



Fidelio

IHR CATERER.
WIR MACHEN DAS FÜR SIE.

Weddingstedter Str. 5-7
25746 Heide/Holst.
T +49 (0) 170 - 334 60 25
catering@fidelio-heide.de

Geschäftsleitung: Milenko Saulic

www.fidelio-heide.de/catering

Fidelio

IHR CATERER.
WIR MACHEN DAS FÜR SIE.

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, 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: 0170 – 334 60 25.

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 auf Anfrage.

Wir gehen gern auf Ihre Wünsche ein und berücksichtigen saisonale Spezialitäten.

Sie planen einen Kindergeburtstag?

Auch hierfür stellen wir ein passendes Menü zusammen.

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

Mit oder ohne Bestuhlung sowie Zapfanlage auf Anfrage..
Fahrtkosten und Personal nach Aufwand.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Inhalt



Canapés

4



Fingerfood

6



Buffet 1: Schnitzel

8

Buffet 2: Burger

9

Buffet 3: Klassiker

9



Menü 1: BBQ

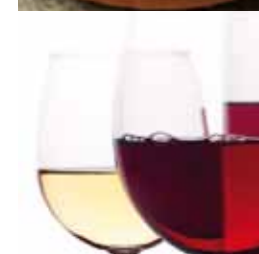
10

Menü 2: Italienisch

12

Menü 3: Exklusiv

13



Getränke

14

Cocktails

14



Verleih

15

Live-Cooking

15

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 19,90.
Mindestabnahme 5 Stück je Sorte.*



Fingerfood



Warm

Chicken Wings / Crispy Chicken Fingers /

Chicken Ananas / Gemüsefrikadellen /

Mini Schweine- und Hähnchenschnitzel / Mozzarella-Sticks / Calamares /

Hetax-Käse / Datteln im Speckmantel / Pepper's Cream Cheese /

Mini-Burger / 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

Dips

Smoked BBQ / Knoblauch / Sour Cream /

Fidelio Haus-Dip / Salsa / Cocktail

Auswahl mit 3 warmen und 2 kalten Komponenten – pro Person 19,90

Auswahl mit 4 warmen und 2 kalten Komponenten – pro Person 22,90

Auswahl mit 5 warmen und 3 kalten Komponenten – pro Person 24,90

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 17,90

2 Schnitzel-Varianten 19,90

3 Schnitzel-Varianten 22,90

alle Schnitzel-Varianten 24,90

Buffet 2

BURGER

Selbst zusammenstellen

Wählen Sie 2 Burger Buns aus

Sesam-Brötchen / Vollkorn-Brötchen /

Brioche-Brötchen / Sauerteig-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 22,90

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 22,90

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

In kleinen Dessertgläsern

Menüpreis – pro Person 34,90

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

In kleinen Dessertgläsern

Menüpreis – pro Person 34,90

Menü 3

EXKLUSIV

Vorspeisen – 3 zur Auswahl

- Blattsalat-Variationen mit verschiedenen Dressings / Antipasti /
- Räucherfisch-Auswahl /
- 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

In kleinen Dessertgläsern

Menüpreis – pro Person 39,90



Getränke

Empfang

Sekt- oder Cocktail-Empfang
auf Anfrage.

Getränke nach Verbrauch

Bier, Softdrinks, Wein und Kaffee
auf Anfrage.

Getränkepauschale

Die Getränkepauschalen werden nach
Art und Dauer der Veranstaltung an-
gepasst 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,
Bierzapfanlage, Kühlschränke

Nennen Sie uns Ihre Equipment-
wünsche – 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 Atmo-
sphäre 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 verzehr-
fertigen 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.