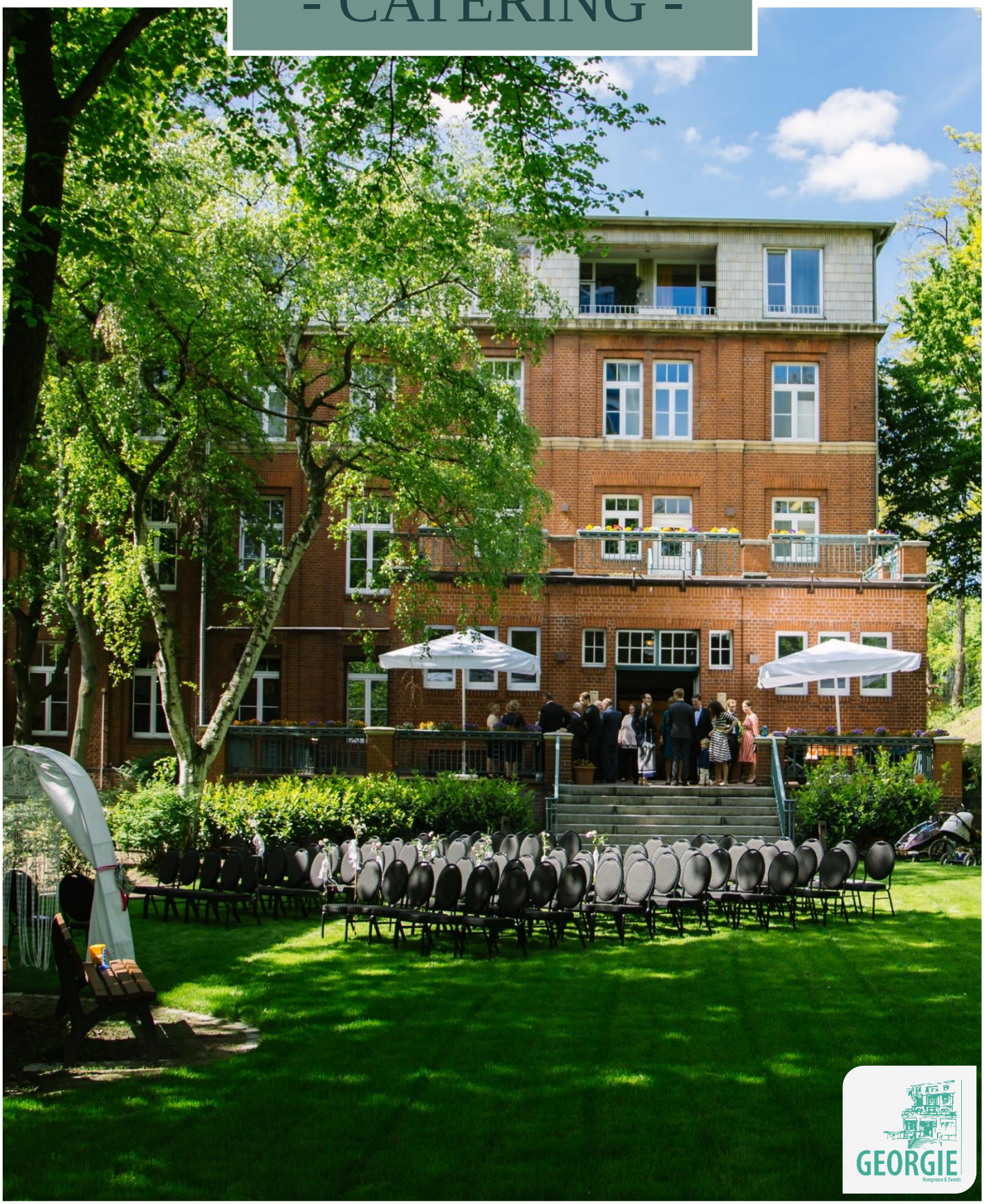
- CATERING -



GEORGIE
Kongresse & Events



- BBQ -

BBQ-BUFFET 1

Grillwürste-Mix
Herzhafte Salate (1 nach Wahl)
Leichte Salate (1 nach Wahl)
Beilagen (2 nach Wahl + Baguette)
Saucen (3 nach Wahl)
Dessert (1 nach Wahl)

