



Abi Ball Prospekt



0800/ 85 700 90

www.kwcatering.de



Vorwort

Hallo und willkommen bei K.W. Catering & Events,

wir freuen uns über dein Interesse an unseren Abi-Ball Spezialangeboten.

Euer Schulabschluss steht bevor und bedarf einer erfolgreichen und unvergesslichen Abschlussfeier.

Hier möchten wir uns als kompetenter Partner eures Festausschusses empfehlen. Wir wissen um die Schwierigkeit ein solches Event zu veranstalten. Bei kaum einer anderen Feierlichkeit sind die Bedürfnisse und Wünsche so viel unterschiedlicher Personen zu berücksichtigen.

Hier beginnt es stets mit dem Problem, sich auf ein Budget zu einigen, die passende Buffetauswahl zu treffen -bei der auch an Vegetarier und Muslime gedacht werden muss-, eine Musikband zu finden, die jedem Geschmack gerecht wird, und, und, und.....

Du siehst, aus unserer jahrelangen Erfahrung mit der Organisation von Abi Bällen kennen wir eure Probleme. Daher würden wir uns freuen, euch bei der Planung und Durchführung eurer Abschlussfeier unterstützen zu dürfen.

Gerne erstellen wir euch auf Anfrage ein individuelles Angebot oder Ihr schaut euch unsere Vorschläge auf den folgenden Seiten an

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer gebührenfreien **Beratungs- & Bestellothline** ☎ **0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer
Geschäftsführer
Cateringbetriebswirt

Abi Ball

Buffetangebote



Buffetvorschlag (small Budget) Lieferbar ab 70 Personen

Kalter Buffeteil:

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinerücken
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime
Pikant gewürzte Chicken Wings
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

pikantes Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen aromatisiert mit frisch gebrühtem Kaffee
Hähnchenbrustgeschneitztes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm
Pollo Picante mit Hähnchenbruststreifen, frischem Paprika und Pak-Choi in einer Orangen-Chilisauce
Zucchini-Spinat-Canneloni mit pikant-fruchtiger Tomatensauce, gratiniert mit geriebenem Gouda
Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat
Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing
Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise

Dessert:

Götterspeise Waldmeister und Himbeere mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person	18,95 €
ab 150 Personen	17,95 €
ab 300 Personen	16,95 €
ab 600 Personen	15,95 €



Abi Ball

Buffetangebote



Buffetvorschlag (medium Budget) Lieferbar ab 70 Personen

Kalter Buffeteil:

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo
Datteln im Speckmantel
Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum
Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime
Pikant gewürzte Chicken Wings
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Bandnudeln mit Wildlachsstücken und blanchiertem Blattspinat in einer Sahnesauce
Schnitzel Cordon Bleu gefüllt mit Hinterkochschinken und Gouda
ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce
Süßkartoffel-Wok mit Austernpilzen, Lauch und Ingwer in süßer Chilisauce
In Butter geschwenkte Salzkartoffeln
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Capresalat –Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme
Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat
Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing

Dessert:

Klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeersauce
Griechischer Yoghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen

Preis pro Person	23,95 €
ab 150 Personen	22,95 €
ab 300 Personen	21,95 €
ab 600 Personen	20,95 €



Abi Ball

Buffetangebote



Buffetvorschlag (large Budget) Lieferbar ab 70 Personen

Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse
Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat

Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten

Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Weißweinsauce mit Dill

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion

Medaillons vom Schweinefilet in einer Cognac-Pfefferrahmsauce

Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen einer Tomaten-Mozzarella-Sauce

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Feine Bandnudeln mit blanchiertem Blattspinat in Rahm

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreame

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse

Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker

Preis pro Person
ab 150 Personen
ab 300 Personen
ab 600 Personen

28,95 €
27,95 €
26,95 €
25,95 €



Drei rundum sorglos Angebote für deinen Abiball



Die rundum sorglos Angebote gelten für eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden.
Buffet, Getränkefltrate, Service, Geschirr und Besteck und Tischwäsche sind inklusive !

