



Neue Börse Bielefeld
Herforder Str. 430
33609 Bielefeld

Telefon: 0521/69488
info@neue-börse.de



www.neue-börse.de

DIE FEINE ART
Genuss **ZU LEBEN.**
Ihr Cateringservice in Bielefeld

Liebe Gastgeber*innen und Genießer*innen, lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns Verwöhnen!

Auf mehrfachen Wunsch hin habe ich mir Stift und Papier geschnappt und ein kleines Prospekt mit 'Catering Impressionen' der modernen Küche zusammengestellt, um Ihr Event noch besser zu gestalten.

Wir, das Team der Neuen Börse, sind immer für Sie da, egal ob Sie Ihren Geburtstag in kleinem Kreise, Ihrer Hochzeit, Kommunion, Konfirmation oder Taufe mit vielen Freunden und Familie einen exklusiven Rahmen geben möchten oder Ihr Betrieb ein Jubiläum, Sommerfest oder eine Weihnachtsfeier veranstaltet.

Unsere Küche ist regional, mediterran mit internationalen Einflüssen. Wir kochen mit Spaß, Liebe und Begeisterung und möchten auch Sie gerne mit unseren Ideen und Kreationen überzeugen. Ausgesuchte frische Waren, internationale Feinkostprodukte, Produkte der Saison und vor allem hochwertige Lebensmittel aus der Region bilden den Grundbaustein für unsere kreative Küche.



Dabei reicht die Bandbreite vom ausgeflippten Fingerfood bis zum gediegenen Festmenü. Wir wollen uns durch unsere Individualität hervorheben, denn sie ist unsere Stärke.

Sie möchten ein Frühstück in Ihrem Garten ausrichten oder die Firmenfeier mit einer Cocktailbar oder einem Streetfood Stand aufpeppen? Jede Veranstaltung wird auf die Wünsche unserer Kunden zugeschnitten, deshalb soll diese Broschüre auch nur als Anregung dienen. Gerne stelle ich für Sie ein persönliches Angebot zusammen. Für ein bestmögliches Ergebnis lassen sich Wünsche und Möglichkeiten am Besten durch ein persönliches Gespräch vereinen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Schmökern in unseren Catering Impressionen und freue mich auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Ihre Nasrin Haideri

GREIFEN SIE ZU!

Fingerfood

Fingerfood: Die perfekte Art Ihre Gäste, Kunden, Freunde oder Geschäftspartner auch auf engstem Raum köstlich zu bewirten. Wir beraten Sie individuell für Ihre Veranstaltung.



FINGERFOOD NACH ART DES HAUSES

- Mini Tomaten-Mozzarella Spieße
- Marinierte Putenspieße
- Lachs-Lolli
- Red Hot Chili Poppers
- Hähnchenschnitzel in Mandelpanade
- Gebackene Garnelen
- Zucchini
- getrockneten Tomaten

Preis pro Person **32,90€**

FINGERFOOD VARIATIONEN „MEDITERRAN“

- Marinierte Melonen-Garnelen-Spieße
- Zucchinirollchen mit Anti Pasti Creme
- Gebackene Mozzarella Sticks
- Hähnchenbrust im Knuspermantel
- Marinierte Putenspieße
- Mini Wrap
- Mini Pizza
- Pesto salat

Preis pro Person **39,90€**

NEUE BÖRSE'S JUBILÄUMS FINGERFOOD

- Marinierte Hähnchenspieße
- Paella im Glas
- Marinierte Riesengarnele mit Aioli
- Lachspraline im Reibekuchenmantel
- Grillgemüse
- Krustenbröt mit Frischkäse und Roastbeef
- Camembert Praline und Pumpernickel

Preis pro Person **42,90€**

STREETFOOD FINGERFOOD STYLE

- Marinierte Hähnchenspieße
- Surf and Turf Spieß
- Couscous-Salat
- Mini Burger
- Mini Pulled Chicken Pita
- Pasta am Spieß
- Krustenbröt mit Anti Pasti Creme und Grillgemüse

Preis pro Person **39,90€**

Alle Preise zzgl. MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)



