

CATERING



Planen sie mit uns Ihre Feier!

www.phils-catering.de

CATERING

Herzlich Willkommen

CATERING MIT STIL IN BRAUNSCHWEIG & UMGEBUNG

Vom Empfang über Buffet, Foodstationen & Co. bis hin zum Foodtruck.
Bei allem was wir tun, versuchen wir immer möglichst viele regionale
Zutaten zu verwenden.
Wir bieten eine große Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte an.

Kreativ. Überraschend. Persönlich. Stilbewusst.



Verwendung einer Vielzahl an
Produkten aus unserer Region



Eingespieltes Team aus professionel-
len Köchen/in und Serviskräften



Umweltfreundliches
Verpackungsmaterial



Hochwertige Speisen- und
Getränkeangebot



Innovative und kreative
Cateringideen



Vermeidung übermäßiger
Abfälle

Wählt Euer Catering

ES GIBT WAS ZU FEIERN?

Von außergewöhnlichen Firmenfeiern über eindrucksvolle Jubiläen bis hin zur Traumhochzeit, machen wir mit unseren saisonalen und abwechslungsreichen Catering-Kreationen jedes Event zu einem unvergesslichen Erlebnis. Empfänge, Buffets, Foodstationen, Foodtrucks & Co. - Wir bieten alles, damit für Ihr leibliches Wohl und das Ihrer Gäste gesorgt ist.

Ganz einfach und individuell auf Ihren Anlass zugeschnitten, können Sie sich Ihr Catering aus unserem vielfältigen Angebot zusammenstellen und auch direkt online anfragen.

Das gesamte Cateringangebot kann ab einer Personanzahl von 30 gebucht werden.

Buffet & Suppen

Sucht Euer Buffet ganz nach Euren Wünschen aus. Gerne könnt ihr euch eine Suppe dazubuchen.

Grillbuffet

Wir haben eine große Auswahl an verschiedenen Grillbuffets. Hier ist für jederman etwas dabei.

Auch Vegan
& Vegetarisch

Fingerfood

Flying Fingerfood oder Fingerfood? Unsere kleinen Leckereien sind in verschiedenen Variationen möglich.

Hochzeiten

Auch für Eure Hochzeit können wir euch unser beliebtes Hochzeitsgrillbuffet anbieten.

Foodtruck & Stationen

Der heiß begehrte Foodtruck, hier könnt ihr frisch zubereitete Speisen abholen. Jetzt aber schnell!

Eventcatering

Ihr plant ein Event, aber euch fehlt das nötige Catering? Wir kennen die Lösung!

Kreativ. Überraschend. Persönlich. Stilbewusst.



BUFFET

STEP 1

Wählen sie
ihre Buffetvariante

DAS KLASSISCHE

- 2 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen
- 2 Beilagen
- 1 Nachspeise

Preis Pro Person
39,00 €

DAS AUSSERGEWÖHNLICHE

- 4 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen
- 2 Beilagen
- 2 Nachspeisen

Preis Pro Person
49,50 €

DAS ELEGANTE

- 5 Vorspeisen
- 3 Hauptspeisen
- 3 Beilagen
- 2 Nachspeisen

Preis Pro Person
58,90 €

Zu all unseren Buffets reichen wir Ihnen zwei verschiedene Brotsorten von Bäckerei Mechau und zwei verschiedene Dips.

STEP 2

Stellen sie sich
ihre gewünschte
Buffetauswahl
zusammen

STEP 3

Ergänzen Sie Extras
wie Dekoration,
Suppen oder ander
Caterings

VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT: Karamellnüsse . Himbeer-Estragon-Dressing  

ROTE-BETE-CARPACCIO: Limette . Parmesan 

CAPRESE IM GLAS: Tomate . Mozzarella . Basilikum 

HÄHNCHENSPIESSE: geröstete Ananas . Ruccola  

VITELLO-TONNATO: Klassisch 

CARPACCIO: Klassisch 

MINIBURGER: Antipasti . Paprika . Champignon . Guacamole . Zucchini .

