



Gefüllte Flammkuchenröllchen

„Klassisch“ Elsaß I Speck I Zwiebeln	2,62	2,80		1,7,12
Parmaschinken I Rucola I Kräuterschmand I Parmesan	2,62	2,80		1,7
Bratkartoffeln I Zwiebeln I Speck	2,62	2,80		1,7,12
Spargel I Bernaise Schmand I Wacholderschinken (Saisonprodukt)	2,80	3,00		1,7
Ente I Rotkohl I Preiselbeere (Saisonprodukt)	2,80	3,00		1,3,7
Bergkäse I Kartoffeln I Zwiebeln I Kräutern	2,62	2,80	V	1,7
Ziegenfrischkäse I Honig I Kerne I Granatapfel	2,62	2,80	V	1,7
Gebratene Austernpilze I Schmorzwiebeln I Estragon	2,62	2,80	VG	1,6
Antipasti Gemüse	2,62	2,80	V	1,7
Ofenkürbis I Mandeln (Saisonprodukt)	2,62	2,80	V	1,7,8
Hokkaido I Mango I Linse (Saisonprodukt)	2,62	2,80	VG	1,6
Hausgebeizter Lachsforelle I Avocadocreme I Frühlauch I Quinoa	2,80	3,00		1,3,4,7

Hausgebackene Kräuter-Focaccia Schnitte * glutenfrei möglich mit gebackener Kräuterpollenta I Glutenfreies Brot

Tomatenmarmelade I Bocconcini I Basilikum *	3,27	3,50	V	1,7
Weißem Bohnenpüree I eingelegten Zwiebeln I Kichererbsencrunch *	3,27	3,50	VG	1,6
Bärlauchcreme I gegrillter grüner Spargel I Erdbeere I Parmesan (Saisonprodukt)	3,64	3,90	V	1,7
Bärlauchcreme I Gegrillter grüner Spargel I Erdbeere (Saisonprodukt)	3,64	3,90	VG	1,6
Kürbis Creme & roh mariniert I geröstete Kerne I steirisches Öl (Saisonprodukt)	3,27	3,50	VG	1
Pilzcreme I mariniertes Waldpilzsalat	3,27	3,50	VG	1,6
Maronencreme I Rotkohl I Apfel	3,27	3,50	VG	1,6

Hausgemachte kleine Reibekuchen

Gebeiztem Saiblingstatar I Schmand I Gurken I Dill I Kaviar	3,64	3,90		3,4,7
Geräucherte Forelle I Schmand I Gurke I Dill I Kaviar	3,64	3,90		3,4,7
Rheinisch I Pumpernickel I Rübenkraut I Apfel	2,99	3,20	VG	3
Avocado I Schmortomate I Gemüsechip	3,27	3,50	VG	3,6
Feta I Feige I Honig I Walnuss	3,27	3,50	V	3,7,8

Hafer enthalten



Kartoffeltartelette

Pulled Pork vom Eifelschwein I Spitzkohlsalat I Avocado I Zwiebelpüree	3,46	3,70	GF	7,10
Pulled Turkey I Spitzkohlsalat I Avocado I Zwiebelpüree	3,46	3,70	GF	7,10
Buntem Hämchensalat I grober Senf I Kraut	3,46	3,70	GF	7,10
Rosa Hirschrücken I Maronen-Spinatcreme I Preiselbeere	3,64	3,90	GF	7
Hausgebeizte Lachsforelle I Gurke I Dill	3,64	3,90	GF	4,7
Waldpilzcreme I marinierte Waldpilze	3,27	3,50	VG,GF	6
Garnele I Mango-Avocado-Chilisalat	3,64	3,90	GF	2,7

Mini-Quiche

Serano I Manchego	3,27	3,50		1,3,7
Mangold I Tomaten I Gruyere (Saisonprodukt)	2,99	3,20	V	1,3,7
Spinat I Schafskäse	2,99	3,20	V	1,3,7
Kürbis I Kürbissalat I Öl (Saisonprodukt)	2,99	3,20	V	1,3,7
Spargel I weiß & grün (Saisonprodukt)	3,27	3,50	V	1,3,7
Spinat I Artischocke I Veta	3,27	3,50	VG	1,6
Lachsforelle I Avocado I Cherrystrauch	3,46	3,70		1,3,4,7
Chorizo I Paprika I Manchego	3,27	3,50		1,3,7
Olive I getrocknete Tomate	2,99	3,20	VG	1,6,8
Brokkoli I Tomate I Mandel	2,99	3,20	VG	1,6,8