FINGERFOOD VARIATIONEN „AROUND THE WORLD“

- Garnelen-Zitronengras Spieß
- Hackbällchen gefüllt mit Feta
- Hähnchen-Erdnuss Spieß
- Putenstick im Naanbrot Mantel
- Mini Cheeseburger
- Lachsfilet geräuchert
- Tomate mit Büffelmozzarella und Balsamico
- Mini Club Sandwich mit Hühnchen und Bacon

Preis pro Person **41,90€**

“ **FINGERFOOD ERGÄNZUNG**
Erweitern Sie Ihr **FINGERFOOD** mit einem Brotkorb, Kräuterbutter und Dip.
Preis pro Person 3,50 € ”

FINGERFOOD VARIATIONEN „VEGETARISCH“

- Grillgemüse „Antipasti“
- Panierter Fetakäse auf griechischem Salat
- Boccochini
- Gebackene Mozzarella Sticks
- Orientalischer Couscous-Salat
- Creperöllchen mit Paprika und Anti Pasti Creme gefüllt
- Mini Blätterteigrolle mit Feta und Spinat
- Champignonkopf mit Frischkäse gefüllt

Preis pro Person **26,90€**



“ **MIT WIE VIEL FINGERFOOD SOLLTE MAN RECHNEN?** ”

ZUM EMPFANG
3-5 Teile pro Person

FÜR MEETINGS/MITTAGSPAUSE
10 Teile pro Person

ALS ABENDBUFFET
16-20 Teile pro Person
(zum satt werden).

OFFICE SNACKS

Powerkick

ab 8 Personen



MEETING PLATTE „RUSTIKAL“

- 2 ½ belegte Brötchen mit Aufschnitt und Käse
- Kottenbutter
- Mini Schnitzel
- Mini Frikadelle
- Bierbeißer

Preis pro Person **19,90€**

MEETING PLATTE „VITAL“

- 2 ½ belegte Mehrkornbrötchen mit Käse & Geräucherter Putenbrust
- Mini Tramezzini mit Tomate und Mozzarella
- Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Frischer Obstsalat im Glas

Preis pro Person **21,90€**

MEETING PLATTE „MEDITERRAN“

- Mini-Bugler
- Tex Mex
- Salat im Glas
- Hähnchenschnitzel
- Marinierter Hähnchenspieß
- Frucht Panna Cotta im Glas

Preis pro Person **29,90€**

MEETING PLATTE „SÜSS“

- Mini Kuchen
- Mini Plunderteilchen
- Obstkorb

Preis pro Person **10,90€**

NICHT DAS PASSENDE DABEI?

Wählen Sie aus einem unserer **FINGERFOOD-**Arrangements das Passende für Ihr Event.

KULINARISCHE

Buffets

ab 20 Personen



BUFFET „ART DES HAUSES“

Antipastireise

- Bruschetta, Aioli, Zaziki, Pollo Tonnato, Hirtenkäse, Oliven, Anti Pasti Grill Gemüse
- hausgemachtes Brot
- 3 verschiedene Saisonsalate
- Kartoffelgratin
- Auberginen Schiffchen mit Gemüse

Hauptgericht

- „Hennen & Ferkel gegrillt am Spieß“ mit Tandoori und BBQ-Sauce
- „Pasta Taschen“ (vegetarisch) gefüllt mit Ricotta, Spinat und Tomaten, in Basilikum-Sahne-Creme, mit Parmesan und Rucola
- „Garnelen Grand Marnier“ Garnelen in einer Orangen Likör Pfanne zubereitet und mit frischen Zitronenfrüchten serviert

Dessert

- Windbeutel gefüllt mit einer Schokocreme umhüllt mit Mascarpone-Sahne
- Panna Cotta mit Himbeer-Spiegel

Preis pro Person **44,90€**

CROSSOVER BUFFET

- Antipastireise, Käsevariationen, hausgemachtes Brot
- Lachsfilet gegrillt mit Rosmarin-Limetten
- Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce
- Schweinemedallions mit Tomate Mozzarella und Marsala-Sahne
- Salate der Saison, Kartoffelgratin, Krokette, Pasta in Butter geschwenkt, Broccoli mit Mandeln und Käutersauce
- Pofiterol und Panna Cotta mit Himbeer-Spiegel