23,90 Euro / Person

BBQ-BUFFET 2

Grillwürste-Mix & Fleisch (2
Herzhafte Salate (1 nach Wahl)
Leichte Salate (2 nach Wahl)
Beilagen (2 nach Wahl + Baguette)
Saucen (3 nach Wahl)
Dessert (2 nach Wahl)

29,90 Euro / Person

BBQ-BUFFET 3

Fleisch & Fisch (4 nach Wahl)
Herzhafte Salate (2 nach Wahl)
Leichte Salate (2 nach Wahl)
Beilagen (3 nach Wahl + Baguette)
Saucen (4 nach Wahl)
Dessert (2 nach Wahl)

38,90 Euro / Person

Fleisch & Fisch

- Grillwürste-Mix (Bratwurst, Krakauer, Geflügelbratwurst, vegane Bratwürstchen)
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Hähnchenbrust
- marinierte Putensteaks
- Cevapcici
- Chorizo (+2,00 €)
- Lachssteak an Zitrone (+2,00 €)
- Teriyaki-Lachs (+2,00 €)
- Scampi (+2,00 €)
- Zarte Rindersteaks (+5,00 €)

Herzhafte Salate

- Hamburger Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat

Beilagen/Vegetarisches/Veganes

- Ofenkartoffeln
- Rosmarin-Kartoffel-Ecken
- Kroketten
- Grillgemüse der Saison
- Maiskolben
- Bulgurbratling
- Grillkäse-Gemüse-Spieße (+4,00 €)

GEORGIE
Kongresse & Events

Alle Preise zzgl. 19% MwSt. Alle Speisenvorschläge sind freibleibend und können erst nach finaler Abstimmung verbindlich angeboten werden.



- WARMES BUFFET -

BUFFET-VARIANTE 1

Vorspeisen (1 nach Wahl)
Hauptspeisen (2 nach Wahl)
Beilagen (1 nach Wahl + Baguette)

16,90 Euro / Person

BUFFET-VARIANTE 2

Vorspeisen (2 nach Wahl)
Hauptspeisen (3 nach Wahl)
Beilagen (2 nach Wahl + Baguette)
Dessert (2 nach Wahl)

24,90 Euro / Person

BUFFET-VARIANTE 3

Vorspeisen (3 nach Wahl)
Hauptspeisen (3 nach Wahl)
Beilagen (3 nach Wahl + Baguette)
Dessert (3 nach Wahl)

29,90 Euro / Person

Vorspeisen

- Bunter Blattsalat
- Couscous-Salat
- Mediterraner-Rucola-Salat
- Mango-Feta-Salat
- Caprese-Platte (Tomate, Mozzarella, Basilikum)
- Antipasti-Platte

- Suppe nach Wahl

Beilagen + Baguette

- Ofenkartoffeln
- Saisonales Ofengemüse
- Pommes
- Kroketten
- Rosmarin-Kartoffel-Ecken
- Reis
- Spätzle
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin (+2,00 €)

Hauptspeisen

- Schnitzel Wiener Art
- Hähnchengeschnetzeltes in Rahm-Rahm-Sauce
- Hähnchen-Curry mit Kokosmilch
- Zitronen Lachsfilet (+2,00 €)

- Chili con Carne / sin Carne
- Gefüllte Paprika mit Hack / Feta (+2,00 €)

- Lasagne Bolognese
- Tortellini alla Panna
- Penne all'arrabbiata
- Gnocchi in Tomaten-Sahnesauce
- Käsespätzle

Dessert

- Mousse au Chocolat (im Weckgläschen)
- Erdbeer-Panna-Cotta (im Weckgläschen)
- Rote Grütze mit Vanillesauce (im Weckgläschen)
- Himbeer-Quark-Dessert (im Weckgläschen)
- New York Cheesecake (+2,00 € Stück)
- Crème Brûlée (im Weckgläschen +2,00 €)

GEORGIE
Kongresse & Events

Alle Preise zzgl. 19% MwSt. Alle Speisenvorschläge sind freibleibend und können erst nach finaler Abstimmung verbindlich angeboten werden.