Fingerfood Mix herzhaft

Kartoffel Tortilla I Parmaschinken I Tallegio	3,64	3,90	GF	3,7
Zwiebelkuchen I mit Speck	2,99	3,20		1,3,7,12
Zwiebelkuchen I ohne Speck	2,99	3,20	V	1,3,7
Mousse von Honig-Ziegenfrischkäse I Paprikaconfit I Nussbrot	3,27	3,50	V	1,7,8
Dinkel-Kartoffelkuchlein I Ziegenkäse I süß-saurer Birne	3,64	3,90	V	1,3,7
Kürbis Rösti I Honig -Ziegenkäse I Kürbissalat (Hafer enthalten)	2,99	3,20	V	1,3,7
Arancini I andalusische Salsa	2,99	3,20	V	1,3,7
Arancini I Pilzfüllung I Waldpilzcreme	3,18	3,40	V	1,3,7
Arancini I Kürbiskerne I Kürbispüree (Saisonprodukt)	3,18	3,40	V	1,3,7
Käsespätzlepraline I Zwiebelcreme I Röstzwiebeln	2,99	3,20	V	1,3,7
Käsespätzlepraline I Speck I Zwiebelcreme I Röstzwiebeln	2,99	3,20		1,3,7
Brezelknödel I Haxensalat I Kraut I grober Senfcreme	3,27	3,50		1,3,7,10
Augerginenkrokette I Schnittlauchcreme	2,99	3,20	VG	1,6

	Netto	Brutto	Inhaltsstoffe
Salate im Glas oder Fingerfoodteller			
Steirischer Kartoffelsalat I Kürbiskerne I Öl I Kassler vom Schweinefilet	3,74	4,00	GF,LF 9,10
Mini Maultaschensalat I Badischem Dressing	3,64	3,90	1,3,7,9,10
Paprika-Gurkensalat I geschmort I Joghurt I Kalamata Oliven I Feta	3,64	3,90	V I GF 7
Gnocchetti Salat I Kalamata Oliven I Getrocknete Tomaten I Olivenöl	3,64	3,90	V 1,3
Ziegenkäse Mousse I grüner Bohnensalat I Zitrone I Fenchel Vinaigrette	3,64	3,90	V,GF 7,9,10
Grill-Pfirsich I Avocado I Feta I Fenchel Vinaigrette	3,64	3,90	V,GF 7,10
Ur-Tomate I Bocconcini I Basilikum I Röstbrot	3,64	3,90	V 1,7
Kichererbsen- Süßkartoffelsalat I Kapern I Dijonsenf I rote Zwiebeln	3,64	3,90	VG 9,10
Orientalischer Bulgursalat I Granatapfel I Falafelbällchen I Minze	3,64	3,90	VG 1,
Süßkartoffel-Avocado Salat I Chili I Koriander I Sesam Tofu	3,18	3,40	VG,GF 6,9,10,11
Glasnudelsalat I Sesam I Räuchertofu I verschiedenem Gemüse	3,18	3,40	VG 1,6,11
Auberginenkaviar I Avocado I süß-saurem Gemüse	3,64	3,90	VG,GF 6
Süßkartoffel Creme I Geschmorter Rotkohl I Chili Apfel	3,27	3,50	VG,GF 6
Mini Pie I Artischocke I Spinat I Kichererbse I Pinienkerne	3,46	3,70	VG 1,6
Belugalinsensalat I Selleriecreme I Selleriecroutons	3,18	3,40	GF,VG 7,9,10
Belugalinsen Salat I Selleriecreme I Cube vom gebeiztem Orangenlachs	3,74	4,00	GF 4,7,9,10
Rote Beete Carpaccio I Ziegenkäse I Pfefferbirne I Gelee I Karamellisierte Walnuss	3,74	4,00	V, GF 7,8
Avocado-Kichererbsensalat I Süßkartoffelcreme	3,64	3,90	VG,GF 6,10
Hausgebeizter Hirschschinken I Sellerie I Apfel I Walnuss I Schmand	3,74	4,00	GF 1,7,8,9,10
Lachsforelle I Teriyaki I Gurke I Sesam	3,74	4,00	1,4,11
Rauchmatjes I Gurke I Staudensellerie I Apfel I Dill	3,74	4,00	GF 4,7,9,10
Garnele I Gelbe Beete I Apfel I Zwiebel I Frühlauch	3,74	4,00	GF,LF 2,6,10
Ikarimi-Lachs I Fenchel I Orange	3,93	4,20	GF,LF 4
Ikarimi-Lachs I gelbe Beete I Zitrus-Aioli	3,93	4,20	GF,LF 4,6,10
Ikarimi-Lachs I Kohlrabicarapaccio I Granny-Smith I Ahornsirup I Chili I Ingwer I Kaviar	3,93	4,20	GF,LF 4
Klassiker			
Rinderfrikadellen I Senf	3,27	3,50	LF 1,3,10
„Palette al Sugo“ I würzige Hackbällchen I Neapolitanischen Sugo	3,64	3,90	1,3,7,9,10
Schnitzelchen vom Eifelschwein I Zitrone	3,93	4,20	LF 1,3
Marinierte Putenspieße/ oder Hähnchenspieße I Mango Dip	2,99	3,20	GF, LF 7
Marinierte Putenspieße/ oder Hähnchenspieße I Gartenkräutercreme	2,99	3,20	GF 7
Vitello Forello I rosa gegartes Kalbfleisch I geräucherte Forellencreme I Kapern	3,83	4,10	GF, LF 4,7
Tafelspitzterrinen I Gemüse Brunoise I Grüne Sauce	3,74	4,00	GF 7,9,10
Saiblingsterrine I Schmand I Sauerkraut I Senf-Dillcreme	3,74	4,00	GF 4,7,9,10
Terrine I Mediterranem Gemüse	3,74	4,00	VG 9
Frikadelle I Weisse Bohne I Schnittlauch-Dip	3,27	3,50	VG 1,6,8
Blumenkohl-Wings I Frittiert I BBQ Sauce	3,27	3,50	VG 1,6



