

Auszeit

PARTYCATERING

MAI 2026



www.auszeit-voerde.de

Wichtige Hinweise

- **Alle Preise, Speisen und Leistungen** in diesem Online-Katalog sind **unverbindlich** und können sich jederzeit ändern. Maßgeblich ist das **individuelle Angebot**, das Sie von uns erhalten.
- Bitte beachten Sie, dass es **je nach Verfügbarkeit einzelner Zutaten zu kleinen Abweichungen im Angebot** kommen kann. Selbstverständlich stimmen wir mögliche Änderungen im Vorfeld persönlich mit Ihnen ab, um eine passende und **zufriedenstellende Lösung** zu gewährleisten.
- Unsere Buffets werden in **hochwertigen Chafing Dishes** angerichtet und geliefert. Im Lieferumfang sind selbstverständlich **passendes Vorlegebesteck** sowie **Brennpaste** enthalten, sodass die Speisen **optimal warmgehalten** werden und **direkt servierbereit** sind.
- Bitte beachten Sie, dass bei der Buchung unseres Caterings **in unseren Räumlichkeiten** (Inhouse-Catering) zusätzlich zum Angebotspreis **weitere Kosten wie Personal- und Raumkosten anfallen** können. Gerne erstellen wir Ihnen ein **transparentes Gesamtangebot**.



Kalte Auszeit Party

Kalte Platte

- **kleine Partyschnitzel** (Schwein und Hähnchen) ^{a,c}
- **Hausgemachte Auszeit Party Frikadellen** ^{a,c,j}
- **Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, Paprika, Schafskäse, Mais und Oliven ^g
- **Gemischte Salatplatte** mit Weißkohl, Rotkohl, saisonalen Blattsalat und Dressing ^j

Dazu

- **3erlei Baguette-Variation** mit hausgemachter Kräuterbutter und Salzbutter ^{a,g}
- **Senf** ^j
- **Ketchup** ^{2,3,9}

Perfekt
für warme
Tage !

Dessert

- **Herrencreme** ^{c,g}

Preise

ab 15 Personen: **23,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur **Abholung, Lieferung** gegen Aufpreis möglich.

Kalte Auszeit Party Exklusiv

Kalte Platte

- **Käseplatte** mit verschiedenen Käsesorten, geschmackvoll arrangiert ^{g,2}
- **Datteln im Speckmantel** ^{2,3}
- **Hausgemachte Auszeit Partyfrikadellen** ^{a,c,j}
- **Räucherlachs** mit Honig-Senf-Dill-Dip **c,d,j**
- **kleine Partyschnitzel** (Schwein und Hähnchen) ^{a,c}
- **Antipasti Variation** ^{g,2,3}
- **Caprese-Spieße** (Tomate Mozzarella) ^g
- **Verschiedene Brotsorten und Baguette** mit Knoblauch-Dip & Aioli ^{a,g}
- **Gemischte Salatplatte** mit Weißkohl, Rotkohl, saisonalen Blattsalat und Dressing ^j
- **Senf** ^j
- **Ketchup** ^{2,3,9}

Dessert

- **Herrencreme und Quark mit Beeren-Topping** in kleinen Dessert-Gläsern arrangiert ^{c,g}

Preise

ab 15 Personen: **28,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur Abholung, Lieferung gegen Aufpreis möglich.

Auszeit-Schnitzel-Bufferet

Vorspeisen

- **Gemischte Salatplatte** mit Weißkohl, Rotkohl, saisonalen Blattsalat und Dressing ^j
- **Baguette** mit hausgemachter Kräuterbutter und Salzbutte ^{a,g}

Schnitzel

- **Versch. Schnitzel** (Hähnchen-, Schweineschnitzel, Hawaii-Schnitzel und Walliser Schnitzel) ^{a,c,g,j}
- **3erlei Soßen** (Champignon-Rahmsoße, Paprikasoße, Hollandaise) ^{a,c,g}

Beilagen

- **Bratkartoffeln** (wahlweise mit Speck oder ohne) ^{2,3}
- **Kroketten** ^{a,c,g}
- **Salzkartoffeln**
- **Erbsen und Möhren**
- **Geröstete Zwiebeln** ^a
- **Ketchup und Senf** ^{2,3,9,j}

Dessert

- **Bayrisch Crème** oder **Herrencreme** ^{c,g, vegetarisch}

Preise

Aufgrund der Schnitzel-Variationen **ab 20 Personen: 29,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur Abholung, Lieferung gegen Aufpreis möglich.

Auszeit Party

Kaltes Buffet

- **Auszeit-Party-Frikadellen** (Schwein, Rind) ^{a,c,j}
- **Mini-Schnitzel** (Schwein) ^{a,c}
- Fingerfood **Käse-Trauben-Spieße** ^{g, vegetarisch}
- **Auszeit Kartoffelsalat** mit Speck oder vegetarisch ^{c,g,j, auf Wunsch vegetarisch}

Warmes Buffet

- Saftiger **Spießbraten** mit zwiebelreicher Füllung in hausgemachter Sauce ^{2,3,14, i, j}
- **Kartoffelgratin** ^{g,e, vegetarisch}
- **Speckbohnen** ^{a,2,3,8,14}
- Gebratene **Hähnchenbrust-Streifen** in feiner Champignon-Rahm-Sauce ^{g,i,j}
- **Butter-Spätzle** ^{a,c, vegetarisch}
- **Gemüseplatte** mit Sauce Hollandaise ^{a,c,i,g, vegetarisch}

Buchen Sie unsere
Baguettevariation und
zwei Dips dazu für
2,50 € p.P.
inkl. MwSt.