Aubergine 

MINIBURGER: Pulled Turkey . Guacamole 

COUSCOUSSALAT 

GURKENSALAT: Joghurt 

ANTIPASTISALAT: Paprika . Champignon . Zucchini . Aubergine 

HAUPTSPEISEN

MAISHÄHNCHEN SUPREME: auf Babykarotten

PHILS PASTA: Zucchini . Möhre . Sesam . Sojasauce . Reisnudeln  

GEGRILLTER BBQ LACHS 

GERÖSTETER BLUMENKOHL: Cashew-Creme . Sesam-Dip  

MARONENLASAGNE: vegane Béchamel . Kokos 

KICHERERBSENCURRY: mit Hähnchen . frischen Koriander 

KICHERERBSENCURRY: mit frischen Koriander 

IBERICOSCHULTER AUF GRILLGEMÜSE: dazu Hendriks-Gin-Sauce 

KALBSRÜCKEN AUF EDAMAMEBOHNE: dazu Whiskey-Granatapfel-
sauce 

DUROC-SCHWEINERÜCKEN: auf Cremechampignons 

Zusätzliche Hauptspeisen Winter

(November bis Januar):

SOUS VIDE GEGARTE BIO ENTENBRUST: dazu Rotkohl

WILDRAGOUT: dazu sautiertem Wirsing  

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN: dazu Babykarotten 

DESSERT

Im Glas

MOUSSE AU CHOCOLATE: Weiße Schokolade . Aprikosenmark  

MOUSSE AU CHOCOLATE: Himbeermark 

TIRAMISU: Klassisch  

LOLLIPOPS: Caiprinha mit braunem Zucker . Brombeer Kugel
mit Knusperperlen . Cassis-Kugel  

VEGANES QUARTETT

TIRAMISU 

MANGOCREME: auf Schokokrümeln 

MOUSSE AU CHOCOLATE 

HIMBEERMARK: auf Nussküchlein 

für alle 4 Desserts

+3.50 PRO PERSON

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN 

DINKELREIS MIT KRÄUTERN 

KARTOFFEL-RUCCOLA-STAMPF 

GEBUTTERTE SCHUPFNUDELN 

ROSMARINKARTOFFELN 

Alle Speisen werden aus garniert angeliefert. Zusätzlich könnt Ihr eine Buffetdekoration dazubuchen. Auf der nächsten Seite könnt Ihr euch einen Eindruck verschaffen, wie eine Buffetdekoration aussehen kann.

SUPPENAUSWAHL

HOCHZEITSSUPPE
"traditionell" a, b, c 8,50€

KOKOS CURRY SUPPE
mit Hähnchen c 8,50€

TOMATENCOSOMEE 
mit Gin, Wacholderbeeren und Basilikum c 8,50€

GULASCHSUPPE
"traditionell" F, G 8,50€

PAPRIKA- SCHMAND- SUPPE  8,50€

EXTRA

ZU EUREM BUFFET
Gerne könnt Ihr Euch auch eine Suppe
zu Eurem Buffet dazubuchen.



UNSERE GRILLBUFFETAUSWAHL



KLEINES

VORSPEISE:

Gurkensalat mit Joghurt _c . Antipastisalat im Glas serviert _i

HAUPTSPEISEN:

Marinierte Kikok-Hähnchenbrust _{s,1} . Schweinenackensteaks mariniert mit Kräutern / Paprika . Rostbratwurst _{7,3} . Mariniertes Halloumi _c . Rosmarinkartoffeln . Verschiedene Grillsaucen ₂ . Kräuterbutter _c . Knuspriges Baguette _a

DESSERT:

Mousse au Chocolate mit Himbeermark _c

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

PREIS PRO PERSON: 33,90 €

MITTLERES

VORSPEISEN:

Tomate-Mozzarella im Gläschen mit Basilikum _c . Antipastisalat _i . Gurkensalat mit Joghurt _c

HAUPTSPEISEN:

