



MDS GmbH
CATERING, EVENTS & MEHR



CATERING PREISLISTE 2018

Feuer & Flamme

für Ihr Event!



MDS GmbH
CATERING, EVENTS & MEHR

www.mds-muenster.de



MDS GMBH – CATERING, EVENTS UND MEHR!

Individuell beraten, professionell geplant, virtuos umgesetzt. Machen Sie Ihre Feier mit MDS zu einem unvergesslichen Ereignis! Von kräftig-deftig bis Haute Cuisine, vom Aperitif-Häppchen bis zum Festmahl – MDS liefert Ihnen nicht nur Leckerbissen für jeden Gaumen, sondern sorgt auch für den richtigen Rahmen.

Gerne unterstützen wir Sie kulinarisch bei Ihrer Feier in den eigenen Räumlichkeiten; auf Wunsch bieten wir Ihnen aber auch die passende Location für Geburtstagsfeiern, Sektempfänge, Betriebsfeiern oder Hochzeiten mit bis zu 5.000 Gästen an.

Benötigen Sie zudem genauso freundliches wie aufmerksames Personal für die Bewirtung Ihrer Gäste, stehen wir Ihnen auch in diesem Bereich gerne zur Seite. Kurz gesagt: Sie widmen sich ganz Ihren Gästen, genießen die Feier – alles andere übernehmen wir!

Ihre Zufriedenheit und höchste Qualität sind unser Anspruch. Um dem jeden Tag aufs Neue gerecht zu werden, arbeiten bei der MDS GmbH rund 130 engagierte und motivierte Menschen – mit und ohne Handicap – Hand in Hand.

Alle Details über unsere Leistungen finden Sie auf den folgenden Seiten. Das MDS-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Stöbern! Aber Vorsicht: Die Lektüre könnte hungrig machen!

Mit kulinarischen Grüßen

Christoph Rietmann
Veranstaltungsleitung



Inhalt

Canapés und Fingerfood	6
Kleine Gläschen	9
Snacks und belegte Brötchen	10
Kalte Vorspeisen und Salate	12
Suppen	14
Eintöpfe	15
Brot und Butter	16
Hauptgerichte	17
Gemüseauswahl	24
Beilagen	25
Dessert	26
Käse	27
Kuchen und Torten	28
Menüvorschläge	30
Getränke	36
Leihgeschirr, Equipment und Personal	37

CANAPÉS

von Hand dekorierte Versuchung im Miniformat
auf Oliven-, Weizen- und Roggenbaguette

KATEGORIE 1

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10101	Canapés, gemischt (Kategorie 1)	St. 1,90 €
10102	• Gouda *	St. 1,90 €
10103	• Emmentaler *	St. 1,90 €
10104	• Leerdammer *	St. 1,90 €
10105	• Kräuterfrischkäse **	St. 1,90 €
10106	• Schweinebraten mit Remoulade **	St. 1,90 €
10107	• Salami **	St. 1,90 €
10108	• Kochschinken **	St. 1,90 €
10109	• Cervelatwurst **	St. 1,90 €
10110	• Zwiebelmett **	St. 1,90 €
10111	• Putenbrust **	St. 1,90 €
10112	• gekochtes Ei mit Remoulade	St. 1,90 €

KATEGORIE 2

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10113	Canapés, gemischt (Kategorie 2)	St. 2,20 €
10114	• Brennesselkäse *	St. 2,20 €
10115	• Blauschimmelkäse *	St. 2,20 €
10116	• Brie *	St. 2,20 €
10117	• Camembert *	St. 2,20 €
10118	• Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto **	St. 2,20 €
10119	• Westfälischer Schinken (roh) **	St. 2,20 €



KATEGORIE 3

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10120	Canapés, gemischt (Kategorie 3)	St. 2,40 €
10121	• Marinierte Gambas mit Zitronengras	St. 2,40 €
10122	• Gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren	St. 2,40 €
10123	• Geräuchertes Forellenfilet mit Honig-Senf-Sauce	St. 2,40 €
10124	• Räucherlachs mit Meerrettichcreme	St. 2,40 €
10125	• Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich	St. 2,40 €
10126	• Rosa gebratenes Schweinefilet mit Cumberlandsauce	St. 2,40 €
10127	• Ziegenfrischkäse und Feige	St. 2,40 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

