

Referenzen

Autohaus May & Olde GmbH, Heide

Autohaus Kath, Heide

Raiffeisenbank eG, Heide

toom Baumarkt, Heide

LVM Versicherung, Heide

Abiball mit 400 Gästen in der Eider-Treene-Schule, Tönning

Lenes EssBar, Garding

Eröffnungs-Event Heider Marktpassage

Private Feiern / Geburtstage / Hochzeiten / Konfirmationen / Richtfeste

Fidelio

IHR CATERER. WIR MACHEN DAS FÜR SIE.



Fidelio

IHR CATERER. WIR MACHEN DAS FÜR SIE.

Weddingstedter Str. 5-7 · 25746 Heide/Holst.
T +49 (0) 481 – 78 70 312 · catering@fidelio-heide.de

Geschäftsleitung: Milenko Saulic
St.-Nr.: 16/282/27207

Raiffeisenbank eG Heide
IBAN: DE09 2186 0418 0003 0101 47 · BIC: GENODEF1RHE

www.fidelio-heide.de/catering

Wir machen das für Sie.

Ob Geburtstagsparty im kleinen Rahmen, Hochzeit mit vielen Gästen oder großes Betriebsfest, wir sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Mit Leckereien vom Grill, zünftigem Spanferkel, Fingerfood und Tapas, kreativen Menüs oder individuellem Buffet.

Ganz so, wie Sie es sich für Ihren besonderen Tag wünschen.

Selbstverständlich liefern wir Ihnen die passenden Getränke dazu, leihen Ihnen Geschirr und stellen das notwendige Personal. Damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Mit Sicherheit haben wir auch für Ihre Feier das richtige Konzept. Senden Sie einfach eine E-Mail an: catering@fidelio-heide.de oder Sie rufen uns an: 0481-78 70 312.

Beste Grüße aus Heide



Milenko Saulic (Geschäftsleitung Catering)

Das sollten Sie wissen

Alle Buffets und Menüs ab 20 Personen.

Im Preis enthalten: Auf- und Abbauservice, Geschirr und Besteck inkl. Reinigung. Wir gehen gern auf Ihre Wünsche ein und berücksichtigen saisonale Spezialitäten.

Sie planen einen Kindergeburtstag?
Auch hierfür stellen wir ein passendes Menü zusammen.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Liste mit Hinweisen auf Allergene und Zusatzstoffe.

Wir sind auch Ihr Partner für Veranstaltungs-Technik, Bestuhlung und Live-Musik. Fragen Sie nach einem individuellen Angebot.

Inhalt



Canapés

4



Fingerfood

6



Buffet 1: Schnitzel

8

Buffet 2: Burger

9

Buffet 3: Klassiker

9



Menü 1: BBQ

10

Menü 2: Italienisch

12

Menü 3: Exklusiv

13



Getränke

14

Cocktails

14



Verleih

15

Live-Cooking

15

Referenzen

16

Canapés

*Als Stärkung in der Konferenzpause,
zum Empfang als Willkommensgruß bei einer Veranstaltung
oder einfach als köstliche Überraschung im Büro oder zu Hause.
Alle Canapés servieren wir auf ofenfrischem Baguette.*

Fleisch

Roastbeef (Babymozzarella, Cherrytomate, Cornichon, Radieschen-Dip)
Gebratenes Hähnchenbrustfilet (Frischkäse-Creme)
Parmaschinken (Honigmelone)

Fisch

Räucherlachs (Meerrettich-Creme)
Graved Lachs (Senf-Dill-Dip, schwarzer Kaviar)
Matjes (Preiselbeer-Creme)
Geräuchertes Forellenfilet (Meerrettich-Creme)

Vegetarisch

Frühlingskäse (Erdbeere, Weintraube)
Gorgonzola-Creme (Birne)
Gekochtes Ei
Avocado (Tomaten-Creme)

*Der Preis pro Person für 6 Canapés beträgt 15,90 €.
Mindestabnahme 5 Stück je Sorte.*



Fingerfood

Warm

Chicken Wings / Crispy Chicken Fingers /
Chicken Ananas / Chicken Pepper / Gemüsefrikadellen /
Mini Schweine- und Hähnchenschnitzel / Mozzarella-Sticks / Calamares /
Hetax-Käse / Datteln im Speckmantel / Pepper's Cream Cheese /
Mini-Burger / Shrimps-Auswahl / Frühlingsrollen

Kalt

Parmaschinken auf Honigmelone / Bruschetta classic /
Spieß von Kirschtomaten und Babymozzarella / Gouda mit Weintrauben /
Garnelen-Spieße / Obst-Spieße