Netto Brutto Inhaltsstoffe

Dessert im Glas

Duett Schokoladen Mousse I hell & dunkel I Beeren	3,74	4,00	GF	3,7
Dunkle Schokoladen Mousse I Mangoragout	3,74	4,00	GF	3,7
Dunkle Schokoladen Mousse I Mangoragout	3,74	4,00	VG, GF	6
Haselnuss Mousse I Krokant I Früchte der Saison °	3,74	4,00	GF	7,8
Haselnuss Grießflammerie I Krokant I Früchte der Saison °	3,74	4,00	VG	1,6,8
Zitronen Mousse I Zitronenabrieb I Melisse	3,74	4,00	VG	6
Saisonale Frucht mousse (Erdbeere,Himbeer, Heidelbeere, Brombeere uvm.)	3,74	4,00	VG	6
Lemon Cheese Cake Mousse I Beeren	3,74	4,00	V	1,7
Topfen Mousse I marinierte Erdbeeren I Pistazie	3,74	4,00	V,SP	7
Haselnuss Grießflammerie mit Gewürzkirschen (Vegan)	3,74	4,00	VG	1,6,8
Panna Cotta I Frucht puree *	3,74	4,00	V,GF	7
Kokos Panna Cotta I Kokoscrunch I Beeren	3,74	4,00	VG	1
Crème Brûlée I weisse Schokolade I Beeren	3,74	4,00	V	3,7
Creme Brulee I Vanille I Kardamon I Beeren	3,74	4,00	V	3,7
Crème Brûlée I Vanille I Beeren	3,74	4,00	V	3,7
Crème Brûlée I Orange & Rosmarin I Beeren	3,74	4,00	V	3,7
Tiramisu I Erdbeeren I Quark-Mascapone I Cantuccini	3,74	4,00	SP	1,7
Tiramisu I Rhabarber I Pistazie-Quarkcreme I Kompott	3,74	4,00	SP	1,7
Tiramisu I Cantuccini I Orange I Likör 43	3,74	4,00	V	1,7
Tiramisu I Haselnuss I Frangelico I Limette	3,74	4,00	V	1,7,8
Quarkkeulchen I Apfel I Vanillecreme	3,74	4,00	VG	1,6