Preis pro Person **43,90€**

PARTYBUFFET

- Rustikale Platte mit Schnitzel, Frikadelle und Hähnchensticks
- Currywurst, Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch und Baguette
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person **29,90€**



MEDITERRANES BUFFET

- Gebeizter Orangen-Basilikum-Lachs, Mini Tomate und Mozzarella mit Balsamicovinaigrette
- Ruccolasalat mit Parmesan in Sahnedressing, Galia Melone mit Serrano Schinken und Anti Pasti
- Vitello Tonnato von der Putenbrust
- Brot und Butter
- Hähnchenbrustfilet im Serrano Schinken Mantel, Schweinefilet mit Mozzarella überbacken
- Mediterranes Grillgemüse
- Pesto-Gnocchis
- Rosmarinkartoffeln
- Tiramisu

Preis pro Person **48,90€**



SOMMERNACHT TRAUM

- Fischplatte mit graved Lachs, Stremellachs, Matjes und Rosmarin-Garnelen Spieße
- Bunter Pfifferlingssalat mit Frühlingszwiebeln, Anti Pasti Variationen,
- Ruccolasalat mit Erdbeeren, mariniertes Gemüse, Brot und Butter
- Geschmortes Zitronenhuhn mit mediterranem Grillgemüse
- Schweinemedallions mit Pesto, Blattspinat und Mozzarella überbacken Röstis und Gnocchis in Bärlauchbutter
- Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren, Himbeer Tiramisu

Preis pro Person **45,90€**



“

Themenbuffets

Sie möchten Ihre Veranstaltung unter ein spezielles Thema stellen und auch das Essen darauf abstimmen. Ob Oktoberfestabend, Karibische Nacht, One Night in Bangkok, Spargelbuffet, Brunchbuffet, Weihnachts-Wichtel-Brunch oder Märchen-dinner - wir stellen Ihnen zu Ihrem Thema ein Buffet zusammen.

”

BUFFET DER VERLIEBTEN

- Lachsrosen auf Reibekuchen, Stremellachs
- Fischplatte mit Forellenfilets, Matjes und Garnelen
- Bruschetta Variationen, Vitello Tonnato
- Ruccolasalat mit frischem Parmesan, Tomate, Mozzarella und Pesto
- Schweinefilet mit Blattspinat, Pesto und Mozzarella überbacken
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- Gemüseplatte, Kartoffelröstis und Gnocchis in Basilikumbutter
- Schokoladen Brownies, Creme Brulée mit marinierten Beeren

Preis pro Person **49,90€**

CHRISTMAS BUFFET RUSTIKAL

- Antipasti-Reise
- Ruccolasalat mit Nüssen; Räucherfischsalat, Feldsalat mit Speck und Croûtons, Brot und Butter
- Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kassler
- Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
- Zimt Mascarpone Creme mit Glühweinpflaumen
- Winterlicher Grießpudidng

Preis pro Person **39,90€**



SONDER-LEISTUNG AB 20 PERSONEN

Sie möchten Ihr Buffet durch Highlights ergänzen? Wie wäre es hiermit:

AROMEN INSEL
Verschiedene Broß- und Brötchen Sorten (Nuss, Körner, Tomate, Oliven, etc.) mit verschiedenen Salzsorfen, Buttervariationen und Ölen

20-50 PERSONEN 2,50€/PRO PERSON
AB 50 PERSONEN 1,90€/PRO PERSON

EINEN WUNDERSCHÖNEN

Guten Morgen



FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mit einem kräftigen Frühstück fängt Ihr Event gleich gut an. Jeder isst, was und wann er möchte. Das Buffet wird von den Köchen frisch aufgefüllt, bis alle Gäste satt und zufrieden sind.

