

HELPUUP CATERING



powered by **ALTER KRUG** HELPUUP

Herzlich Willkommen und Guten Appetit

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Sehr geehrte Gäste,

Hier finden Sie Vorschläge, Anregungen und Ideen Ihr Fest bei sich zu Hause, auf der grünen Wiese oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl kulinarisch zu begleiten.

Anfangen mit Fingerfood, über klassische Buffets bis hin zu eher lockeren Grillbuffets haben wir Ihnen Bodenständiges und Raffiniertes aus der Landhausküche zusammengestellt. Selbstverständlich sind alle Zusammenstellungen veränderbar. Einzelne Gerichte oder ganze Buffetteile können ausgetauscht werden, der Service ist variabel und, und, und...

Was konstant bleibt ist unser eigener Anspruch, immer mit besten Zutaten aus der heimischen Region das beste Ergebnis abzuliefern.

Zu einem persönlichen Gespräch stehen wir Ihnen gern zur Verfügung, zögern Sie nicht uns anzusprechen.

Falk Schwarzenberger und das
Team vom Alten Krug in Helpup

HELPUP CATERING

powered by Alter Krug Helpup

eine Marke der FS Gastronomie UG (haftungsbeschränkt)

Bahnhofstraße 1

33813 Oerlinghausen

T 05202 4034

F 05202/ 5038

Mail: fschwarzenberger@alterkrughelpup.de

Internet: www.helpup-catering.de



HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Kleinigkeiten zum Empfang

„Heimisch Rustikal“

Krustenbrot- Ecken herzhaft belegt mit:

Lippischer Landsalami	à Stk.	€ 1,90
Mild geräuchertem Mett und Zwiebeln	à Stk.	€ 1,90
Luftgetrocknetem Landschinken	à Stk.	€ 2,10
Saftigem Kochschinken	à Stk.	€ 2,10
Hausgemachte Sülze mit Remoulade	à Stk.	€ 2,20
Blutwurst mit gebratenen Apfelwürfeln	à Stk.	€ 2,20
Geräuchertem Forellenfilet	à Stk.	€ 2,40

„Internationales“

Canapees von hellem und dunklem Baguette fein garniert mit

Hähnchenbrustfilet mit pikantem Tomatendip	à Stk.	€ 2,30
Rosa gebratene Entenbrust mit Honig- Glace	à Stk.	€ 3,50
Kalbsrücken mit Thunfisch- Limonen Sauce	à Stk.	€ 3,50
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senf- Dilldressing	à Stk.	€ 2,90
Marinierte Garnelen mit Dill- Schmand	à Stk.	€ 2,90
Aalfilets aus dem Buchenrauch	à Stk.	€ 3,50
Greyerzer Höhlenkäse mit Feigensenf	à Stk.	€ 2,50
Rose vom Mönchskopfkäse mit Paprika	à Stk.	€ 3,00

„Westfälisch genießen“

Canapees von hellem und dunklem Baguette fein garniert mit

Mild geräuchertem, westfälischen Knochenschinken mit Senfbutter	à Stk.	€ 2,30
Sahniger Geflügelsalat mit jungem Wurzelgemüse	à Stk.	€ 2,30
Gedünstetes Schweinefilet mit Estragon- Senf- Sauce	à Stk.	€ 2,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Meerrettich	à Stk.	€ 3,00
Matjesfilet mit Apfel- Curry- Dip	à Stk.	€ 2,30
Geräucherte Bio- Forelle mit Sahnemeerrettich	à Stk.	€ 2,50
Rohmilchbrie mit Trauben	à Stk.	€ 2,30
Camenbert mit frischen Beeren	à Stk.	€ 2,30
Füchtertorfer Ziegenkäse mit Apfelconfit	à Stk.	€ 2,80



Mindestbestellmenge 5 Stk. je Sorte und 25 Stk. gesamt, ab 75 Stk. Gesamtmenge kostenlose Anlieferung innerhalb Oerlinghausen.

Spieße, Gläschen und Co.

