



**Providing Moments**  
Catering & Events



*Cateringmappe*

## **Mit Providing Moments wird Ihr Event zu einem ganz persönlichen Highlight**

*Sie möchten eine einzigartige Veranstaltung? Ihre Gäste sollen auch noch Jahre später von Ihrer Feier schwärmen?*

*Das Providing Moments-Team freut sich darauf, Sie dabei mit Herzblut zu unterstützen.*

*Wir liefern nicht nur unsere ausschließlich frisch zubereiteten Leckereien, sondern planen und organisieren Ihre und damit auch unsere Feier mit viel Liebe, Spaß und Sorgfalt bis ins kleinste Detail. Als Eventcaterer bieten wir Ihnen ein Rundumpaket, sodass auch Sie sich als Gastgeber zurücklehnen können, um Ihren Anlass gebührend zu feiern.*

*Alle aufgeführten Speisenvorschläge können als Anreiz für Ihr ganz persönliches Wunschbuffet genommen werden. Saisonale sowie ausgefallene Kreationen besprechen wir selbstverständlich gerne persönlich mit Ihnen.*

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!*

*Ihr Providing Moments Team*

## Fingerfood-Spezialitäten

**Kleine kulinarische Puzzle-Kompositionen** verschiedene Fingerfood-Spezialitäten. Diese sind mundgerecht portioniert, evtl. mit kleinen Spießchen versehen und aus der Hand zu essen. Teilweise werden die Spezialitäten mit verschiedenen Dips und Minibrötchen gereicht.

Die Speisen werden, falls nicht anders gewünscht, auf Tablettts angerichtet. Diese können natürlich auch von unserem Koch (siehe Angebot Personal) auf Etageren oder silbernen Tellern dekorativ angerichtet werden.

Pro Portion empfehlen wir als kleinen Snack 4-5 Teile, für Events 10-12 Teile pro Person.

**Bitte puzzeln Sie selbst!**

## Puzzle-Teilchen „Natur“ *...unsere Köstlichkeiten auf Tablettts!*

- ◆ Kleine pikante Rinderröllchen mit Dip
  - ◆ Mini-Ratatouille-Tartelettes
- ◆ Mini-Laugenstange gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- ◆ Kleine Blätterteigpasteten gefüllt mit Geflügel-Salat
  - ◆ Bunte Gemüse Mini-Quiche
  - ◆ Crostinis mit verschiedenen Tapinaden
- ◆ Mini-Paninis belegt mit italienischer Salami und Grana Padano
  - ◆ Kleine Bruschetta mit Parmaschinken und Rucola
  - ◆ Mini-Quiche Lorraine
  - ◆ Pflaumen im Speckmantel
- ◆ Marinierte Röllchen vom Hähnchenbrustfilet mit Paprika am Spießchen
  - ◆ Marinierte Antipasti-Spießchen
  - ◆ Bunte Mini-Pizzen
- ◆ Kleine Bruschetta mit Tomate und Rucola
- ◆ Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Dip
  - ◆ Mini-Hamburger oder Cheeseburger

## Puzzle-Teilchen „Bowlis“

*...unsere Köstlichkeiten gefüllt in kleinen Gläsern oder Schälchen!*

- ◆ Tomate-Mozzarella-Spießchen mit frischem Basilikum und Pesto
- ◆ Kleine Scampispießchen mit pikanter Safransauce
  - ◆ Fisch-Saté an Limetten-Mayonnaise
- ◆ Garnelen-Lollipop: *Garnelen und Gemüsestückchen am exotischen Zitronengrasstick*
  - ◆ Satéspießchen mit Erdnussauce
- ◆ Kleine Hackfleischbällchen mit Tomatensalsa und schwarzer Olive
- ◆ Spieß vom Lachs und Shrimp in Kräutermarinade mit Limetten-Ingwer-Dip
- ◆ Champignon-Zucchini-Spießchen mit grünem Pfeffer-Topping
- ◆ Garnelen in knuspriger Kartoffelteighülle an Sweet-Chili-Sauce
- ◆ Rosa gebratene Entenbrust mit einer Preiselbeer-Cognac-Creme
  - ◆ Roastbeef-Spießchen an Koriander-Orangen-Dip
  - ◆ Stick vom Schweinefilet in Gemüse-Kräutermarinade
  - ◆ Exotische Fruchtspießchen mit Schokoladen-Chilisauce