- KALTE PLATTEN -

KÄSEPLATTE
Auf einem Holzbrett angerichtet: verschiedene Sorten Käse, Weichkäse und Hartkäse, Chutney, Feigensenf, Cracker, Oliven, Trauben

4,50 Euro / Person (ab 30 Personen)

WURST & SCHINKEN
Auf einer Platte angerichtet: spanische und italienische Salami, Prosciutto, Serrano, Salzcracker, Oliven, Kirschtomaten

4,50 Euro / Person (ab 30 Personen)

ANTIPASTI
Antipastiplatte mit Auswahl wie schwarzen und grünen Oliven, Peperoni, gefüllte Kirschpaprika, Champignons gefüllt mit Frischkäse

4,50 Euro / Person (ab 30 Personen)

DATTELN IM SPECKMANTEL
Vorspeisenplatte mit spanischen Datteln im Speckmantel aus dem Backofen

3,50 Euro / (2 Stück) (ab 30 Personen)

CAPRESE
Capreseplatte mit Tomate, Mozarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamico

3,50 Euro / Person (ab 30 Personen)

FALAFEL & DIP
Falafelplatte mit Hummus Natur, Hummus Pikant, Curry-Joghurt-Dip, Gurke, Oliven, Kirschtomaten

4,50 Euro / Person (ab 30 Personen)

MINI-FRIKADELLEN & DIP
Platte mit Minifrikadellen & Dips wie mittelscharfem Senf, Ketchup

4,00 Euro / (3 Stück) (ab 30 Personen)

FLAMMKUCHEN-HAPPEN
Auf Holzbrett angerichtet & in kleine Häppchen zugeschnitten: Elsässer Art & Griechische Art, mit frischem Rucola & Kirschtomaten

4,50 Euro / Stück (ab 30 Personen)

LACHS-FRISCHKÄSE-WRAPS
Kleine Wrap-Röllchen mit Räucherlachs & Frischkäse als Häppchen auf Platte serviert

4,50 Euro / (2 Stück) (ab 30 Personen)

GEORGIE
Kongresse & Events

Alle Preise zzgl. 19% MwSt. Alle Speisenvorschläge sind freibleibend und können erst nach finaler Abstimmung verbindlich angeboten werden.



- FINGERFOOD -

MINI-GEBÄCK SÜSS
Ofenfrische Mini-Croissants, Mini-Schoko-Croissants, Mini-Zimtschnecken

1,60 Euro / (2 Stück) (ab 30 Personen)

MINI-GEBÄCK HERZHAFT
Ofenfrisches Mini-Laugengebäck wie Laugen-Stangen, Laugen-Semmeln, Laugen-Knoten, Laugen-Brezeln

1,60 Euro / (2 Stück) (ab 30 Personen)

PASTÉIS DE NATA
Portugiesische Spezialität: Knuspriges Blätterteig-Törtchen mit süßer, cremiger Puddingfüllung

1,80 Euro / Stück (ab 30 Personen)

BELEGTE CIABATTA
Ofenfrische halbe Ciabatta belegt mit Auswahl wie Gouda, Camembert, Salami, Schinken, Putenbrust, Hummus, Frischkäse, Lachs

4,50 Euro / Stück (ab 30 Personen)

BRUSCHETTA
Ofenfrische Ciabattascheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

3,50 Euro / Stück (ab 30 Personen)

PUMPERNICKEL CANAPÉS
Kleine und feine Canapés mit Auswahl wie Roastbeef, Salami, Camembert, Lachs, Hummus

3,00 Euro / Stück (ab 30 Personen)

MÜSLI-BUFFET
Kleines Buffet mit: Joghurt & Müsli-Auswahl wie Hafer-Müsli-Mix, Schoko-Crunch-Müsli, Cornflakes, Getrocknete Früchte

3,80 Euro / Person (ab 30 Personen)

CROISSANTS & MARMELADE
Kleines Buffet mit: Frischen Butter-Croissants & Marmeladenauswahl wie Erdbeere, Waldfrucht, Pflaume, Orange, Aprikose

4,50 Euro / Person (ab 30 Personen)

BROT & DIPS
Kleines Buffet mit: Frischem Landhausbrot, Volkornbrot, Oliven-Baguette & Dips wie Frischkäse, Guacamole, Hummus, Kräuterbutter

4,50 Euro / Person (ab 30 Personen)

KUCHEN
Kuchenvariationen wie Pflaumenkuchen, Käsekuchen, Erdbeer-Kuchen, Apfel-Streusel-Kuchen, Schokoladenkuchen

4,00 Euro / Stück (ab 30 Personen)