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

„Spieße“

auf Platten angerichtet zum „Mal schnell in den Mund“ stecken

Kirschtomaten und Mini- Mozzarella mit frischem Basilikum	à Spieß	€ 1,90
Hähnchenbrustspieß mit Ananas in fruchtig- scharfer Chilisauce	à Spieß	€ 2,10
Piccata von der Hühnchenbrust auf Kräuterschmand	à Spieß	€ 2,10
Schweinefiletspieß mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch mariniert	à Spieß	€ 2,30
Roastbeef- Spieß mit Apfel- Meerrettich- Schmand	à Spieß	€ 2,50
Seeteufel- Medaillons auf Rosmarin- Spießchen	à Spieß	€ 2,50
Garnelen- Spieß auf mariniertem Zucchini	à Spieß	€ 2,80

„Kleine Weck- Gläschen“

mit Kaffeelöffel oder Kuchengabel aus der Hand zu vernaschen

Marinierte Kirschtomaten mit Pesto und Mini- Mozzarella	à Glas	€ 2,60
Sahniger Geflügelsalat mit jungem Wurzelgemüse	à Glas	€ 2,80
Heringsalat mit roter Bete	à Glas	€ 2,80
Kleine Frikadelle auf Kartoffel- Gurkensalat	à Glas	€ 2,80
Leberwurstpraline auf Steckrübengemüse	à Glas	€ 3,10
Geräucherte Kohlwurst auf marinierten dicken Bohnen	à Glas	€ 3,10
Tafelspitzsalat mit frischen Gartenkräutern	à Glas	€ 3,40
Klassischer Shrimps- Cocktail	à Glas	€ 3,40



Mindestbestellmenge 10 Stk. je Sorte und 30 Stk. gesamt, ab 90 Stk. Gesamtmenge kostenlose Anlieferung innerhalb Oerlinghausen.

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Fliegend serviert 1 „Heimische Tapas“



Fingerfood

mit Gabel, Spießchen oder aus der Hand zu Essen
auf kleinen Tellerchen oder in kleinen Gläschen angerichtet
Bitte wählen Sie 4– 7 Elemente aus

- ☐ Hähnchenunterschenkel im Ofen gebacken
- ☐ Kräuter- Hackbällchen auf Kartoffel– Gurkensalat
- ☐ Kleine Schnitzel von Schweinerücken und Hähnchenbrust
- ☐ Kräuterpfannkuchen mit Lachs- Schmand gefüllt
- ☐ Schweinemedallions fein garniert
- ☐ Flußkrebssalat mit Orangendressing
- ☐ Zitrusgebeizter Lachs auf Pumpernickeltalern
- ☐ Senner Rauchforellenfilet auf Krustenbrotecken
- ☐ Roastbeefröllchen mit Meerrettich– Schmand und Apfel gefüllt
- ☐ Apfel- Blutwurststrudel auf Selleriesalat

Für einen Empfang ausgehend von 3 gereichten Teilen je Person

ab € 9,50 pro Person

Für einen Imbiss ausgehend von 5 gereichten Teilen je Person

ab € 15,50 pro Person

Für eine lockere Party ausgehend von 7 gereichten Teilen je Person

ab € 21,50 pro Person

Fliegend serviert 2 „Mediterrane Kleinigkeiten“

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Fingerfood

mit Gabel, Spießchen oder aus der Hand zu Essen
auf kleinen Tellerchen oder in kleinen Gläschen angerichtet
Bitte wählen Sie 4– 7 Elemente aus

- ☐ Toskanische Kräuterhackbällchen in Tomaten- Knoblauch- Salsa
- ☐ Tomaten- Mozzarella- Salat mit Basilikumvinaigrette
- ☐ Hähnchen- Piccata auf Kräuterschmand
- ☐ Pastasalat mit schwarzen und grünen Oliven, Zucchini, Paprika und Rucola
- ☐ In weißem Balsamico und Olivenöl mariniertes Gemüse
- ☐ Italienischer Landschinken auf Crostini
- ☐ Crostini mit Bruschetta
- ☐ Gebratene Riesengarnele mit Zucchini
- ☐ Schafskäsestrudel mit Rucola– Pesto
- ☐ Fenchelsalami auf Polenta mit getrockneten Tomaten



