

ORTH CATERING
RHEIN - WIED

Guten
Appetit!



orth-catering.de



Liebe Gäste,

Sie haben den Anlass, wir machen den Rest!

Unser Ziel ist, dass Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind. Dabei sorgen meine Mitarbeiter und ich von Anfang an für eine individuelle Beratung, stressfreie Vorbereitung und Planungssicherheit.

Wir überlassen nichts dem Zufall. Vom ersten Kennenlernen bis zu Ihrem Veranstaltungsende sind wir mit Kompetenz und Engagement für Sie da.

Ihre Empfehlung ist unser größtes Lob.

Unsere Buffets

Italienisches Buffet

Griechisches Buffet

Landhaus Buffet

Bayerisches Buffet

Grill Buffet

Westerwaldbuffet

Spanisches Buffet 1

Spanisches Buffet 2

Hochzeitsbuffet 1

Hochzeitsbuffet 2



oder ...

Canapés oder Brötchen

Salate

Kalte Vorspeisen und Platten

Suppen

Fingerfood

Hauptgerichte

Beilagen

Desserts



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum und Balsamicodressing
Gebratene Paprika, Zucchini, Auberginen, Basilikum Oliven, gefüllte Kirschpaprika
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomaten-Knoblauch Vinaigrette
Rucolasalat mit Pinienkernen und gehobelten Parmesanspänen
Verschieden gebackene Ciabatta Sorten mit Tomatenpesto

Hauptspeisen

Italienischer Filetauflauf mit Tomaten, Schinken und Crème fraîche
Zitronenhähnchen mit Rosmarin und Knoblauch mariniert
Grillgemüse mit Tomaten und Olivenöl
Kartoffelgnocchi in Basilikumbutter
Gebratene Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna cotta mit Erdbeersugo
Tiramisu mit Mascarponecreme



Griechisches Buffet

Vorspeisen

Gebratene Auberginen, Zucchini, eingelegte Oliven, Paprika,
Champignons, gefüllte Weinblätter
Frisches Fladenbrot mit Kräuterbutter

Hauptspeisen

„Gyros“ aus der Riesenpfanne mit Zaziki und Zwiebeln
„Souvlaki“ kleine marinierte Fleischspieße von Geflügel und Lamm vom Grill
„Moussaka“ Griechischer Auflauf mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, Kartoffeln
und Hackfleisch
Tomatenreis und Rosmarinkartoffeln
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Bunter Krautsalat mit Peperoni
Mischsalat der Saison mit Joghurtdressing und Essig-Öl

Dessert

Griechischer Joghurt mit Erdbeermus



Landhaus Buffet

Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Mettwurst und Gartenkresse
Verschiedene Lachsvariationen mit Honig-Senf-Dill-Sauce
Hausmacher Wurst und Bratenspezialitäten mit frischem Bauernbrot
Gemischte Salatauswahl mit Vinaigrette
Hausmacher Apfel-Griebenschmalz
Laugengebäck und Kümmelstangen

Hauptspeisen

Roastbeef - rosagebraten - in der Pfefferkruste
Gebratene Serviettenknödel, Speckbohnen

Dessert

Vanillecreme mit Beeren garniert
Käse vom Holzbrett



Bayerisches Buffet

Vorspeise

Hausmacher Wurstspezialitäten
Bayerischer Käse vom Holzbrett mit Weintrauben garniert
Großmutter's Obatzter
Hausmacher Kartoffelsalat mit Speckwürfeln
Bunte Salatplatte mit knackfrischen Blattsalaten und einem Joghurtdressing
Laugengebäck und Kümmelstangen

Hauptspeisen

In der Schwarte gebackener Hinterschinken mit Starkbiersauce
Münchner Weißwurst mit süßem Senf
Würziges Gröstl mit Kräuterschmand
Bayerisches Kraut mit Kümmel
Frisches Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
Kartoffelknödel

