



Buffets

Einzelpositionen



Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Verehrte Kunden!

Wir freuen uns, Ihnen unsere neue Speisekarte vorstellen zu können. Alle unsere Speisen sind frei nach Ihren Wünschen zu kombinieren. Um die Auswahl zu erleichtern, haben wir für Sie Buffets zusammengestellt.

Wir verwenden für unsere Rezepte nur die besten Zutaten und bereiten alles täglich frisch für Sie zu!

Bei allen Fragen, rund um Ihre Feier, sind wir an Ihrer Seite. Von der Einladung, über Ihre persönliche Speisekarte, bis zum perfekten Speisenablauf nehmen wir Ihnen alle Sorgen ab.

Rufen Sie uns an wir helfen Ihnen gerne!

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Hausgemachte Suppen

Also Portionsgröße berechnen wir immer 0,33 L pro Portion

Erbsensuppe

Linsensuppe

Spargelcremesuppe (zur Saison)

Tomatencremesuppe

Ochsenschwanzsuppe

Gulaschsuppe Ungarisch

Klare Hühnersuppe, mit Einlage und Eierstich

Klare Rinderbouillon, mit Klößen

Champignoncremesuppe

Kartoffelcremesuppe, mit Shrimps

Kürbiscremesuppe

Minestrone, nach einem original Rezept

Wir empfehlen dazu unser hausgebackenes Stangenbrot

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Vorspeisen

Also Portionsgröße berechnen wir immer 0,230 kg pro Portion

Krabbencocktail, in der Sektschale dekoriert

Original Parmaschinken, mit Honigmelonen, dekoriert

Ragout Fin, in Blätterteigpasteten

Lachsterrine, auf Platte dekoriert

Geflügelterriner, auf Platte dekoriert

Hähnchenbrust, in Honig gebacken und dekoriert

Mandel-Hähnchenbrust

Carpaccio, vom Rinderfilet geschnitten

Matjestartar, auf Apfelscheiben dekoriert

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Salate

Also Portionsgröße berechnen wir immer 0,33 L pro Portion

Eisbergsalat, mit geröstetem Speck und einer Vinaigrette

Krautsalat, Essig und Öl

Sahne-Krautsalat

Gurkensalat, Essig und Öl

Waldorfsalat, mit Nüssen

Feldsalat, mit Bündnerfleisch und Parmesan

Hirtensalat, mit Original Feta

Champignonsalat

Kartoffelsalat,

- Mit Mayonnaise, Ei und Gurke
- Mit Essig und Öl
- Mit Essig und Öl und Speck

Geflügelsalat, mit Mayonnaise

Geflügelsalat, mit ZitronenVinaigrette

Nudelsalat, mit Kichererbsen und Krabben

Lemonennudelsalat, sehr exotischen

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Spezialitäten des Hauses

Salm in Blätterteig

Putenbrust,

- Kalt mit Früchten reichlich dekoriert
- In Honig gebacken

Fischplatten, reichlich dekoriert mit dem Besten aus dem Meer

Prager Backschinken, mit pikanter Kruste

Kastenbrot, aus eigener Herstellung

Käsespezialitäten, auf Platte dekoriert

Kräuterbutter, mit frischem Knoblauch

Frischkäsedip, mit Knoblauch

Lemonenbutter, extra frisch

Partyschmalz, mit Speck, Zwiebel und Äpfel

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de

Fleischgerichte

Argentinisches Roastbeef

Argentinisches Rinderfilet, mit frischen Pfifferlingen

Argentinischer Rinderhüftbraten

- mit frischer Champignonsoße
- als Sauerbraten mit Soße angerichtet

Schweinefilet,

- in würziger Wein-Kräutersoße
- als Geschnetzeltes mit Pilzen

Lummerbraten, mit Soße

Nackenbraten, extra saftig

Kasselerbraten

Kalbsrücken, mit frischen Pilzen

Czegediner Goulasch

Kalbsgeschnetzeltes

Putengeschnetzeltes, leicht und lecker

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de

Beilagen

Kartoffelgratin, mit Käse überbacken

Bratkartoffel, mit Speck

Salzkartoffel

Kartoffelpurree

Broccoligratin, mit Käse überbacken

Blumenkohl, mit Buttersauce

Spinat-Lauch Auflauf

Champignons, gebacken

Sauerkraut

Bunter Nudelaufwurf

- mit Käse
- mit Käse, Schinken und Pilzen
- mit Käse und Krabben

Spätzle

Frischnudeln, in bunter Auswahl

Gemüseplatte, vegetarisch

Gemüseplatte, mit Käse überbacken

Gemüseplatte, italienische Art nur mit Butter und Knoblauch

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de

Nachspeisen

Körschgen`s Rote Beeren Grütze

Vanillesauce

Erdbeer-Mousse (zur Saison)

Mousse au Chocolat

Mousse aus weißer Schokolade

Pfirsich-Joghurt Creme

Obstsalat aus Früchten der Saison

Zitronencreme

Wiener Apfelstrudel

Tirami Su

Mascarpone-Zitronen Creme

Gemischte Beeren, mit Zimtsabayone

Weincreme

Rotweincreme

Mokkacreme

Kaffeecreme, mit Früchten

Körschgen – Der Buffet-Service

Pasta-Erlebnisse

Gourmet-Teigwaren die wir individuell anfertigen lassen, ein besonderer Genuss, als Beilage oder Hauptspeise, immer ein Erlebnis!