Beilagen

Papas arrugadas (Minikartoffeln in Meersalzkruste) / Country Potatoes / Ciabatta

Dips

Smoked BBQ / Knoblauch / Sour Cream /
Fidelio Haus-Dip / Salsa / Cocktail

Auswahl mit 3 warmen und 2 kalten Komponenten – pro Person 14,90 €
Auswahl mit 4 warmen und 2 kalten Komponenten – pro Person 15,90 €
Auswahl mit 5 warmen und 3 kalten Komponenten – pro Person 17,90 €



Buffet 1

SCHNITZEL

Schwein / Hähnchen / auch gemischt

Varianten

Wiener Art /

Funghi (mit Champignons à la Crème) /

Jäger (mit Jägersauce) /

Cordon Bleu (gefüllt mit Schinken & Käse) /

Italiano (in Parmesan-Eihülle paniert) /

Caprese (mit Tomaten und Mozzarella
überbacken)

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck- und

Zwiebelwürfeln /

Sommergemüse auf Sauce Hollandaise
(Erbsen, Möhren, Karotten, Mais & Bohnen) /

Kartoffelgratin

Buffetpreis pro Person:

1 Schnitzel-Variante 13,90 €

2 Schnitzel-Varianten 14,90 €

3 Schnitzel-Varianten 15,90 €

alle Schnitzel-Varianten 17,90 €

Buffet 2

BURGER

Selbst zusammenstellen

Wählen Sie 2 Burger Buns aus

Sesam-Brötchen / Wasabi-Brötchen /

Brötchen mit Chili / Rustikal-Brötchen /

Steakhouse Pfeffer-Brötchen /

Vollkorn-Brötchen / Brioche-Brötchen

Fleisch

Homestyle Burger Patties (Rind) /

Crunchy Chicken / Hähnchenbrustfilet

(Auf Wunsch auch vegetarische Burger)

Zum Selberbelegen

Blattsalate / Röstzwiebeln / Gewürzgurken /

rote Zwiebelringe / Tomaten / Cole Slaw /

Cheddar-Käse / Bacon / Jalapeño-Sauce /

Ketchup / Majo / Smoked BBQ-Sauce

Beilagen

Country Potatoes mit Sour Cream Dip

Buffetpreis – pro Person 18,90 €.

Buffet 3

DER KLASSIKER

Traditionell gut

Vorspeise

Spargel-Creme-Suppe

Hauptgang

Rinderbraten / Schweinebraten

Beilagen

Salzkartoffeln / Kroketten /

Rosenkohl / Rotkohl / Bratensauce

Dessert

Rote Grütze auf Vanillesauce

Buffetpreis – pro Person 18,90 €.





Menü 1

BBQ

Vorspeisen – 2 zur Auswahl

Bruschetta classic / Antipasti / Fusilli Tricolore / Blattsalate

Suppen – 1 zur Auswahl

Pilz-Rahm / Tomaten-Creme / Kokos-Curry / Kraftbrühe

Hauptgänge

Fleisch vom Lavastein-Grill – 3 zur Auswahl

Rinder- / Schweinelachs- / Puten- / Rinderhacksteaks / Hähnchenbrustfilets

Gemüse – 2 zur Auswahl

Brokkoliröschen auf Sauce Hollandaise / Champignon-Zwiebelgemüse /
Sommergemüse auf Sauce Hollandaise / Pfannengemüse /
Bohnen im Speckmantel

Kartoffeln – 2 zur Auswahl

Bratkartoffeln mit Speck- & Zwiebelwürfeln / Kartoffelgratin / Kartoffelsalat /
Baked Potato mit Sour Cream

Desserts – 2 zur Auswahl

Mousse au chocolat auf Vanillesauce / Panna cotta auf roter Grütze /
Himbeeren auf Joghurt / Crème brûlée

Menüpreis – pro Person 29,90 €.

Menü 2

ITALIENISCH

Vorspeisen – 3 zur Auswahl

Bruschetta classic (Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch) /

Antipasti / Blattsalate auf Italian-Dressing /

Tomatensalat (frische Kräuter, milder Mozzarella, Balsamico-Dressing) /

Rucolasalat mit Tomaten und Mozzarella /

Eisbergsalat mit Zitronen-Vinaigrette und Eismeergarnelen /

Minestrone (klare Brühe mit Gemüseeinlage) /

Ciabatta-Brot mit Knoblauch- und Sour Cream-Dip

Hauptgänge – 4 zur Auswahl

Hackbällchen „Toskana“ auf Tomatensugo / Lachsfilet auf Blattspinat /

Pasta mit Basilikum-Pesto, Napoli oder Bolognese /

Mini-Pizza mit verschiedenen Belägen / Hähnchenbrustfilet in Parmesankruste /

Schnitzel überbacken mit Tomaten und Mozzarella / Tagliarini mit Garnelen /

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch oder vegetarischer Füllung /

Vegetarische Gemüseschnitzel

Beilagen

Sommergemüse mit Sauce Hollandaise / Kartoffelgratin / Ratatouille-Gemüse

Desserts – 2 zur Auswahl

Tiramisu auf Vanillesauce / Frischer Obstsalat / Panna cotta auf roter Grütze

Menüpreis – pro Person 29,90 €.