Dessert

Bayerische Creme mit Frucht-Topping



Grill Buffet

Vorspeise

Grüner Mischsalat mit Joghurtdressing
Tomaten Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum
Gemischtes Baguette

Hauptspeisen

Grillsteak vom Nacken, Lummer mit Kräuterbutter
Mariniertes Hähnchen mit verschiedenen Grillsaucen
Verschiedene Würstchen
Folienkartoffel mit Kräuterdip

Dessert

Weincreme mit Trauben und Sahne garniert



Westerwaldbuffet

Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Mettwurst und Gartenkresse
Bunte Blattsalate der Saison mit French Dressing
Reichhaltige Brot und Baguette-Auswahl mit Kräuterbutter

Hauptspeisen

Geschmorter Rinderbraten in eigener Sauce
Döppekooche mit Speck Mettwurst und Apfelmus
Saisongemüse
Backeskartoffeln mit Speckbechamel, Butterspätzle

Dessert

Vanillecreme mit frischem Erdbeer-Topping
Apfelriemchen mit geschlagener Sahne



Spanisches Buffet 1

Vorspeisen

Spanische Chorizo
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Thymian-Hackbällchen in Tomatensauce
Käse mit südländischen Früchten garniert und Olivenbrot

Hauptspeisen

„Paella“ - Reisgericht mit Meeresfrüchten und Garnelen
Hähnchen in Knoblauchsauce nach spanischer Art
Kartoffel mit Meersalz gekocht

Dessert

Crème Catalan



Spanisches Buffet 2

Vorspeisen

Gaspacho mit gerösteten Brotwürfeln
Spinat-Empanadillas mit Knoblauchcreme
Eingelegte Paprika mit getrockneten Tomaten und Chorizo
Bunter Mischsalat mit einer Kräuter-Vinaigrette
Verschiedene Ciabatta-Sorten

Hauptspeise

Schweinerückenbraten gefüllt mit Feigen, Oliven und Mandeln
Mariniertes Lachsfilet mit „Zitronengras-Pfeffer“

Beilagen

Kräuterreis
Verschiedene Kartoffel-Tortilla

Dessert

Mango-Mousse mit Passionsfrucht



Hochzeitsbuffet 1

Curry-Zitronengras-Suppe mit gebratener Garnele

Wildkräutersalat mit einem Sesam dressing
Speckcroutons

Schweinefilet im Gemüsestrudelteig auf Portweinjus
mit gebratenen Champignons

Maispouardenbrust - gefüllt mit Kräuter-Crème fraîche
auf Riesling-Velouté

Gemüse der Saison

Frische Tagliarini in Butter geschwenkt
Kartoffelgratin

Crème Brûlée von der Tonkabohne



Hochzeitsbuffet 2

Rinderconsommé mit einer Steinpilzravioli

Räucherlachs an Spinatsalat
Pinienkern-Vinaigrette
mit Basamicoglace

Gefüllte Kalbsrücken-Rose mit Sherryrahm
Sauerbraten vom Hirsch in einer Gewürzsauce

Gemüse der Saison

Schupfnudeln in Butter geschwenkt
Speck-Kartoffelplätzchen mit Kräutern

Baumkuchenterrine, Zitronengras mit Nusskrokant auf Erdbeerspiegel

Canapés oder Brötchen

Unsere Canapés werden aus knackigen Baguettebrot- oder Schwarzbrot-scheiben hergestellt, die gebuttert und dann mit einem Salatblatt belegt werden. Den Belag bestimmen Sie selbst:

