



CATERING

VOM PROFI



STREETFOOD CATERING



AUTHENTISCHES
STREETFOOD-CATERING
MIT FRISCHEN ZUTATEN,
KREATIVEN GERICHTEN
UND EINZIGARTIGEM
GESCHMACKSERLEBNIS –
FLEXIBEL, MOBIL UND
PERFEKT FÜR JEDES EVENT!

GRILL CATERING

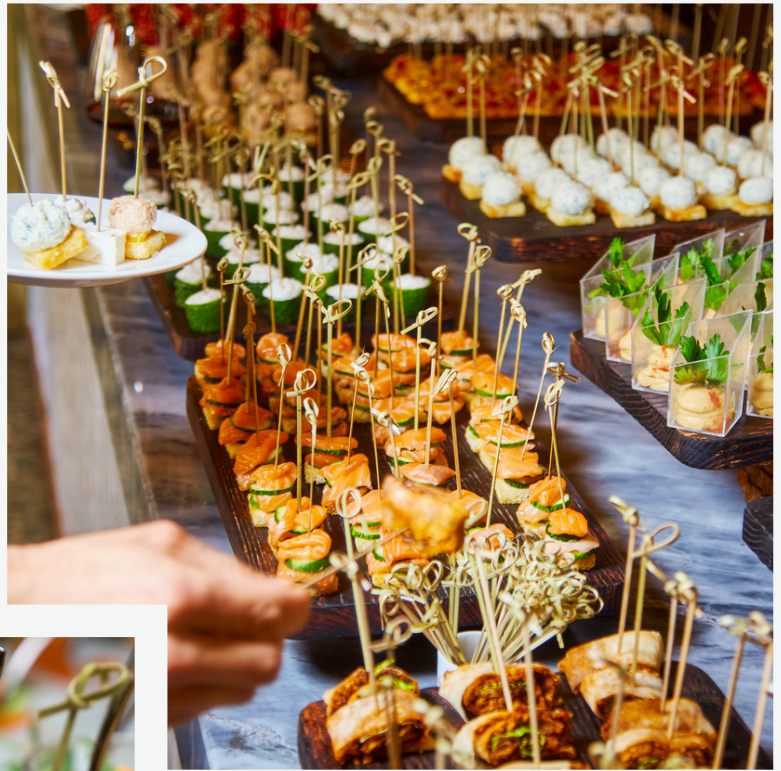


MODERNES GRILLCATERING MIT STILVOLLEN
GRILLSTATIONEN IM INDUSTRIAL LOOK –
HOCHWERTIGES BBQ, LIVE VOR DEN GÄSTEN
ZUBEREITET, FÜR EIN EINZIGARTIGES
GRILLERLEBNIS!



BUFFETS

KLASSISCHES BUFFET-CATERING MIT EINER VIELFÄLTIGEN
AUSWAHL AN FRISCH ZUBEREITETEN SPEISEN – ELEGANT
PRÄSENTIERT & GESCHMACKVOLL KOMBINIERT



STREETFOOD CATERING

Weil wir Streetfood lieben - und das schmeckt man! Unser Catering bringt authentische, kreative und frische Streetfood-Kreationen direkt zu Ihrer Veranstaltung.

