

Feiern im Atrium



*Die Liebe ist ein Fest.
Es muss nicht nur vorbereitet.
Sondern auch gefeiert werden*

Platon



Schön,

dass Sie auf uns aufmerksam geworden sind.

Lieber Gast,

unsere Vorschläge sollen dazu dienen, Ihnen einen Überblick über unser Angebot an Speisen und Getränken für Ihre Feier zu geben. Natürlich können wir hier nicht alle Möglichkeiten aufzeigen. Wir empfehlen daher immer, insbesondere bei der Büfettzusammenstellung, sich persönlich mit uns zu beraten, damit möglichst alle Ihre Wünsche berücksichtigt werden können. Selbstverständlich ist es auch möglich, die einzelnen Komponenten und Beilagen aus den verschiedenen Vorschlägen auszutauschen.

Bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Termin mit uns, damit wir uns die nötige Zeit für eine umfassende Beratung nehmen zu können.

Die Berechnung aller Angebote richten sich nach der angegebenen Personenzahl der Veranstaltung. Die Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und ohne Bedienung.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Conny und Hajo



Ein paar Informationen für eine Feier im Atrium.

1. Ab 30 Personen (Vollzahler), bis 120 Personen stellen wir das Atrium für Ihre Feierlichkeit zur Verfügung. Wir berechnen keine Raummiete daher ist das „Feiern im Atrium“ nur in Verbindung mit einem Büfett und einer Getränke Pauschale aus unseren Angebot möglich. Dieser Preis beinhaltet das stellen der Tische, das Eindecken, bereitstellen von Geschirr, Besteck und Gläsern, denn Aufbau von Büfett und Getränke Station sowie die Reinigung des Geschirrs, der Rückbau und die Endreinigung.
2. Wir stellen die Tische nach Absprache. Decken die Tische weiß ein (Dunicell Decke), eingedeckt wird Wein und Wasserglas sowie Besteck und Serviette. Sollten Sie Stuhlhussen, Stoffservietten, Platzteller, Menü oder Getränkekarten wünschen kümmern wir uns gerne darum, die Kosten werden individuell abgestimmt.
3. Leider können wir kein Service Personal stellen, unterstützen Sie aber gerne bei der Suche nach einem Dienstleister. Ihre Gastgeber sind bei Veranstaltungen vor Ort und gerne behilflich.
4. Für Blumendekoration, Musik (DJ) und Sonderwünsche liegen die Kosten beim Veranstalter und werden auch durch Ihn mit dem jeweiligen Partner abgerechnet.
5. Das Feiern im Atrium ist nur in Verbindung mit einem Büfett und einer Getränke Pauschale aus unseren Angebot möglich.
6. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, so können wir uns die nötige Zeit nehmen, um die Feierlichkeit mit Ihnen zu planen.
7. Kinder unter 4 Jahren frei, bis 10 Jahre 25% bis 16 Jahre 50 % dies gilt für alle Pauschalen.
8. Die Berechnung aller Kosten richtet sich nach der angegebenen Personenzahl.
9. Die Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

*Wir würden uns freuen,
Sie und Ihre Gäste im Atrium begrüßen zu dürfen*



*Ihre Gastgeber
Conny und Hajo*

Unsere Büffet Auswahl



Feiern im Atrium

Brunch Büffet

Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Makrele, Rauchlachs und Graved Lachs
gefüllte Eier mit Keta Kaviar, Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme
Aufschnittplatte mit Parmaschinken , Fenchelsalami, Gekochter Schinken
Roastbeefplatte mit Remoulade
Käseplatte mit Dreierlei Schnittkäse und Brie
Shrimpsalat in Cocktailcreme
Tomate Mozzarella mit Pesto
Gebratene Champignons, Gebratene Paprika in Tomatenmarinade
Verschiedene Marmeladen, Nougatcreme und Honig
Mini Brötchen Auswahl, Mini Croissants, Zweierlei Brot
Butter und Dipp

Hauptgang

Hähnchenragout in Champignoncremesauce
Gemüse-Nudeln

Dessert

Vanillequark
Frischer Obstsalat

Preis pro Person 39,50 €

inkl.MwSt.