* mit Obstgarnitur

** mit Gemüse-/Kräutergarnitur



FINGERFOOD

Die ideale Begleitung für Stehempfänge

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10201	Backpflaume im Speckmantel	St. 2,00 €
10202	Dattel im Speckmantel	St. 2,00 €
10203	Frikadellenspieß mit Gemüsegar nitur	St. 2,00 €
10204	Käse-Trauben-Spieß	St. 2,00 €
10205	Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum	St. 2,00 €
10206	Bunter Gemüsespieß mit frischen Kräutern	St. 2,30 €
10207	Gerollter Crêpe mit Gemüsejulienne und Frischkäse	St. 2,30 €
10208	Obstspieß von frischen Früchten der Saison	St. 2,30 €
10209	Gerollter Crêpe mit Parmaschinken und Parmesan	St. 2,50 €
10210	Mini Schnitzelbrötchen mit Kräuterremoulade	St. 2,50 €
10211	Gerollter Crêpe mit Räucherlachs und Frischkäse	St. 2,50 €
10212	Zucchini-Lachs-Röllchen	St. 2,50 €
10213	Marinierter Gamba-Spieß	St. 2,50 €
10214	Pumpernickeltaler mit Räucherlachs und Frischkäse	St. 2,50 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



KLEINE GLÄSCHEN (PIKANT & SÜSS)

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10301	Salat von Grillgemüse und mariniertem Schafskäse	St. 2,70 €
10302	Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und Walnuss	St. 2,70 €
10303	Rohkoststicks mit Joghurdip und frischen Kräutern	St. 2,70 €
10304	Salat von roten Linsen mit Karotte und Zucchini	St. 2,70 €
10305	Orientalischer Geflügelcocktail	St. 2,90 €
10306	Krabbencocktail	St. 2,90 €
10307	Pikanter Couscous-Salat mit Minze und rosa gebratener Entenbrust	St. 3,20 €
10308	Jakobsmuschel mit Mango-Pinienkernsalsa und Basmati-Reis	St. 3,20 €
10309	Mediterraner Gemüsesalat mit Roastbeefröllchen	St. 3,20 €
10310	Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäsenockerl	St. 3,20 €
10311	Fenchelsalat mit Chorizo und Portwein-Nuss-Vinaigrette	St. 3,20 €
10312	Vitello Tonato	St. 3,20 €
10313	Birne mit Ziegenkäse und Feige an Walnussvinaigrette	St. 3,20 €

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10321	Aprikosen mit Zimt, Kardamom und Ziegenfrischkäse	St. 3,10 €
10322	Bananencreme mit Schoko-Chili-Sauce	St. 2,10 €
10323	Duett von dunklem und hellem Mousse au Chocolat mit Fruchtspiegel	St. 2,60 €
10324	Erdbeer-Mango-Risotto mit Minzpesto	St. 2,60 €
10325	Joghurtcreme auf Beerenobst mit braunem Zucker	St. 2,10 €
10326	Mousse au Chocolat, dunkel	St. 2,10 €
10327	Mousse au Chocolat, weiß	St. 2,10 €
10328	Obstsalat von frischen Früchten	St. 2,10 €
10329	Panna Cotta mit Erdbeer-Minz-Sauce	St. 2,10 €
10330	Schwarzwälderkirschtörtchen im Gläschen	St. 3,10 €
10331	Spekulatius-Knusper-Creme	St. 2,10 €
10332	Tiramisucreme mit gestoßenem Löffelbiscuit	St. 2,10 €
10333	Walnusscreme mit beschwipsten Zimt-Pflaumen	St. 3,00 €
10334	Westfälische Herrencreme mit Schokoflocken	St. 2,10 €
10335	Westfälische Pumpernickelcreme mit eingelegten Kirschen	St. 2,10 €

SNACKS

für zwischendurch ...

