

Daniel Pfeiffer
CATERING



ERST DIE FREMDE LEHRT UNS, WAS WIR AN DER HEIMAT HABEN.

Theodor Fontane

Meine Erfahrungen im Cateringbereich durfte ich in der Schweiz, rund um den Zürichsee, sammeln und mein Wissen zuhause in Brandenburg/Rheinsberg seit nunmehr 20 Jahren als selbstständiger Gastronom erfolgreich erweitern.

Ob ein romantisches Menü für Zwei oder eine Veranstaltung mit 100 Gästen; ob ein klassisches Hochzeitsbuffet oder ein rustikales BBQ - alles wird mit Liebe, Leidenschaft und Fachwissen von mir persönlich zubereitet.

Gern stelle ich Ihnen auch exklusive Picknickboxen zusammen, kreierte kleine Canapés und verleihe hochwertiges Geschirr von Churchill.

SIE SIND DER FUNKE UND ICH MACHE DAS FEUER.

Teilen Sie mir Ihre Ideen und Vorstellungen mit und gemeinsam entwickeln wir ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis für Ihre nächste Feier.

PROBIEREN WECKT DIE LUST ZUM KAUF.

Euripides

Ich lade Sie herzlich ein. Bei Ihrem Besuch können Sie sich von der Kreativität und Qualität meiner Küche überzeugen und sich für Ihr Wunsch-Catering inspirieren lassen.

Ihr Daniel Pfeiffer

FAMILIENFEIER

- geräuchertes Lachstatar mit Frischkäse & Gurke
 - Ziegenkäse mit Tomaten & Oliven
- Salatherzen mit Hähnchenbrust & Parmesandressing
 - selbstgebackenes Brot mit Kräuterquark
- Gulasch nach Jahreszeit z.B. *Kalb, Lamm oder Wild* mit Gemüse & Serviettenknödel
 - Schweinemedallions in Dijonsensauce, verschiedenen Bohnen & kleinen Kartoffeln
- Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten
 - Panna Cotta mit Fruchtragout

39,00 Euro p.P.



HOCHZEITSBUFFET

- Kalbsfleisch mit Trüffelcrème
- Lachsvariation mit Safranmayonnaise
 - Käseauswahl mit Chutney
 - jahreszeitlicher Salat
 - verschiedene Brote mit Dips
- Rinderfilet, Schweinefilet & Maishähnchenbrust mit Sauce Béarnaise, Balsamicojus & Pfefferrahmsauce
 - Kartoffel-Pilzauflauf
 - Rote Bete-Gnocchi mit Wirsingkohl
- Spinatravioli mit brauner Butter & Tomaten
 - Schokoladenvariation mit Kirschen
 - Mangomousse mit Beeren

72,00 Euro p.P.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

- Wurst & Schinken *mind. 6 Sorten*
- Schnitt- & Weichkäse *mind. 5 Sorten*
 - Butter, Margarine & Frischkäse
 - Marmelade, Honig, Nusscrème
 - Natur- & Fruchtjoghurt
- Obstplatte & verschiedenes Gemüse
 - verschiedene Müsli
 - Brot & Brötchen
 - gekochte Eier

15,00 Euro p.P.

CANAPÉS ODER SCHNITTCHEN

zum Sektempfang

- 5 Canapés
- Garnele mit Safranmayonnaise
 - Schnitzel mit Wachtelei
 - Camembert mit Chutney
 - luftgetrockneter Schinken
 - geräucherter Lachs

12,00 Euro p.P.

zur Kaffeepause

- 5 Schnittchen
- Schinken mit Cornichons
 - Tomate & Mozzarella
- Weichkäse mit Preiselbeeren
 - Salami mit Paprika
 - Räucherlachs mit Gurke

12,00 Euro p.P.



VEGAN & VEGETARISCH

- gegrilltes Gemüse mit Mozzarella
- Linsensalat mit verschiedenen Tomaten *vegan*
- geräucherte Karotten mit Apfelmayonnaise *vegan*
 - Brotauswahl mit Hummus & Pesto *vegan*
 - Ravioli mit geschmortem Gemüse *vegan*
 - kleine Kartoffeln mit Rosmarin *vegan*
 - Gnocchi mit geröstetem Brokkoli *vegan*
 - Quarkspätzle mit gebratenen Zwiebeln
- vegane Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten
 - Beerentiramisu *vegan*

36,00 Euro p.P.