Feiern im Atrium

Grünkohlbüfett

Von November bis März

Hausgemachter Grünkohl
mit Kasseler, Kohlwurst und gebackene Schweinebacke
dazu Röstkartoffeln und gesüßte Röstkartoffeln, Senf

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 29,50 €

inkl. MwSt.

Kulinarische Reise durch den Norden

Vorspeisen

Rote Beete gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Fenchel-Apfelsalat

Matjesfilet auf Hausfrauen Dip

Raumlachsroulade mit Meerrettichcreme und Kartoffelsalat

Katenschinken mit Sauer eingelegten Kürbis

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade

Kleine Frikadellen mit Senf

Gurkensalat mit Dillschmand

Hauptgang

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung und Dunkler Sauce

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce

Bunte Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Kroketten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillequark mit Heidelbeerkompott

Preis pro Person 43,50 €

inkl.MwSt.

Kulinarische Reise durch Bayern

Vorspeise

Wurstsalat mit Emmentalerkäse
Kalbsfleischpflanzerl mit zweierlei Senf
Tiroler Speck und Bergkäse
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Spitzkohl-Möhrensalat
Rettich-Apfelsalt
Rauchforellenmousse im Gurken Schiffchen
Brotkorb mit Laugengebäck
Obazda, Kräuterquark

Hauptgang

Schweinekrustenbraten mit Altbiersauce
Welsfilet gebraten mit Gemüsestreifen und Süßer-Senf- Meerrettichsauce
Sauerkraut und Marktgemüse,
Röstkartoffeln und Butter Spätzle

Dessert

Kaiserschmarn mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Kirschkompott

Preis pro Person 43,50 €

inkl.MwSt.

Feiern im Atrium

Kulinarische Reise durch Klein Italien

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven
Frische Champignons und Austernpilze mit Rosmarin gebraten
Mozzarella und Strauchtomaten mit Balsamicoglace und Pesto
Fleischbällchen in Tomatensauce
Aubergine Parmigiana mit Tomatenragout
Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl
Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce mit Brokkoli und Kirschtomaten
Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce
Mediterranes Pfannengemüse
Nudeln Pestomarinade
Kartoffeln mit Aromen gebraten

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person 39,50 €

inkl.MwSt.

Kulinarische Reise durch Groß Italien

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven
Frische Champignons mit Rosmarin gebraten, Cherrytomaten und Blattpetersilie
Büffelmozzarella auf Strauchtomaten mit Balsamicoglace und Pesto
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout
Gebratene Riesengarnelen auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten
Parmaschinken und Salami Milano an Melonenspalten
Rindfleischbällchen in würziger Tomatenmarinade
Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl
Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Hähnchenbrust Saltimbocca mit Schinken und Salbei gefüllt und Weißweinsauce
Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce
Mediterranes Pfannengemüse
Nudeln in Pestomarinade
Kartoffeln mit Aromen gebraten

Dessert

Tiramisu / Zitronencreme mit Himbeermark

Preis pro Person 49,50 €

inkl.MwSt.

Feiern im Atrium

Kulinarische Reise durch Spanien

Vorspeisen

Tortilla Kartoffelomelette mit Paprika und Chorizzowurst

Frische Champignons in Rotwein geschmort mit Rosmarin

Ensalada mista Römersalat, Gurken, Paprika, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl

Seranoschinken und Chorizzo an Melonenspalten

Gebackene Tomaten mit Kräuteröl und Manchego Käse

Lachsfiletstücke mit Olivenkruste und Pimentos de padron

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl

Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust in Mandelsauce

Gebratene Fischfilets auf Bratgemüse in Tomatensauce

Bunte Gemüseauswahl

Kräuterreis und Kleine Kartoffeln im Salzmantel mit Mojo Sauce

Dessert

Crema Catalana

Vanillemousse mit Gewürzorange ragout

Preis pro Person 49,50 €

inkl.MwSt.