## Puzzle-Teilchen „Spoonies“

*...unsere Köstlichkeiten auf Fingerfood-Löffeln angerichtet!*

- ◆ Kleine Kartoffelhälften gefüllt mit Gemüse und Käse
- ◆ Mini-Wrap-Röllchen mit Lachs und Meerrettichsahne
- ◆ Asiatische Teigsäckchen gefüllt mit Hähnchenfleisch, Weißkohl und Garnelen
- ◆ Kleine gefüllte Zucchini mit Hackfleisch, Kokoscreme und Käse
  - ◆ Ziegenkäsecreme mit frischen Kräutern auf Chicoree
  - ◆ Rosa gebratenes Rinderfilet auf Guacamole
- ◆ Schweinefiletmedaillon mit thailändischer Chilicreme
  - ◆ Räucherlachsroulade mit Frischkäse
  - ◆ Gefüllte Gurkentürmchen mit Lachs-Tatar
  - ◆ Gefüllte Weinblätter mit Reis und Hackfleisch
  - ◆ Krautröllchen gefüllt mit Hähnchenfleisch

## Pfälzer Puzzle

### *Vorspeisen*

Deftiger Kartoffelsalat mit Speckstreifen und Kräutervinaigrette  
Pfälzer Handkäse mit roten Zwiebeln in Riesling  
Pfälzer Weißkrautsalat in Kräutermarinade  
Carpaccio vom Saumagen mit Kräutercreme  
Tatar vom Matjes „Pfälzer Art“  
Pfälzer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Gürkchen  
Rustikale Vesperplatte mit Schwartenmagen, grober Leberwurst und anderen  
Pfälzer Leckereien  
*...dazu reichen wir Bauernbrot mit Butter und Schmalz*

### *Hauptgänge*

Saumagen und Bratwurst mit Weinsauerkraut, kräftiger Bratensauce und  
Pfälzer Gebrätelte  
Pfälzer Krustenbraten auf buntem Gemüse und Kartoffelpüree

### *Desserts*

Weinschaumcreme vom Dornfelder Rotwein  
Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce  
Deftiges Käsebrett mit Trauben und Landbutter

## Mediterranes Puzzle

### *Vorspeisen*

Scampispieße in Zitronen-Thymian-Marinade  
Hausgebeizter Zitronenlachs mit Kräuterschmand  
Ganzer Lachs mit Kräutern gegart und Basilikum Limonen Creme Fraîche  
*Serviert in kleinen Gläschen*  
Gemüseminestrone mit buntem Gemüse und Safran  
Toskanischer Brotsalat mit Rucola, Tomaten und gebratenen Pilzen  
Kleine Mozzarella Kugeln mit Vanille-Tomaten  
Provenzalischer Salat mit Tomaten, Zucchini und Würzblütendressing  
*...dazu reichen wir Baguette, eine Ciabatta-Auswahl, Butter und hausgemachte  
Kräuterbutter*

### *Hauptgänge*

Kaninchenkeule „Mediterraner Art“ mit knackigem Pfannengemüse,  
Rosmarinjus und Kräutergnocchis  
Rotbarbenfilet mit grüner Pestohaube, dazu Zucchini-Tomatengemüse  
und Spaghettini  
Ravioli gefüllt mit Gartenrauke und Ricotta in leichter Petersiliensauce

### *Desserts*

*Serviert in kleinen Gläschen*  
Schokoladen-Lavendel-Mousse  
Crema Catalana  
Latte Macchiato-Creme auf Kräuter-Kirschen