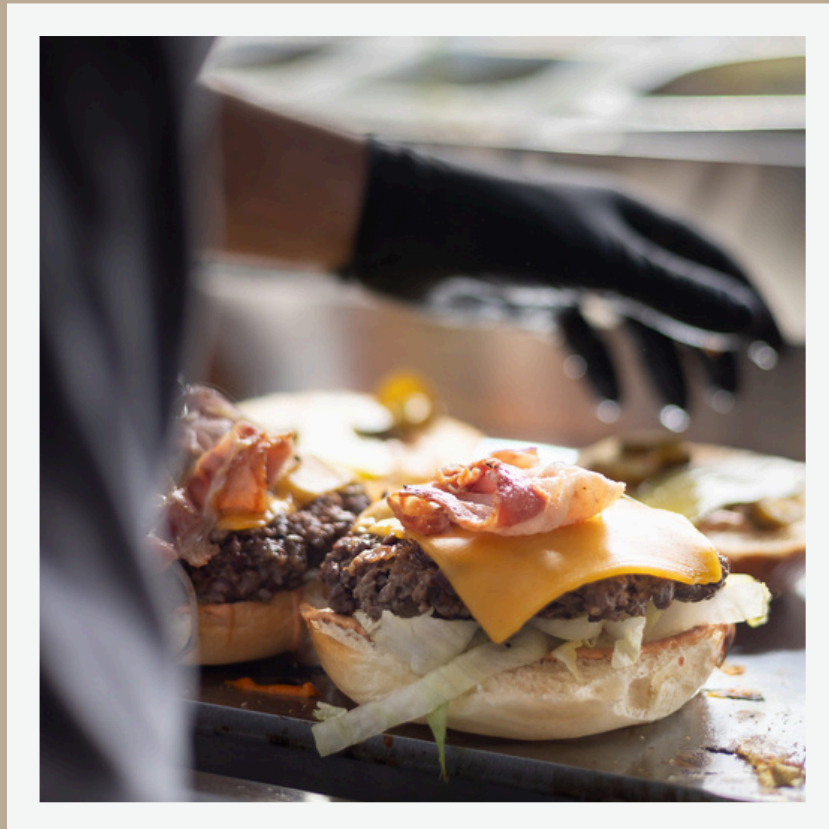
authentisch - ungezwungen - köstlich

MENÜVORSCHLAG:

BARBACOA BEEF TACOS | SALSA VERDE
SMASH BEEF BURGER | CHEDDAR | BRIOCHE
LAAB GAI | THAILÄNDISCHER HÄHNCHENSALAT | RÖMERSALAT
SOM TAM | PAPAYASALAT | GARNELEN

LIVE AUF IHRER VERANSTALTUNG VON UNSEREN KÖCHEN ZUBEREITET

39€ P.P.



GRILL CATERING

Ein Grillcatering bei uns bedeutet mehr als nur gutes Essen – es ist ein echtes Erlebnis!

MENÜVORSCHLAG:

VORSPEISEN IM WECKGLÄSCHEN

HUMUS | KORIANDER PESTO | MARINIERTER KICHERERBSEN
BUNTER QUIONASALAT | FLAMMLACHS
MELONE | ITALIENISCHER SCHINKEN | CROSTINI
COUSCOUS SALAT | FALAFEL

HAUPTSPEISEN VON UNSEREN LIVE GRILL STATIONEN

FLANKSTEAK | CHIMMI-CHURRI | RÖSTKARTOFFELN
GERÄUCHERTE OCHSENBACKE | SÜSSKARTOFFELPÜREE | MAIS | BLAUBEER-
BBQ-SAUCE
GEGRILLTES WELSFIELT | GRÜNER SPARGEL | EDAMAME
HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT RICOTTA & SPINAT | PARMESAN |
KIRSCHTOMATEN

DESSERTBUFFET IM GLÄSCHEN

BROWNIES | BLAUBEEREN | VANILLEMOSSE
PRALINENLOLLIS
MOUSSE AU CHOCOLAT | FRISCHE BEEREN
PANNA COTTA | ERDBEEREN | ROSMARIN

45€ P.P.



BUFFETS

Dank unserer langjährigen Erfahrung in der Spitzengastronomie und unseren Wurzeln in der klassischen Küche kreieren wir Buffets auf höchstem Niveau. Mit perfekt abgestimmten Geschmackskompositionen und viel Liebe zum Detail sorgen wir für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Dabei legen wir besonderen Wert auf hochwertige, frische und saisonale Zutaten, die den Unterschied machen. Unsere Buffets überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern auch durch ihre stilvolle Präsentation – ästhetisch ansprechend und perfekt arrangiert für jede Veranstaltung. Ob traditionell oder modern, wir gestalten jedes Buffet individuell nach Ihren Wünschen und sorgen so für ein Genussmoment, der in Erinnerung bleibt.