- leckere Bröchten: Ofenfrische, Mehrkorn, Croissants
- frischer Aufschnitt
- Käseplatten
- Lachs
- köstliche Marmeladen
- Rührei, Bacon und gebratene Champignons
- gesunde Cerealien mit Joghurt
- Antipasti
- Filterkaffe und Tee

Preis pro Person **26,90€**

BRUNCH

Erweitern Sie das Buffet mit zwei warmen Mittagsspeisen und zwei Salaten. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an warmen Gerichten:

- Kartoffelgratin
- Hähnchenbrustfilet
- Minischnitzel
- Mediterane Gemüse-Pfanne
- Schweinefilet mit Mozzarella-Marsala Sauce

Preis pro Person **35,90€**



GRILL & Chill

Damit Sie Ihre eigene Sommerparty nicht verpassen weil Sie vom Grill nicht wegkommen, übernehmen wir das für Sie. Grillbuffets ab 20 Personen möglich.

MEDITERRANES GRILLBUFFET

- Anti Pasti Variationen, Ruccolasalat mit frischem Parmesan in leichtem Sahnedressing
- Pesto-Kartoffel Salat, Pasta Salat, Griechischer Hirtensalat
- Brot und Butter Variationen
- Bifteki am Spieß, Marinierte Hähnchensteaks mit Salbei und Bratwurst
- Mariniertes Schafskäse dazu diverse Dips
- Rosmarin-Drillinge, Folienkartoffeln, Mediterranes Pfannengemüse
- Eisbecher mit Früchten
- Creme Brulée frisch zubereitet

Preis pro Person **44,90€** Inklusive Grillequipment



UNSER TIPP:

Buchen Sie unsere Cocktailbar direkt zum Grillbuffet dazu.

Preis pro Person 19,50 €
inkl. Barkeeper und
Barequipment für 4 Std.



BURGER GRILLEN DELUXE

- Feinstes Deutsches Rindfleisch, Pulled Pork, Crispy Chicken Burger, geräuchertes Lachsfilet
- 2-3 verschiedene Burgerbrötchen
- Tomaten, Salat, Gewürzgurken,
- Käse, Zwiebelringen, Bacon
- Ziegenkäse, Manchegokäse
- Dips, Ketchup, Mayo
- Kartoffelecken
- Brownies, Cheesecake

Preis pro Person **35,90€**

Inklusive Grillequipment

HEISSE BEATS &

Cocktails



UNSER TIPP:

Buchen Sie ein passendes Arrangement aus der Kategorie **FINGERFOOD** gleich mit dazu.

MOBILER COCKTAILSERVICE

Natürlich können wir Ihnen nicht die Karibik bieten, aber den Zauber einer karibischen Nacht schon. Auf Ihrem Event sorgen wir mit exotischen Cocktails für Sambafeeling.

Preis ab **450,00€**



STREETFOOD

Catering

ab 30 Personen

Essen und Getränke liefern kann jeder! Wir aber kommen mit ganz viel guter Laune und unserem Food-Truck direkt zu Ihnen nach Hause. So wird jede Party, jedes Business-Event zu einem außergewöhnlichen Highlight.

Beim Streetfood Catering werden die Speisen live vor Ort zubereitet. Aller Gerichte werden dann in Pommestüten, Dosen, Burgerschalen, etc. angerichtet und ausgegeben.



STREETFOOD-MENÜ

- Bulgursalat, Bagels mit geräucher-tem Stremellachs
- Hähnchensticks im Naanbrotmantel,
- Fisch & Chips aus der Tüte
- Mini Burger
- Pulled Pork Sandwich, veganer Faläffel
- Pasta-Taschen

