



## Menü 1

### **BBQ**

*Vorspeisen – 2 zur Auswahl*  
Bruschetta classic / Antipasti / Blattsalate

*Suppen – 1 zur Auswahl*  
Saisonal

### *Hauptgänge*

*Fleisch vom Lavastein-Grill – 3 zur Auswahl*  
Rinder- / Schweinelachs- / Puten- /  
Rinderhacksteaks / Hähnchenbrustfilets

*Gemüse – 2 zur Auswahl*  
Brokkoliröschen auf Sauce Hollandaise /  
Champignon-Zwiebelgemüse /  
Kaisergemüse auf Sauce Hollandaise /  
Pfannengemüse / Bohnen im Speckmantel

*Kartoffeln – 2 zur Auswahl*  
Bratkartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfeln /  
Kartoffelgratin / Kartoffelsalat / Wedges

*Desserts – 2 zur Auswahl*  
Dunkle Schokoladenmousse mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Himbeeren oder Roter Grütze  
Caramel Crumble – Mascarpone / Bisquit / Karamell / Streusel  
Himbeer-Joghurt – Himbeere / Bisquit / Joghurt  
Tiramisu Klassik oder Erdbeer Tiramisu  
Obstsalat – Früchte der Saison

*In kleinen Dessertgläschen*

**Menüpreis – pro Person 39,90**



## Menü 2

### **ITALIENISCH**

*Vorspeisen – 3 zur Auswahl*  
Bruschetta classic

Antipasti / Blattsalate auf Dressing nach Wahl /  
Tomatensalat, milder Mozzarella, Balsamico-Dressing /  
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 /  
Tagliarini mit Garnelen /  
Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch oder vegetarischer Füllung /  
Vegane Gemüse-Burger

### *Beilagen*

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise /  
Kartoffelgratin / Ratatouille-Gemüse

*Desserts – 2 zur Auswahl*  
Dunkle Schokoladenmousse mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Himbeeren oder Roter Grütze  
Caramel Crumble – Mascarpone / Bisquit / Karamell / Streusel  
Himbeer-Joghurt – Himbeere / Bisquit / Joghurt  
Tiramisu Klassik oder Erdbeer Tiramisu  
Obstsalat – Früchte der Saison

*In kleinen Dessertgläschen*

**Menüpreis – pro Person 39,90**



## 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

*Kartoffeln – 2 zur Auswahl*  
Bratkartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfeln /  
Kartoffelgratin / Kartoffelsalat / Wedges

*Desserts – 2 zur Auswahl*  
Dunkle Schokoladenmousse mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Himbeeren oder Roter Grütze  
Caramel Crumble – Mascarpone / Bisquit / Karamell / Streusel  
Himbeer-Joghurt – Himbeere / Bisquit / Joghurt  
Tiramisu Klassik oder Erdbeer Tiramisu  
Obstsalat – Früchte der Saison

*In kleinen Dessertgläschen*

**Menüpreis – pro 44,90**

## Verleih

*Wir stellen 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,  
Stehtschussen,  
mobile Spüle, mobile Theke,  
Bierzapfanlage, Kühlschränke

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

Aufgrund großer Nachfrage  
bitten wir um rechtzeitige  
Reservierung.

## Live Cooking

*Sie tendieren eher zu  
Unkonventionellem?*

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

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

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

Von der kleinen Familien-  
feier bei Ihnen zu Hause  
bis hin zu großen Festen  
und Events, von der  
Anlieferung bis zur  
Bereitstellung einer Zapf-  
anlage – alles ist möglich.  
Wir bieten Ihnen den  
Komplettservice  
für Ihre Sommerparty.

Gern erstellen wir Ihnen  
ein individuelles Angebot.

# 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) 170 – 334 60 25  
catering@fidelio-heide.de

Geschäftsleitung:  
Milenko Saulic

Stand: Mai 2026

[www.fidelio-heide.de/catering](http://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, Fingerfood und Tapas, kreativen Menüs oder individuellem Buffet. Ganz so, wie Sie es sich für Ihren besonderen Tag wünschen.

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

Mit Sicherheit haben wir für Ihre Feier das richtige Konzept. Senden Sie eine E-Mail: [catering@fidelio-heide.de](mailto:catering@fidelio-heide.de) oder rufen Sie 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?

Wir stellen für Sie 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 gesetzl. Mehrwertsteuer.



## Canapés

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

### Fleisch

Roastbeef  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet  
Parmaschinken

### Fisch

Räucherlachs  
Geräuchertes Forellenfilet  
Garnele

### Vegetarisch

Frühlingskäse  
Gorgonzola-Creme  
Gekochtes Ei

Preis pro Person für 5 Canapés 19,90  
Mindestabnahme 5 Stück je Sorte



## Fingerfood

### Warm

Chicken Crossies /  
Chicken Ananas / Vegane Gemüse-Burger /  
Mini Schweine- und Hähnchenschnitzel /  
Mozzarella-Sticks /  
Datteln im Speckmantel / Pepper's Cream Cheese /  
Mini-Burger / Frühlingsrollen / Mini-Pizza

### Kalt

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

### Beilagen zur Auswahl

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

### Dips

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

Auswahl 3 warme und 2 kalte Komponenten –  
pro Person 24,90

Auswahl 4 warme und 2 kalte Komponenten –  
pro Person 26,90

Auswahl 5 warme und 3 kalte Komponenten –  
pro Person 29,90



## 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) /

### Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfeln /  
Kaisergemüse auf Sauce Hollandaise

### Buffetpreis pro Person

1 Schnitzel-Variante 22,90

2 Schnitzel-Varianten 24,90

3 Schnitzel-Varianten 26,90

4 Schnitzel-Varianten 29,90

## Buffet 2

**BURGER** – zum selbst zusammenstellen

Wählen Sie 2 Burger Buns aus

Sesam / Vollkorn / Brioche / Sauerteig

### Fleisch

Homestyle Burger Patties (Rind) / Crunchy Chicken /  
Hähnchenbrustfilet / Vegane Gemüse-Burger

### Zum Selberbelegen

Blattsalate / Röstzwiebeln / Gewürzgurken / Tomaten /  
rote Zwiebelringe / Cole Slaw / Cheddar-Käse / Bacon /  
Vegane Burger-Sauce / Ketchup / Majo / Smoked BBQ-Sauce

### Beilagen

Country Potatoes mit Sour Cream Dip

Buffetpreis – pro Person 26,90

## Buffet 3

**KLASSIKER** – traditionell gut

### Vorspeise

Saisonal

### Hauptgang

Rinderbraten / Schweinebraten in Bratensauce / Putenbraten

### Beilagen

Kartoffeln / Krokette / Rosenkohl / Rotkohl

### Dessert

Rote Grütze auf Vanillesauce

Buffetpreis – pro Person 29,90

## 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 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 und Coladas  
bis zu Klassikern wie Mai Tai  
oder Sex on the Beach.