MENÜVORSCHLAG:

VORSPEISEN IM WECKGLÄSCHEN

OBERHESSISCHER KARTOFFELSALAT | MINI FRIKADELLE
FRANKFURTER GRÜNE SOSSE | WACHTELEI
HANDKÄSECREME | MUSSIG | BAUERNBROT

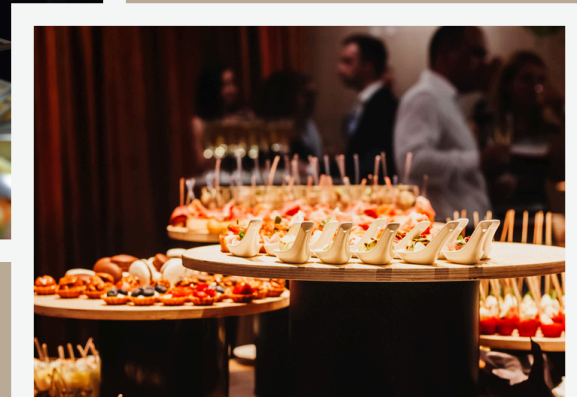
HAUPTSPESIEN

LENDENTOPF MIT WALDPILZEN, SPÄTZLE & RAHMWIRSING
LACHSFILET IN WEISSWEINSCHAUM MIT PASTA & VANILLEMÖHRCHEN
MEDITERRANE GNOCCHI PFANNE MIT GRILLGEMÜSE

DESSERTBUFFET IM GLÄSCHEN

OMAS SCHOKOLADENPUDDING MIT VANILLESCHAUM
HELLES SCHOKOLADENMOUSSE MIT FRISCHEN BEEREN

39€ P.P.



MITTERNACHTSIMBISS

Wenn die Nacht länger wird, sorgt unser Mitternachtsimbiss für neue Energie und glückliche Gäste. Ob herzhaftes Klassiker, kreative Streetfood-Variationen oder leichte Snacks – wir bieten genau das Richtige für den späten Hunger. Frisch zubereitet, stilvoll serviert und perfekt abgestimmt auf Ihr Event. Ein köstlicher Abschluss für eine unvergessliche Feier!



Gulaschsuppe mit Vogelberger Bauernbrot

7,50€ p.P.

Vesperbrett mit Hausmacher Wurst und Käse dazu Brot

9€ p.P.

Käseplatte mit französischem Weichkäse

8,50€ p.P.

Mini Burger live gegrillt

12€ p.P.



WARUM SIE IHR CATERING BEI UNS BUCHEN SOLLTEN

Weil wir mehr bieten als nur gutes Essen – wir schaffen ein kulinarisches Erlebnis! Mit unserer langjährigen Erfahrung, hochwertigen Zutaten und kreativen Konzepten gestalten wir jedes Event einzigartig. Ob elegantes Buffet, modernes Grillcatering oder authentisches Streetfood – unsere Speisen werden mit Liebe zum Detail zubereitet und stilvoll präsentiert. Wir passen unser Angebot individuell an Ihre Wünsche an und sorgen für perfekten Service, damit Sie sich entspannt zurücklehnen können.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste begeistern – mit Catering, das in Erinnerung bleibt!



Live-Grillen: Unsere Köche bereiten frische, hochwertige Zutaten direkt vor Ihren Gästen zu.

Industrial-Look Grillstationen: Stilvolle, moderne Optik für ein einzigartiges Ambiente.

Vielfältige Auswahl: Von saftigen Steaks bis zu kreativen vegetarischen Spezialitäten – für jeden Geschmack etwas dabei.

Flexibel & Individuell: Perfekt für Firmenfeiern, Hochzeiten oder private Events – maßgeschneidert nach Ihren Wünschen.

Hochwertige Qualität: Frische Zutaten, fein abgestimmte Gewürze und echte Grillkunst.

Kulinarische Expertise: Perfekt abgestimmte Geschmackskompositionen mit Liebe zum Detail.

Hochwertige Zutaten: Frische, saisonale und erstklassige Produkte für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Stilvolle Präsentation: Ästhetisch ansprechend und perfekt arrangiert für jede Veranstaltung.

Individuelle Auswahl: Vielfältige Buffets – von traditionell bis modern, abgestimmt auf Ihre Wünsche.

**Ihr Kontakt für eine Individuelle Beratung:
kontakt@skfoodservice.de**