PIKANT

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10401	Blätterteigtäschchen mit Spinat und Fetakäse	St. 1,60 €
10402	Blätterteigtäschchen mit Tomate und Oregano	St. 1,60 €
10403	Mini-Lauchquiche mit Frühlingszwiebeln und Käse	St. 1,60 €
10404	Mini-Quiche Lorraine mit Speck, Zwiebeln und Käse	St. 1,60 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

SÜSS

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10410	MDS-Gebäckeller 300 g	St. 6,90 €
10411	MDS-Gebäckeller 500 g	St. 12,90 €



HALBE BELEGTE BRÖTCHEN ODER BAUERN SchnITTCHEN

KATEGORIE 1

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10501	Halbe belegte Brötchen, gemischt (Kategorie 1)	St. 1,60 €
10502	• Gouda *	St. 1,60 €
10503	• Emmentaler *	St. 1,60 €
10504	• Leerdammer *	St. 1,60 €
10505	• Kräuterfrischkäse **	St. 1,60 €
10506	• Schweinebraten mit Remoulade **	St. 1,60 €
10507	• Salami **	St. 1,60 €
10508	• Kochschinken **	St. 1,60 €
10509	• Cervelatwurst **	St. 1,60 €
10510	• Zwiebelmett **	St. 1,60 €
10511	• Putenbrust **	St. 1,60 €
10512	• gekochtes Ei mit Remoulade	St. 1,60 €

KATEGORIE 2

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10513	Halbe belegte Brötchen, gemischt (Kategorie 2)	St. 2,00 €
10514	• Brennesselkäse *	St. 2,00 €
10515	• Blauschimmelkäse *	St. 2,00 €
10516	• Brie *	St. 2,00 €
10517	• Camembert *	St. 2,00 €
10518	• Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto **	St. 2,00 €
10519	• Westfälischer Schinken (roh) **	St. 2,00 €

Bitte beachten Sie
auch unser Angebot zum
Gourmet -Frühstücksbuffet
auf Seite 33!

KATEGORIE 3

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10520	Halbe belegte Brötchen, gemischt (Kategorie 3)	St. 2,60 €
10521	• Gambas mit Knoblauch-Kräuter-Dip	St. 2,60 €
10522	• Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren	St. 2,60 €
10523	• Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich	St. 2,60 €
10524	• Räucherlachs mit Meerrettichcreme	St. 2,60 €
10525	• Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich	St. 2,60 €
10526	• Rosa gebratenes Schweinefilet mit Cumberlandsauce	St. 2,60 €
10527	• Shrimps mit Cocktaildip	St. 2,60 €
10528	• Ziegenfrischkäse mit Kräutern **	St. 2,60 €
10529	• Ziegenfrischkäse natur *	St. 2,60 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

* mit Obstgarnitur

** mit Gemüse-/Kräutergarnitur

Körnerbrötchen auf Wunsch. Aufpreis 0,20 € je St.



KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Art.-Nr.	Artikel	Preis
10601	Bunte Rohkoststicks mit leichtem Joghurt dip	2,50 €
10602	Feldsalat mit Speckwürfeln und Himbeerdressing (saisonal)	Tagespreis
10603	Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Paprika *	2,00 €
10604	Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Fetakäse und milden Peperoni	2,50 €
10605	Gurkensalat mit frischem Dill	2,00 €
10606	Herzhafter Nudelsalat mit Schinkenstreifen und Erbsen	2,10 €
10607	Pikanter Couscous-Salat mit Gemüse und Minze	2,30 €
10608	Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Balsamico Vinaigrette und gehobeltem Parmesan	2,40 €
10609	Salat von roten Linsen mit Karotte und Zucchini	2,20 €
10610	Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	2,20 €
10611	Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und Walnuss	2,10 €
10612	Westfälischer Kartoffelsalat	2,10 €
10613	Rote-Bete-Carpaccio mit Nussöl und Pecorino	2,80 €
10614	Auswahl an Antipasti: • gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika • mit Frischkäse gefüllte Peperoni • verschiedene Sorten Oliven • getrocknete Tomaten in Kräuteröl	100 g 4,00 €
10615	Vitello Tonnato	4,00 €
10616	Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen	2,90 €