Marinierte Kikok-Hähnchenbrust _{s,1} . Rindersteaks von der Norddeutschen Ferse . Lammlachse Rostbratwurst _{7,3} Salsiccia mit Fenchel . Mariniertes Halloumi _c . Rosmarinkartoffeln _{1,7,3} . Verschiedene Grillsaucen ₂ . Kräuterbutter _c . Knuspriges Baguette _a

DESSERT:

Mousse au Chocolate mit Himbeermark _c

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

PREIS PRO PERSON: 42,50 €

VEGGI, VEGAN & FLEISCH „EVERYBODY IS PLEASED“

VORSPEISEN:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum im Schälchen _c . Rote-Bete Carpaccio mit Limette und Parmesan _c . Couscoussalat . Antipastisalat _i . Gurkensalat mit Joghurt _c . Wildkräutersalat mit Karamellnüssen und Himbeer-Estragon-Dressing

HAUPTSPEISEN:

Marinierte Kikok-Hähnchenbrust aus der Region _{s,1} . Rindersteaks von der Norddeutschen Ferse . Lammlachse . Lachsfilets im Buchenholz _u . Salsiccia mit Fenchel _{1,7,3} . Maiskorben & gegrillten Fenchel . Mariniertes Halloumi _c . Rosmarinkartoffeln . Verschiedene Grillsaucen ₂ . Kräuterbutter _c . Knuspriges Baguette _a

DESSERT:

Mousse au chocolate mit Himbeermark _{c,g}
Tiramisu

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

PREIS PRO PERSON: 56,90 €

VEGETARISCHES & VEGANES

VORSPEISEN:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum im Schälchen _c . Rote-Beete Carpaccio mit Limette und Parmesan _c . Couscoussalat . Antipastisalat _i . Gurkensalat mit Joghurt _c . Wildkräutersalat mit Karamellnüssen

HAUPTSPEISEN:

Grillgemüse . Mariniertes Halloumikäse . Gegrillter Fenchel . Gegrillte Maiskolben . Rosmarinkartoffeln . Gefüllte Paprika mit Couscous _a . Verschiedene vegetarische und vegane Grillsaucen ₂ . Kräuterbutter _c . Knuspriges Baguette _a

DESSERT:

Tiramisu
Mangocreme auf Schokokrümel _{c,g}
Mousse au chocolate
Himbeermark auf Nussküchlein _t

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

PREIS PRO PERSON: 49,50 €

FOODTRUCK & FOODSTATIONEN

Wir freuen uns sehr, wenn Sie Interesse an unserem Foodtruck haben, jedoch haben wir nur einen davon vor Ort. Wir prüfen für Sie, ob er für ihr Datum verfügbar ist.

Wir empfehlen zwei Varianten für Ihr Event.

PAD-THAI

Reisbandnudeln . Eier . Fischsoße . Frühlingszwiebeln
Sojasprossen . Erdnüsse _{p, u, t}

BURGER

Brioche Buns . Pulled Turkey mit Jack Daniels Honeysauce
Zwiebeln. Jalapeños und Salat _{a, e, f, g}

VEGETARISCHER BURGER

Brioche Buns . Anti-Pasti-Gemüse . Jack Daniels Honey- Sauce . Salat

CHEDDAR CHEESEBURGER

Brioche Buns . Jack Daniels Honey-Sauce . Salat

HERZHAFTE CRÊPES

Rucola, Frischkäse . Räucherlachs . Grillgemüse . Parmesan _{a, b, c, u}

SÜSSE CRÊPES

Zimt und Zucker . Nougat . Himbeere . weiße Schokolade _{a, b, c}

POFFERTJES

Butter . Puderzucker . Orangenlikör

Grundpauschale

(inkl. Anlieferung bis 30km, Aufbau und Personal für 1,5 Std)

Preis pro Person

14,90 €

21,90 €

21,90 €

21,90 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

320,00€



FINGERFOOD NACH IHRER WAHL

FLYING

Raffinierte Häppchen und Fingerfood werden auf Tablett durch die Veranstaltung getragen, sodass Ihre Gäste sich selbst an den Kleinigkeiten bedienen können, ohne dabei ihre Gesprächsrunde verlassen zu müssen.