## Italienisches Puzzle

### *Vorspeisen*

Frischer Strauchtomatensalat mit Minze  
Italienische Antipasti mit Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini an  
Kräutern und Olivenöl  
Parmaschinken-Melonen-Schiffchen  
Vitello Tonnato

Büffelmozzarella mit Vanille-Tomaten und hausgemachtem Pesto

*...dazu reichen wir Baguette, eine Ciabatta-Auswahl, Butter und hausgemachte  
Thymianbutter*

### *Hauptgänge*

Piccata von der Maispoularde auf Makkaroni mit Parmesan, gekochtem  
Schinken, Champignons in Trüffelöl und Tomatensauce  
Gefüllte Kalbsinvoltinis (Röllchen) mit gekochten Tomaten und Basilikum,  
kleine Knoblauchkartoffeln und gebratenem Gemüse

### *Desserts*

*Serviert in kleinen Gläschen*

Dreierlei Panna Cotta: Natur mit Erdeermark, Espresso und  
Himbeere mit Crunch  
Hausgemachtes Tiramisu

## Asiatisches Puzzle

### *Vorspeisen*

Asiatischer Gurkensalat mit Sesamdressing im Glas  
Mango-Chili-Salat  
Glasnudelsalat mit Gambas und Zitronengras  
Auswahl an verschiedenen Makis, California- und Spezial-Rolls mit  
eingelegtem Ingwer, Wasabipaste und Sojasauce  
Herzhafter Algensalat im Whiskytumbler  
Scharfer Sprossensalat mit Koriander-Dip

### *Hauptgänge*

Rotes Curry mit gebratenem Gemüse und Duftreis  
Gebratene Eiernudeln mit Gemüse  
Lachs mit Terijaki-Marinade und Sesam auf Mangoldgemüse mit Limetten-Dip  
„Live Wok“ mit verschiedenen Zutaten: *Hähnchenbrust, Gambas, Bambus,  
Sojasprossen, Kokosmilch, Mungoböhnchen und asiatischen Gewürzen*

### *Desserts*

*Serviert in kleinen Gläschen*

Kokoscreme mit Ananas  
Mousse von grünem Tee mit Mangosauce und frischer Papaya  
Exotische Fruchtplatte

## Orientalisches Puzzle

### *Vorspeisen*

Leichter Couscous-Salat mit Koriander und Minze  
Gebratene Köfte aus Rindfleisch oder roten Linsen, dazu ein Jogurt-Dip  
Knackiger Okraschotensalat  
Verschiedene Blattsalatvariationen  
Pita-, Fladen- und Olivenbrot, dazu Chili-Hummus  
Orientalischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Paprika und Peperoni  
Petersilien-Zwiebel-Salat  
Blätterteigrollen mit Schafskäse

### *Hauptgänge*

Hausgemachte Falafel mit Jogurt-Zitronen-Dip  
Lachs im Buchenholz, mariniert mit einer Feigen-Senf-Sauce und frischen  
Kräutern auf knackigem Pfannengemüse mit Korianderreis  
Im Backofen geschmortes Lamm mit Bulgur, spitzem Paprika und Kaymak-Dip  
*Das Lamm wird live vor Ort tranchiert*

### *Desserts*

Baklava  
Orientalischer Jogurt mit Feigenconfit

## Grillbuffet *„Classic“*

### *Vorspeisen*

*Serviert auf großen Platten und Schalen*  
Kartoffelsalat mit Ei, Gurken und Essig-Öl-Dressing  
Gurkensalat mit Schmand und Dill  
Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum  
Radieschen-, Karotten- oder Nudelsalat  
Bunte Blattsalate, dazu ein Jogurt- oder Balsamico Dressing  
*...dazu reichen wir Bauernbrot und Minibrötchen mit Butter und hausgemachter Kräuterbutter*