* Salatdressing: Balsamico, Joghurt, Honig-Senf, westfälisches Süß-Sauer-Dressing



SUPPEN

Zu allen Suppen reichen wir wahlweise zwei Scheiben Baguette oder ein Partybrötchen

Art.-Nr.	Artikel		Preis
10701	Brokkolicremesuppe mit knusprigen Croûtons	200 ml	2,30 €
10702	Kürbiscremesüppchen mit frischem Ingwer	200 ml	2,30 €
10703	Feine Gemüsecremesuppe mit Gartenkräutern	200 ml	2,30 €
10704	Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumsahne	200 ml	2,30 €
10705	Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleisch- und Gemüseeinlage	200 ml	2,40 €
10706	Krustentiersüppchen mit frischen Champignons und Räucherlachs	200 ml	4,00 €
10707	Italienische Minestrone mit kleinen Nudeln	200 ml	2,30 €
10708	Feines Kartoffelcremesüppchen	200 ml	2,30 €
10709	Klare Hühnerbrühe mit Fleischeinlage	200 ml	2,30 €
10710	Pikantes Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kokos und Hähnchenbruststreifen	200 ml	2,60 €
10711	Spargelcremesüppchen mit Gartenkresse	200 ml	2,40 €
10712	Französische Zwiebelsuppe	200 ml	2,30 €
10713	Cremesüppchen von Curry, Limetten und Kokos	200 ml	2,40 €
10714	Gazpacho – geeistes Gemüsesüppchen	200 ml	2,60 €



EINTÖPFE

Zu allen Eintöpfen reichen wir wahlweise zwei Scheiben Baguette oder ein Partybrötchen



Art.-Nr.	Artikel		Preis
10801	Erbseneintopf mit Wienerle	350 ml	3,60 €
10802	Griechische Gyrossuppe	350 ml	3,60 €
10803	Grünkohleintopf mit Mettendchen	350 ml	3,90 €
10804	Herzhafte Gulaschsuppe	350 ml	3,90 €
	Westfälische Kartoffelsuppe		
10805	• mit Lachsstreifen	350 ml	3,90 €
10806	• mit Mettendchen	350 ml	3,70 €
10807	• mit Wienerle	350 ml	3,70 €
10808	• mit Schinkenstreifen	350 ml	3,70 €
10809	Käse-Lauch-Suppe mit gepfeffertem Hackfleisch	350 ml	3,70 €
10810	Lamm-Bohnen-Eintopf	350 ml	3,90 €
10811	Pikanter Ofeneintopf mit Rindfleischwürfeln	350 ml	3,90 €
10812	Reitersuppe mit Hackfleisch und Ananas	350 ml	3,80 €
10813	Westfälischer Linseneintopf mit Kasseler	350 ml	3,80 €
10814	Kirchererbsensuppe mit gebratener Chorizo	350 ml	3,70 €

BROT UND BUTTER



Art.-Nr.	Artikel		Preis
10901	Partybrötchen (verschiedene Sorten)	St.	0,35 €
10902	normales Brötchen	St.	0,50 €
10903	Körnerbrötchen	St.	0,70 €
10904	Mini-Laugenbrötchen	St.	0,40 €
10905	Walnussbaguette	St.	4,50 €
10906	Bauernbrot, hausgebacken	St.	4,90 €
10907	Olivenbaguette	St.	2,90 €
10908	Weizenbaguette	St.	2,50 €
10909	Roggenbaguette	St.	2,70 €
10910	Laugenbretzel mit Butter gefüllt	St.	1,80 €
10911	Leicht gesalzene Butter	20 g	0,40 €
10912	Tomatenbutter mit Oregano	20 g	0,50 €
10913	Kräuterbutter	20 g	0,50 €
10914	Knoblauchbutter	20 g	0,50 €