Für einen Empfang ausgehend von 3 gereichten Teilen je Person
Für einen Imbiss ausgehend von 5 gereichten Teilen je Person
Für eine lockere Party ausgehend von 7 gereichten Teilen je Person

ab € 10,90 pro Person
ab € 17,90 pro Person
ab € 24,90 pro Person

HELPUK CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP



€ 22,50
pro Person

Buffet 1

„Heimisch rustikale Landhausküche“

Vorspeisen

Hähnchenunterschenkel im Ofen gebacken
Kräuter- Hackbällchen mit Estragon- Senf- Sauce
Kleine Schweineschnitzel mit Zitronenspalten
Heringssalat mit buntem Gemüse und Essig- Öl- Dressing

Salatbuffet

Blattsalate, Rohkostsalate und mariniertes Gemüse
Rustikale Brotauswahl
mit Butter, Schmalz und Frischkäse

Hauptgerichte

Spießbraten vom Schweinenacken mit geschmolzenen Zwiebeln
Rinderbraten mit feinem Wurzelgemüse geschmort
Frisches Gemüse der Jahreszeit
Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln

Dessert

Schichtquark mit Früchten und geröstetem Pumpernickel
Dinkelgrieß- Flammerie mit Apfelgrütze

Buffet 2 „Westfälisch Genießen“

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Vorspeisen

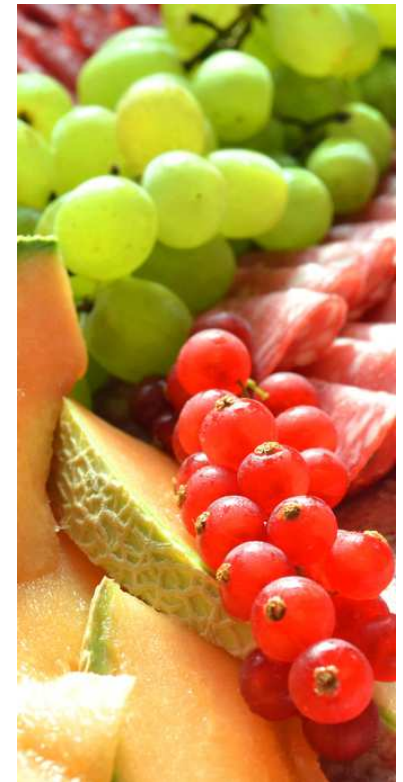
Kräuterpfannkuchen mit Forellen- Schmand gefüllt
Lachsseite im Ganzen im Ofen gebacken mit Honig- Senf- Dill- Sauce
Tafelspitz mit Gemüsevinaigrette
Gefüllte Poularde auf grüner Sauce
Schweinemedallions fein garniert
Mariniertes Gemüse und bunte Blattsalate der Saison
mit sahnig- süßem Zitronendressing und Vinaigrette
Helles und dunkles Stangenbrot
mit Salzbutter und Kräuterschmand

Hauptgerichte

Schweineschulterbraten mit Knoblauch- Rosmarin- Marinade
Mürbebraten vom Rinder- Roastbeef mit Speck gespickt
Frisches Gemüse der Jahreszeit
Kartoffelgratin, gebackene Kartoffeln und Spätzle

Dessert

Schokoladenmousse mit Beerenfrüchten
Welfenspeise mit Mandel- Krokant



€ 32,90
pro Person

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP



€ 23,80
pro Person

Buffet 3 „Mediterrane Landhausküche“

Vorspeisen

Toskanische Kräuterhackbällchen in Tomaten- Knoblauch- Salsa
Tomaten- Mozzarella- Salat mit Basilikumvinaigrette
Hähnchen- Piccata auf Kräuterschmand
Pastasalat mit schwarzen und grünen Oliven, Zucchini, Paprika und Rucola
In weißem Balsamico und Olivenöl mariniertes Gemüse
Ciabatta mit roter und grüner Pesto

Hauptgerichte

Arista alla fiorentina
Schweinebraten mit frischen Kräutern im Ofen gebacken
Brasato al Merlot
Rinderschmorbraten im Bratensud
Pastapfanne mit Pilzen,
getrockneten Tomaten, Schafskäse und Rucola
Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Limonencreme mit Joghurt und frischem Obst

Buffet 4 „Mediterran für Genießer“

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Vorspeisen

Büffel- Mozzarella und Strauchtomaten mit frischem Basilikum,
Olivenöl und Balsamico

Italienischer Landschinken mit Honigmelone

Vitello Tonnato, gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfischmayonaisse

