



Buffets

Gesamtkarte



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



Partyangebote

Wir freuen uns, Ihnen unsere Partyangebote 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



Der Bayerische Abend

Eine komplette Haxe,
deftig, würzig gepökelt mit Schwarte als Haxenschnitt

Hausgekochtes sähmiges Sauerkraut

Kartoffelstampf aus hiesigen Kartoffeln

Röstzwiebel satt dazu

ab 20 Port. 10,90 € p.P.

Dieses Buffet ist ab 20 Portionen möglich.

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



Feines, Besonderes für Ihre Party

Pulled Pork, ein rauchiger, extra lange schonend gesmookter Nackenbraten bei uns im Haus über Nacht gebacken mit würziger Kruste

Sahne-Kraut-Salat mit feinen Möhrenstreifen

doppelt gebackenes Stangenbrot

Frischkäse-Dip mit würziger Knoblauchnote

ab 15 Port. 11,90 € p.P.

ab 10 Port. 13,90 € p.P.

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



Bestes vom Niederrhein, für Sie fein zusammengestellt

Warmer Leberkäse, direkt aus der Form frisch aufgeschnitten
Panhas, kross gebraten und mit Apfelingen dekoriert (zur Saison)
Röstzwiebel in Ringen gebraten, reichlich serviert
Sahne-Wirsing Gemüse
oder Lauch-Pfanne mit einer feinen Käsecreme
Bratkartoffel, in Butter herzhaft gebacken und
mit magerem Speck deftig serviert
Selleriesalat, mit Mayonaisse und Mandarinen
Hausgebackenes dunkles Brot mit Partyschmalz
Diplomatencreme, mit Rum

ab 15 Port. 11,90 € p.P.

ab 10 Port. 13,90 € p.P.



Menü Liechtenstein

Sepia-Nudeln als Auflauf mit Lachsstücken serviert

Bruschetta, ein Klassiker, würzig fein

Hausgebackenes Stangenbrot mit Kräuterbutter

Mousse au Vanille

ab 15 Port. 11,90 € p.P.

ab 10 Port. 13,90 € p.P.

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



Deftiges Köstlich und Fein Zubereitet

Zarter Kasslerrücken, mit einer köstlichen Knusperkruste

Schinkenbraten, das Beste vom Schwein,
in eigener Schwarte gebacken

Kartoffelgratin, mit Käse überbacken

Paprikagemüse, mit Essig und Öl angerichtet

Bunter Spargelsalat, mit Kerbel und einer Remouladensoße

Körschgen's Rote Beeren Grütze

Vanillesauce, selbstverständlich mit echter Vanille zubereitet

Hausgebackenes Stangenbrot mit Buttervariationen

ab 15 Port. 13,90 € p.P.

ab 10 Port. 15,90 € p.P.

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



Menü London

Lummerbraten mit Sauce

Pariser Kartoffeln

Blumenkohl-Gratin

Knackiger Blattsalat mit Dressing

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäse

Körschgen's Rote Beeren Grütze

Vanillesauce

ab 15 Port. 13,90 € p.P.

ab 10 Port. 15,90 € p.P.

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



Menü Kopenhagen

Putengeschnetzeltes, leicht und lecker

Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt

Rucola Salat

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäse

Pfirsich-Joghurt-Creme

ab 15 Port. 13,90 € p.P.

ab 10 Port. 15,90 € p.P.

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



Menü Helsinki

Putenbrust mit einer pikanten Kruste

Bunte Tagliatelle mit Paprika und Tomaten

Italienische Gemüseplatte

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und feinem Olivenöl

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäse

Mascarpone-Zitronen-Creme

ab 15 Port. 13,90 € p.P.

ab 10 Port. 15,90 € p.P.

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



Menü Berlin

Melonen mit Parmaschinken

Hähnchenbrust, würzig mit Sauce serviert

Butterspätzle

Kartoffelgratin

Gemüseplatte mit Käse überbacken

Hirtensalat mit/ohne Feta

Hausgemachtes Kastenbrot

Birnen-Mousse

ab 15 Port. 14,49 € p.P.

ab 10 Port. 16,90 € p.P.

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



Menü Paris

Antipastiplatte als Vorspeise serviert

Putenbrust in Sauce

Bunte Nudeln in würziger Paprika-Tomatensauce, vegetarisch

Blattspinat

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und feinem Olivenöl

Hausgemachtes Stangenbrot mit Kräuterbutter

Mascarpone-Zitronen-Creme

ab 15 Port. 14,49 € p.P.

ab 10 Port. 16,90 € p.P.