Kuchen

Financiers I Orangen-Aprikosen I weißer Schokolade Thymian	3,64	3,90	V	1,3,7
Geflämmte Zitruschmandtarte mit Ganache & marinierten Beeren	3,64	3,90	V	1,3,7
Callebaut Schokoladentörtchen I Kaffee ganache I Mandelcrumble	3,64	3,90	V	1,3,7,8
Kuchen Happen I verschiedenen Sorten zur Wahl I Stück	1,50	1,60	V	1,3,7,8
Tartelette I Frangipane Masse I Saison Obst	3,48	3,70	V	1,3,7,8
(Zwetschge I Birne I Apfel I Quitte I Heidelbeere I Aprikose)				
Clafoutis I Vanillecreme I Obst	3,48	3,70	V	1,3,7
(Heidelbeere I Kirschen I Apfel)				
Kürbis Brownie I Kürbiscreme	3,27	3,50	VG	1,6,8
Schoko-Kirsch Muffin I Cheesecake	3,27	3,50	VG	1,6,8
Hausgemachte Quarkbällchen I Apfel I Vanillecreme	3,27	3,50	V	1,3,7

Allergenhinweis. Enthält Mandeln. Kann Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen und Milch enthalten°

	Netto	Brutto		Inhaltsstoffe
1/2 belegtes, helles Brötchen				
Schinken I roh I Butter I Salat	2,71	2,90		1,7
Schinken I gekocht I Butter I Salat	2,71	2,90		1,7
Edelsalami vom Eifelglückschwein I Butter I Salat	2,71	2,90		1,7
Mais-Hähnchenbrust I Butter I Salat	3,36	3,60		1,7
Roastbeef I Butter I Salat	3,36	3,60		1,7
Gouda I Gewürzgurke I Butter I Salat	2,71	2,90	V	1,7
Camembert I Preiselbeere I Butter I Salat	2,71	2,90	V	1,7
Tomate I Mozzarella I Butter I Rucola I Basilikum I geschroteter Pfeffer	3,36	3,60	V	1,7
Paprika I veganer Frischkäse I Schnittlauch	2,71	2,90	VG	1,6
Linsen Hummus I Schnittlauch	2,71	2,90	VG	1,6
Körner Brötchen +	0,47	0,50		
Canapes * glutenfrei möglich				
Roastbeef I Portweinzwiebeln I Sauce Tatar	3,27	3,50		1,7
Parmaschinken I Rucola I Parmesanspäne	3,27	3,50		1,7
Hausgebeiztem Lachs I Dillsauce	3,74	4,00		1,4,7,10
Camembert I Preiselbeeren	2,99	3,20	V	1,7
„Elsass“ Schmandcreme I Speck I Zwiebel I Parmesan	2,99	3,20		1,7
Honig-Ziegenkäse-Mouuse I conferierte Paprika I Schnittlauch	2,99	3,20	V	1,7
Weißes Bohnenpüree I Gepickelte Zwiebel I Sesam	2,99	3,20	VG	1,9,10,11
Maishähnchenbrust I Gartenkräutercreme	3,27	3,50		1,7
Matjes I Sauce Tatar I Apfel	3,27	3,50		1,3,4,7,10
Wraps				
Käse I Salat	3,64	3,90	V	1,7
Schinken-Käse I Salat	3,64	3,90		1,7
Sandwiches				
Frischkäse I Avocado I Tomate I Salat	4,86	5,20	V	1,7
Frischkäse I Avocado I Tomate I Salat I Hähnchenstreifen	5,61	6,00		1,7
Crostini glutenfrei möglich				
Roastbeefröllchen I Kräuterschmand I Rucola I Parmesan	3,27	3,50		1,7
Roastbeef I Oliventapenade	3,27	3,50	LF	1
Roastbeef I Sauce Tatar I Portwein-Perlzwiebel	3,27	3,50		1,3,4,7,10
Oliventapenade I Parmaschinken I Parmesan	3,27	3,50		1,7
Oliventapenade I Parmesan	2,99	3,20	V	1,7
Rote Zwiebelmarmelade I Ziegenfrischkäse	2,99	3,20	V	1,7,12
Balsamico Champignons I Parmesan	2,99	3,20	V	1,7,12