Preis pro Person

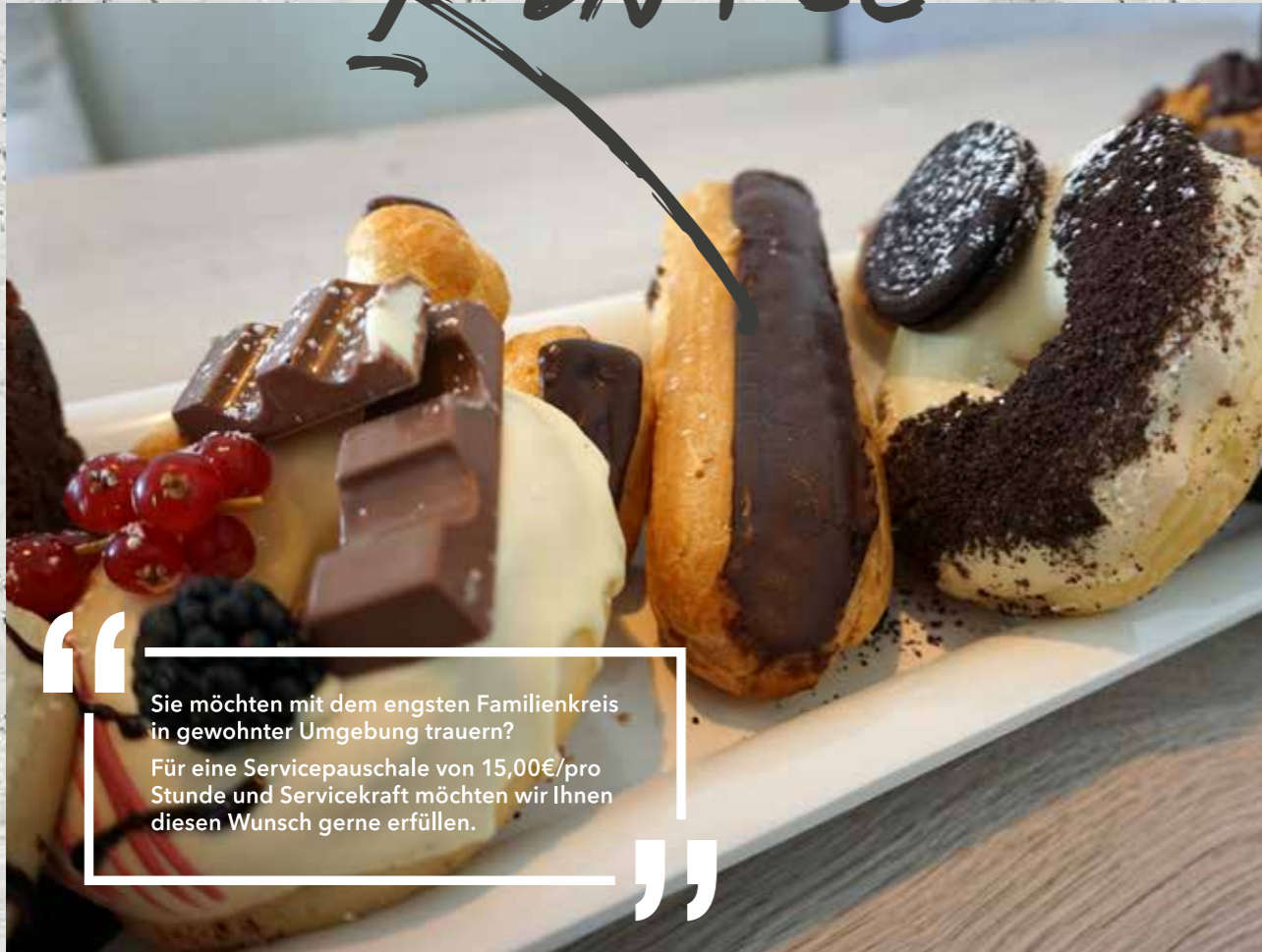
ab **38,90€**

Inklusive Personal

Der Foodtruck kann gegen einen Aufpreis dazu gebucht werden.

TRAUER

Kaffee



“ Sie möchten mit dem engsten Familienkreis in gewohnter Umgebung trauern? Für eine Servicepauschale von 15,00€/pro Stunde und Servicekraft möchten wir Ihnen diesen Wunsch gerne erfüllen. ”

Wir bieten Ihnen im Anschluss an die Trauerfeier an, sich in unseren Räumen auch gerne außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten, zum Trauerkaffee zusammen zu finden.

Wenn im eigenen Familien- oder Freundeskreis ein Angehöriger stirbt, ist der Schmerz oft unerträglich groß. Wenn dann nicht nur die Trauer verarbeitet werden muss, sondern auch noch die Trauerfeier organisiert werden muss, ist es hilfreich, einen erfahrenen Partner an der Seite zu haben. Wir helfen Ihnen dabei, eine geschmackvolle Trauerfeier auszurichten.