Kulinarische Reise durch die Karibik

Vorspeisen

Karibischer Ananas Paprika Papajasalat

Bananen Hackfleischbällchen auf fruchtiger Tomatensauce

Tomatensalat mit Zwiebeln und Minze

Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili

Geflügelcocktail mit Ananas

„Beef and Beans“ Salat mit Rinderhack

Karotten in Ingwer- Kokossauce

Hauptgang

Jerk Chicken

Fischfilet mit Limonen

Schweinenackensteaks in würziger Marinade

Currykartoffeln

Karibischer Reis

Buntes Gemüse

Dessert

Kokosmilchreis mit Mango

Exotische Obstplatte mit filetierten Obst

Preis pro Person 49,50 €

inkl.MwSt.

Kulinarische Reise durch Europa

Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Heilbutt, Makrele, Rauchlachsroulade und Graved Lachs
gefüllte Eier mit Keta Kaviar, Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme

Shrimpsalat mit Ananas und Cocktailcreme

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken und Fenchelsalami an Melone

Antipasti Salate wie Paprika, Pilze, Aubergine Arabiatta, Tomate Mozzarella

Wildkräutersalat mit Riesengarnele Kirschtomaten und Honig-Senf Dressing

Mini Brötchen, Ciabatta und Vollkornbrot

Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust auf frischen Champignons in Rahm

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce

Edelfischragout mit Lachs, Seeteufel und Garnelen in Hummerrahmsauce

Marktgemüse, Spätzle, Reis-Triologie, Kartoffelgratin

Dessert

Zitronencreme mit Himbeermark gestrudelt

Weißer und Dunkler Mousse au Chocolate

Preis pro Person 62,50 €

inkl.MwSt.

Zum Ergänzen des Büffets

Gerne Empfangen wir Ihre Gäste mit kleiner Fingerfood um den ersten Hunger zu stillen

Empfangshäppchen

Fingerfood Variante 1

Dreierlei Canapees bunt gemischt

Preis pro Person

6,00 €

Fingerfood Variante 2

Mini Frühlingsrollen mit Mango Chutney

Gebackene Garnele mit Sweet Chillisauce

Backpflaume im Speckmantel

Preis pro Person

6,90 €

Eine Suppe zum Büffet

Eine Suppe zur Auswahl

Pastinakenrahmsuppe

Mediterrane Tomatensuppe mit Bratgemüse

Karotten-Orangen-Ingwersuppe

Preis pro Person

4,20 €

Zum Ergänzen des Büffets

Für den Mitternachts Imbiss

Suppen

Portion ca.0,35l

Chilli con Carne mit Rinderhack

Rindfleisch Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Lauchsuppe mit Schmelzkäse und Rinderhack

Preis pro Suppe

6,00 €

Snacks

Currywurst in Scheiben in Pikanter Currysauce mit Brötchen

Frischgebackener Leberkäse mit Laugensemmel und Süßen Senf

Käsebrett mit Dreierlei Auswahl, Trauben und Baguettebrot

Preis pro Gericht

6,00 €

Kuchen

Butterkuchen

Berliner

Preis pro Stück

3,00 €

Unsere Getränke Auswahl





Getränke Pauschalen

Gerne können Sie auch bei schönem Wetter den Empfang auf unserer Garten Terrasse einnehmen.

Pauschale 1

Tischgetränke

Weißwein, Rotwein, Rosewein,
Softgetränke von Coca Cola
Apfel und Orangensaft
Mineralwasser still und spritzig
Bier in Flaschen mit und ohne Alkohol

Preis pro Person 29,90 €

Pauschale 2

Zum Empfang der Gäste

Prosecco / Orangensaft

Tischgetränke

Weißwein, Rotwein, Rosewein,
Softgetränke von Coca Cola, Fritz Limo, Bionade
Apfel und Orangensaft
Mineralwasser „AcquaMorelli“ still und spritzig
Bier in Flaschen mit und ohne Alkohol
Kaffee und Tee vom Büffet

Preis pro Person 37,50 €

Pauschale 3

Wie Pauschale 2

Inklusive Empfangscocktail wie
Hugo, Aperol Spritz, Lillet (einen zur Auswahl)
eine Digestivrunde (dreier Auswahl)
Longdrinks (dreier Auswahl)
Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 49,50 €

Die Getränke Pauschalen beginnen mit dem Empfang und enden nach 8 Stunden.
Selbstverständlich ist es möglich die Pauschalen individuell zu ändern.