Netto Brutto Inhaltsstoffe

Suppen/Eintöpfe 400 ml/ Brot

Gulasch Suppe I pikant I Kartoffeln I Paprika	8,88	9,50	GF,LF	9
Rinderkraftbrühe I Wurzelgemüse I Markbällchen I Grießnocken I	8,88	9,50		1,3,7,9
Hühnersuppe I asiatisch	8,88	9,50	LF	1,3,7,9
Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe	7,94	8,50	GF	7,9
Bohnensuppe I Buttermilch I Speck I Schweinebauch	7,94	8,50	GF	7,9,10
Rheinische Kartoffelsuppe I Wurzelgemüse I Senf I Bockwurst o. Mettwurst	9,81	10,50	GF	7,9,10
Rheinische Kartoffelsuppe I Wurzelgemüse I Senf	7,48	8,00	VG,GF,LF	6,9,10
Linsensuppe I Wurzelgemüse	7,01	7,50	VG,GF,LF	9,10
Erbseneintopf I Wurzelgemüse	7,94	8,50	VG,GF,LF	9,10
Kartoffel -Paprika-Gulascheintopf	7,94	8,50	VG,GF,LF	9,10
Paprikasuppe I geröstet	9,74	8,50	V,GF	9
Spargelcreme Suppe I Spargeleinlage (Saisonprodukt)	7,94	8,50	V,GF	1,7
Rote Linsensuppe I Kokosmilch I Curry	7,94	8,50	VG,LF,GF	6,9
Süßkartoffel-Orangen- Linsensuppe	7,94	8,50	VG,LF,GF	6,9

Warme Speisen 400 ml/ Brot

Chili Con Carne I Rinderhack I Bohnen I Mais	7,94	8,50	GF,LF	
Chili Sin Carne I Soyaflakes I Bohnen I Mais	7,98	8,50	VG,LF	6
Currywurst I Schwein I hausgemachte Currysauce	5,61	6,00	GF,LF	
Currywurst I Rind I hausgemachte Currysauce	6,07	6,50	GF,LF	
Currywurst I Geflügel Kikok I hausgemachte Currysauce	6,07	6,50	GF,LF	
Currywurst I Wild aus der Region	6,07	6,50	GF,LF	
Currywurst I Vegan	6,07	6,50	VG	1,6,9
Schafskäse I Getrocknete Tomaten I Zwiebeln I Oliven I Knoblauch	6,54	7,00	V	7
Marinierter Tofu I Getrocknete Tomaten I Zwiebeln I Oliven I Knoblauch	6,54	7,00	VG,LF	6

Allergen-Kennzeichnung

1=Glutenhaltiges Getreide	8=Schalenfrüchte
2=Krebstiere	9=Sellerie
3=Eier	10=Senf
4=Fische	11=Sesamsamen
5= Erdnüsse	12=Schwefeldioxid& Sulfide
6=Sojabohnen	13=Lupinen
7=Milch	14=Weichtiere

V	Vegetarisch
VG	Vegan
GF	Glutenfrei
LF	Laktosefrei
SP	Saisonprodukt
*	Glutenfrei möglich

Mindestabnahme pro Teil/Sorte 15 x

AGB's

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung, wenn möglich schriftlich, mitzuteilen. Die Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen und Getränken oder zusätzlichen Leistungen und Material sowie Materialaufwand können gesondert abgerechnet werden.

Stornierung

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Wird ein Vertrag dennoch innerhalb von 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn abgesagt, stellen wir unsere bereits entstandenen Kosten in Rechnung.

Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn haben Sie die Möglichkeit kostenfrei zu stornieren.

Bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir 50 % des Angebotes.

Bis 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir 100 % des Angebotes.

Zahlung

Der fällige Betrag ist ohne jeden Abzug innerhalb von 14 Tagen ab Erhalt der Endabrechnung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich Hendricks Catering das Eigentumsrecht an allen Waren bis zur Vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

Unkostenbeitrag

In der Regel erfolgt ein erstes allgemeines Angebot kostenlos. Wünscht der Kunde ein zweites detailliertes Angebot und kommt später kein Auftrag zustande, so ist Hendricks Catering berechtigt, für Ihre Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Angebote eine Unkostenentschädigung gemäß Aufwand und Speisen zu fordern. Annullierungen von verbindlich reservierten Daten sind kostenpflichtig in der Höhe der entstandenen Kosten.

Geringfügige Änderungen

Hendricks Catering behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder Massiv erhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf Ihre Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden geringfügig zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftragserledigung.

Alle oben aufgeführten Preise verstehen sich nach heutigem Stand (Datum siehe oben). Sollten sich die Preise im Einkauf 2026 stark nach oben bewegen, müssen wir die Kosten dementsprechend anpassen.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne unter der Rufnummer 0160/96234599 zur Verfügung. Ich freue mich, Ihre Veranstaltung für Sie ausrichten zu dürfen.

Daniel Hendricks