wir besonders großen Wert auf eine liebevolle Dekoration der kalten Platten.

Feine Vorspeisen in großer Auswahl bieten den kreativen Spielraum, der es uns erlaubt Ihr Buffet richtig in Szene zu setzen.

Vorspeisen aus dem Hause Borghs sind eine stets beliebte Augen- und Gaumenfreude.

Lassen Sie sich inspirieren und wählen Sie ganz nach Ihren Vorstellungen aus unserem umfangreichen Angebot.



Individuelle Zusammenstellungen

Spezialitäten aus Ofen & Pfanne

...vom Schwein

- Düsseldorfer Senfbraten
- Florentiner Braten mit Rosmarin & Knoblauch
- gefüllte Schweinebraten mit Dörrpflaumen
- geschmorter Schinken mit Madeira
- gegarter Schinken im Brotteig
- Krustenbraten vom Schweineschinken
- Schweinefilet mit Senf-Zwiebel Kruste
- Schweinelendchen gefüllt mit Kalbsfarce
- Schweinefiletmedaillons mit Apfelschnitzen
- gefüllte Schweinefilets – verschiedene Sorten
- Kasseler mit Knusperkruste

...vom Rind

- Rinderbraten mit Nusskruste
- rheinischer Sauerbraten
- Entrecote mit Rotweinsauce
- mediterran gefüllte Rinderroulade
- Rindsfiletgulasch Stroganow
- Wiener Zwiebelrostbraten aus der Hüfte
- Rinderlende oder Filet mit Kräuterkruste
- Rinderfilet Wellington
- grillierte Chateaubriands mit Berner Sauce
- Rumpsteaks mit gebackenen Zwiebeln
- Rinderfilet im Speckmantel an Nougatsauce
- Surf & Turf – in verschiedene Varianten

...vom Kalb

- glasierte Kalbshaxe – bürgerliche Art
- Kalbsfrikassee mit Champignons
- Kalbskarree mit Gemüse
- Involtinies a là Milanese
- Saltim Bocca a là Romana
- Kalbsleber venezianisch
- Kalbsfilet mit Steinpilzen
- Kalbsrücken in Morchel-Rahm
- Tournedos mit Morcheln
- Wiener Kalbsbraten in feiner Sauce
- Ossobuco auf Wurzelgemüse geschmort
- Kalbsrollbraten gefüllt

...vom Lamm

- Lammkeule geschmort mit Lavendel
- Lammhaxen in Thymianjus
- Lammblickett mit Tomaten & Kräutern
- Lammrücken mit Kräuterkruste
- Lammkotelett mit Minzkruste
- Lammlachs mit Kräutern im Brickteig

...vom Geflügel

- Hähnchenbrust in Orangensauce
- Hähnchenbrüstchen mit Aprikosen
- Hähnchenbrust gefüllt mit Brokkolifarce
- Maispoulardenbrust mit Ruccola-Risotto
- Poulardenbrust auf Granatapfelsauce
- gebackene Ente mit Orangen
- Entenbrust mit Honig-Sesamsauce
- Entenbrust mit Pflaumensauce
- Perlhuhn mit Pfeffersauce
- Hähnchenbrüstchen mit Kirschsauce
- Putenbrust mit Kräuterkruste
- Gänsekeulen mit Calvados Maronen
- Gänsebrust auf Apfelspalten
- gefüllte Maispoularde – mit Kräuterfarce

...vom Wild

- Wildragout mit sautierten Pilzen
- Wildschweinerücken im Wirsingmantel
- Hirschsauerbraten
- geschmorte Wildschweinkeule
- Rehkeule mit Preiselbeersauce

...vom Fisch

- Seebarschfilet mit Zitronen-Dillsauce
- Zanderfilet mit Kartoffel-Senfkruste
- Zanderfilet in Mandel-Bärlauchkruste
- Seeteufel in Cocospanade mit Curryschaum
- Seeteufelmedaillons mit Limettensauce
- Saltim Bocca vom Seeteufel
- Seeteufel auf Basilikumsauce
- Lachsteak mit gerösteten Pinienkernen
- Lachs & Pangasiusfilet auf Blattspinat
- pochierter Lachs mit Schaumsauce
- Heilbuttschnitten in Estragon-Zitronensauce
- Schollenfilets in Krabben-Kräuter Creme
- Seezungenröllchen in Safransauce
- Red Snapper mit Fenchel-Orangengemüse
- gebratene Riesengarnelen auf Gemüse
- Riesengarnelenspieße mit Currynudeln



