



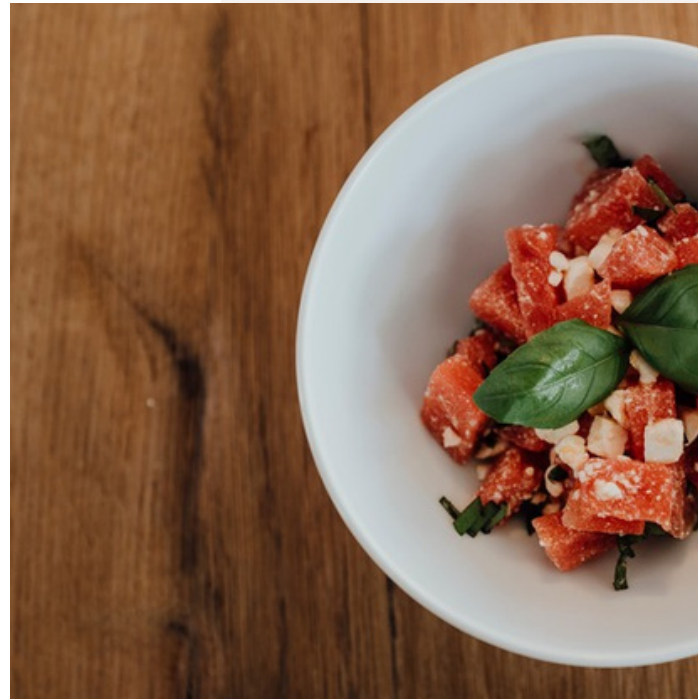
CATERING

Weil gutes Essen Menschen verbindet.





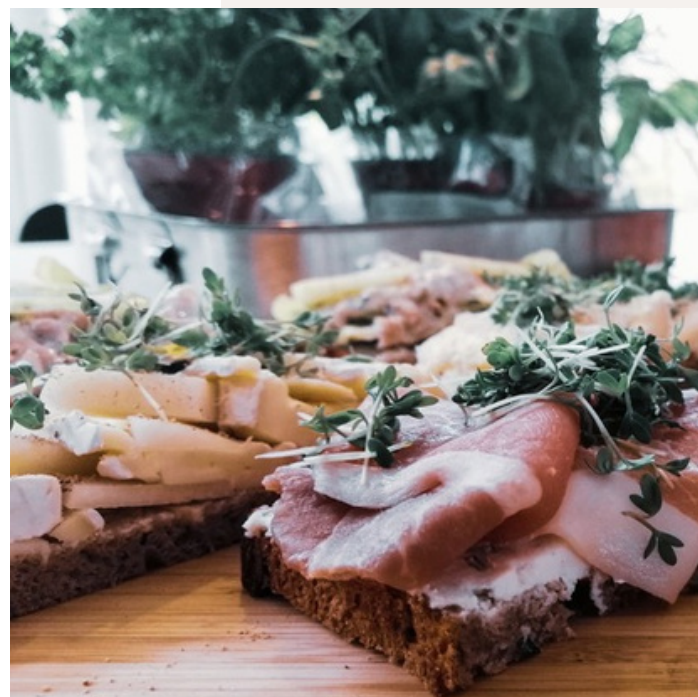
1. Fingerfood
2. Soulfood
3. Feuer & Flamme
4. Zum Teilen (Sharing Menü)
5. Zum Genießen (Menü)
6. Süße Momente
7. Mehr als gutes Essen
8. Wo wir uns begegnen



ÜBER UNS

Ob lockerer Geburtstag, Hochzeit oder Business-Meeting – wir glauben, dass gutes Essen Menschen zusammenbringt. Deshalb kochen wir frisch, planen mit Liebe zum Detail und kümmern uns darum, dass Sie Ihren Tag einfach genießen können.

M. Steinmeier & M. Landsmann





FINGERFOOD

Salate im Weckglas

Couscous-Salat im Weckglas	4,50
Couscoussalat mit Joghurtdip	
Linsensalat im Weckglas	3,90
Salat aus Belugalinsen mit Zwiebeln und hausgemachter Vinaigrette	
Fagiolisalat im Weckglas	4,90
weiße Bohnen Schafskäse Kapern Zwiebel getr. Tomaten Paprika	
Tomaten-Mozzarellasalat im Weckglas	4,90
Tomatensalsa mit Mini-Mozarella	
Antipastigemüse im Weckglas	4,90
Hausgemachtes Antipastigemüse mit frischen Kräutern	

CANAPÉS

Unsere Canapés bereiten wir mit viel Liebe zum Detail zu. Hausgemachte Dips, Salate, Gemüse und Dekorationen gehören selbstverständlich immer dazu.