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



Menü Amsterdam

Antipastiplatte als Vorspeise

Kalbsbraten mit einer feinen Sauce serviert

Tortellini in Sahnesauce

Gemüseplatte mit Käse überbacken

Bunter Tomaten-Mozzarella-Salat mit Dressing nach Wahl

Hausgemachtes Kastenbrot

Lemonenbutter

Mousse au Vanille

ab 15 Port. 15,90 € p.P.

ab 10 Port. 18,49 € p.P.

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



Menü Wien

Antipastiplatte als Vorspeise

Hähnchenbrustfilet auf Dekospieß mit würziger Chilikruste

Hähnchenbrustfiletstreifen mit sonnengereiften Tomaten

Putengeschnetzeltes, leicht und lecker

Halbwilder Reis

Tomatensalat

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip

Mousse au Vanille

Körschgen's Rote Beeren Grütze

Vanillesauce

ab 15 Port. 16,49 € p.P.

ab 10 Port. 18,90 € p.P.

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



Menü Stockholm

Mini-Schnitzel, ausschließlich aus Innenbrustfilets

Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt

Putengeschnetzeltes, leicht und lecker

Blattspinat

Rosmarinkartöffelchen

Salat der Saison

Salatdressing, 2 Sorten zur Wahl

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäse

Kräuterbutter

Erdbeer-Quarkcreme

ab 15 Port. 17,90 € p.P.

ab 10 Port. 20,90 € p.P.

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



Menü Madrid

Carpaccio von der Putenbrust geschnitten

Kalbsbraten italienischer Art mit pikanter Sauce

Champignonrahmsauce

Italienische Gemüseplatte

Rosmarinkartöffelchen

Salat der Saison

Dressing, 2 Stück sortiert

Hausgebackenes Brot

Gesalzene Butter

Körschgen's Rote Beeren Grütze

Vanillesauce

ab 15 Port. 18,49 € p.P.

ab 10 Port. 21,49 € p.P.

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



Menü Brüssel

Fleischpastete mit Putenbrustfilet und Teigrand

Lachs-Heilbutt-Pastete mit Pistazien

Lachssteaks ohne Haut/Gräten in feiner Weinsauce

Putenbrust mit einer pikanten Kruste

Frischnudeln mit leichter Sauce serviert

Mini-Kartoffeln, geschmort, serviert mit
Rosmarin und würziger Paprikanote

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und feinem Olivenöl

Hausgemachtes Stangenbrot mit Frischkäse

Weißer Mousse auf Orangenscheiben

ab 15 Port. 18,90 € p.P.

ab 10 Port. 21,90 € p.P.

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



Menü Prag

Antipastiplatte als Vorspeise

Lachssteaks ohne Haut/Gräten in feiner Weinsauce

Ochsenfilet von ausgesuchten Tieren von der irischen Insel

Frischnudeln mit leichter Sauce serviert

Italienische Gemüseplatte

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und feinem Olivenöl

Hausgebackenes Stangenbrot

Frischkäsedip ohne Knoblauch

Erdbeer-Mousse (zur Saison)

ab 15 Port. 24,90 € p.P.

ab 10 Port. 28,90 € p.P.

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



Frühlings-Buffet

Wachtel Eier

Frischkäse-Nockeln mit Kräuterkruste

Strauchtomaten-Mozzarella-Sticks mit frischem Basilikum

Gegrillte Auberginen mit Basilikum und feinem Zitronen-Öl serviert

SeeFischPfanne auf bretonische Art

Maispoulardenbrust mit Kräutertomaten gebacken

Kartoffelgratin, aus regionalen Rohstoffen

Risottoreis mit gegrilltem Gemüse

Gemüseplatte Ital. Art mit Paprika, Zucchini und Auberginen gegrillt

Frühlingsalat mit zwei Dressings

Hausgebackenes Stangenbrot

Frischkäsedip mit Knoblauch, ein DirektImport aus Rungis

Panna Cotta mit Rhabarberkompott

Erdbeer-Mousse (zur Saison)

ab 15 Port. 19,49 € p.P.

ab 10 Port. 22,49 € p.P.

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



Unser Buffet nach Art des Hauses

Carpaccio von der Putenbrust

Fisch-Pastete dekoriert gelegt

Rheinischer Sauerbraten, ein Klassiker mit Rosinen auf Wunsch serviert

Jungschweine-Rücken in der Schwarte gegrillt am Stück geliefert

Blattspinat-Knödel hausgemacht

Spätzle, mit echter Butter bereitet

Dicke Bohnen, mit Bechamelsauce

Rotkohl mit Apfelstücken

Stangenbrot mit kräftiger Kruste

Kräuterbutter, würzig mit Knoblauch

Blattsalat nach Saison mit zweierlei Salat-Dressing

Birnen-Mousse

Apfelstrudel mit Rosinen

ab 15 Port. 20,49 € p.P.

ab 10 Port. 23,49 € p.P.