Rigatoni, eine Röhrennudel mit Brokkoligemüse und Sauce nach Wahl

Ravioli, mit feiner Fleischfüllung, grünem Spargel und Sauce nach Wahl

SepiaNudeln, eine schwarze Perle mit Scampi und Sauce nach Wahl

Bunte Tagliatelle, mit würzigem Paprika-Fleisch und Tomatensauce

Riesen-Ravioloni, schwarz mit Meeresfrüchten gefüllt
und einer Sauce nach Wahl

Panzerotti, eine runde Köstlichkeit mit Käsefüllung und einer Sauce nach Wahl

Stelle, als Stern geformt mit Walnuss-Käsefüllung und einer Sauce nach Wahl

Cuore, als Herz geformt mit Steinpilzen-Champignonfüllung
und einer Sauce nach Wahl

Pesce, als Fisch geformt mit feiner Fischfarce gefüllt
und einer Sauce nach Wahl

Als Sauce Ihrer Wahl bieten wir Ihnen an:

- Klassische Tomatensauce, vegetarisch
- Klassische Tomatensauce, mit Fleischanteil
- GorgonzolaSauce, pikanter Käsegenuss
- WiesenchampignonSauce, mit feinstem Trüffelaroma

*Stellen Sie Ihr Pastaerlebnis frei nach Ihren Wünschen zusammen,
gerne beraten wir Sie bei der Auswahl. Selbstverständlich können alle
Pastaspezialitäten frei mit unserer Buffetkarte kombiniert werden.*



Über unsere Qualität

Für unsere Gerichte verwenden wir nur die besten Rohstoffe, die wir persönlich für Sie einkaufen und täglich frisch bei uns im Betrieb bis zum fertigen Gericht verarbeiten. Nicht zuletzt ist die vertrauensvolle jahrelange Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten Garant für gleichbleibend hohe Qualität.

Das Fleisch – natürlich aus artgerechter Tierhaltung – wird direkt bei uns im Haus veredelt. Dass wir bevorzugt zu Produkten aus der Region Niederrhein greifen, versteht sich von selbst. Als Fleischermeister ist es für mich selbstverständlich, dass alle Fleischprodukte als Teilstücke im Haus veredelt werden. Unser bewährter Geflügellieferant garantiert uns umfassenden Einblick in der Tierhaltung. Die Lebensmittelskandale der Vergangenheit geben uns Recht bei der besonderen Sorgfalt für Ihren Genuss!

Für unsere selbstgebackenen Brotspezialitäten verwenden wir nur Milch, Mehl, Körner, Gewürze und Frischhefe. Unsere Bäckerin garantiert für beste Handwerkskunst.

Alle Nachspeisen bestehen ausschließlich aus Grundzutaten (Eier, Zucker, Sahne etc.) und werden am Herstellungstag ausgeliefert. Produkte die vegetarisch erscheinen, sind auch vegetarisch hergestellt, bei einer Zugabe von Alkohol wird das aufgeführt.

Hinter vielen unserer Gerichte stehen echte Geheimrezepte. Soviel sei jedoch verraten: Künstliche Aromen und Zusatzstoffe jeglicher Art werden Sie auf unserer Einkaufsliste vergeblich suchen.

Wir hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben und stehen Ihnen jederzeit für ein individuelles Beratungsgespräch, auch bei Ihnen zuhause, zur Verfügung. Gerne sind wir bei der Dekoration Ihrer Festlichkeit behilflich. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen unbeschwertem Genuss!

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Arbeitsbedingungen

Preise

Wir verwenden nur tagesfrische Ware, deshalb sind unsere Preise alle angebotsgebunden!

Alle Preise sind selbstverständlich inklusive USt, nach anzuwendendem Umsatzsteuerrecht. Das Bundesfinanzgericht hat Klarheit geschaffen bei der Umsatzsteuer im Catering! Reine Speisenlieferungen sind mit dem verminderten Satz zu belegen; bei zusätzlichen Leistungen sind wir verpflichtet, 19% USt zu berechnen. Selbstverständlich werden wir unsere Preise nicht erhöhen, wir gleichen lediglich die Umsatzsteuer an, erfreulicherweise sind dann alle Leistungen aus einer Hand möglich.

Sofern Sie innerhalb von 12 Monaten erneut bei uns bestellen, erhalten Sie 10% Treuerabatt; alle Rabatte sind selbstverständlich addierfähig!

Bestellmenge

Die Mindestbestellmenge ist 10 Portionen. Ab 15 Portionen können wir Ihnen einen günstigeren Preis anbieten. Bei größeren Bestellungen kalkulieren wir gerne individuell für Sie.