7 TEILE PRO PERSON

28,00 €

Für mehr Infos hierzu erreichen Sie uns telefonisch Montags bis Donnerstags von 09.00 bis 16 Uhr sowie Freitags von 09.00 bis 14.30 Uhr unter der 0531 224 351 76 oder per E-Mail an info@phils-catering.de.

BUFFET

Klein, aber OHO. Die raffinierten und mundgerechten Häppchen sind immer ein gern gesehener Gast auf jedem Event. Suchen Sie sich Ihre Häppchen individuell zusammen und kombinieren Sie sie ganz nach Ihrem Geschmack.

Klein	3 Teile pro Person	14,50 €
Mittel	5 Teile pro Person	19,90 €
Groß	7 Teile pro Person	28,00 €

UNSERE AUSWAHL

CAPRESE IN SCHÄLCHEN: Tomate . Mozzarella . Basilikum  _{c,t}

HÄHNCHENSPIESE: geröstete Ananas . Ruccola _{1,s}

COUSCOUS-SALAT:  _a

MINIRÖSTI: geräucherter Lachs . Dillstängel _{u,a}

MINIBURGER: Antipasti  _{a,e}

MINIBURGER: pulled Turkey . Guacamole _{a,e,g,f}

GURKENSALAT: Joghurt  _c

ANTIPASTISALAT: Paprika . Champignon . Zucchini . Aubergine  _i

BAN BAO BURGER: Rind Sprossen Mangodip _{a,c,s}

MINIBAGEL (60g): Serranoschinken . Lachs und Tomate-Mozzarella _{a,e,u,c}

WRAPS: Schinken-Käse oder Tomate-Mozzarella _{a,c}

ZUSÄTZLICHES FINGERFOOD WINTER

(November bis Januar)

MINIBURGER: Ente . Rotkohl . Orange _{a,c,e,g}

FLEISCHPFLANZERL: Spitzkohlkonfi _a



HOCHZEIT

Um für das leibliche Wohl Ihrer Hochzeitsgäste zu sorgen, stellt sich beim Hochzeitsessen typischerweise die Frage: Buffet oder ein serviertes Menü? Vom Buffet bis zu den Foodstationen ist auf Hochzeiten alles möglich.

HOCHZEITS GRILL-BUFFET

VORSPEISEN:

Couscoussalat ^a. Tomate-Mozzarella im Glas serviert ^c. Wildkräutersalat mit Karamellnüssen ^e
Antipastisalat in Gläsern ⁱ

HAUPTSPEISEN:

Rindersteaks von der Nordeutschen Ferse . Garnelenspieße ^d marinierte Kikok-Hähnchenbrust ^{s,1} . Salsiccia mit Fenchel und Knoblauch ^{1,7,3} . Rostbratwurst ^{1,7,3} . Rosmarinkartoffeln ^e
Grillgemüse ^e . Maiskolben ^e . Pikanter Grillkäse ^c . Knuspriges Baguette ^a . Verschiedene Grillsaucen ²

DESSERTS: ^e

Mousse au chocolate mit Himbeermark ^{c,g} . Tiramisu

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

PREIS PRO PERSON: 57,90 €

MITTERNACHTSSNACK

Sie sind mitten in den Feierlichkeiten und Ihre Hochzeitsgäste feiern ausgelassen – doch irgendwann kündigt sich wieder der kleine Hunger an. Dafür ist der Mitternachtssnack perfekt.

Sie haben dabei die Wahl zwischen :

pro Person

CHILI CON CARNE mit ofenfrischem Baguette ^{a,g} **7,50 €**
CHILI SIN CARNE mit ofenfrischem Baguette ^{a,g} **7,50 €**
CURRYWURST-GULASCH ^{2,7} **8,90 €**
MINI-FLAMMKUCHEN mit Elsasser/Kürbis ^{a,c} **8,90 €**

TORTE

Das Herzstück jeder Hochzeitsfeier: Die Hochzeitstorte. Bei uns bekommen Sie individuell gestaltete Torten, von klassischen bis hin zu modernen Kreationen.