Salami	2,90
Schinken	2,90
Gouda	2,90
Bergkäse	3,20
Camembert - Birne	3,50
Ziegenkäse-Honig-Nuss	3,50
Forelle-Meerrettichcreme	4,20
Lachs-Mangochutney	4,20
Frischkäsedip	2,90

SPIESSE

Gemischte Käse-, Schinken-, Obst-Spieße	3,90
Zucchini-Fetakäse-Spieß	3,50
Tomate-Mozzarella-Spieß	3,50
Italienischer Hackbällchen-Spieß	3,90
Wassermelonen-Schafskäse-Spieß	3,50

FINGERFOOD

Kleine Köstlichkeiten für Empfänge, Meetings und Feiern. Frisch zubereitet, unkompliziert serviert und ideal zum gemeinsamen Genießen.



FINGERFOOD

Mini - Wraps

Italienischer Wrap vegi 	3,50
mit Frischkäse getrocknete Tomaten Parmesan Rucola	
Italienischer Wrap	4,50
mit Frischkäse getrocknete Tomaten Schinken Parmesan Rucola	
Lachs-Wrap	5,50
mit Räucherlachs Mangochutney Zitronenmayo Salat	
Trüffel-Wrap	5,50
mit Schinken Trüffelmayo Salat Parmesan	

FINGERFOOD-MENÜ

Unsere Kleinen Spezialitäten sind alle hausgemacht und mit Liebe zubereitet.

Kleines Fingerfood-Buffer (Auch Vegi)	18,90
Spieße, Canapés, Salat im Weckglas, Wrapröllchen am Spieß, von uns zusammen gestellt - pro Person 6 Stück	

Business Fingerfood-Buffer (Auch Vegi)	24,90
Spieße, Canapés, Mini-Wraps, von uns zusammen gestellt - pro Person 8 Stück	

Großes Fingerfood-Buffer (Auch Vegi)	29,90
Spieße, Canapés, Salat im Weckglas, Wrapröllchen am Spieß, Dessert im Weckglas von uns zusammen gestellt - pro Person 10 Stück	

Mix it	
Stellen Sie sich Ihr Fingerfood selbst zusammen.	

DIPS

Unsere Dips werden in Kleinen Weckgläsern portioniert oder in großen Portionen zum Teilen geliefert.

Aioli	2,50
Tomatenbutter	2,50
Thymianbutter	2,50
Mango-Chutney	4,50
Aufgeschlagene Schafskäse-Creme	4,50



BEGEGNUNG

Manche Begegnungen
beginnen mit einem
kleinen Häppchen.
Andere mit einem
gemeinsamen Essen.

SOULFOOD

Suppen

Unsere frisch gekochten Suppen erhalten Sie in 250 ml oder 500 ml pro Person. Sie können diese bei uns ab 8 Personen bestellen. zum Abholen oder liefern lassen. 250ml/ 500ml

Römische Tomatensuppe 8,90/10,90

Frische Tomatensuppe nach römischen Rezept | Crème fraîche

Feine Kartoffelsuppe 10,90/ 12,90

Cremig, feine Kartoffelsuppe (Auf Anfrage mit Krabben, Aal, Lachs oder Bacon)

Erbsensüppchen 8,90/10,90

feines Erbsensüppchen | Sahne

Suppe der Saison auf Anfrage

passend zur Saison haben wir abwechslungsreiche Suppen wie Spargelsuppe, Minestrone und vieles mehr

SATTMACHER

Linsencurry 16,90

Naanbrot | Mangochutney | Joghurt

Italienische Meatballs 21,90

Baguette | Pesto | Parmesan

Couscousbowl 19,50

Couscoussalat | Zitronenhähnchen | eingelegter Schafskäse | Zitronenjoghurt

Kalbsgeschnetzeltes 34,-

Reis | Preiselbeeren

Köttbuller 21,90

Salzkartoffeln | Preiselbeeren

Chili Con Carne 13,50

gemischtes Hackfleisch | Tomaten | Kidneybohnen | Mais | Chili | Sour Cream

Gulaschsuppe 14,90

Gulasch | Kartoffeln | Paprika | Crème fraîche

Erbseneintopf 9,50

deftiger Erbseneintopf nach Art des Hauses



SOULFOOD

Wenn es etwas mehr sein darf:
Unsere Soulfood-Gerichte bringen Wärme, Genuss und ehrliches Handwerk auf den Tisch – perfekt für Feiern und Businessveranstaltungen.

FEUER UND FLAMME

Menü-Feuer

Frisch. Regional. Direkt vom Grill.