Die Angebote können wir in ganz Nordrhein-Westfalen in jeder Schule, bzw. Location durchführen. Fehlt euch ein passender Veranstaltungsort, helfen wir gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal, sowie Auf und Abbau der Veranstaltung berechnen wir eine einmalige in Höhe von Servicepauschale von 200,00 €

Bei Bedarf könnt Ihr bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

	Spar Pauschale	Klassik Pauschale	Exklusiv Pauschale
Buffetvorschlag	Nr. 1 small Budget	Nr. 2 medium Budget	Nr. 3 large Budget
Getränke Flatrate	Warsteiner Pils Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft	Warsteiner Pils Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Chardonnay Don Tomas La Nuestro Tempranillo tinto	Warsteiner Pils Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Grauburgunder Dornfelder Thorsten Krieger Rose
warme Getränke	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee
Tischwäsche	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
Geschirr & Besteck	Ja, Standard	Ja, Standard	Ja, Standard
Gläser	Ja	Ja	Ja
Servicepersonal	Ja	Ja	Ja
Sonstige Dienstleistungen & Equipment	Aufbau und Eindecken Theken Schankanlage Kühlung einfache Papierservietten Abbau	Aufbau und Eindecken Theken Schankanlage Kühlung Papierservietten edel Abbau	Aufbau und Eindecken Theken Schankanlage Kühlung Tuchservietten Abbau
Pauschalpreis Pro Person	44,00 €	49,00 €	54,00 €

Alternativ könnt Ihr die Getränke auch selbst organisieren oder wir übernehmen einen Getränkeverkauf

Pauschalpreis ohne Getränke Pro Person	32,00 €	37,00 €	42,00 €
---	---------	---------	---------



Getränke- verkaufspreise



Warsteiner Pils	0,25l	1,80 €
Cola, Fanta, Sprite	0,25l	1,80 €
Mineralwasser	0,25l	1,80 €
Orangensaft	0,25l	1,80 €
Apfelsaft	0,25l	1,80 €
Sekt	0,1l	1,80 €
	0,75l	12,60 €
La Nuestro Tempranillo Tinto (Rotwein)	0,2l	3,60 €
	0,75l	12,60 €
Chardonnay Don Tomas (Weißwein)	0,2l	3,60 €
	0,75l	12,60 €
Thorsten Krieger Rosé (Rosewein)	0,2l	3,60 €
	0,75l	12,60 €
Wodka	2cl	1,80 €
Krumme Kirsch	2cl	1,80 €
Jägermeister	2cl	1,80 €
Baileys	2cl	1,80 €
Mariacron	2cl	1,80 €
Bacardi	2cl	1,80 €
Johnny Walker	2cl	3,60 €
Longdrinks	2cl + 0,2l	3,60 €
Tasse Kaffee		1,80 €
Caipirinha		5,40 €
Sex on the beach		5,40 €
Long Island Ice Tea		5,40 €
Tequila Sunrise		5,40 €
HUGO		3,60 €

Weitere Getränke, sowie andere Biersorten, Weine, Spirituosen und Cocktails auf Anfrage.





Equipment

Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	2,30 €
Festzeltgarnitur komplett	12,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	23,20 €
Stehtisch, 80cm DM	10,00 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	13,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,50 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	15,00 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	9,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	35,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	70,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	155,00 €
Flaschenkühlschrank	40,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,25 €
Weinglas „All in One“	0,35 €
Sektglas	0,30 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,50 €
Terrassenheizstrahler	30,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	21,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	195,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	165,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	650,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage

Personal

Koch	pro Person / Stunde	35,00 €
Barkeeper	pro Person / Stunde	32,00 €
Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine)	pro Person / Stunde	30,00 €
Grillhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.)	pro Person / Stunde	22,50 €
Servicekraft	pro Person / Stunde	26,50 €
Zapfer / Buffetkraft	pro Person / Stunde	26,50 €
Aufbauhelfer	pro Person / Stunde	22,50 €