HAUPTGERICHTE

FEINES VOM SCHWEIN

Art.-Nr.	Artikel	Preis
	Medaillons vom Schweinefilet	
11001	• an Champignonrahmsauce	6,90 €
11002	• mit Pfifferlingen à la creme	7,20 €
11003	• „Madagaskar“ in Cognac-Pfeffer-Sauce	6,90 €
11004	• mit Speckummantelung an Rahmsauce	7,20 €
11005	• mit Gorgonzolakruste in Käsecreme gebacken	7,50 €
11006	• an Rosmarin-Balsamico-Sauce	6,90 €
11007	• mit getrockneten Tomaten, Oliven und gratiniertem Fetakäse	7,50 €
11008	• mit Parmesan-Tomaten-Kruste an Kräuterrahm	6,90 €
11009	Schweinefilet „Saltimbocca“ mit Marsalasauce	8,20 €
11010	Kasslernackenbraten mit Dunkelbiersauce	5,90 €
11011	Minihaxen mit süßem Senf	5,50 €
11012	Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und frischen Kräutern	6,50 €
11013	Saftiger Backschinken in Malzbiersauce	5,50 €
11014	Schweineschnitzel im Knuspermantel mit Sauce nach Wahl	5,90 €
11015	Spareribs mit pikanter Salsa	5,90 €
11016	Spießbraten gefüllt mit Zwiebelmett	6,20 €



FEINES VOM RIND

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11018	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“	8,90 €
11019	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes	6,90 €
11020	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandelsplittern	6,90 €
11021	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	6,90 €
11022	Wiener Tafelspitz mit Zitronen-Meerrettich-Sauce	7,50 €
11023	Zwiebelrostbraten an Rotweinsauce	7,50 €

UNSERE EMPFEHLUNG:

Bei Niedertemperatur
gegartes Roastbeef an
Rotwein-Schalotten-Butter,
Sauce Béarnaise
und Portweinjus
(Preis auf Anfrage)

FEINES VOM KALB

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11024	Herzhaftes Kalbsgeschnetzeltes	8,50 €
11025	Kalbsschnitzel „Saltimbocca“	10,50 €
11026	Medaillons vom Kalbsfilet an Madeirajus	11,90 €
11027	Wiener Schnitzel mit Zitrone	11,90 €

WILDSPEZIALITÄTEN

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11028	Hirschkeulenbraten „Baden Baden“ mit gefüllten Preiselbeerbirnen	13,90 €
11029	Wildragoût mit Wacholder und Austernpilzen	8,90 €
11030	Wildschweingulasch mit Waldpilzen	8,90 €



FEINES VOM LAMM

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11031	Fruchtiges Lammcurry	7,50 €
11032	Herzhaftes Lammragoût	7,50 €
11033	Lammkeulenbraten an Thymiansauce	10,90 €

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11034	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Sauce nach Wahl	5,90 €
11035	Marinierte Hähnchenbrust	6,90 €
11036	- Tandoori (Chili-Kurkuma-Joghurt-Marinade)	
11037	- mit Pfeffermarinade	
11037	- mit Honig-Senf-Marinade	
11038	Geschmorte Entenbrust an Orangensauce mit Marzipan-Bratapfel	10,90 €
11039	Geschmorte Entenkeule mit Aprikosensauce und Bratapfel	9,50 €
11040	Geschmorte Gänsebrust an Backpflaumensauce und Bratapfel	12,90 €
11041	Geschmorte Gänsekeule an Calvadossauce und Bratapfel	11,90 €
11042	Knusprige Hähnchenkeule	5,90 €
11043	Poullardenmedaillons in Gorgonzolarahm mit frischem Basilikum	6,90 €
11044	Putengeschnetzeltes in pikanter Käse-Lauch-Sauce	6,20 €
11045	Fruchtiges Putengeschnetzeltes mit Ananas und Curry	6,20 €





