

BAYARENA CATERING  
*Schwadbud*

BayArena<sup>+</sup>

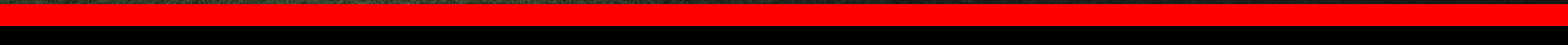


SCHWAD  
BUD



SCHWAD  
BUD

LOGEN VIP OST



# SCHWADBUD

*Catering (ab 30 Personen)*

BayArena<sup>+</sup>



## **RHEINISCHES BUFFET**

Zu 19,00 € zzgl. MwSt. pro Person

### **Starters (auf den Tischen eingesetzt)**

Fleisch- und Blutwurst aus dem Ring,  
kleine Frikadellen mit Löwensenf  
Hirtenpaprika, Silberzwiebeln und Cornichons  
Kartoffelsalat  
Rustikales Brot, Butter und Griebenschmalz

### **Main**

Kasslerbraten mit Bratensauce,  
Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln

### **Dessert (auf den Tischen eingesetzt)**

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

## **BAYRISCHES BUFFET**

Zu 25,00 € zzgl. MwSt. pro Person

### **Starters (auf den Tischen eingesetzt)**

Mettwürstchen, Schinkenspeck und Bergkäse  
mit Meerrettich und Senf  
Krautsalat, Speck-Kartoffel-Salat und Wurstsalat  
Rustikales Brot und kleine Laugenbrezel, Butter und Obazda

### **Main**

Fleischkäse mit Kümmeljus, Bayrisch Kraut und  
Semmelknödel

Weißwürste mit süßem Senf

### **Veggie**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

### **Dessert (auf den Tischen eingesetzt)**

Bayerische Creme mit Früchten in Gelee  
Apfelkuchenschnitte



# SCHWADBUD

*Catering (ab 30 Personen)*

BayArena<sup>+</sup>



## **FOODANGEBOT I**

**Zu 28,50 € zzgl. MwSt. pro Person**

### **Starters (auf den Tischen eingesetzt)**

Kleine Frikadellen mit Senf und eingelegtem Gemüse

Blut- und Leberwurst mit Zwiebelsalat

Linsensalat mit geräuchertem Schweinerücken und Meerrettich

### **Bread Bag**

Knuspriges Brot und Brötchen aus der „Schwadbud“-Tüte mit Peperoni-Dip, Kräutercreme und gesalzener Butter

### **Salads**

Salatbowl mit Tomate, Gurke, Mais und Croutons

Duett von Dressings aus der Bügelflasche

### **Main**

Wurstteufel-Currywurst frisch vom Grill mit der typischen Currysauce und dreierlei Currys zur Wahl

Schweinebraten mit Kümmeljus

Majorankartoffeln und Krautsalat

### **On the side**

Pommes frites werden in Papiertüten direkt an den Tisch serviert, dazu Ketchup und Majo

### **Pasta**

Maccaroni mit Champignons und Lauch in Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse

### **Dessert (auf den Tischen eingesetzt)**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mandarinen-Frischkäse-Creme

Kleine Haselnusstaschen

# SCHWADBUD

*Catering (ab 30 Personen)*



## **FOODANGEBOT II**

**Zu 32,00 € zzgl. MwSt. pro Person**

### **Starters (auf den Tischen eingesetzt)**

Geflügelbällchen auf Apfel mit Canberries

Linsensalat mit Bauch aus dem Sud und Majoranzwiebeln

Feta mit Fenchel und gerösteten Cashewkernen

### **Bread Bag**

Knuspriges Brot und Brötchen aus der „Schwadbud“-Tüte mit Peperoni-Dip, Kräutercreme und gesalzener Butter

### **Salads**

Saladbowl mit Tomate, Gurke, Mais und Croutons

Duett von Dressings aus der Bügelflasche

### **Main**

Wurstteufel-Currywurst frisch vom Grill mit der typischen Currysauce und dreierlei Currys zur Wahl

Hähnchenbrust mit Schinken, grünem Pesto und geschmolzenen Tomaten

Steinbeißer auf Wurzelgemüse mit jungem Lauch und Joghurt-Limetten-Dip

### **On the side**

Pommes frites werden in Papiertüten direkt an den Tisch serviert, dazu Ketchup und Majo

### **Pasta**

Penne Rigate mit Champignons und Oliven in Sahnesauce dazu Parmesan

### **Dessert (auf den Tischen eingesetzt)**

Vanille mit Kirschen und Pistazien

Buttercreme auf Biskuit

Mangomousse mit flüssiger Schokolade

# SCHWADBUD

*Catering (ab 30 Personen)*



## **FOODANGEBOT III**

**Zu 36,90 € zzgl. MwSt. pro Person**

### **Starters (auf den Tischen eingesetzt)**

Meat Balls mit Salsa und Hirtenpaprika  
 Gemüsesalat mit Schafskäse und Tapenade  
 Weiße Bohnen mit Bauch aus dem Sud und roten Zwiebeln