In unseren Räumen können Sie Ihre Gäste in einem angemessenen Ambiente empfangen und gemeinsam des Verstorbenen gedenken.

- 2 Kuchensorten
- Belegte Brötchen
- inkl. Filterkaffee und Tee

Preis pro Person
ab 17,90€

Das gemeinsame Beisammensitzen wird dabei von vielen Trauernden als hilfreich empfunden, um diesen schweren Tag in einer gelösten und harmonischen Atmosphäre ausklingen zu lassen. Und gemeinsam lässt sich die Trauer erfahrungsgemäß leichter überwinden und den Blick nach vorne richten.

Die Gäste haben Zeit, sich zu erinnern und sich darüber untereinander und mit den Angehörigen auszutauschen, - mit ausreichend Zeit und in einem ruhigen Rahmen. Und wenn am Ende alte Anekdoten und Geschichten des Verstorbenen erzählt werden, wird neben der ein oder anderen Träne auch ein Lächeln über das Gesicht huschen.

- Butterkuchen
- p.P. 2 1/2 Schnitten belegtes Brot
- inkl. Filterkaffee und Tee

Preis pro Person
ab 17,90€

UNSERE

Referenzen

**E
BI**

SCHÜCO



HALHOF

**E
BI**

**Bielefeld
Marketing**



Neue Westfälische
OSTWESTFALENS STARKE SEITEN

DAS KLEINGEDRUCKTE UNSER ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Alle Preise dieser Cateringbroschüre verstehen sich zzgl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass für die reine Essenslieferung der ermäßigte Umsatzsteuersatz von zur Zeit 7% gilt. Sobald weitere Leistungen hinzukommen, ist der volle Umsatzsteuersatz von 19% anzuwenden.
2. Ab einem Bestellwert von 200,00 € ist die Anlieferung in Bielefeld inklusive. Für Lieferungen außerhalb von Bielefeld ist der Umfang der bestellten Menge und die zu fahrenden Kilometer ausschlaggebend. Danach richtet sich der Fahrtkostenanteil.
3. Mindermengenzuschlag.
Leider müssen wir bei einer Bestellung von Speisen unter der angegebenen Mindestpersonenzahl einen Mindermengenaufschlag von 10% berechnen.
4. In Angeboten angegebene Arbeitsstunden stellen Schätzungen dar. Berechnet werden die tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden.
5. Die Zahlungsmodalitäten sind Teil des individuellen Angebotes. Im Allgemeinen wird der Gesamtbetrag sofort nach Rechnungsstellung fällig, also erst nach Ihrer Feier.
6. Absagen und Terminverschiebungen sind mindestens 1 Woche vor Liefertermin bekannt zu geben. Bei Veranstaltungen die später Abgesagt werden, gelten folgende Stornogebühren:
7 - 3 Tage vor der Veranstaltung: 25%
3 - 1 Tag vor der Veranstaltung: 75%
Am selben Tag abgesagt: 100%
Dies umfasst sämtliche im Angebot enthaltene Leistungen.
7. Die Gästezahl muss bis 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung festgelegt sein. Eine spätere preisrelevante Änderung nach unten ist nicht möglich.
8. Reklamationen oder Mängel sind unverzüglich nach Erhalt der Ware mitzuteilen, damit wir noch während Ihrer Veranstaltung reagieren können. Spätere Reklamationen, die dann weder nachprüft werden, noch nachgebessert werden können, führen nicht zu einer Preisminderung. Generell werden wir alles in unsere Macht stehende tun, um Sie während Ihrer Feier zufrieden zustellen. Der Umtausch vom Auftraggeber falsch bestellten Waren ist bei Lebensmitteln nicht möglich.
9. In Fällen von höherer Gewalt ist der Verkäufer für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadensersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
10. Beschädigungen oder Verlust von unserem gelieferten Geschirre oder anderen Materialien sind vom Auftraggeber zum Neuwert zu ersetzen.
11. Bei erheblichen Preiserhöhungen unserer Rohprodukte behalten wir uns eine Änderung der angegebenen Preise vor.