Crespelle vom Thunfisch mit roten Zwiebeln und Oliven

Garnelenspieße auf marinierter Zucchini mit Knoblauchdip

Rucola- Radiccio- Salat mit Pinienkernen, Tomaten und Balsamico- Vinaigrette

Ciabatta und Pane Rustico

mit roter und grüner Pesto, marinierten Oliven und Parmesan

Hauptgerichte

Saltim Bocca vom Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Landschinken

Scaloppine vom Schweinefilet mit Rucola- Pesto und geschmorten Kirschtomaten
auf mediterranem Schmorgemüse

Waldpilz- Lasagne mit frischem Lauch und Kräutersahne

Kartoffel- Lauch- Gratin mit Mozzarella

Rosmarin- Kartoffeln mit grobem Meersalz und Knoblauch gebacken

Dessert

Tiramisu

Obstsalat mit frischer Minze



€ 32,90
pro Person

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP



€ 22,90
pro Person

Buffet 5 „Ländliches Grillbuffet“

Kalte Speisen

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Kidneybohnen,
Mais und Schinkenstreifen

Viniagrette und sahnig- süßes Zitronendressing

Tomaten- Mozzarella- Salat mit Basilikumvinaigrette

Kartoffel- Gurkensalat und lauwarmer Kartoffelsalat

mariniertes Gemüse und angemachte Salate

Rustikale Brotauswahl mit Salzbutter und Kräuterfrischkäse

Warme Speisen

Frische Thüringer Bratwurst, Schweinenackensteaks und Hähnchenbrustfilet
in verschiedenen würzigen und feinen Marinaden

gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand

Nachspeisen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schichtquark mit Früchten

Buffet 6 **„Grillen für Feinschmecker“**

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Kalte Speisen

Penne- Nudelsalat mit Waldpilzen, getrockneten Tomaten und Rauke

Piccata von der Maispoularde auf Basilikumschmandt

Vitello Tonnato, gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfischmayonaisse

Sauerländer Gourmetschinken mit Honigmelone

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Kidneybohnen,
Mais und Schinkenstreifen

Viniagrette und sahnig- süßes Zitronendressing

Mariniertes Gemüse und Salate mit verschiedenen Saucen

Brotauswahl mit Pesto, Olivenöl und Parmesan

Warme Speisen

Schweinefilet- Medaillons in Rosmarin- Knoblauch- Marinade

Rinderhüftsteaks mit schwarzem Pfeffer und grobem Meersalz

Hähnchenbrustfilet in süß- scharfer Thai- Sauce

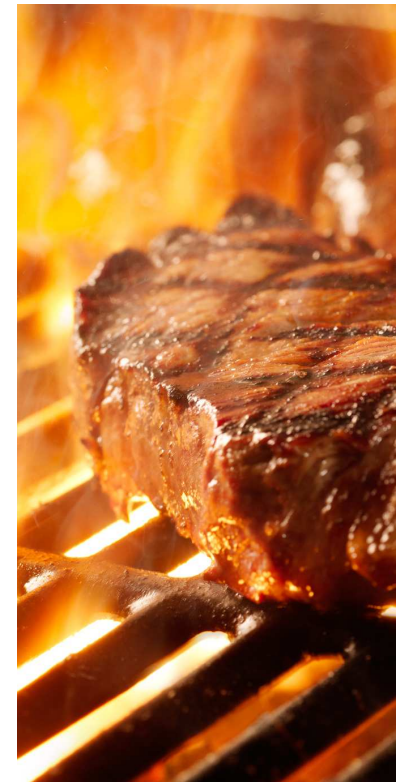
Garnelenspieße mit Knoblauch- Kräuteröl

Kartoffelgratin und gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand

Nachspeisen

Schokoladencreme mit Vanillesahne

Panna Cotta mit frischem Obstsalat



€ 34,80
pro Person

HELPUK CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP



€ 24,90
pro Person

Buffet 7 „Grillbuffet BBQ– Style“

Kalte Speisen

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Kidneybohnen,
Mais und Schinkenstreifen, Viniagrette und sahnig- süßes Zitronendressing
Kartoffel- Gurkensalat und Krautsalat mit Möhrchen
Rustikale Brotauswahl mit Salzbutter und Kräuterfrischkäse