Geschirr und Gläser

Zu allen bestellten Gerichten stellen wir Porzellan zum Selbstkostenpreis zur Verfügung; gerne übernehmen wir die Spülarbeiten gegen einen Selbstkostenbetrag. Bitte fragen Sie nach unseren Angeboten. Einen umfangreichen Überblick finden Sie unter der Rubrik [Service](#).

Benötigen Sie Geschirr, Getränke, Tische, Stühle und/oder freundliches und kompetentes Personal? Auch dafür sind wir Ihr zuverlässiger Partner. Sprechen Sie uns an!

Zusatzleistungen

Alle Zusatzleistungen bei Speisenlieferungen wie Anfahrt, Abfahrt (wie bei der Lieferung besprochen), Vorlegebesteck, Endreinigung (Spülen) und Servietten sind ab 450 Euro selbstverständlich im Preis enthalten!

Bei einem Rechnungsbetrag von unter 300 Euro berechnen wir einen Pauschalaufschlag von 10% pro Lieferung, unter 450 einen Pauschalaufschlag von 5% pro Lieferung. Gerne übernehmen wir die komplette Endreinigung zum Selbstkostenpreis von 25 Euro.

Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Pauschalaufpreis von 15%.

Alle Angebote sind maximal 6 Wochen gültig.

Bestelländerungen bis maximal 6 Werktage vor Lieferung anpassung der bestellten Portionen bis 3 Werktage vor Lieferung. Kostenfrei Stornierung bis maximal 3 Werktage vor Lieferung. Danach Stornierungskosten nach aufwand aber mindestens 50% des Auftragswertes.

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de



Für Ihre Notizen

Körschgen – Der Buffet-Service

Inh. Silvia Körschgen, Tetendonk 37, 47929 Grefrath
Tel: 021 58 - 29 59 85 • Mobil: 0163 - 538 96 11
email: info@klassikfood.de • www.klassikfood.de

Diese Checkliste soll Ihnen helfen, Ihre Festlichkeit optimal zu organisieren. Nichts soll vergessen werden und alles an seinem Platz sein. Freuen Sie sich als Gastgeber ganz entspannt auf Ihren Besuch und genießen Sie Ihre Feier.

Datum Zeit Ort

Anzahl Gäste davon Erwachsene Kinder

Buffetbestellung

- Lieferung:
Datum Uhrzeit
- Empfang
- Vorspeise
- Hauptspeise
- Dessert
- Mitternachtssnack
- Buffettische in ausreichender Menge und Platz
- Geschirr:
 - Vorspeise Hauptspeise
 - Dessert
- Besteck:
 - Gabel Messer
 - Löffel groß
 - Löffel klein

Getränkebestellung

- Lieferung:
Datum Uhrzeit
- Sekt
- Bier - Alt/Pils
- Säfte
- Softdrinks
- Wein Rot/Weiß
- Spirituosen
- Cocktails incl. Zutaten
- Eiswürfel
- Gläser: Sekt Wein Bier
 Softdrinks Schnaps
- Kühlschrank/Kühltruhen/
Kühlwagen
- Stromversorgung Kühlung
- Thekenanlage mit
Spülvorrichtung
- Zu- und Abwasser für
Thekenanlage

Einladung

- Gestalten und drucken
- Gästeliste erstellt
- Einladung verschickt Termin
- Kleiderordnung mitgeteilt
- Motto
- Uhrzeit
- Wegbeschreibung

Gäste

- Transport (Taxi, Privatauto,
öffentl. Verkehrsmittel)
- Übernachtung / Ort /
Hotelreservierung
- Parkplätze

Festraum/Organisation

- Übernahme Festraum
- Zeitplan/Team für Vorbereitung
Festraum
- Tische Stühle Bänke
 Sonnenschirm
- Anordnung Tische / Raucherliste
- Dekoration / Dekoteam
- Sanitäre Anlagen /
Toilettenwagen
- Strom
- Frischwasser
- Abwasser
- Heizung
- Beleuchtung / Deko-Beleuchtung
- Bühne / Bühnentechnik
- Garderobe
- Wegweiser Hinweisschilder
- Parkplatzeinweiser

Rund um den Tisch

- Lieferung Mietmobilar:
Datum Uhrzeit
- Tischwäsche
- Tischdekoration
- Servietten
- Blumendeko
- Tischordnung
- Menükarte
- Tischkärtchen

Unterhaltung

- Musikanlage / CDs / Computer /
MP3 Dateien
- Musikgruppe / Entertainer
- Darbietung / Spiele /
Kinderprogramm
- Tischredner
- Fotograf
- Zeitplan erstellen

Servicepersonal

- Bestellt bei ab Uhr
- Servicekräfte (35 Gäste = 1 SK)
Zapfer / Kellner
- Aufbauteam

Aufräumen/Retouren

- Aufräumarbeiten ab Uhr
- Abbauteam bestellt
- Retouren von Material und
Ausstattung / wo & wann
- Abgabetermin Festraum

Festabschluss/Geschenkeliste erstellen

- Danksagungen versenden