



Fingerfood-Buffets



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



Fingerfood Buffets

Lassen Sie sich von uns auf das Feinste verführen!

Wir haben für Sie Buffets zusammengestellt,
die Ihre Gäste begeistern werden.

In dieser Fingerfood-Karte finden Sie dafür umfangreiche Anregungen.

Jedes Buffet ist natürlich nach Ihren Wünschen zu verändern.

Die Mindestbestellmenge ist 10 Portionen.

Ab 15 Portionen können wir Ihnen einen günstigeren Preis anbieten.

Wir wünschen „Guten Appetit“.

*Wir servieren unsere Fingerfood-Spezialitäten immer
auf nachwachsenden Rohstoffen aus Buchenholz,
oder recycelten Faserplatten, niemals auf Aluminium-Platten!*

*Als Dekoration verwenden wir Bananenblätter und nach Höhe
des Auftragswertes Ananas-Melonen-und Kiwifrüchte.*

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

Fingerfood-Buffet „Mix“

1 x Hähnchenbrustfilet auf Dekospieß,
mit einer würzigen Chillikruste mariniert

1 x Hähnchenbrustfiletstreifen auf Dekospieß,
mit Sonnen-gereiften, getrockneten ital. Tomaten

2 x Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch gefüllt

2 x WanTan-Beutel mit Geflügel gefüllt

2 x Blätterteighappen mit pikanter Füllung

1 x Mini-Frikadelle aus Rind- und Putenfleisch

ab 15 Port. 9,90 € p.P.

ab 10 Port. 11,49 € p.P.



Fingerfood-Bufferet „Klassik“

Canapes mit Brikäse, kräuterwürzig dekoriert

Canapes mit Räucherlachs, und roten Zwiebeln

Canapes mit zarter Putenbrust, pikant mit Maiskolben dekoriert

Laugensalzletto, herzhaft frisch gebacken

Blätterteighappen mit Puten-Käsecreme gefüllt

Blätterteighappen mit Broccolicreme gefüllt

Mini-Blätterteig Süße Mischung, sortiert

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip

ab 15 Port. 12,49 € p.P.

ab 10 Port. 14,49 € 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



Fingerfood-Buffet „Feines Aus Dem Brauhaus“

Himmel & Äd, eine köstliche Spezialität vom Niederrhein:
pikante Blutwurst mit gebackener Kartoffel

Mini-Frikadellen würzig mit Rind- und Geflügelhack

Mini-Rouladen, lecker wie von Mutttern mit Gurke und Senf

Kartoffelstampf auf Pumpernickel mit Rauchfleischstreifen dekoriert

Nürnberger Grillwürstchen auf dem Kraut serviert

Gemüse-Sticks von Sorten der Saison mit feinem Dip

Ein Strauß Radieschen mit Obatzta

Hausgebackene Mini-Apfeltaschen

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip

ab 15 Port. 15,49 € p.P.

ab 10 Port. 17,90 € 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



Fingerfood-Buffet „Medium“

Teigtaschen mit Shrimps und Gemüse

Hähnchenbrustfilet auf Dekospieß mit würziger Chillikruste

Hähnchenbrustfiletstreifen mit sonnengereiften Tomaten

Mini-Schnitzel, aus der Hähnchenbrust würzig, kross paniert

Tomaten-Mozzarella-Ciabatta in Hälften serviert

Mürbeteigstangen mit würziger vegetarischer Füllung

Strauchtomaten-Käse-Sticks mit frischem Basilikum

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip

Asia Sauce sweet hot

Mini-Pekantasche mit echtem Ahornsirup

Mini-Butter-Rosinenschnecke

Galiamelone, als Kugeln dekoriert

Kiwi geschält in Scheiben

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



Fingerfood-Buffet „Exzellent“

Canapes mit Lachs

Canapes mit Camembert und Trauben

Canapes mit Parmaschinken und Spargel

Canapes mit Roastbeef und Cornichons

Lachs - Tatar auf Pumpernickel

Bruschetta, mit Olivenöl und luftgetrockneten Schinken

Sandwichdreieck mit Käse und Ei pikant getoastet

Sandwichdreieck mit Thunfisch und Paprika pikant getoastet

Strauchtomaten-Käse-Sticks mit frischem Basilikum auf Bambus

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip

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



Fingerfood-Buffet „Premium“

Blätterteighappen mit Broccolicreme gefüllt

Blätterteighappen mit Puten-Käsecreme gefüllt

Ciabatta, würzig überbacken mit Mozzarella

Mini Pizza mit luftgetrockneten Schinken

Herzhafte Strudelstangen kräuterwürzig gefüllt

Hähnchenbrustfilet auf Dekospieß mit würziger Chillikruste

Hähnchenbrustfiletstreifen mit sonnen gereiften Tomaten

Mini-Schnitzel, aus der Hähnchenbrust würzig, kross paniert

Mini Frikadellen, unser Klassiker aus Rind-und Schweinefleisch

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip

Mini-Rosinenschnecken

Mini-Schokocroissant

Mini-Pekantasche mit echtem Ahornsirup

ab 15 Port. 17,90 € p.P.

ab 10 Port. 20,49 € 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



Fingerfood-Buffet „Amerikan Schnittchen“

Sandwichdreieck mit Wildlachs

Sandwichdreieck mit Thunfisch und Paprika

Sandwichdreieck mit Schinken und Käse

Hamburger-Brötchen mit Beef, Zwiebeln und Honig-Gurkenscheiben

Tomaten-Strudel mit Käsekruste

Wraps, köstlich lecker gefüllt mit Geflügelstreifen

Wraps, köstlich lecker gefüllt mit Curryhähnchen oriental

Schmörkes mit geräucherter Putenbrust, auf Spieß

Mini Paprika mit Frischkäse und Kräutern gefüllt

Lachs-Crêpes-Roulade als Fingerfood

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip

Schokoladenform mit Obst gefüllt

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



Fingerfood-Buffet „High End“

Canapes mit geräucherter Entenbrust.

Canapes mit Gambas und Catfish

Blätterteigpastetchen mit Roquefortcreme

Wildpastete im Teigmantel mit Früchten dekoriert

Gegrillte Zucchini mit Kräuterfüllung

Lauch Quiches

Jacobsmuschel, gegrillt auf RoteBeete-Sprossen serviert

Lachsmedaillons mit Garnelen und gefüllten Oliven

Mango-Gratin mit Mandelblättchen

Pastel de Nata, feinste Blätterteigtörtchen

Hausgebackenes Stangenbrot mit Frischkäsedip

ab 15 Port. 22,49 € p.P.

ab 10 Port. 25,90 € 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



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
- Parkplatzzeiger

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