



Böhni's Genussmanufaktur
Catering Portfolio 2024

Maria Böhner

Karl-Reimann-Ring 13b, 99087
Erfurt

0162-2622364

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,
LIEBE FREUNDE DES GUTEN GESCHMACKS...

MIT VORLIEGENDER CATERING-MAPPE MÖCHTEN
WIR IHNEN UNSER PORTFOLIO UNTERBREITEN.

VORAB MÖCHTEN WIR IHNEN MITTEILEN,
DASS ES SICH

UM EINEN AUSZUG UNSERES ANGEBOTES HANDELT.

GERNE KÖNNEN SIE AUCH EIGENE VORSCHLÄGE,
WÜNSCHE UND IDEEN EINBRINGEN, WELCHE
WIR MIT ERFOLG UMZUSETZEN WISSEN.

Freundliche Grüße

Maria Böhner

Machen Sie Ihre Veranstaltung zu unserer Aufgabe...,
Lassen Sie sich begeistern.

Ihr Anlass,
Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Jubiläum,
Betriebsfeier, Tagung, Konferenz, Trauerfeier etc., wir kümmern uns
gerne darum.

Machen Sie Ihre Festivität zum kulinarischen Leckerbissen.
Vom klassischen Buffet
(ab 10 Personen) über
modernes Fingerfood bis zur
deftigen Grillecke ,
wir beköstigen Sie aus Leidenschaft.

In einem Vorgespräch möchten wir Sie beraten, Organisation und
Umsetzung abstimmen, sowie Ihre Wünsche herausfinden.
Sollten keine Räumlichkeiten vorhanden sein, so stellen wir diese
gerne zur Verfügung.

Fingerfood

Spieße

- Kräutermarinierte Champignons 2,00€
- Kirschtomate-Mozzarella-Basilikum 2,00€
- Feta-Tomaten-Oliven 2,20€
- Saltimbocca vom Schwein 3,00€
- Hähnchenbrust mit Chili mariniert 3,00€
- Hähnchenbrust mit Tomatenpesto 3,00 €
- Hähnchenbrust-Aprikosen mit Mango-Senf-Marinade 3,00€
- Rinderhack mit getrockneten Tomaten, Feta und Kräuterpesto 2,80€
- Würzige Hackfleischspieße mit Tomaten 3,00€
- Lammhack mit Feta und getrockneten Tomaten 3,80€
- Pute und Schwein mit Tomatenpesto 3,50€
- Garnelen und Zuckerschoten mit grünem Pesto wahlweise mit Aioli 3,50€
- glasierte Lachswürfel in Limettensoße 3,50€
- gefüllte Eier 1,50€

Mindestbestellmenge des Fingerfoods 15 Stk. pro gewählter Einheit

Salate im Gläschen

- klassischer Kartoffelsalat 2,00 €
- klassischer Kartoffelsalat mit Miniwürstchen 2,20€
- Nudelsalat mit gebratenem Gemüse 2,00€
- Couscoussalat mit Gemüse und Hähnchen 3,60€
- Couscoussalat mit Gemüse 2,50 €
- Glasnudelsalat mit Shrimps und getrockneten Tomaten 3,50€
- Gurkensalat mit Lachs 3,50€
- Thunfischsalat mit Kirschtomate und Ei 3,20€

Blätterteigtaschen

- Spinat-Fetafüllung 2,20€
- Hackfleischfüllung 2,20€
- Lachs-Spinatfüllung 2,20€

Mindestbestellmenge des Fingerfoods 15 Stk. pro gewählter Einheit

Gefüllte Wraps (halbe)

-mit Mozzarella, Parmaschinken und Parmesan 3,40€

-mit Hühnchen, Salat und Ceasars-Dressing 3,40€

-mit Thunfischcreme und Salat 3,40€

Minipizzen

-mit Mozzarella und Tomate 1,90 €

-mit Speckwürfelchen und Käse 1,90 €

-mit Schinken und Ananas 1,90 €

-mit Salami und Zwiebel 1,90 €

-mit Lachs und Champignons 2,50 €

Mindestbestellmenge des Fingerfoods 15 Stk. pro gewählter Einheit

Belegte 1/2 Brötchen (gemischte Sorten)