### *Hauptgänge vom Grill*

Grobe Pfälzer Bratwurst  
Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln  
Schafskäse oder Kartoffeln in Alufolie  
Puten-Gemüse-Spieße  
*Die Marinaden sind In-house-Kreationen und die Grillkomponenten werden frisch vor Ort mit Gewürzen verfeinert*

### *Dips*

Kräuterquark, Honig-Senf, Ketchup, Senf, BBQ, Mango-Chutney

### *Desserts*

Eistruhe mit Eis am Stiel  
Frischer Obstsalat

## Grillbuffet

*„Providing Moments Spezial“*

### Vorspeisen

Antipasti-Variationen mit Zucchini, Aubergine, Pilzen, Paprika und Oliven  
Sommerliche Blattsalate mit Cassis-Dressing  
Spaghettini-Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven  
Gurken-Mais-Salat mit Jogurt-Dill-Dressing  
Gurken-Melonen-Salat mit Pinienkernen  
Couscous-Salat mit Granatapfel

*...dazu reichen wir Brotvariationen mit hausgemachter Kräuter-, Tomaten- und Chili-Knoblauch-Butter*

### Hauptgänge

*„Maximal 5 Puzzleteile“*

- ◆ Lammkotelettes mariniert mit Kräutern und Knoblauch
  - ◆ Steaks aus der Rinderhüfte
- ◆ Hähnchenbrustfilet mit einer Jogurt-Minz-Marinade
  - ◆ Lachs im Buchenholz
- ◆ Verschiedene Grillwürste und Salsiccia
  - ◆ Feta-Gemüse-Grillspieß mit Salbei
  - ◆ Vegetarische Regenbogenspieße

*...dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und buntes Grillgemüse*

### Dips

Fruchtig-scharfes Pfirsich-Chutney, Salsa, BBQ, Pflaumen Ketchup

### Dessert

Großer Schokoladenbrunnen mit frischem Obst

## Hochzeitsbuffet

*„Für den schönsten Moment in Ihrem Leben“*

### Vorspeisen

Klassische Hochzeitssuppe  
Tomate-Mozzarella mit Pinienkernen und Grana Padano  
Geräucherte Fischvariation mit Sahne-Meerrettich  
Serranoschinken mit Melonenschiffchen  
Kleine aber feine Pasteten-Auswahl mit Cumberland-Sauce  
Jakobsmuscheln auf gebeizten Gurken  
Blattsalate mit Himbeer- und Balsamico-Dressing

*...dazu reichen wir Brot- und Baguettevariationen mit Butter*

### Hauptgänge

Kalbsmedaillons mit einer Tomaten-Kräuter-Kruste und Kartoffelsoufflé, dazu knackiges Marktgemüse  
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat in einer Weißwein-Sahne-Soße  
Rotbarbe auf Zucchini-Paprikagemüse und Tomatenculi

### Desserts

*Serviert in kleinen Gläsern*

Erdbeertiramisu  
Geschichtetes Toffifee mit Haselnusskrokant  
Deutsch-französische Käsevariation

*...dazu reichen wir Baguette mit Butter*





### Preise

Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer-Sätze.

### Personalbereitstellung

Bei gewünschtem Service stellen wir gerne die benötigten Fachkräfte zur Verfügung.

Bei der Planung der erforderlichen Anzahl an Service- und Küchenkräften berät Sie unser Team gerne.

Die Kosten für bereitgestellte Mitarbeiter betragen:

Servicekraft	€ 22,50 (netto) pro Stunde
Logistikkraft	€ 22,50 (netto) pro Stunde
Koch	€ 29,50 (netto) pro Stunde
Veranstaltungsleiter	€ 29,50 (netto) pro Stunde
Hochzeitsplaner	€ 39,50 (netto) pro Stunde

Die angegebenen Stundensätze verstehen sich pro angefangener Stunde und Mitarbeiter exkl. MwSt. Vor- und Nachbereitungszeiten sind entsprechend zu berücksichtigen. Die Mindestbuchung beträgt 4 Stunden.