FISCHGERICHTE



Art.-Nr.	Artikel	Preis
11046	Gebratenes Lachsfilet im Kräutermantel an Weißwein-Sauce	7,90 €
11047	Gebratenes Lachsfilet mit Parmaschinken und frischem Basilikum in Kräuterrahm	8,50 €
11048	Gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senf-Sauce	7,00 €
11049	Gebratenes Zanderfilet mit Wasabi	7,00 €
11050	Gegrilltes Rotbarschfilet an Thymiansauce	6,90 €
11051	Bunte Gemüse-Reis-Pfanne mit Streifen von Lachs- und Zanderfilet, gegrillten Shrimps und Grünmuscheln	7,90 €
11052	Gebratene Jakobsmuschel mit Zuckerschoten an Champagnersauce	9,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11053	Asiatische Gemüse-Reis-Pfanne	5,50 €
11054	Auberginenschnitzel an Steinpilzsauce	6,90 €
11055	Couscous-Pfanne mit buntem Gemüse und Joghurt-Koriander-Dip	5,50 €
11056	Kartoffel-Gemüse-Gratin	5,50 €
11057	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,90 €
11058	Lasagne mit Blattspinat, Cashewkernen und Hirtenkäse	6,50 €
11059	Serviettenknödel an Waldpilzrahm	6,50 €
11060	Spätzle-Gemüse-Gratin	5,50 €



ITALIENISCHE PASTAGERICHTE

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11061	Grüne Bandnudeln	7,90 €
11062	- mit Meeresfrüchten in Kräuter-Knoblauch-Sauce	
11063	Lasagne „Al Forno“ mit Rinderhackfleisch, Tomaten- und Bechamelsauce	6,50 €
11064	Sardische Nudelpfanne (vegetarisch) Penne mit getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum, Knoblauch und gehobeltem Parmesan	5,90 €
11065	Penne aglio olio	5,20 €
11066	Rigatoni mit Oliven und gerösteten Pinienkernen an Tomatensauce	5,90 €
11067	Tortellini mit Blattspinat und Gorgonzolarahm	5,90 €
11068	Penne „Quattro Formaggio“ mit vier verschiedenen Käsesorten	6,90 €
11069	Penne Nudeln mit Hähnchen-Pilz-Sauce und geriebenem Hartkäse	6,90 €



GEMÜSEAUSSWAHL

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11101	Apfelrotkohl	2,00 €
11102	Bayrischkraut	2,00 €
11103	Blumenkohl mit Semmelbrösel	2,00 €
11104	Brokkoli an Mandelbutter	2,00 €
11105	Bunte Platte von saisonalem Gemüse an Sauce Hollandaise	2,50 €
11106	Champagnerkraut mit Ananas	2,00 €
11107	Feine Erbsen und Buttermöhrrchen	2,00 €
11108	Gartenbohnen im Speckmantel	2,50 €
11109	Mediterranes Grillgemüse	2,50 €
11110	Rahmporree	2,00 €
11111	Rahmwirsing	2,00 €
11112	Spitzkohl à la crème	2,00 €
11113	Waldpilzragoût an Schnittlauchrahm	2,50 €
11114	Westfälisches Sauerkraut	2,00 €



BEILAGEN

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11201	Butterkartoffeln	1,80 €
11202	Butterreis	1,70 €
11203	Gebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebel	2,00 €
11204	Gnocchi an Salbeibutter	2,10 €
11205	Grüne Bandnudeln	1,90 €
11206	Helle Bandnudeln	1,90 €
11207	Kartoffelgratin	2,50 €
11208	Kartoffelknödel	2,50 €
11209	Kartoffelpüree	1,70 €
11210	Kartoffelrösti	1,90 €
11211	Rösti-Kroketten	2,00 €
11212	Kartoffel-Wirsing-Gratin	2,50 €
11213	Kartoffel-Bärlauch-Nocken	2,10 €
11214	Penne	1,80 €
11215	Rosinen-Reis	1,90 €
11216	Rosmarinkartoffeln	2,20 €
11217	Schupfnudeln	1,90 €
11218	Serviettenknödel	2,00 €
11219	Spätzle	2,00 €
11220	Spiralnudeln	1,80 €
11221	Wildreismischung	2,00 €
11222	Getrüffelte Tagliatelle	3,50 €