Sie haben die Wahl zwischen :

pro Person

HOCHZEITSTORTE **12,00€**
NAKED CAKE, CUPCAKE, MACARONS & SWEETS **19,50 €**

BAR

Der Grundaufbau aller Hochzeitsbars beinhaltet alle benötigten Gefäße, Zangen, Papiertüten und Dekoration. (Grundpreis: 150,-€)

pro Person

CANDYBAR **6,50 €**

Füllung der Candybar in farblicher Abstimmung der Süßigkeiten, wie Fruchtgummis, Marshmallows und Schokoladen sowie anderer Leckereien ^{1,2}

SALTYBAR **6,50 €**

Füllung der Saltybar mit verschiedenen salzigen Snacks und herzhafter Leckereien

POPCORNBAR **6,50 €**

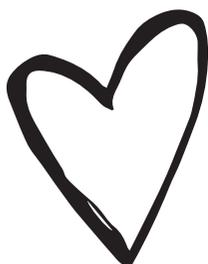
mit Popcorn-tüten und einer Popcornmaschine

GINBAR **21,50 €**

Füllung der Ginbar mit Bombay Sapphire . Hendricks Gin Sul . Eiswürfel . Gurke . Zitrone . Rosmarin . Kristallgläser Strohhalme

KÄSEBAR **12,50 €**

Füllung der Käsebar mit verschiedenen Käsesorten, Brotsorten, Trauben, Feigensenf, Crissinis und passender Deko ^{a,c,f}



EVENTCATERING ON TRAILER

Unser Event-Trailer für Catering ist die perfekte Wahl für Ihre nächste Veranstaltung. Er ist dekorativ auf Sommer- und Winterzeiten abgestimmt und bietet Ihnen eine passende Auswahl an sommerlichen und einem winterlichen Catering. Unser Team bereitet Ihnen diese Speisen frisch vor Ort zu. Ob es sich um ein Firmenevent, eine Privatfeier oder ein Outdoor-Event handelt - unser Trailer passt sich jeder Situation an und sorgt für ein unvergessliches Essenerlebnis.

BEACHBAR IM SOMMER

VARIANTE 1 **24,90 €**

Geröstete Kartoffeln in der Pfanne mit Aioli und Lauchzwiebeln . Grillgemüse aus der Pfanne mit Sour Cream . Bratwurst mit Senf & Ketchup im Brötchen

VARIANTE 2 **26,90 €**

Geröstete Kartoffeln in der Pfanne mit Aioli und Lauchzwiebeln . Grillgemüse aus der Pfanne mit Sour Cream . Cheddarcheeseburger mit Briochebuns vom Grill . Veggieburger mit Antipastigemüse und Briochebuns

BUDENZAUBER IM WINTER

VARIANTE 1 **26,90 €**

Geröstete Kartoffeln in der Pfanne mit Aioli und Lauchzwiebeln . Grillgemüse aus der Pfanne mit Sour Cream . Bratwurst mit Senf & Ketchup im Brötchen