APEROL[®]
SPRITZ

Feiern im Atrium

Getränke Auswahl

Ergänzungen zu den Getränkepauschalen
Berechnet wird der tatsächliche Verbrauch.

Prosecco, Sekt und Champagner

Scavi & Ray Prosecco	0,75		27,50 €
Scavi & Ray Ice Prestige	0,75		28,50 €
Mont Donnerre Pinot Noir Rosè			
Winzersekt trocken	0,75	Schales	32,00 €
Gelber Muskatteller			
Winzersekt trocken	0,75	Schales	32,00 €
MOËT & CHANDON			
NECTAR IMPÉRIAL	0,75		Preis auf Anfrage

Weissweine

Her mit dem schönen Leben !			
Grauburgunder trocken	0,75	Schales	28,50 €
Mont Donnerre			
Sauvignon Blanc	0,75	Schales	29,50 €
I Frati Lugana	0,75	Cà die Frati	32,50 €

Roséwien

Her mit dem schönen Leben !			
Rosé feinfruchtig	0,75	Schales	28,50 €
Rosa dei Frati			
Rosé DOC	0,75	Cà die Frati	34,50 €

Rotweine

Her mit dem schönen Leben !			
Rotwein Cuvée trocken	0,75	Schales	28,50 €
TRULLO Rotwein Cuvée trocken	0,75	Schales	29,50 €
Mont Donnerre Pinot Noir	0,75	Schales	32,00 €
Scavi & Ray Primitivo Puglia IGT	0,75		30,00 €

Andere Weine auf Anfrage möglich

Feiern im Atrium

Getränke Auswahl

Ergänzungen zu den Getränkepauschalen
Berechnet wird der tatsächliche Verbrauch.

Heiss Getränke

Espresso		2,20 €
Cafe Cream		2,20 €
Cappuccino		3,00 €
Milchkaffee		3,00 €
Latte Macchiatto		3,00 €
Kaffee in Thermoskanne	1 L	7,50 €
Tee Auswahl		2,00 €
Kaffee und Tee vom Büffet		4,90 €

Softgetränke

Coca Cola diverse Sorten	0,33	2,80 €
Coca Cola diverse Sorten	1 L	5,90 €
Fritz Kola diverse Sorten	0,33	3,40 €
Bionade diverse Sorten	0,33	3,40 €
Saft diverse Sorten	0,2	3,00 €
Saft diverse Sorten	1 L	7,50 €
Schwepes diverse Sorten	1 L	6,50 €
Red Bull	0,25	3,00 €

Wasser

Magnus Imperial still / feinperlig	0,75	5,50 €
San Pellegrino / Acqua Panna	0,75	5,90 €
Acqua Morelli Frizzante / Naturell	0,75	6,50 €

Biere aus der Flasche

Krombacher	0,33	3,50 €
Krombacher alkoholfrei	0,33	3,50 €
Weizenbier	0,5	4,90 €
Weizenbier alkoholfrei	0,5	4,90 €

Andere Biersorten, Fassbier oder Getränke auf Anfrage möglich

Wir hoffen, dass wir mit dieser Broschüre Ihren Geschmack geweckt haben und konnten Ihnen Inspiration geben für Ihre geplante Feier.

Wie schon gesagt Sie können sich auch aus den einzelnen „Kulinarischen Reisen“ Ihr eigenes Büffet zusammenstellen.

Hierbei sind wir Ihnen auch gerne behilflich.

Wir würden uns freuen

Sie und Ihre Gäste im Atrium auf eine Feier begrüßen zu dürfen

Bis dahin.....

Ihre Conny und Hajo



Atrium Catering

Robert-Koch-Str. 23 22851 Norderstedt Tel.: 040 529 02 401 Email.: atrium-catering@eamil.de