KEKSGEBÄCK
Variation aus Keksen wie Spritzgebäck, Schoko-Cookies, Knusper-Röllchen, Butterkekse, Haferkekse, Kokosmakronen

2,80 Euro / Person (ab 30 Personen)

FRISCHES OBST
Großer Obstkorb mit saisonaler Auswahl wie Äpfeln, Bananen, Weintrauben, Mandarinen, Ananas, Birnen, Kiwi, Pflaumen

2,80 Euro / Person (ab 30 Personen)

GEORGIE
Kongresse & Events

Alle Preise zzgl. 19% MwSt. Alle Speisenvorschläge sind freibleibend und können erst nach finaler Abstimmung verbindlich angeboten werden.



- SPECIALS -

CANDY BAR
Gefäße, Schalen, Zangen, Holzkisten, Tütchen, Dekoration & Süßigkeiten

250,00 Euro für die Ausstattung
4,50 Euro / Person für Süßigkeiten (ab 30 Personen)

SALTY BAR
Gefäße, Schalen, Zangen, Holzkisten, Tütchen, Dekoration & salzige Snacks

250,00 Euro für die Ausstattung
4,50 Euro / Person für Snacks (ab 30 Personen)
Personen)

FRISCHE WAFFELN & CREPES
Waffeleisen, Crepes-Platte, Waffel-& Crepes-Teig, diverse Toppings zur Auswahl

350,00 Euro für die Ausstattung
7,00 Euro / Person für Speisen (ab 30 Personen)
Personen)
34,00 Euro / Stunde für Servicekraft

FRISCHES POPCORN
Popcornwagen, Popcorntüten, Popcornmais, Zucker, Öl, Kellen

350,00 Euro für die Ausstattung
4,50 Euro / Person für Speisen (ab 30 Personen)
Personen)
34,00 Euro / Stunde für Servicekraft

EIS STATION
Gefriertruhe, Eisportionierer, Eisbecher, Dekoration, Speiseeis, diverse Toppings & süße Saucen

350,00 Euro für die Ausstattung
4,50 Euro / Person für Speisen (ab 30 Personen)
Personen)
34,00 Euro / Stunde für Servicekraft

OKTOBERFEST SPECIAL
Brezelständer, Brezelkorb, Holzkisten, Girlande, Fahne, Laugenbrezeln & Obatzda

250,00 Euro für die Ausstattung
4,50 Euro / Person für Speisen (ab 30 Personen)
Personen)

CURRYWURST SPECIAL
Equipment, Schälchen, Holzgabeln, Herzhafte Hamburger Currywurst, rauchige Currysauce & Baguette

250,00 Euro für die Ausstattung
12,00 Euro / Person für Speisen (ab 30 Personen)
Personen)
34,00 Euro / Stunde für Servicekraft

HOTDOG SPECIAL
Hotdog Steamer, Brötchen, Tüten, Wiener Würstchen, Geflügel-& Veggie-Variante, Toppings & Saucen

250,00 Euro für die Ausstattung
12,00 Euro / Person für Speisen (ab 30 Personen)
Personen)
34,00 Euro / Stunde für Servicekraft

WIENER-WÜRSTCHEN-PARTY
Wiener Würstchen, Geflügel- & Veggie-Variante, Baguette, Hamburger Kartoffelsalat & Saucen

250,00 Euro für die Ausstattung
10,00 Euro / Person (ab 30 Personen)

FRESH LEMONADE-BAR
Getränkespender mit Zapfhahn, Dekoration, Holzkisten, Hausgemachte Limonaden Auswahl

350,00 Euro für die Ausstattung
4,50 Euro / Person (ab 30 Personen)

GLÜHWEIN BAR
Glühweinkocher, Lichterketten-Dekoration, Glühwein, Früchtepunsch

350,00 Euro für die Ausstattung
4,50 Euro / Person für Getränke (ab 30 Personen)
Personen)
34,00 Euro / Stunde für Barkeeper

BIER VOM FASS
Zapfanlage, CO2 Flasche, Fassbier

350,00 Euro für die Ausstattung
5,00 Euro / Person für Getränke (ab 100 Personen)
34,00 Euro / Stunde für Barkeeper

GEORGIE
Kongresse & Events

Alle Preise zzgl. 19% MwSt. Alle Speisenvorschläge sind freibleibend und können erst nach finaler Abstimmung verbindlich angeboten werden.