- Kräuterquark mit Schnittlauch 2,00€
 - Frischkäse und Kräuter 2,00€
 - Gouda mit Dekortraube 2,90€
 - Camembert und Dekortraube 2,90€
 - Mozzarella, Tomate und Pesto 2,90€
 - Salami mit Cornichon 2,90€
- Gekochter Schinken mit Cornichon 2,90€
- Putenbrustfilet mit Orangenstreifen 2,90€
- Parmaschinken mit Melonenhobel 3,60€
- Roastbeef mit Senf oder Meerrettich 3,60€
 - Zwiebelmett mit Zwiebelwürfeln 2,90€
 - Lachs und Meerrettich 3,90€

Mindestbestellmenge des Fingerfoods 12 Stk. pro gewählter Einheit

Canapes (gemischte Sorten Baguette
fein ausdekoriert

- Kräuterquark mit Schnittlauch 2,20€
- Frischkäse und Kräuter 2,20€
- Gouda mit Dekortraube 2,50€
- Camembert und Dekortraube 2,50€
- Mozzarella, Tomate und Pesto 2,50€
- Salami mit Cornichon 2,60€
- Gekochter Schinken mit Cornichon 2,50€
- Putenbrustfilet mit Orangenstreifen 2,80€
- Parmaschinken mit Melonenhobel 3,50€
- Roastbeef mit Senf oder Meerrettich 3,50€
- Zwiebelmett mit Zwiebelwürfeln 2,80€
- Lachs und Meerrettich 3,50



Mindestbestellmenge des Fingerfoods 15 Stk. pro gewählter Einheit

Nachtische im Gläschen

- Rote Grütze mit Vanillesoße 2,50€
 - Erdbeertraum 2,50€
- Grießdessert mit Roter Grütze 2,50€
- Milchreis mit Zucker und Zimt 2,50€
- Schokopudding mit Vanillesoße 2,50€
- Vanillepudding mit Fruchtdeko 2,50€
 - Creme brulée 3,50€
 - Obstsalat 3,00€
- Frischkäse- Quark Creme mit Fruchtmouse



Obstplatte wie abgebildet 14,90€ pro Person.

Böhni's Snacktabls

Wir haben die klassische Käse-und Wurstplatte neuaufgelegt und es etwas ganz schickes gestaltet.

Eine Variation aus verschiedenen Käsesorten, Wurstspezialitäten, Aufstrichen, Obst und Gemüse. Da zu reichen wir Brot und Brötchen sowie Baguette.



Pro Person werden 14,90€ angesetzt. Es gibt unzählige Varianten bitte sprechen Sie uns an.

Buffet Auswahl

Vorspeisen

- Knackig frischer, gemischter Salat mit Himbeer- und Honig-Senfdressing
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
- Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum
- Gurkensalat mit Sahne
- Gurkensalat Essig, Öl
- Bauernsalat mit Schafkäse, Peperoni und Oliven
- Nudelsalat
- Weißkrautsalat mit Speckwürfeln
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speckwürfeln
- Linsen- Mango Salat
- Rote Beete- Feta- Walnuss Salat

Diverse Antipasti

- verschiedene, gebratene Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit Olivenöl, Balsamico und frischen Kräutern mariniert
- Gebratene Champignons mit Kräuter-Knoblauchquark
- Frittierte (panierte) Champignons mit Kräuter- Knoblauchquark
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum an Balsamicocreme
- Parmaschinken mit Melonenscheiben
- Datteln im Speckmantel
- Gebakener Ziegenkäse an Rucola in Himbeerdressing und Brot
- Reibeküchlein mit Räucherlachs und Crème fraîche

Herzhafte Suppen

- Kürbissuppe
- Soljanka
- Ebsensuppe
- Gulaschsuppe
- Tomatensuppe
- Kartoffelsuppe

Hauptspeisen

Schwein

- Krustenbraten
- Zwiebelfleisch
- Schweinegulasch
- Spare-Ribs
- Schweinerollbraten
- Schweinebraten
- Schweinelendchen an Preiselbeer-Pfeffersauce
- Medaillons in Champignon-Rahmsoße
- Geschnetzeltes vom Schwein in diversen Variationen
- Grillhaxe
- Spanferkelbraten
- Schnitzel mit ausgewählten Soßen Ihrer Wahl
(Champignon-Rahm, Pfeffer- Rahm, Weißwein-Sahne, etc.)
- Lasagne mit Hackfleisch
- Wiener Würstchen
- Nürnberger Würstchen
- DDR Jägerschnitzel
- Gefüllte Champignons mit Hackfleisch