Bei unseren Canapés empfehlen wir Ihnen 5-6 Stück pro Person

	Canapés	½ Brötchen
Frischwurstaufschnitt	1,00 €	1,50 €
Katenschinken	1,50 €	1,70 €
Holsteiner Salami	1,50 €	1,70 €
Lachsschinken	1,50 €	1,70 €
Serrano- oder Parmaschinken	1,50 €	1,70 €
Frisches Mett mit Zwiebeln	1,50 €	1,70 €
Geräucherte Putenbrust	1,50 €	1,70 €
Tomate mit Mozzarella	1,50 €	1,70 €
Kasseler	1,50 €	1,70 €
Schweinebraten	1,50 €	1,80 €
Gebratenes Roastbeef mit Remoulade	1,80 €	2,00 €
Geräucherter Lachs mit Zitrone und Dill	1,80 €	2,00 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	1,80 €	2,00 €
Schnittkäse	1,50 €	1,70 €
Verschiedene Käsespezialitäten	1,70 €	1,80 €

Die Garnitur kann variieren, je nach Angebot und Saison

hmm... lecker!!!

Salate

	100 g/Preis
Waldorfsalat mit Sellerie, Ananas, Mandarinen, Äpfeln und Walnüssen	1,60 €
Omas Nudelsalat mit Schinkenwurst, Ei, Gewürzgurke in Dressing	1,20 €
Bayerischer Speckkartoffelsalat mit Räucherspeck und Zwiebeln	1,20 €
Berliner Kartoffelsalat in Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt und Schnittlauch	1,20 €
Bunt gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	Tagespreis
Eiersalat mit Spargel und Champignons	1,50 €
Bunter Matjessalat mit Äpfeln, Gewürzgurken und Paprika in Kräuterdressing	1,50 €
Nordseekrabbensalat in pikant gewürzter Mayonnaise	2,50 €
Argentinischer Rindfleischsalat mit Tomatenpaprika und Silberzwiebeln	1,50 €
Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Mandarinen, Champignons, Ananas und Spargel	1,50 €
Ital. Lauchsalat mit Porree, Ei, Äpfeln Ananas und Mandarinen	1,50 €
Pikanter Krautsalat	1,20 €



Kalte Vorspeisen und Platten

Frischwurstaufschnittplatte	1,50 €
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken	2,00 €
Schinkenröllchenplatte mit Spargel und Remoulade	2,50 €
Serrano- oder Parmaschinken mit Honigmelone	2,50 €
rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles und Remoulade	3,00 €
gemischte Bratenaufschnittplatte	3,00 €
Kasseler, Roastbeef, Schweinebraten und Putenbrust	
Räucherfischplatte mit Butterfisch - Heilbutt, Forelle und Lachs	4,00 €
Käseplatte mit Schnittkäse, internationalen Spezialitäten mit frischen Früchten der Saison	4,00 €
Tomate - Mozzarellaplatte mit frischem Basilikum	2,50 €
Mettigel	2,50 €

Dazu reichen wir Butter und eine Brotauswahl

Suppen

á 500 ml / Person

Gulaschsuppe	4,00 €
Kartoffelsuppe	4,00 €
Gyros- oder Ofensuppe	4,00 €
Weitere Suppen auf Anfrage	

Fingerfood

	Stück / pro 100 g
Partyfrikadellen	1,20 €
Mini-Schnitzel	1,50 €
Chicken-Wings mit Dip	1,50 €
Gefüllte Eier	1,00 €
Gegrillte Antipasti - z.B. Auberginen, Zucchini Champignon oder Zwiebeln	2,00 €
Cherrytomaten mit Frischkäse gefüllt	2,00 €
Gefüllte grüne Mammut-Oliven	2,00 €
Gefüllte Champignonköpfe	2,00 €
Rote Minipaprika mit Frischkäse gefüllt	2,00 €
Gemüse-Spieß aus Cherrytomaten, Paprika, Zucchini mit Kräutern der Provence in Öl	2,50 €
Paprikaschiffchen mit Frischkäse	0,60 €
Rohkostplatte mit Möhren, Gurke, Kohlrabi, Maiskölbchen, Radieschen, gelber und roter Paprika	1,00 €

