



CATERING FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN IN IHRER LOCATION AB 30 PERSONEN

Als Betriebsgastronomie der JUWI in Wörrstadt hat sich die juwitality einen erstklassigen Ruf in der Region erworben. Das liegt an der anspruchsvollen Küche. Wir setzen auf frische, saisonale Zutaten und Handarbeit in der Zubereitung.

➔ *Unsere Philosophie: Konsequenter Lecker*

Die Küche der juwitality pflegt eine enge Bindung zur Region. Wir wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen und vermeiden gezielt lange Lebensmittel-Transportwege. Unsere Lieferanten kennen wir persönlich, mit den meisten arbeiten wir seit vielen Jahren zusammen. Wir verwenden überwiegend regionale und saisonale Produkte und vermeiden dadurch Energie und Kosten für die Lagerung. All das schont die Umwelt.

Unser Anspruch: Wir kochen für Sie konsequent lecker!

➔ *Ihr Catering von uns*

- ➔ Für Gruppen ab 30 Personen wählen Sie bitte:
3 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte mit Fleisch/Fisch,
1 vegetarisches Hauptgericht und 3 Desserts
- ➔ Für Gruppen ab 50 Personen wählen Sie bitte:
4 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte mit Fleisch/Fisch,
1 vegetarisches Hauptgericht und 3 Desserts

Zu jedem Buffet servieren wir verschiedene Baguettes mit Butter und Spundekäs.

Der Preis beträgt pro Person **42,20 €** inkl. Mehrwertsteuer zuzüglich Lieferpauschale nach Entfernung, sowie den Zuschlägen für Sonn- und Feiertagsarbeit. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



➔ *Sie sind interessiert? Sprechen Sie uns an!*

juwitality – Die Betriebsgastronomie der JUWI GmbH
Sandra Gräf (Eventmanagerin)
Energie-Allee 1 · 55286 Wörrstadt
Tel. +49 6732 96 57-1074 · Fax +49 6732 96 57-7123 · www.juwitality.de · info@juwitality.de

➔ Vorspeisen

➔ Vorspeise mit Fisch oder Fleisch

- Geräucherter Lachs an Apfel-Honig-Meerrettich mit Petersilien-Kartoffelcreme und Matjes-Häckerle mit Gurke, Pumpernickel und Rote Bete-Gelee
- Gamelen in Pekannuss-Kakaobohnenpesto mit Avocado, Zuckererbsen und Kirschtomaten in Rosa-Grapefruitdressing
- Scheiben aus Maispouardenbrust in thailändischer Würze gebraten auf Wok-Gemüsesalat und Erdnuss-Chili-Dip
- Truthahnbrust in Grana-Padano gebacken mit Olivencreme und Toskanischem Gemüse-Rigatoni-Salat
- Roastbeef, rosa gebraten, mit Gartenkräutern, Radieschen und roten Zwiebeln an Tatarensoße, dazu Gurkenrelisch und Kartoffel-Lauch-Quiche
- Italienische Salami, Bresaola und Schinken mit Parmesan-Pinienkern-Creme und Tomatenravioli-Mozzarellasalat in Rucola-Pestodressing
- Rhein Hessische Tapas in kleinen Gläschen: Handkässalat, Blutwursttatar, Fleischwurstsalat, Rindfleisch mit Apfel-Meerrettich Mini-Frikadelle mit Zwiebelsenf und Grüne-Soße-Kartoffelsalat
- Scheiben vom Schweinefilet mit BBQ-Pilz-Baconcream an Gemüse-Salsa, dazu Roter Cole-Slaw und Cheddar Madeleines

- Vitello Tonnato - dünne Scheiben vom Kalbfleisch in Thunfischsoße mit Kapern, Kirschtomaten und Limone

➔ Vegetarische Vorspeisen

- Gefüllte Mimosa-Eier und orientalische Tajin-Bites auf Wildreis-Paprika-Fondue und Kresse-Garten
- Bulgursalat mit Auberginen-Kaviar, eingelegten Oliven und Schafskäse-Fladenbrot-Bruschetta
- Italienischer Tomaten-Brotsalat mit kalten Zucchini-Piccata an Pinienkern-Alliade
- Ofengegarte Bundmöhren in Haselnusspesto mit Salat aus gebratenen Knöpfele und Balsamicolinsen, dazu Steinpilz-Tomatensalsa
- Zucchini-Couscous-Involtini mit Alibabas Kichererbsen-Broccolisalat, Tomaten-Mayonnaise und Petersilien-Gremolata
- Eingelegte Austernpilze mit Balsamico-Zwiebeln, eingelegten Kartoffeln mit Oliven-Tapenade und gelierte Paprika-Mandelmilch
- Orientalischer Gemüsesalat mit Pak Choi, Cashewkernen und Sprossen mit Erdnuss-Tofufrikadellen an Pflaumenweinssoße
- Vegan Greek White Block in Gemüse-Marinade mit Beluga Linsensalat und Paprika-Kritharaki mit Sesam