Hauptspeisen Rind

- Sauerbraten
- Rinderbäckchen
- Schwarzbierpfanne mit Pilzen
- Rinderzunge in Petersilien-Butter
- Zwiebelrostbraten
- Rinderrouladen
- Rindergulasch oder halb/halb
- Kalbsschnitzel
- Lasagne mit Hackfleisch

Geflügel

- Geschnetzeltes von der Pute oder Hähnchen in diversen Variationen
 - Putenrollbraten
 - Backhendl
- Hähnchenbrust belegt mit Ananas, Preiselbeeren oder Tomate mit Käse
überbacken
 - Hähnchenkeulen
 - Chickenwings
 - Chickennuggets

Pfannen

- Schwarzbier Pfanne mit Pilzen
- Hähnchen- Ananaspfanne
- Mexikanische Pfanne mit Bohnen, Mais
- Pfundspfanne
- Champignon-Hähnchen Pfanne
- Mediterrane Gemüsepfanne in leichtem Tomatensugo, mit Parmesan überbacken

Fisch

- gegrillte Lachsseite
- Gegrilltes Lachsfilet mit Spinat
- Garnelen auf zartem Gemüse mit Kokosmilch
- Einmarinierter Hering mit Zwiebeln und Äpfeln
- Backfisch oder Fischstäbchen

Vegetarisch

- Lasagne vegetarisch
- Auberginen-Schafskäseauflauf
- Kürbis-Fenchel Auflauf mit Feta Käse
- Penne (vegetarisch) mit hausgemachter Pesto, Rucola, Pinienkernen und Parmesanhobeln

zu den Hauptspeisen als Beilagen wählbar:

Gemüse:

Speckböhnchen

grüne Bohnen im Speckmantel

gegrillte Champignons

Rosenkohl ,Brokkoliröschen

Blumenkohl ,buntes Grillgemüse

Buttergemüse, Kaisergemüse

Sauerkraut, Rotkraut

Beilagen:

Petersilienkartoffeln

Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Schupfnudeln

Spätzle, Nudeln

Kroketten, Pommes

Reis, Wildreis

Semmelknödel, Kartoffelknödel

BBQ Angebot

- Schweinerückensteaks
- Schweinenackensteaks,
- Herzhaft gewürzter Bauchspeck
- Spareribs
- Thüringer-, Krakauer-, Nürnberger Würstchen
- Hähnchenbruststeaks
 - Putenbruststeaks
 - Rinderhüftsteaks
 - Rib-Eye-Steaks
- Lammkoteletts, Lammlachse und Lammfilets
 - Dorade
 - Lachs
 - Riesengarnelen

Beilagen vom Grill:

bunte Gemüsespieße, Folienkartoffeln, Maiskolben
gemischter Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter,
verschiedene Dips und Grillsoßen



Catering
BILDER





Catering
BILDER



AGB`s Cateringmappe Auflage 9/2024

Mängel und Schadensersatzpflicht:

Die Ware ist bei Anlieferung zu überprüfen und eventuelle Mängel sofort anzuzeigen. Sollte keine sofortige Beanstandung der Ware stattfinden, gilt die Ware als angenommen und ist zur vollen Bezahlung gültig. Wir sind dem Auftraggeber zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn uns Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Lieferungen, Leistungen und Angebote von Böhni`s Genussmanufaktur vertreten durch Frau Maria Böhner, erfolgen ausschließlich auf den Grundlagen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Stornierung:

Bei der Stornierung von bereits erteilten Aufträgen machen wir folgende Stornogebühren geltend:

7-14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 20 %,

3-7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 40 %

0-3 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75 %

auf den vorab kalkulierten Betrag der Bewirtung.

Veranstaltungsteilnehmer und Termine:

Um eine reibungslose Organisation Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, benötigen wir spätestens 7 Tage vor dem vereinbarten Termin die genaue Personenzahl.

Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage und wird in Rechnung gestellt. Unsere Unternehmensphilosophie ist es, vereinbarte Termine einzuhalten. Gelingt dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Auftraggeber eine Toleranz von bis zu

45 Minuten zu.

Maria Böhner, Telefon: 0162-2622364, email: maria.boehner@icloud.com

Sitz der Firma: Karl-Reimann-Ring 13b, 99087 Erfurt

Steuernummer: 151/208/17776, Geschäftsführerin: Maria Böhner

Bankverbindung: Commerzbank Erfurt IBAN: DE52 8204 00000150914000, BIC: COBADEFFXXX