### **Bread Bag**

Knuspriges Brot und Brötchen aus der „Schwadbud“-Tüte  
 mit Peperoni-Dip, Kräutercreme und gesalzener Butter

### **Salads**

Saladbowl mit Tomate, Gurke, Mais und Croutons  
 Duett von Dressings aus der Bügelflasche

### **Main**

Wurstteufel-Currywurst frisch vom Grill  
 mit der typischen Currysauce und dreierlei Currys zur Wahl

### **Burger Station**

Burger zum Selbstzusammenstellen von der Grillstation

- „**Classic**“ – aus herzhaftem Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hamburger Sauce
- „**Smoked chicken**“ – mit gegrillter Hähnchenbrust, Rauke, Tomate, Mozzarella, Pesto
- „**Pulled Pork**“ – saftiges, gezupftes Schweinefleisch mit Coleslaw-Salat, roten Zwiebeln und rauchiger BBQ-Sauce

### **On the side**

Pommes frites werden in Papiertüten direkt an den Tisch serviert, dazu Ketchup und Majo

### **Pasta**

Tagliatelle mit oder ohne Shrimps (vegetarisch) in  
 Tomaten-Sahne-Sauce mit Rucola und Parmesan

### **Dessert (auf den Tischen eingesetzt)**

Frischer Obstsalat  
 Mousse au chocolat  
 Joghurt-Mango mit Chilicreme

# SCHWADBUD

*Catering (ab 30 Personen)*

BayArena<sup>+</sup>



## **FOODANGEBOT IV**

**Zu 42,00 € zzgl. MwSt. pro Person**

### **Starters (auf den Tischen eingesetzt)**

Algensalat mit marinierten Streifen vom Lachs

Hähnchenspieß Yakitori mit Ananas

Asiasalat mit Rinderbällchen und süß-saurem Dip

### **Bread Bag**

Knuspriges Brot und Brötchen aus der „Schwadbud“-Tüte mit Peperoni-Dip, Kräutercreme und gesalzener Butter

### **Salads**

Saladbowl mit Tomate, Gurke, Mais und Croutons

Duett von Dressings aus der Bügelflasche

### **Main**

Wurstteufel-Currywurst frisch vom Grill

mit der typischen Currysauce und dreierlei Currys zur Wahl

### **Grill Station**

Hähnchenbrust Tandoori mit Mango-Chutney

Heilbutt mit Dill und gerösteten Erdnüssen

### **On the side**

Pommes frites werden in Papiertüten direkt an den Tisch serviert, dazu Ketchup und Majo

### **Aus dem Wok**

Gemüsecurry mit Karotte, Lauch, Broccoli und Tomate

### **Dessert (auf den Tischen eingesetzt)**

Geflämmte Ananas auf Schoko-Ingwer

Exotischer Obstsalat

Grapefruit-Matcha-Cube mit Roten Beeren



# SCHWADBUD

*Catering (ab 30 Personen)*



## **FOODANGEBOT V**

**Zu 42,50 € zzgl. MwSt. pro Person**

### **Starters (auf den Tischen eingesetzt)**

Focaccia mit Olivenöl, Rucola, Landschinken und Parmesan gebacken

Variation von Antipasti im Schälchen mit gerösteten Pinienkernen

Mozzarella mit Basilikum und Tomatenkompott im Glas

### **Bread Bag**

Knuspriges Brot und Brötchen aus der „Schwadbud“-Tüte mit Peperoni-Dip, Kräutercreme und gesalzener Butter

### **Salads**

Saladbowl mit Tomate, Gurke, Mais und Croutons  
Duett von Dressings aus der Bügelflasche

### **Main**

Wurstteufel-Currywurst frisch vom Grill  
mit der typischen Currysauce und dreierlei Currys zur Wahl

### **Vom Grill**

Schweinefilet am Stück mit Aubergine und Rosmarinjus, eingelegten Baby-Birnen und Gorgonzola

### **On the side**

Pommes frites werden in Papiertüten direkt an den Tisch serviert, dazu Ketchup und Majo

### **Pasta**

Penne Rigate mit mediterranem Gemüse, Lachsfilet oder Hähnchenbrust in Sahnesauce, dazu Parmesan

### **Dessert**

Im Glas auf den Tischen eingesetzt  
Schokoecke mit gerösteten Nüssen  
Tiramisu mit Früchten  
Panna cotta mit Orange

## SCHWADBUD

*Catering (ab 30 Personen)*



### „On the side“-Alternativen

*Sie wünschen eine alternative Komponente zu den vorgeschlagenen „On the side“-Varianten oder möchten gerne noch eine Alternative hinzubuchen? Bitte wählen Sie aus folgenden Möglichkeiten:*

	Aufschlag pro Person zzgl. MwSt.
• Butterreis	0,00 €
• Kartoffelspalten mit Mayonnaise und Ketchup	0,50 €
• Kartoffelgratin	1,00 €
• Ofenkartoffel mit Kräuterquark	1,00 €
• Drillinge mit Thymian aus dem Ofen, dazu Kräuter-Dip	1,00 €
• Champignonrisotto	1,50 €
• Polenta mit Mascarpone-Creme	1,50 €
• Süßkartoffelpommes	1,50 €
• Weizenrisotto mit Gemüse und Parmesan	2,00 €
• Süßkartoffelragout	2,50 €