GRILLBUFFET

- Tomahawk vom Weiderind
 - Maishähnchenbrust
- Schweinefilet mit Speck
- verschiedene Bratwürste
 - Lachsfilet
 - Grillkäse
 - kleine Kartoffeln
- sommerliches Gemüse
 - Brotauswahl
- Kräuterbutter, Kräuterquark, Paprikasauce, Currysauce, Senf, Ketchup
 - verschiedene Salate

60,00 Euro p.P.

plus Personalbedarf nach Aufwand und Zeitraum

EINFACH DAZU

Sie grillen und wir reichen die Beilagen

- Kartoffel- Gurkensalat mit Meerrettich
- Spitzkohl-Karottensalat mit Cranberries
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Basilikum
 - Bauernsalat mit Feta & Oliven
 - Kräuterbutter, Paprikasauce, Knoblauchsauce, Currysauce
 - Brotauswahl

16,00 Euro p.P.



PICKNICKBOX ALS TAPAS BUFFET

- mediterrane Hackbällchen mit spanischer Paprikasauce
 - Ziegenkäse mit gegrilltem Gemüse
 - Raviolisalat mit Linsenvinaigrette
- geräucherter Fisch mit Sesamgurken
- luftgetrockneter Schinken mit Dörrobst
 - Käseauswahl mit Chutney
 - Garnelen mit Knoblauch
 - Brotkorb mit Dip
- Zitronencreme mit Früchten

38,00 Euro p.P.



***Wir verleihen
auch Geschirr und Besteck.***

pro Besteckteil 0,25 Euro | pro Geschirrtteil 0,40 Euro




EIN BISSCHEN WAS SÜSSES, *kann viel Bitteres verschwinden lassen*

Unser Lieblings-Konditor Ronald Lemm unterstützt uns mit seinen süßen Kreationen. In reiner Handarbeit und mit viel Liebe fertigt er individuelle Torten, Kuchen, Cupcakes, Macarons, Cookies und Törtchen.



☎ 0162 6135134

✉ ronaldlemm2012@gmail.com

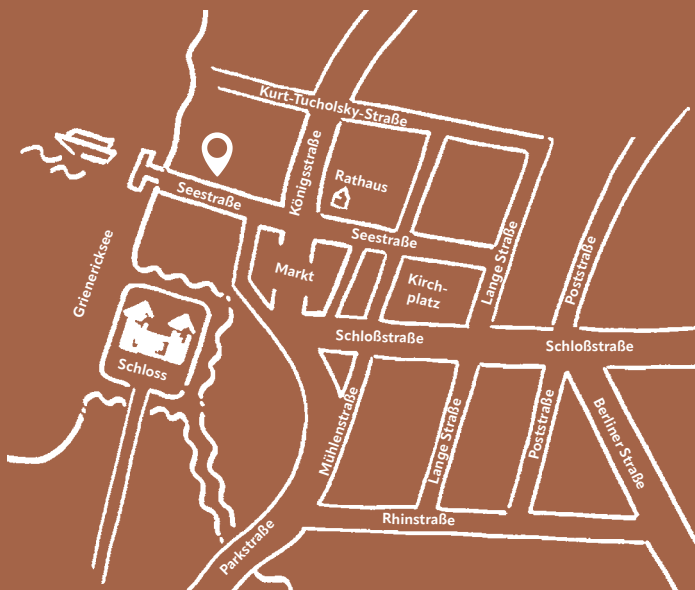
ronaldlemmkonditor.de | 



Mietkonditor | Backkurse

Daniel Pfeiffer CATERING

ist eine gute Stunde von Berlin entfernt.
(A 24 Berlin-Hamburg, Abfahrt Neuruppin,
»Deutsche-Alleen-Straße« Richtung Rheinsberg)



DER SEEHOF RHEINSBERG

📍 Seestraße 18 | 16831 Rheinsberg
☎ 033931 4030 ✉ info@seehof-rheinsberg.de



© Werbeagentur ERSTEINDRUCK Rheinsberg | ersteindruck-rheinsberg.de

Aquarell-Zeichnungen: Nicole Graf | graf-artwork.de

© Fotos: Johannes Karnauchow, Ronald Lemm, AdobeStock

Klimaneutral auf Recyclingpapier gedruckt.