Fingerfood im Glas

	Preis pro Glas
Kartoffelpuffer mit Forellenfilet / Frühlingscreme	2,50 €
Crepes-Röllchen mit Lachs-Frischkäse-Meerrettichfüllung	2,50 €
Kartoffelsalat mit Minifrikadellen	2,00 €
Ricotta-Bällchen in Tomaten-Dip	2,00 €
Italienischer Nudelsalat vegetarisch	2,00 €
Italienischer Nudelsalat mit Parmaschinken	2,00 €
Schichtsalat mit Schinken und Ei	2,00 €
Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum-Dip	2,00 €

Hauptgerichte

	Preis pro Person
Schweinenackenbraten in Zwiebelrotweinsauce	9,90 €
Spießbraten (in Scheiben) mit Zwiebelsoße	9,90 €
„Winzer Schnitzel“ mit Speck, Trauben und Nüssen	9,90 €
Putenrollbraten mit Rahmsauce	9,90 €
Prager Schinken mit Sauce	9,90 €
Putensteak in Paprikarahmsauce	9,90 €
Gulasch vom Rind mit Paprika	11,50 €
Puten-Curry-Geschnetzeltes mit exotischen Früchten	9,90 €
Wildragout mit Pfifferlingen	15,50 €
Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsauce	13,50 €
Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke und Senf	13,50 €
Leberkäse oder Fleischkäse oder Pizzafleischkäse	8,50 €
Hähnchenbrustfilet in Paprika-Soße	10,90 €
2 Gemüse-Spieße in Soße Hollandaise	7,90 €
Fleischlasagne mit Hackfleisch in einer Tomatensoße	8,50 €
Geschmorte Paprikaschote mit Hackfleisch	9,90 €
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce	13,50 €
Italienischer Hackbraten vom Blech	9,90 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Sauerrahm	12,50 €
Mediterrane Hähnchenbrust mit Zucchini, Tomaten, Oliven, Schinken und Mozzarella überbacken	11,50 €

Zu allen Speisen werden Beilagen oder Salate gereicht.
Bitte sprechen Sie uns an.

Guten
Appetit!

Beilagen

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Schmandkartoffeln
- kleine Folienkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Basmati- oder Langkornreis
- Butterspätzle
- verschiedene Nudelsorten
- Gemüseplatte der Saison

oder Blattsalate der Saison

Desserts

Preis pro Person / Portion

Mousse au Chocolat	2,00 €
Frischer Obstsalat	1,80 €
Tiramisu	2,00 €
Götterspeise mit Vanillesoße	1,50 €
Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanille-Soße	2,00 €
Quarkcreme mit Früchten	1,80 €
SchwarzwälderKirsch-Quark	1,80 €
Vanille- oder Schokoladenpudding	1,80 €
Fruchtspieße mit Früchten der Saison	2,00 €
Frische Erdbeeren nach Saison	Tagespreis

Desserts im Glas

Mascarpone-Joghurt-Creme mit Himbeer- oder Erdbeersauce	2,30 €
Joghurt-Vanille-Quark mit Pfirsich-Aprikosenmark	2,30 €
Tiramisu	2,50 €
Englisches Dessert (Kirsch-Sahne-Quark)	2,30 €
Mousse au Chocolat	2,50 €
Schwarzwälder-Kirsch-Creme	2,30 €
Weincreme	2,30 €



Andreas Orth

Mobil 0160 840 54 35

53557 Bad Hönningen

02635 73 235

53577 Neustadt (Wied)

02683 938 392

Damit Ihr Event zum Fest wird...

Wir liefern Ihnen Ihr Buffet selbstverständlich frei Haus.

Das passende Equipment wie Teller und Besteck können Sie gerne bei uns mieten.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen für Ihr Fest auch gerne höfliches und professionelles Personal zur Seite.

Und zu guter Letzt:

Damit Ihr Event nicht mit Arbeit endet übernehmen wir den Abwasch für Sie. Hier berechnen wir pauschal 1,- € pro Person.