- Rinderpfeffersteak sous-vide gegart und auf dem Grill veredelt
- Eingelegtes Hähnchen
- Spareribs
- Mini-Bratwürstchen
- Antipastigemüse im Glas
- Konfierte Tomaten mit aufgeschlagenem Schafskäse – Pinker Rettich Style
- Mediterraner Nudel- oder Kartoffelsalat
- Linsensalat
- Aioli
- Tomatenbutter
- hausgemachte Currysoße
- Baguette

ab 69,90 / Person



FEUER UND FLAMME

Frisch vom Grill. Direkt vor Ihren Gästen. Ehrlicher Genuss, entspannte Atmosphäre und ein Team, das sich um den Rest kümmert.



FEUER UND FLAMME

Menü-Flamme

Mehr Auswahl. Mehr Live-Cooking. Mehr Genuss.

- Lammlachse
- Hähnchenbrust mit Mangochutney
- Rindersteak
- Lachs Zitronenspieße
- Gemüsespieße
- Antipastigemüse im Glas
- Konfierte Tomaten mit aufgeschlagenem Schafskäse – Pinker Rettich Style
- Mediterraner Nudel- oder Kartoffelsalat
- Fagiolisalat
- Aioli
- Tomatenbutter
- hausgemachte Kräuterbutter
- Baguette

ab 119,90 / Person

Besondere Genussmomente

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Grillmenü um exklusive Fleisch- und Fische Spezialitäten sowie ausgewählte Meeresfrüchte – individuell auf Ihre Veranstaltung abgestimmt.

Als Beispiel

- Dry Aged Beef
- Riesengarnelen
- Ganze Languste

GRILLSERVICE

Für unser Grillbuffet bringen wir die notwendige Grilltechnik mit und bereiten die Speisen frisch vor Ort für Ihre Gäste zu.

Die Pauschale beinhaltet den Grill, das benötigte Equipment sowie die Betreuung durch unser Team während der vereinbarten Veranstaltungszeit. So können Sie den Tag entspannt mit Ihren Gästen genießen, während wir uns um Aufbau, Zubereitung und Abbau kümmern.

300,- / Pauschale



FEUER UND FLAMME

SALATE

Fagiolisalat

Linsensalat

Italienischer Kartoffelsalat

Gurkensalat

Wildkräuter - Burrata Salat

Wassermelonen Schafskäse Salat

DIPS

Unsere Dips werden in Kleinen Weckgläsern
portioniert oder in großen Portionen zum
Teilen geliefert

Aioli	2,50
Tomatenbutter	2,50
Thymianbutter	2,50
Kräuterbutter	2,50
Mango-Chutney	4,50
Aufgeschlagene Schafskäse-Creme	4,50

BROT

Hausgemachte Focaccia (eine ganze)	14,90
Baguette	3,90
Chiabatta	3,90
Naanbrot	3,90





GEMEINSAM

Die schönsten Gespräche beginnen oft an einem liebevoll gedeckten Tisch. Frische Zutaten, fein abgestimmte Menüs und ein Gespür für die kleinen Details schaffen den passenden Rahmen für gemeinsame Genussmomente.

ZUM TEILEN UND GENIESSEN



Bella Italia

Lange Abende, viele kleine Schalen auf dem Tisch, ein gutes Glas Wein und Gespräche, die einfach nicht enden möchten.

- Salat mit Burrata
- Konfierte Tomaten mit aufgeschlagenem Schafskäse – Pinker Rettich Style
- Aioli
- Oliven
- Hausgemachte Focaccia
- Italienische Meatballs in Tomatensoße mit Pesto und Parmesan
- Rosmarinkartoffeln
- Limoncello-Tiramisu

ab 59,90 / Person

Land & Leben

Für Tage, an denen der Tisch gar nicht groß genug sein kann.

- Schafskäsecreme
- Baguette
- Kürbis- oder Tomatenbruschetta
- Rotkohlsalat
- Rote-Bete- oder Orangen-Fenchel-Carpaccio
- Parmesanknödel
- Rind Bourguignon
- Apfelkompott mit Sahne und Crumble

ab 79,90 / Person

ZUM TEILEN

Manche Gerichte sind einfach dafür gemacht, geteilt zu werden. Gemeinsam am Tisch zu sitzen, zu lachen und sich Geschichten zu erzählen. Denn ganz egal, ob zu Hause, in unserem Bistro, in unserer Eventlocation oder irgendwo anders auf der Welt – das Leben darf bunt sein.



GEMEINSAM GENIESSEN



Land & Meer

- Wildkräutersalat mit Burrata
- Gazpacho oder römische Tomatensuppe
- Zitronenrisotto mit gebratenem Lachs
- Cheesecake-Creme

69,90 / Person

Abendgold

- 2 Austern mit Vinaigrette oder Garnelen mit Safranmayo
- Französische Zwiebeltarte mit Zitronenschmand
- Trüffelrisotto mit Rinderfilet
- Schokolade im Glas

149,- / Person

ZUM GENIESSEN

Der erste Gang – ein Teller
voller Liebe zum Detail.