Individuelle Zusammenstellungen

Salate – knackig und frisch

...mit Kartoffeln, Nudeln, Reis

- Kartoffelsalat nach Hausfrauen Art
- Kartoffelsalat mit Speck
- warmer Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln
- Nudelsalat mit Schinken & Gurke
- Wiener Wurstsalat mit Penne Nudeln
- Tortellinisalat mit Tomatenjulienne
- Tortellinisalat „Florenz“ mit Brokkoli
- Bunter Nudelsalat mit Fleischwurst
- Reissalat mit Paprika und Mandarinen
- Spaghettisalat „Milano“ mit Pistazien

...mit Gemüse

- Krautsalat in Essig-Öl
- Krautsalat in Sahne
- Amerikanischer Krautsalat mit Joghurt
- Rotkrautsalat mit Apfelspalten
- Paprika-Maissalat mit Kidneybohnen
- Farmersalat mit Kraut, Sellerie und Karotte
- Waldorfsalat „Astoria“ mit Mandarinen
- Porree-Fruchtsalat mit Äpfeln & Mais
- Karotten-Orangensalat mit Äpfeln
- Bohnensalat „Prinzeß“ in Joghurtdressing
- Gurkensalat in Dillcreme
- Gurkensalat in Essig-Öl mit Dill
- bunter Paprikasalat
- Mexicosalat mit Mais & Kidneybohne
- Bauernsalat „Griechische Art“ mit Schafskäse
- Sizilianischer Bauernsalat mit Oliven
- bunter Gartensalat, mit Kirschtomaten, gehobelten Champignons & Parmesankäse, dazu Himbeervinaigrette

- Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
- Sizilianischer Bauernsalat mit Oliven
- Eisbergsalat mit Erdbeeren und Mandelstiften
- Feldsalat mit Croutons & Speck, dazu Joghurtdressing
- bunter Gartensalat mit marinierten Champignons
- Rohkostsalaten mit Frischkäse Dip
- Rucolasalat mit Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan
- bunte Salatschüssel mit Sprossen & Keimlingen, dazu Dressing

...für den Gourmet

- Eier-Schinkensalat
- Spargelsalat mit Schinkenstreifen
- Schweizer Wurstsalat mit Edamer Käse
- pikanter Herrensalat aus Rindfleisch
- Schinken-Käsesalat
- Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln & Basilikum
- Geflügelsalat mit Spargel & Champignons
- Garnelensalat in Cocktailsauce
- Meeresfrüchte auf Blattsalaten
- Garnelensalat mit Tomatenjulienne in Knoblauchöl
- Spaghettinester mit Salbeivinaigrette & Oliven
- Sizilianischer Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse
- marinierte Zucchinischeiben mit Mozzarellakäse

Salate gehören zu jedem Buffet genauso dazu wie ausgesuchte Fleischspezialitäten.

In unserer Küche werden alle Salate selbst hergestellt.

Unser Erfolg gibt uns recht auch weiterhin auf den Zukauf von Fertigsalaten zu verzichten.

Sie werden den Unterschied genießen...



Individuelle Zusammenstellungen

Was Süßes

... Klassiker

- Herrencreme mit Rum und Schokosplittern
- Mousse au Chocolat
- Erdbeermousse
- Orangenmousse
- Zitronencreme
- Weinschaumcreme
- Fruchtsalat
- Caramelcreme
- Mandelcreme
- Grießflammerie mit Erdbeermark
- Panna Cotta mit Fruchtsaucen
- weiße Mousse mit Erdbeeren
- Bayrisch Creme mit Fruchtsaucen
- Erdbeercreme oder -Quark
- Eierlikörcreme
- weiße Mousse mit Erdbeeren
- Milchreis mit Beeren
- Tiramisu

...mal was anderes

- Schokoladenterrine mit Orangen
- Panna Cotta mit Rhabarberkompott
- Crêpe Canneloni mit Orangencreme
- Zwetschgen-Terrine mit Zimtschaum
- Grießflammerie mit karamelierten Äpfeln
- Zimt-mousse auf Ananascarpaccio
- Topfennocken auf Rhabarberkompott
- Amaretti-Mascarponecreme mit Pfirsich
- Creme Brulée mit Pistazien
- süße Sushi mit Fruchtsaucen
- Champagnermousse mit Früchten
- Rosa Wermut-Mousse mit Grapefruit
- Schokoladen-Paka mit gehackten Nüssen
- Marsala-Zabaionecreme
- Flammerie mit Erdbeeren
- Eiskreationen nach Ihren Wünschen
- Apfelküchlein mit Vanillesauce
- Mohr im Hemd - Schokoladenpudding
- Schwarzwälder Vanillecreme mit Kirschen
- Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