Dessert

- **Bayrisch Crème** oder **Herrencreme** ^{g, vegetarisch}

Preise

ab 15 Personen: **30,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur Abholung, Lieferung gegen Aufpreis möglich.

Auszeit-Party-Highlight

Kaltes Buffet

- **Antipasti Variation:** Paprika und Peperoni mit Frischkäsefüllung, grüne Oliven, schwarze Oliven ^{g, 6, vegetarisch}
- **Datteln im Speckmantel** ^{2,3}
- **Pollo Tonnato** ^d
- **Quiche** wahlweise mit (1) Speck & Zwiebeln, (2) Spinat-Feta, (3) Spinat-Lachs oder (4) Gemüse ^{c, d}
- **Gemischte Salatplatte** (Weißkohl, Rotkohl, Blattsalat) mit 2-erlei Dressing ^{veg.}
- **Bauersalat** mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Oliven und Schafskäse ^{g, 6, vegetarisch}
- **Baguette**, dazu **Kräuterbutter** und **Salzbutter** ^{a, k, f, g vegetarisch}

Warmes Buffet

- Saftiger **Spießbraten** mit zwiebelreicher Füllung in
- **hausgemachter Sauce** ^{2,3, 14, i, j}
- **Hähnchenschnitzel** mit Sauce Hollandaise ^{g, c, i}
- **Kartoffelgratin** ^{g, e, vegetarisch}
- **Kroketten** ^{a, c, g}
- **Mediterranes Grillgemüse**, dazu Tomatenjus ^{a, vegan}

Dessert

- **Bayrisch Crème** oder **Herrencreme** ^{g, vegetarisch}

Preise

ab 15 Personen: **32,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur **Abholung, Lieferung gegen Aufpreis möglich.**

Gut bürgerliche Auszeit

Kaltes Buffet

- **Käseplatte** mit einer bunten Auswahl an verschiedenen Käsesorten, geschmackvoll arrangiert ^{g, l3, vegetarisch}
- **Party-Bierknacker** ^{2,3, l4, j}
- **Mini-Schnitzel** vom Schwein ^a
- **Tomate-Mozzarella** mit Basilikum ^{g, l, l l, vegetarisch}
- **Ketchup, Senf** ^{j, 2}
- **Baguette** mit **Kräuterbutter** und **Salzbutter** ^{a, f, g, k, l l, g vegetarisch}

Warmes Buffet

- **Zartes Schweinefiletmedaillons** an Pfefferrahmsauce ^{a, g, i, l l}
- **Hähnchenbrustfilet** in Curry-Früchte-Sauce ^{a, g}
- **Langkornreis** ^{vegan}
- **Kartoffelgratin** ^{c, g vegetarisch}
- **Gemüseplatte** mit Sauce Hollandaise ^{a, c, i, g, vegetarisch}

Dessert

- **Mousse au Chocolat** ^g
- leichte **Quark-Creme** mit Beeren-Topping ^{g vegetarisch}

Preise

ab 15 Personen: **35,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur **Abholung, Lieferung** gegen Aufpreis möglich.

Ruhrpott Auszeit

Kaltes Buffet

- **Antipasti Variation:** Paprika und Peperoni mit Frischkäsefüllung, grüne Oliven, schwarze Oliven ^g vegetarisch
- **Mini-Frikadellen** ^a
- **Senf, Ketchup** ^{j,2}
- **Blattsalate der Saison** mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika sowie Krautsalat dazu **2-erlei Dressing** ^g vegetarisch
- **Baguette mit Knoblauchbutter** und **Salzbutter** ^{a,f,g,k,l | c,j}

Warmes Buffet

- Zarte **Schweinerückenschnitzel** ^{a,c}, alternativ **Hähnchen** ^a oder **Valess** ^g (vegetarisch) möglich, dazu wahlweise Champignon-Rahmsauce, Paprikasauce, Jägersauce oder Sauce Hollandaise ^{a,g,i,l |}
- **Currywurst** ^{g,i,3,4,9}
- **Bratkartoffeln** mit Zwiebeln und Kräutern verfeinert (vegetarisch) oder mit Speck ^{2,3}
- **Kroketten** ^{a,c,g}

Preise

ab 15 Personen: **26,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur **Abholung, Lieferung** gegen Aufpreis möglich.