Menü 3

EXKLUSIV

Vorspeisen – 3 zur Auswahl

Blattsalat-Variationen mit verschiedenen

Dressings / Antipasti /

Räucherfisch-Auswahl & Lachskonfekt /

Bruschetta pomodoro /

Roastbeef (kalt) mit Radieschen-Dip

Hauptgänge – 4 zur Auswahl

Zucchini gefüllt mit Couscous /

Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Sour Cream /

Kabeljaufilet mit Senfsauce /

Lachsfilet auf Blattspinat /

Schweinefilet im Speckmantel /

Hähnchenbrustfilet auf Pfannengemüse /

Rinderhüft-Medaillons in Pfeffersauce

Desserts – 2 zur Auswahl

Mascarpone Mousse /

Bayerische Creme auf roter Grütze /

Tiramisu auf Vanillesauce /

Frischer Obstsalat /

Petits Fours (handgemachtes Feingebäck)

Menüpreis – pro Person 34,90 €.



Getränke

Empfang

Prosecco Frivolo Frizzante

Fl. 0,75 l 14,90

Prosecco Brut Rosé Montinaro

Fl. 0,75 l 16,90

Niehoff's Vaihinger Orangensaft

Fl. 1,0 l 6,50

Magnus Mineralwasser, feinperlig, still

Fl. 0,75 l 4,50

Tropical Punsch

Glas 5,00

(weitere Cocktails auf Anfrage,
Hugo, Aperol Spritz etc.)

Getränke nach Verbrauch

Bier vom Fass

Krombacher Pils, Alster 0,2 l 2,50

Wein

Weiß, Rot, Rosé Fl. 0,75 l 14,90

Softdrinks

Coca-Cola / light, Fanta Fl. 0,2 l 2,00

Niehoff's Vaihinger Säfte

Apfel, Orange Fl. 0,2 l 2,50

Magnus Mineralwasser

still / mit Kohlensäure Fl. 0,2 l 2,30

Proviant BIO

Ingwer-Zitronen-Limo, Rhabarber-Limo
Fl. 0,33 l 3,50

Kaffee

Tasse 2,00

Getränkepauschale

Die Getränkepauschalen werden nach Art und Dauer der Veranstaltung angepasst und berechnet. Gern stellen wir eine passende Flatrate für Sie zusammen.

Cocktails

Sie planen einen Event, ein Konzert oder eine Feier und möchten Ihren Gästen auch Cocktails anbieten? Dann bauen wir eine Cocktail- oder Beachbar bei Ihnen auf. Hier mixen wir vor Ort mit hochwertigen Produkten wie MONIN, BOLS BLUE, NIEHOFFS VAHINGER & Co exklusive Cocktails mit und ohne Alkohol – von Caipis über Margaritas & Coladas bis zu Klassikern wie Mai Tai oder Sex on the Beach.

Verleih

Wir stellen das Geschirr und Equipment zur Verfügung.

Tafelbesteck

Gabel, Messer,
Kuchengabel, Kaffeelöffel

Gläser

Wasser-, Sekt-, Wein-,
Schnaps-, Bier- und Softdrinkgläser

Teller und Schalen

Menüteller,
Suppenschalen,
Kuchenteller,
Dessertgläser mit Deckel

Live-Cooking-Station

Gas-Grill

Sonstiges

Bierzeltgarnituren, Stehtische,
Tischdecken, Stehtischhussen,
mobile Spüle, mobile Theke,
Kühlschränke

Nennen Sie uns Ihre Equipmentwünsche – und wir stellen Ihnen das passende Paket für Ihre Feier oder Veranstaltung zusammen. Natürlich inkl. Auf- und Abbau sowie Reinigung.

Aufgrund der großen Nachfrage bitten wir um rechtzeitige Reservierung.

Live Cooking

Sie tendieren eher zu etwas Unkonventionellem?

Dann möchten wir Sie für eine Buffetstation inklusive LIVE COOKING begeistern! Der Begriff steht für lockere Atmosphäre und Unterhaltung, was auch die Kommunikation unter den Gästen fördert.

Ein Erlebnis für jeden Gast, der so die Zubereitung vor Ort verfolgt. Vom Rohprodukt bis zur verzehrfertigen Speise.

Deftige Spezialitäten frisch vom Grill sind ein rustikaler Genuss. Saftige Steaks, knackige Würstchen und bunte Salate gehören zu einem richtigen Grill-Fest einfach dazu.

Von der kleinen Familienfeier bei Ihnen zu Hause bis hin zu großen Festen und Events, von der Anlieferung bis zur Stellung einer Zapfanlage – alles ist möglich.

Wir bieten Ihnen den Komplettservice für Ihre Sommerparty.

Gern stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