Warme Speisen

Flanksteaks vom amerikanischen Weiderind
mit Spicy BBQ- Sauce
Babyback- Ribs mariniert
mit Western Barbecue– Rub und Apfelessig
und mit fruchtig– scharfer Chilisalsa
Chicken Drumsticks in Ahornsirup und Chili mariniert,
Burger mit Salat, Tomaten, Gurken,
Käse und Saucen zum selbst zusammenbauen
Gegrillte Kartoffelscheiben mit Kräuterschmand

Nachspeisen

Cheesecake und Brownies
mit Schlagsahne

Buffet 8 Best of BBQ

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Kalte Speisen

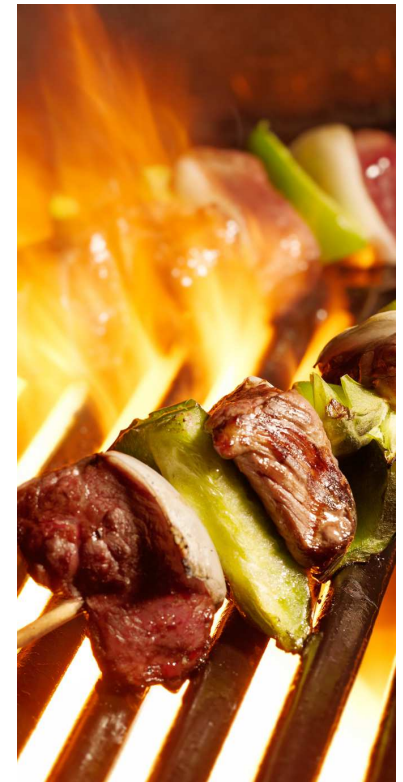
Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Kidneybohnen,
Mais und Schinkenstreifen, Viniagrette und sahnig- süßes Zitronendressing
Büffel- Mozzarella und Strauchtomaten mit frischem Basilikum,
Olivenöl und Balsamico
Bunte Brotauswahl mit Salzbutter und Kräuterfrischkäse

Warme Speisen vom Smoker

Riesenspieße mit Rinder- und Kalbshüfte
mit Paprika, Zwiebeln und Chilies
Im Apfelrauch heiß gebackenes Lachsfilet
mit süß- scharfem Senfdip
Lammkoteletts
in Ahornsirup und Chili mariniert,
„Pulled Pork“
Schmelzend- zart gegrillte Schweineschulter
mit Krautsalat und BBQ- Sauce
Baked Potatoes mit Sourcream

Nachspeisen

Brownies und Pancakes
mit Ahornsirup und Blaubeeren



**€ 38,90
pro Person**

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP



Suppen und Eintöpfe

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Eierstich	ltr.	€ 8,90
Oma's Hühnersuppentopf mit viel Gemüse, Hühnchenfleisch und frischen Gartenkräutern	ltr.	€ 8,90
Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch	ltr.	€ 8,90
Fränkische Mostsuppe mit Bauernbrotroutons	ltr.	€ 8,90

Eintöpfe

„Blind- Hühnchen“	ltr.	€ 8,90
Schnippelbohneintopf mit frischer Birne und Schinkenspeck		
Linseneintopf mit Bockwürstchen	ltr.	€ 8,90
Grünkohleintopf mit Kasseler und Kohlwurst	ltr.	€ 8,90
Kesselgulasch mit Kartoffeln, Erbsen und Möhrchen	ltr.	€ 9,80

Alle genannten Preise verstehen sich je Liter und beinhalten einen Brotkorb mit hellen und dunklen Brotsorten.
Als Begleitung zu einem Buffet kalkulieren wir ca. 0,15 l, als Mitternachtsimbiss ca. 0,3 l und als Suppenbuffet ca. 0,4 l Suppe je Person.

Käse & Käsebretter

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Käse

Käseigel von jungem Gouda mit mundgerecht geschnittenem heimischem Obst	Port.	€ 3,00
„Handkäs mit Musik“ in Essig- Zwiebelmarinade eingelegter Saurmilchkäse	Port.	€ 3,00
Obatzter mit Paprika, Obstler und Zwiebeln angemachter Camembert	Port.	€ 3,00
Tete de Moin (Mönchskopfkäse) mit Feigensenf zum Selbstdrehen auf der Girolle	Port.	€ 7,50

Käsebretter

Rustikales Käsebrett mit mittelaltem Gouda, Camembert oder Brie und Munster süß und herzhaft dekoriert	pro Person	€ 5,50
Mediterrane Käsespezialitäten Gorgonzola, Manchego und Parmesan mit Feigensenf und frischem Obst	pro Person	€ 7,50

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person/ Portion und beinhalten einen Brotkorb mit hellen und dunklen Brotsorten.



HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Anmerkungen zur Lieferung

Lieferkosten im Umkreis von 5 km sind in die Buffetpreise eingerechnet, ebenso alle zur Präsentation der Speisen notwendigen Materialien. Nicht in die Preise eingerechnet sind Kochgeräte wie Grills, Pfannen und Töpfe, soweit diese nicht zum Transport der Speisen genutzt werden sowie Mobiliar und Tischwäsche für Buffets.

Alle aufgeführten Buffets sind so zusammengestellt, dass Sie nach dem Aufbau alle vor Ort notwendigen Arbeiten in Eigenregie ausführen können. Wenn Sie Unterstützung am Buffet bei sich im Hause durch uns wünschen bieten wir Ihnen folgende Dienstleistungspakete an:

Dienstleistungspaket Buffet

beinhaltet die Betreuung Ihres Buffets vor Ort durch eine ausreichende Anzahl von Mitarbeitern für längstens 3 Stunden beginnend mit der Anlieferung

bis 20 Personen	pauschal	€ 75,00
bis 50 Personen	pauschal	€ 150,00
bis 100 Personen	pauschal	€ 200,00

Dienstleistungspaket Grillbuffet

beinhaltet die Betreuung Ihres Buffets vor Ort durch eine ausreichende Anzahl von Mitarbeitern inklusive einem Griller für längstens 3 Stunden beginnend mit der Anlieferung, sowie die notwendige Ausstattung an Grills inklusive Verbrauchsmaterial für die jeweilige Personenzahl.

bis 20 Personen	pauschal	€ 200,00
bis 50 Personen	pauschal	€ 350,00
bis 100 Personen	pauschal	€ 500,00

Verlängerungsstunden für die Mitarbeiter werden zu den nebenstehenden Stundensätzen je Stunde im Viertelstundentakt abgerechnet.

Sonstige Leistungen

HELPUP CATERING



powered by ALTER KRUG HELPUP

Geschirr und Besteck

Geschirrpauschale Buffet à Person € 3,95
beinhaltet Porzellan und Chromstahlbesteck
in ausreichender Menge inklusive Endreinigung

Geschirrpauschale Suppe à Person € 1,55
beinhaltet Porzellan und Chromstahlbesteck
in ausreichender Menge inklusive Endreinigung

Geschirrpauschale Käse à Person € 1,25
beinhaltet Porzellan und Chromstahlbesteck
in ausreichender Menge inklusive Endreinigung

Glas

Universalglas à Stk. € 0,30
Zum Ausschank von Wein und alkoholfreien Getränken
inklusive Endreinigung

Sektglas à Stk. € 0,40
Zum Ausschank Sekt, Prosecco und Champagner
inklusive Endreinigung

Bierglas à Stk. € 0,30
inklusive Endreinigung

Personal

Service-/ Thekenkraft à Std. € 24,50

Buffetkraft à Std. € 24,50

Koch/ Griller à Std. € 26,50

Auf- und Abbauzeiten à Std. € 21,50

Front- Cooking- Ausstattung wie
Grills, Pfannen etc., Getränke-
schank- und Kühltechnik, Mobiliar
und Zelte auf Anfrage.

Alle genannten Preise verstehen
sich inklusive der gesetzlichen Um-
satzsteuer.





eine Marke der FS Gastronomie UG (haftungsbeschränkt)

Bahnhofstraße 1 ☐ 33813 Oerlinghausen

T 05202 4034 ☐ F 05202/ 5038

Mail: fschwarzenberger@alterkrughelpup.de ☐ Internet: www.helpup-catering.de

Diese Preisliste ist gültig ab dem 01.März 2014. Sie behält Gültigkeit bis zur Erstellung einer neuen Preisliste.

Die genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer. Wir behalten uns vor bei Veränderungen in den Komponenten die jeweiligen Preise neu zu kalkulieren und entsprechend zu verändern.