DESSERT

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11302	Bayrisch-Creme	2,30 €
11303	Erdbeertiramisu	2,40 €
11304	Himbeer-Sahne-Creme	2,30 €
11305	Joghurtcreme mit Beerenobst und braunem Zucker	2,30 €
11306	Mousse au Chocolat, dunkel	2,10 €
11307	Mousse au Chocolat, weiß	2,10 €
11308	Obstsalat von frischen Früchten	2,50 €
11309	Panna Cotta mit Erdbeer-Minz-Sauce	2,30 €
11310	Rote Grütze mit Vanillesauce	2,30 €
11311	Spekulatius-Knusper-Creme	2,30 €
11312	Tiramisu Classico	2,40 €
11313	Walnusscreme mit beschwipsten Zimt-Pflaumen	2,30 €
11314	Walnusscreme mit Marzipanblättern	2,50 €
11315	Westfälische Herrencreme mit Schokoflocken	2,30 €
11316	Westfälische Pumpnickelcreme mit eingelegten Kirschen	2,30 €
11317	Zitronencreme	2,30 €



KÄSE



Art.-Nr.	Artikel	Preis	
11401	Rustikale Käseplatte - Käsewürfel - Käse-Trauben-Spieße - Gewürzgürkchen - Oliven dazu reichen wir Bauernbrot aus unserer Backstube und Butter	100 g	4,90 €
11402	Rohmilchkäseauswahl - herzhafter Hartkäse - französischer Weichkäse - Auswahl an Trauben und Nüssen - Feigensenf dazu reichen wir Baguette aus unserer Backstube und Butter	150 g	6,90 €

KUCHEN UND TORTEN

BLECHKUCHENAUSWAHL

Art.-Nr.	Artikel	Preis	Preis
		60 cm x 20 cm	60 cm x 40 cm
11501	Apfelstreuselkuchen	35,00 €	69,00 €
11502	Aprikosenkuchen	35,00 €	69,00 €
11503	Bienenstich	35,00 €	69,00 €
11504	Butterkuchen	32,00 €	59,00 €
11505	Donauwelle	35,00 €	69,00 €
11506	Eierlikörsahneschnitte	42,00 €	79,00 €
11507	Erdbeersahneschnitte	42,00 €	79,00 €
11508	Erdbeerschnitte	42,00 €	79,00 €
11509	Fruchtschnitte	42,00 €	79,00 €
11510	Herrensahneschnitte	42,00 €	79,00 €
11511	Himbeersahneschnitte	42,00 €	79,00 €
11512	Käsekuchen	35,00 €	69,00 €
11513	Käsesahneschnitte	42,00 €	79,00 €
11514	Kirschstreuselkuchen	35,00 €	69,00 €
11515	Pflaumenkuchen (saisonal)	35,00 €	69,00 €
11516	Rhabarberkuchen (saisonal)	35,00 €	69,00 €
11517	Stachelbeersahneschnitte	42,00 €	79,00 €
11518	Zupfkuchen mit Birne	35,00 €	69,00 €
11519	Schmandkuchen mit Beerenfrüchten	42,00 €	79,00 €
11520	Schoko-Sahne-Schnitte	42,00 €	79,00 €

Empfohlene Schnittgrößen:

60 cm x 20 cm: 21 Stück, 30 Stück, 42 Stück

60 cm x 40 cm: 42 Stück, 60 Stück, 84 Stück

UNSERE EMPFEHLUNG IN DER KALTEN JAHRESZEIT:

Wintertraumschnitte
mit Zimt und Kirsche
42,00 € / 79,00 €

TORTENAUSWAHL

Art.-Nr.	Artikel		Preis
11521	Apfel-Zimt-Torte	Ø 26 cm	32,00 €
11522	Champagnertorte	Ø 26 cm	32,00 €
11523	Eierlikörsahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11524	Erdbeersahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11525	Flockensahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11526	Herrensahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11527	Himbeersahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11528	Käsesahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11529	Nusssahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11530	Pfirsich-Maracuja-Torte	Ø 26 cm	32,00 €
11531	Schokobirnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11532	Schokokirschtorte	Ø 26 cm	32,00 €
11533	Schokosahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11534	Schwarzwälder Kirschtorte	Ø 26 cm	32,00 €
11535	Stachelbeersahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11536	Tiramisusahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €
11537	Zitronensahnetorte	Ø 26 cm	32,00 €