# SCHWADBUD

## Getränkeauswahl



### Alkoholfrei

Coca-Cola	0,2 l	1,68 €
Coca-Cola Zero	0,2 l	1,68 €
Fanta, Sprite	0,2 l	1,68 €
Lift Apfelschorle	0,2 l	1,68 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	1,68 €
Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l	1,85 €

### Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème	0,2 l	1,76 €
Espresso	0,1 l	1,76 €
Cappuccino / Milchkaffee	0,2 l	2,18 €
Latte Macchiato	0,3 l	2,35 €
Kakao	0,2 l	2,35 €
Tee, versch. Sorten	0,2 l	1,76 €

### Biere

Bitburger Pils	0,3 l	2,52 €
Gaffel Kölsch	0,3 l	2,52 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,52 €
Gaffels Fassbrause	0,33 l	2,52 €
Benediktiner Weißbier	0,33 l	2,69 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,33 l	2,69 €
Gaffel Kölsch Fass	10,0 l	66,00 €
Gaffel Kölsch Fass inkl. 1-L-Soft (Coke, Fanta, Sprite)	10,0 l	72,00 €

### Sekt und Weine

Von Schleinitz Riesling Sekt	0,75 l	26,47 €
Bayer 04 Weißburgunder, trocken	0,2 l	5,50 €
Massamier La Mignarde	0,2 l	5,00 €

# SCHWADBUD

## Getränkepauschalen



### Getränkepauschalen

Alternativ zur Einzelabrechnung der Getränke bieten wir Ihnen verschiedene Getränkelpauschalen an – mit der Option, diese nach Auslaufen der Pauschale stündlich zu verlängern.

#### Getränkelpauschale „Alkoholfrei“ zu € 16,50 p. P.

Mit Beginn Ihrer Veranstaltung servieren wir Ihnen und Ihren Gästen für 4 Stunden die folgenden Getränke innerhalb der Pauschale:

- Gerolsteiner Mineralwasser medium und still
- Alkoholfreie Getränke von Coca-Cola
- Kaffeespezialitäten

Natürlich bieten wir Ihnen diese Pauschale auch unter 4 Stunden an:

- bei 3 Stunden € 15,50 p. P.
- bei 2 Stunden € 13,75 p. P.
- bei 1 Stunde € 8,25 p. P.

#### „Rund-um-Sorglos“-Pauschale zu € 24,00 p. P.

Für 4 Stunden servieren Ihnen unsere freundlichen Servicemitarbeiter folgende Getränke innerhalb der Pauschale:

- Bayer Gastronomie Privat Sekt zum Empfang
- Gerolsteiner Mineralwasser medium und naturell
- Alkoholfreie Getränke von Coca-Cola
- Gaffel Kölsch & Bitburger Pils vom Fass
- Grauburgunder Q.b.A., trocken, Herbert Meßmer, Pfalz oder Rioja blanco, Bodega Ostatu, Rioja, Spanien
- Tempranillo La Mancha D.O.P., Finca Antigua, Spanien oder Montepulciano d’Abruzzo, Nicodemi, Abruzzo, Italien
- Kaffeespezialitäten

Natürlich bieten wir Ihnen diese Pauschale auch unter 4 Stunden an:

- bei 3 Stunden € 22,50 p. P.
- bei 2 Stunden € 20,00 p. P.
- bei 1 Stunde € 12,00 p. P.

#### Pauschalverlängerung zu € 8,00 p. P. und Std.

Nach dem offiziellen Ende der gebuchten Pauschale haben Sie die Möglichkeit, die Getränkelpauschale stündlich zu verlängern.

Wir zählen – mit Ihnen – stündlich ab der Verlängerung der Pauschale die verbliebenen Gäste und rechnen die tatsächliche Gästezahl ab.

# SCHWADBUD

## *Personal & Sonstige Leistungen*



### Personalkosten

Zur Bewirtung Ihrer Gäste ist der Einsatz unseres freundlichen Servicepersonals bis 02:00 Uhr inkludiert. Sollte Ihre Veranstaltung über 02:00 Uhr hinausgehen, fallen je nach Personalaufwand die folgenden Kosten an:

Serviceleiter / Oberkellner	pro Stunde	€ 32,77
Servicemitarbeiter	pro Stunde	€ 26,05
Koch	pro Stunde	€ 26,05
Küchenhilfe	pro Stunde	€ 23,10
Logistiker	pro Stunde	€ 18,07

### Sonstige Leistungen

• Tischwäsche (schwarz/rot, Stoff oder Papier)	je Stück	inklusive
• Tischwäsche (weiß)	je Person	€ 1,26
• Gedeckpreis für Kuchenbuffet	je Gedeck	€ 2,94
• Blumenarrangements auf Anfrage		