Der zweite Gang – klingende
Gläser, feine Aromen und
Gespräche, bei denen die Zeit
plötzlich keine Rolle mehr
spielt.

Jeder weitere Gang wird Teil
einer Geschichte, die man
gemeinsam schreibt.



ZUM TEILEN UND GENIESSEN



Mediterranes Buffet

Wie ein Fest unter freiem Himmel: frisches Gemüse, duftende Kräuter und mediterrane Köstlichkeiten laden zum Teilen, Genießen und langen Gesprächen ein.

- Rote-Bete-Carpaccio
- Whipped Feta – Pinker Rettich Style
- Aioli
- Bœuf bourguignon
- Zitronenhähnchen
- Couscous-Salat
- Rosmarinkartoffeln
- Ofengemüse
- Joghurt-Dip
- Panna Cotta mit frischen Früchten
- Auf Wunsch ergänzen wir dieses Buffet um eine Fischezialität – saisonal ausgewählt und nach aktuellem Marktpreis berechnet.

ab 49,90 / Person

BUFFET

Mit unseren Buffetvorschlägen möchten wir Ihnen einen Eindruck unserer Küche geben. Gerne ergänzen wir diese – passend zu Ihrer Veranstaltung und unseren saisonalen Möglichkeiten.

Festliches Buffet

Besondere Anlässe verdienen besondere Küche. Dieses Buffet vereint beliebte Klassiker mit hochwertigen Zutaten und handwerklicher Zubereitung. Herzhaft, zeitlos und mit viel Liebe zum Detail – für Feste, an die man sich gerne erinnert.

- Blumenkohl-Cremesüppchen mit weißer Schokolade
- Rinderschmorbraten
- Zitronenhähnchen
- Italienischer Schweinebraten
- Buttergemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle
- Gemischter Blattsalat mit Öl-Essig-Vinaigrette
- Grießpudding mit Beerenspiegel
- Schokoladenmousse

ab 59,90 / Person





SÜSSES

SÜSSES

Dessert

Limoncello Tiramisu	4,50
Panna cotta	4,50
Grießbrei	4,50
Cheesecake Creme	4,50

Kuchen

Schwedische Nusstorte mit Cafécreme	32,-
Käsekuchen	32,-
Schokoladentarte	29,-
Französischer Apfelkuchen	27,-
Apfelkuchen auf Olivenölbasis	32,-

SÜSSE MOMENTE

Manchmal braucht es nicht viel, um glücklich zu sein – hausgemachter Kuchen, cremige Desserts und Zeit mit den Menschen, die einem am Herzen liegen.



MEHR ALS GUTES ESSEN

Wir glauben, dass die schönsten Erinnerungen dort entstehen, wo Menschen sich willkommen fühlen. Dafür schaffen wir den Rahmen – mit ehrlicher Küche, einem aufmerksamen Team und ganz viel Herz.

MEHR ALS GUTES ESSEN



Gastgeber sein

Jede Feier ist anders. Deshalb bieten wir unseren Service genau so an, wie er zu Ihrer Veranstaltung passt – flexibel für kleinere Feiern oder als Rundum-Betreuung mit fester Serviceleitung für größere Veranstaltungen.

- Eindecken und stilvolle Vorbereitung
- Empfang Ihrer Gäste
- Getränke- und Weinservice
- Betreuung mehrgängiger Menüs
- Buffetservice
- Grillservice & Live-Cooking
- Cocktail- und Barservice
- Betreuung bis in den Abend
- Auf- und Abbau
- Individuelle Servicekonzepte

Getränke

- Sektempfang
- Aperitifs & Spritz
- Cocktails & Longdrinks
- Weinbegleitung
- Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee & Kaffeespezialitäten

Details

- Menükarten
- Getränkekarten
- Geschirr
- Besteck
- Gläser
- Tischwäsche
- Equipment
- Dekoration
- Papeterie
- Verleih

WO WIR UNS BEGEGNEN



Das Bistro

Der Ort für Frühstück, Lunch, Dinner und all die kleinen Auszeiten zwischendurch.

Scharrnstraße 11-13, 32312 Lübbecke
05741 / 2306654
post@pinkerrettich.de

Die Eventlocation

Für Tagungen, Feiern und besondere Momente in stilvollem Ambiente.

Osnabrücker Straße 54, 32312 Lübbecke
0176 56117065
post@pinkerrettich.de

Das Catering

Ob zu Hause, im Unternehmen oder an Ihrer Wunschlocation – wir bringen Pinker Rettich dorthin, wo Sie feiern.

05741 / 2306654
post@pinkerrettich.de