➔ Hauptgerichte

- Souffliertes Lachsfilet mit Cherry-Tomaten und Basilikum in Zitronensoße, dazu Zucchini-Farfalle-Nudeln
- Doradenfilet mit Chorizo-Gemüsekruste in Kräuteröl gebraten, dazu Safran-Aioli und spanische Meersalzkartoffeln
- Gebackenes Kabeljaufilet auf grober Senfbuttermilch mit Gurken-Blattspinat und gebratenen Risolee-Kartoffeln
- Boeuf Bourguignon, geschmorte Rinderschulter mit Gemüse, Champignons und Speck in Rotwein, dazu Kartoffelstampf
- Kalbstafelpitz aus dem Ofen mit italienischen Kräutern und Tomaten im Gemüse-Schmorsud, dazu Rahmspinat und schwarze Kartoffelgnocchi
- Schnitzel vom Landuro-Landschwein in einer Pankopanade mit Malzbier-Kümmelsoße, dazu bunte Gemüse und Paprika-Kartoffelgratin

- Maishähnchenbrust „sweet and sour“ mit Shiitakepilzen und Ingwer in Soja-Honigsoße, dazu gebratene Thai-Bohnen und Basmatireis
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Äpfeln, Mandeln und Weinbeeren in Rübenkrautsoße, dazu Creme-Wirsing und Semmelknödel
- Saltimbocca aus der Putenbrust mit italienischem Schinken und Salbei in Limettensoße, dazu gebratene sizilianische Gemüse und Erbsen-Ravioli
- Scheiben vom Schweinefilet mit Gemüsejulienne in Senf-Sauerrahmsoße, dazu Knöpfele
- Hirschragout mit Preiselbeeren und Pilzen in Wacholderrahmsoße, dazu Feigen-Rotkraut und Spätzle
- Röllchen vom Schwein mit einer Füllung aus Spinat, Walnüssen und Schinken in Gorgonzolasoße, dazu Blumenkohl und Marsala-Kartoffeln

➔ Vegetarische Hauptgerichte

- Spinat-Gemüse-Lasagne mit Käse-Bechamel und Mozzarella überbacken, dazu eine knackige Gurken-Tomaten-Salsa mit Rucola
- Tofu Szegediner Art, Tofuscheiben mit Paprika, Zwiebeln und Weinkraut in Haferschmandsoße, dazu Mini-Kartoffelknödel
- Königsberger Klopse, vegetarische Hackbällchen in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln und Apfel-Rote Bete-Salat
- Panierte Auberginenschnitzel überbacken mit Tomate, Basilikum, Zwiebel und Käse, dazu Rosmarin-Kartoffelwedges und Frankfurter Kräuterschmand
- Pfanne aus Ackerbohnschnitzel und Gemüse nach Gyros-Art abgeschmeckt, dazu Sesam-Reis und Kokos-Gurkenquark
- Ratatouille-Gemüse-Quiche mit Oregano-Linsencremesoße und grüner Salat mit Zwiebel-Hausdressing
- Geschmorte Kräuter-Champignons mit einer Bolognese aus roten Linsen und Gemüse mit Käsecreme überbacken, dazu ein Estragon-Tomatenkompott und Polenta-Plätzchen
- Süßkartoffel-Blumenkohlcurry in Kokosmilchsoße, dazu Erbsenpüree mit Minze und Mandel-Basmatireis
- Käsespätzle aus Bergkäse mit braunen Zwiebeln, dazu Kopfsalatherzen mit Zitronendressing

➔ Desserts

➔ Dessert auf Tellerchen oder im Gläschen

- Milkschokoladenmousse mit Ananas und Saltet-Peanut-Caramell
- Verschiedene Mini-Cupcake mit Frischkäse-Frosting
- Tiramisu mit Mokka-Biskuit, Amaretto und Orangenkaramell
- Cheesecake-Cream mit Himbeer-Mango-Kompott
- Passionsfruchttarte mit Vanille-Creme fraiche und Erdbeersoße mit Limette
- Heidelbeer Trifle mit Zitronencake
- Apfel-Canelle-Kompott mit Vanille-Sahnecreme und karamellisiertem Profiterole
- Kokos-Schokoladen-Tarte mit Orangensoße
- Gelierte Schokoladenmilch mit Pistaziensoße und getränktem Kadaifi
- Tarte au citron mit Himbeermark und Joghurtschaum
- Ananas-Heidelbeerkompott mit Kokospudding
- Orangen-Panna cotta mit Erdbeeren und Mandelstreusel
- Mohn-Weinbeerenquark mit Trauben, Walnuss und Honig
- Schokoladentörtchen mit Amarenakirsche und Espressocreme
- Nougat-Mousse mit Kardamom-Kirschen und Zimt-Donut
- Obstsalat auf Zitronen-Milchreis mit Minze
- Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanillesoße

➔ *Rhein Hessische Weinbergs-Vesper*

Gerne bieten wir Ihnen ab 30 Personen auch eine regionale Weinbergs-Vesper an. Hier eine kleine Auswahl:

- Brotkorb, dazu Rahmquark mit Wiegertskräutern
- Pfälzer Kartoffelsupp mit Gemüsewürfeln, Majoran und Schmand
- Woibauern-Bratenplatte mit Rinderbraten, Schweinebraten und Kasseler mit Rotwein-Bratensoße und Champignon-Rahmsoße
- Rhoihessische Hinkelkeulen aus dem Ofen mit grüner Pfeffersoße
- Saisonale Gemüseauswahl
- Feiner Apfelkuchen mit Mandeln

Weitere Informationen und Preise gerne auf Anfrage.

➔ *Sie sind interessiert? Sprechen Sie uns an!*

juwitality – Die Betriebsgastronomie der JUWI GmbH

Sandra Gräf (Eventmanagerin)

Energie-Allee 1 · 55286 Wörrstadt

Tel. +49 6732 96 57-1074 · Fax +49 6732 96 57-7123 · www.juwitality.de · info@juwitality.de