### Dekoration

Providing Moments ist Ihr persönlicher Händler und Full-Service Dienstleister in Sachen **Dekoration, Blumen, Gedeck** und **Schmuck**.

Neben dem Verkauf von Dekoration, Schmuck, Gedecken und Blumen übernehmen wir auf Wunsch gerne die Umsetzung der eben aufgeführten Positionen für die gesamte Veranstaltung.

### Speisenangebot

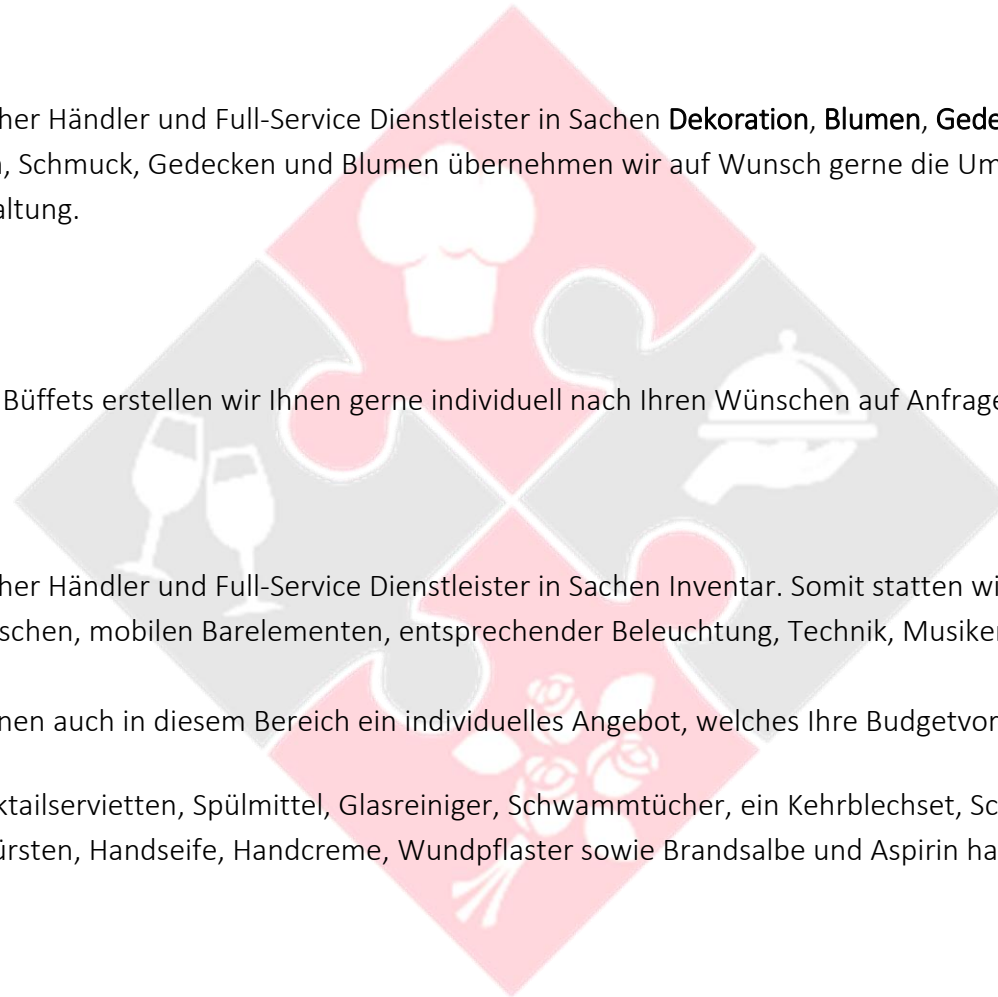
Weitere Angebote von Menüs oder Buffets erstellen wir Ihnen gerne individuell nach Ihren Wünschen auf Anfrage!

### Zusätzliches Inventar

Providing Moments ist Ihr persönlicher Händler und Full-Service Dienstleister in Sachen Inventar. Somit statten wir Ihre Veranstaltung beispielsweise mit passenden Stehtischen, Buffettischen, mobilen Barelementen, entsprechender Beleuchtung, Technik, Musikern und/oder weiterem Equipment aus.