Tapas Auszeit

Kalte Tapas

- **Käse-Tapas-Platte:** 3 versch. Käsesorten, Serrano Schinken mit Frischkäse gefüllte Paprika, Oliven ^{c,g,i}
- **Burrata** mit Rucola und karamellisierten Tomaten ^{g, vegetarisch}
- **Baguette mit Aioli und Mango-Mayonnaise** ^{c,j, vegetarisch}

Warme Tapas

- **Patatas Bravas** mit Mango-Mayonnaise ^{c, vegetarisch}
- **Gebratene Champignons** in Knoblauchöl mit Aioli ^{c,j}
- Frittierte **Tintenfischringe** ^d
- **Datteln im Speckmantel**
- **Albondigas** - hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensoße
- **Lachs auf Blattspinat** mit Knoblauch und Zwiebeln ^d
- **Pimientos de Padrón**
- **Schweinemedallions** in Sahnesoße ^g
- **Garnelen** in Knoblauchöl ^{b,d}
- **Tortilla** – spanisches Kartoffelomelett ^c

Dessert

- **Spanische Vanillecreme** (außer Haus), **Crema Catalana** (inhouse) ^c
- **Tarta de Santiago** - Mandeltorte ^{c,h}

Preise

ab 15 Personen: **35,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur Abholung, Lieferung gegen Aufpreis möglich.

Festliche Auszeit

Kaltes Buffet

- **Auszeit-Fischplatte** mit zarten Lachsscheiben mit Meerrettich verfeinert, dazu gesellen sich geräucherter Aal und zartes Forellenfilet ^{d,g}
- **Pollo Tonnato**
- **Käseplatte** mit einer bunten Auswahl an verschiedenen Käsesorten, geschmackvoll arrangiert ^{g, l3, vegetarisch}
- **Antipasti Variation:** Paprika und Peperoni mit Frischkäsefüllung, grüne Oliven, schwarze Oliven ^{g vegetarisch}
- **Gemischte Salatplatte** (Weißkohl, Rotkohl, Blattsalat) mit zweierlei Dressing
- **Baguette**, dazu **Salzbutter & Kräuterbutter** ^{a,f,g,k, vegetarisch}

Warmes Buffet

- **Rinder - Rouladen** mit Apfelrotkohl ^{a,i,l,l}
- **Zander** auf Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch ^{a,g,i,j}
- **Hähnchenbrust** mit Curry-Früchte-Soße ^{a,g}
- **Butterspätzle** ^{a,c vegetarisch}
- **Kartoffelgratin** ^{g vegetarisch}
- **Bohnen im Speckmantel**

Dessert

- **Topfen-Mousse mit Waldfrucht-Topping** ^a
- **Herrencreme** ^{g, vegetarisch}

Preise

ab 15 Personen: **45,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur **Abholung, Lieferung** gegen Aufpreis möglich.

Weihnachtsmenü

Vorspeise

Sie können zwischen zwei Optionen wählen:

- cremige Kürbissuppe
- Waldpilzsuppe

Hauptgericht

Für Ihr Catering wählen Sie zwei unserer festlichen Hauptgerichte:

- Zart geschmortes **Wildgulasch**, aromatisch verfeinert und serviert mit hausgemachten **Spätzle** sowie cremigem **Rahmwirsing**
- **Klassische Rinderrouladen**, nach traditioneller Art gefüllt und langsam gegart, begleitet von **goldbraunem Kartoffelgratin** und würzigem **Rotkohl**
- **Saftige Gänsekeule** und **zarte Gänsebrust**, knusprig gebraten, dazu **herzhafte Klöße** und fein abgeschmeckter **Rotkohl**

Genießen
Sie die
Weihnachtszeit
ganz ohne Stress
in der Küche!

Dessert

- **Lebkuchendessert** ^{a, c, g, f, h}
- **Baileys-Mousse** ^{c, g, l l}

Preise

ab 15 Personen: **44,90 €** pro Person, inkl. MwSt., zur Abholung, Lieferung gegen Aufpreis möglich.



Zusatzstoffe

- I mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoff (konserviert)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 koffeinhaltig
- 11 Alkohol
- 12 Formfleisch
- 13 mit Milchprodukt zubereitet
- 14 mit Nitritpökelsalz
- 15 mit Nitrat
- 16 enthält eine Phenylalaninquelle
- 17 chininhaltig
- 18 mit Azofarbstoff(en)

Allergene

- a enthält Gluten
- b enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite 10mg/kg,l
- m enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Kukki Cocktails



Mieten Sie den **kukki Toaster** für ihr Event dazu und servieren Sie **frische Cocktails** in **Sekunden**.

So einfach geht es:

Antauen

Die **tiefgekühlten** kukkis taust du **ca. 30 Sekunden** im kukki Toaster an

Schütteln

Kräftig **kopfüber schütteln**, damit sich der Alkohol wieder mit den **frischen Säften** vermischt.

Servieren

Nach dem Schütteln noch einen **Trinkhalm rein** und schon kannst du einen **eiskalten Cocktail** servieren!



Bistro Auzeit

Rahmstrasse 123 - 46562 Voerde



Telefon

02855 / 30 68 955



E-Mail

kontakt@auszeit-voerde.de



Webseite

www.auszeit-voerde.de

Instagram

[@auszeit_das_bistro](https://www.instagram.com/auszeit_das_bistro)

Facebook

Bistro Auszeit