VARIANTE 2 **26,90€**

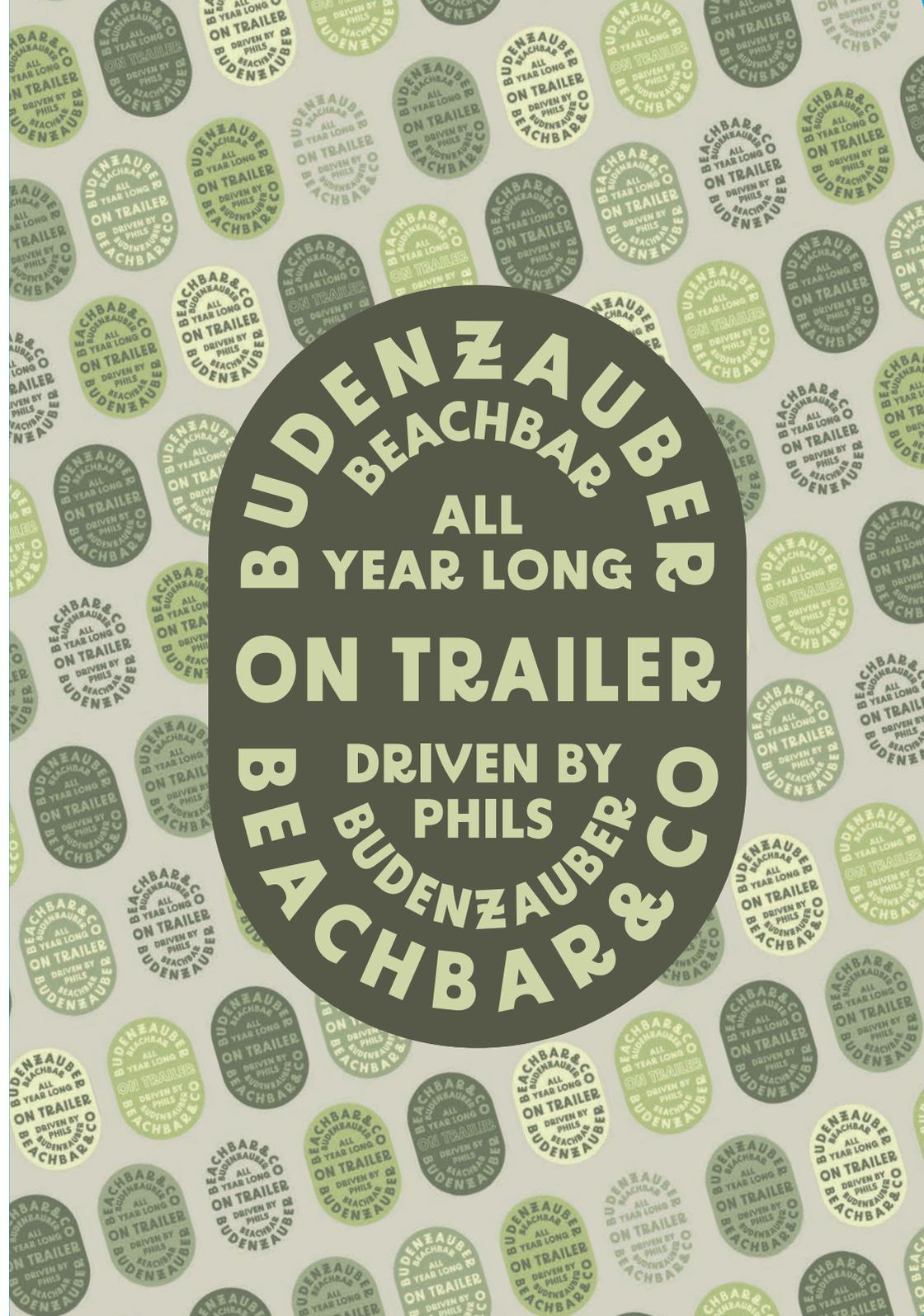
Schupfnudelpfanne . Krustenbraten im Brötchen . Champignonpfanne . Aioli . Baguette

Grundpauschale **1500,00€**

(inkl. Anlieferung bis 30km, Aufbau und Personal für 1,5 Std)

EXTRA

Zusätzlich könnt ihr eine süße Station dazu buchen als Dessertvariante.



Allergene & Zusatzstoffe

a: Gluten	1: Farbstoff
b: Eier	2: Konservierungsstoffe
c: Milch	3: Antioxidationsmittel
d: Schalentiere	4: Geschmacksverstärker
e: Sesam	5: Schalentiere
f: Senf	6: Geschwärzt
g: Sulfite	7: Phosphat
h: Meeresfrüchte	8: Koffeinhaltig
i: Pilze	9: Chininhaltig
j: Soja	10: Süßungsmittel
s: Sellerie	11: Schwefeldioxid
t: Nüsse	
u: Fisch	

Legende



Vegetarisch



Vegan

Rechnungsadresse:
Sophienstraße 40
38118 Braunschweig

Telefon : 053122435176
info@phils-catering.de
www.phils-catering.de

Abholung:
Hinter dem Turme 13
38114 Braunschweig