Selbstverständlich erarbeiten wir Ihnen auch in diesem Bereich ein individuelles Angebot, welches Ihre Budgetvorgaben berücksichtigt.

Servicematerial wie Servietten, Cocktailservietten, Spülmittel, Glasreiniger, Schwammtücher, ein Kehrblechset, Scheren, Küchenrollen, Müllsäcke, Mülltüten, Glitzi Schwämme, Spülbürsten, Handseife, Handcreme, Wundpflaster sowie Brandsalbe und Aspirin haben wir bei jeder Veranstaltung für Sie dabei und ist im Preis inkludiert.



### Auftrag und Lieferung

Bei **Providing Moments** erteilte Aufträge müssen schriftlich bestätigt werden.

Sollte aus zeitlichen Gründen eine schriftliche Auftragsbestätigung nicht möglich sein, kann in Ausnahmefällen der Liefervertrag auch durch mündliche oder fernmündliche Annahme und Zusage durch Providing Moments zustande kommen.

Bei Nichtzustandekommen von Aufträgen, behält sich Providing Moments in Ausnahmefällen vor, entstandene Kosten für Angebotserstellung, Konzeption sowie Arbeits- und Fahrtkosten, in Rechnung zu stellen.

Unsere ausführlichen AGB können Sie auf unserer Homepage einsehen.

### Alle im Angebot angegebenen Preise sind ohne MwSt. Die MwSt. wird zuzüglich berechnet.

Alle zur Verfügung gestellten Gegenstände (Geschirr, Gläser, Platten, Bestuhlung, Zeltlandschaften, Dekorationsartikel, etc.) verbleiben im Eigentum von Providing Moments.

### Beanstandungen

Beanstandungen der durch Providing Moments gelieferten Waren, sind unverzüglich anzuzeigen.

Dies ist spätestens bis zum Ende Ihrer Veranstaltung anzugeben.

### Rücktritt

Der Auftraggeber kann bis 60 Tage vor Lieferung oder Veranstaltungsbeginn kostenfrei zurücktreten.

Erfolgt ein späterer Rücktritt oder eine Teilstornierung, so erlauben wir uns, die bis dahin angefallenen Kosten sowie 50% der bestellten Leistung in Rechnung zu stellen.

Bei Stornierung zwischen **8 bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn:**

Berechnung von 80% der bestellten Leistungen.

Bei Stornierungen ab dem **7. Tag vor Veranstaltungsbeginn:**

Berechnung des Gesamtpreises der bestellten Leistungen.

Speisen und Getränke:

Personenreduzierung können nur bis zu 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei vorgenommen werden.

Speziell für den Auftraggeber angefertigte Artikel werden bei Zusage der Veranstaltung (auch mündlich) und späterem Rücktritt, ohne Berücksichtigung der Rücktrittsfristen, zu 100% in Rechnung gestellt. Dies beinhaltet neben den Kosten für die entsprechende Ware zudem die entstandenen Arbeitskosten.

### Zahlungsbedingungen

Die vereinbarten Zahlungen sind sofort nach Rechnungserhalt, ohne jegliche Abzüge, zu entrichten.

Bei Auslandsaufträgen ist eine Vorauszahlung des gesamten Auftragsvolumens bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu leisten.

Wir behalten uns in jedem Fall vor, bei Auftragserteilung eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

### Entwendung und Beschädigung

Unsachgemäß entwendete oder beschädigte Teile werden dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.  
(Weitere Bedingungen entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen.)

Für weitere Informationen, Auskünfte oder auch Beratungen stehen wir Ihnen gerne jederzeit unter der Telefonnummer 06236 / 695 19 71 oder auch unter der E-Mailadresse [info@providing-moments.de](mailto:info@providing-moments.de) zur Verfügung.

Ihr

**Providing Moments-Team**