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



Echte Italienische Spezialitäten von uns für Sie

Parmaschinken, Mortadella und Salami

Antipastiplatte mit marinierten Spezialitäten

MiniTomaten mit Mozzarellabällchen

Lachstartar mit Avocadoschaum

Vitello tonnato mit Thunfischsauce

Tortellini in Gorgonzolasauce, mit feinen Schinkenstreifen

Gemüselasagne, nicht nur für Vegetarier

Melonenplatte, von frischen Früchten mit einem Hauch Alkohol

Cappuccino-Creme mit Orangenfilets

FrüchteKorb, appetitlich arrangiert

Kleine Pizzabrötchen oder Brotspezialitäten aus eigener Herstellung

Knoblauchbutter, auf Salatdekoration

ab 15 Port. 20,49 € p.P.

ab 10 Port. 23,49 € p.P.

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



Die Große Wiesen-Auswahl

Rote Radieschen dekoriert

Wurstsalat mit feinem Dressing

Haxenfleisch fein geschmort, mit würziger Biersoße

HähnchenHaxen mit knuspriger Panade

Jungschweinerücken mit kräuterwürziger Füllung

Kartoffelstamps

Semmelknödel

Rotkraut

Sauerkraut aus dem großen Topf

Hausgebackenes deftiges Stangenbrot

Partyschmalz mit Grieben und Zwiebeln

Milchreis mit leichter Zimtnote

und Körschgen's Roter Beeren-Grütze

ab 15 Port. 20,49 € p.P.

ab 10 Port. 23,49 € p.P.

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



Warm-Kaltes Buffet, Nicht nur zum Herbst

Pilzcremesuppe
Hähnchenbrüstchen auf Ruccola
Rindfleischtranchen, mariniert mit Meerrettich und Rote Beete
Wildpastete, mit Teigmantel und Frühtedekoration
Linsensalat, mit frischen Gemüsegewürfen
Hirschrücken, gegrillt und aufgeschnitten dekoriert
Hirschkeule, geschmort in Preiselbeersauce
Rotkohl, mit frischen Apfelstücken
Sammelknödel, mit frischer Petersilie
Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip
Preiselbeersahne
Feigensauce
Wildpreiselbeeren
Käsecremebirnen, pikant gefüllt
Ziegenkäse, eingelegt in Kräuter - Olivenöl, mit Pfeffer und Zitrone
SchokoMousse, nach einem Klassiker
Rotweincreme

ab 15 Port. 22,49 € p.P.

ab 10 Port. 25,49 € p.P.

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



Süßes und Fingerfood, Ein Genuss für Auge und Gaumen

Maisbällchen
Monster und Taccochips
Curry, Paprika, und Tomatendips,
Lilliput-Tortelettes, mit leckerer Füllung
Pumpenickel, mit „Fischigem“
MiniPizza, reichlich dekoriert
Partyfrikadellen
MiniTomaten, mit MiniMozzarella auf Spießen
Blätterteighappen, pikant gefüllt
Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip
Trockenfrüchte, mit Schokoladenüberzug
MangoGratin, mit Mandelblättchen
Früchtekorb, mit exotischen Früchten
Erdbeer - Quarkcreme
Beerensalat, mit Orangensauce,
Exotischer Fruchtsalat, mit einem Hauch Alkohol
Apfel -JoghurtSahne - Creme,
Feigen, mariniert mit Wodka, dazu Vanillesahne
Großes Verwöhn-Arrangement, mit Früchteschale

ab 15 Port. 24,90 € p.P.

ab 10 Port. 28,90 € p.P.

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



Der grosse Buffetauftritt, Ein Fest für Gaumen und Gäste

Roher Schinken, mit Feigen dekoriert
Lachs - Heilbuttpastete mit Pistazien
Feldsalat, mit Grapefruit und Walnüssen (Saison) oder
Blattsalat als Platte mit Dressing in 2 Variationen
Fleischpastete, mit Putenbrustfilets
Elegante Fischplatte, mit dem Besten aus dem Meer
Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip und Lemonenbutter
Schinken mit Kruste gebacken
Schweinelendchen, in einer feinen FleischBroccoliefarce
Putenbrust, mit feiner Soße
Exquisite Gemüseplatte, fein überbacken
Birnen Mousse
Sektschalen, gefüllt mit Mandarinencreme
Früchteplatte, exotisch
Apfelstrudel mit Zimtsauce
Käsedessert - Platte

ab 15 Port. 28,90 € p.P.

ab 10 Port. 33,49 € p.P.

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



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

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 Pauschalzuschlag von 10% pro Lieferung, unter 450 einen Pauschalzuschlag von 5% pro Lieferung. Gerne übernehmen wir die komplette Endreinigung zum Selbstkostenpreis von 25 Euro.

Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Pauschalzuschlag 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
- Parkplatzanweiser

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