...leicht & lecker

- Obstsalat mit Vanille Creme Fraiche
- Melonen-Melissesalat mit Maraschino
- Melonen-Ingwersalat mit Nüssen
- marinierte Feigen mit Ziegenfrischkäse
- Erdbeeren „Romanoff“ an Schokoladensauce
- getrocknete Pflaumen mit süßer Quarkfüllung
- Kokossüppchen mit Ananaseinlage
- Erdbeeren in Balsamico
- leichter Apfel-Zitronenquark
- Joghurtcreme mit Beeren

...warme Desserts

- Quarkauflauf mit Früchten
- Reisaufbau mit Früchten
- Grießauflauf mit Kirschen
- Mascarpone Schmarren mit Fruchtpüree
- warme Apfelringe mit Vanillesauce
- Limettensoufflé
- Crêpe Suzette mit Grand Marnier
- Birnenstrudel mit Zimt-Schaum
- Nusspalatschinken mit Minze und Nüssen
- gebackene Creme mit Johannisbeeren
- Bratäpfel mit Vanillesauce
- Buchteln mit marinierten Beeren
- Birnen-Aprikosenstrudel

...Kuchen & Gebäck

- Käsekuchen mit Vanille
- Schokoladenbrownies
- Shortbread – mübes Buttergebäck
- Schokoladentarte
- Apfeltarte
- Schwarzwälder Biskuitrolle
- Zitronenkuchen mit Zuckerguß



Acht außergewöhnliche Kaffeevarietäten

Mit acht Grands Crus bietet das Sortiment von Nespresso eine große Vielfalt an unterschiedlichen Profilen und Aromen.

Jeder einzelne Grand Cru entsteht in einem komplexen Verfahren aus Selektion, Mischung und Röstung. Je nach Geschmacksvorlieben und Tageszeit können Sie den optimalen Kaffee ganz einfach auswählen. So wird jeder Kaffeemoment selbst für die anspruchsvollsten Gast zu einem unvergleichlichen Genusserebnis.

Wir liefern Ihnen:

- eine Kaffeemaschine
- eine Cappuccinatore
Gerät zur Herstellung von Kaffeespezialitäten mit Milchschaum
- eine „Black Box“
mit acht Grand Cru's zur Auswahl
- Milch, Zucker, Süßstoff etc.
- hochwertiges Kaffeegeschirr

Event & Catering Full-Service

Als Agentur- und Geschäftskunde profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung in der Organisation und Planung von Großevents. Mit uns haben Sie dafür einen kompetenten und erfahrenen Partner an Ihrer Seite.

Wir setzen Ihre Wünsche als Full-Service-Unternehmen detailgenau um.

Unser Angebot umfasst folgende Leistungen:

Planung und Organisation

gemeinsam mit unseren Kunden arbeiten wir bis ins letzte Detail Projektpläne aus um alle Abläufe zu optimieren. Wir entwickeln Gastrokonzepte für Ihre Veranstaltung

Marketingunterstützung

mit professionellen Partnern erstellen wir alle Medien die Sie für Ihren Event benötigen, wie Einladungen, Speisekarten, Plakate, Banner, Schilder etc.

Catering & Service

Die Qualität unserer Speisen lässt keine Kompromisse zu. Schenken Sie uns Ihr Vertrauen, wir werden alles zu Ihrer Zufriedenheit ausführen. Unser Service wird Sie überzeugen.

Personalservice

Damit alles perfekt zusammenpasst benötigen Sie geschultes Personal. Freundlichkeit und Zuverlässigkeit sind selbstverständlich.

Möbel & Interieur

Über unsere Partner sind wir in der Lage Ihnen alles an Ausstattung zu liefern was Sie für Ihren Event benötigen. „Geht nicht-gibt's nicht“

Unsere Leistungen für Firmen, Agenturen, Institutionen, Vereine:

- Catering auf Großveranstaltungen
- Messecatering & Produktpräsentationen
- Geschäftseröffnungen & Empfänge
- Firmenevents in jeder Größe
- Catering in Festzelten und auf Open-Air Veranstaltungen

Unsere Referenzen finden Sie auf unserer Homepage www.catering-borghs.de



Catering- & Eventservice
Heinz Borghs

Zeppelinstraße 40 · 47638 Straelen
Tel: 02834/9430830 · Fax: 02834/78713

E-Mail: info@partyservice-borghs.de

Web: www.partyservice-borghs.de