MENÜ-VORSCHLÄGE

ab 20 Personen

MENÜ 1

Französische
Zwiebelsuppe

Gefüllte Rindsroulade
„Hausfrauen Art“
mit Apfelrotkohl
und Butterkartoffeln

Westfälische
Herrencreme

16,90 €
pro Person

MENÜ 2

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

Putengeschnetzeltes
in pikanter Käse-Lauch-Sauce
mit hellen Bandnudeln
und Salatvariationen

Panna Cotta
mit Erdbeer-Minz-Sauce

15,90 €
pro Person

MENÜ 3

Rindfleischsuppe
mit Einlage

Schweinefilet „Madagaskar“
in Pfeffer-Cognac-Sauce,
dazu grüne Bandnudeln
und Salatvariationen

Schmandcreme
mit Beerenfrüchten
und braunem Zucker

16,50 €
pro Person

MENÜ 4

Brokkolicremesüppchen
mit knusprigen Croûtons

Zwiebelrostbraten
vom Rind an Rotweinsauce
mit buntem Gemüse
und Schupfnudeln

Apfelschnee
mit Zimt
und Zucker

16,90 €
pro Person

MENÜ 5

Krustentiersüppchen
mit frischen Champignons
und Räucherlachsstreifen

Gebratenes Zanderfilet
an Rahmwirsing mit gerösteten
Baconscheiben
und Wildreismischung

Helles und dunkles
Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten

18,90 €
pro Person

MENÜ 6

Backschinken
mit Bierkraftsauce,
Sauerkraut und Kartoffelpüree

Rustikale
Käseplatte
mit Oliven
und Zwiebelringen

Rote Grütze mit Vanillesauce
und flüssiger Sahne

16,50 €
pro Person

MENÜ 7

Waldorfsalat
mit Sellerie, Apfel und Walnuss

Feines Kartoffelcremesüppchen

Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinen und Mandelsplittern
dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße

Westfälische Pumpernickelcreme
mit eingelegten Kirschen

19,50 €
pro Person

MENÜ 8

Cremesüppchen
vom Hokaido-Kürbis
mit frischem Ingwer

Geschmorte Gänsebrust
an Backpflaumensauce,
dazu Bratapfel, Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße

Walnusscreme
mit Marzipanblättern

23,50 €

pro Person

MENÜ 10

- Auswahl an Anti-Pasti
- gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika
 - mit Frischkäse gefüllte Peperoni
 - verschiedene Sorten Oliven
 - getrocknete Tomaten in Kräuteröl

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Italianische Minestrone mit kleinen Nudeln

Medaillons vom Schweinefilet „Saltimbocca“
Gebratenes Rotbarschfilet an Thymiansauce

Grillgemüsepfanne, Rosmarinkartoffeln,
Salbeignocchi

Tiramisu Classico
Panna Cotta mit Erdbeer-Minz-Sauce

24,50 €

pro Person

MENÜ 9

Gerollter Crêpe
mit Gemüsejulienne
und Frischkäse

Klare Hühnerbrühe
mit Fleischeinlage

Gebratenes Lachsfilet
mit Parmaschinken
und frischem Basilikum in
Kräuterrahm

Marinierte Hähnchenbrust
„Tandoori“

Saisonsalate,
Ratatouillegemüse, Helle
Bandnudeln

Obstsalat von
frischen Früchten

22,50 €

pro Person

GOURMET GRILLBUFFET

Marinierte Rinderhüftsteaks,
marinierte Hähnchenbrust,
Lachsfilet mit Lauchzwiebeln und
Kräuterbutter und Bratwurst

Gegrillte Thymian-Möhrrchen
und Zucchini

Curry-Joghurt-Sauce,
Sweet-Chili-Dip, Aioli,
Mango-Pinienkern-Salsa,
Kräuterquark, Löwensenf

Anti-Pasti
Mediterraner Nudelsalat
Tomate-Mozzarella
mit Basilikumpesto

Verschiedene Baguettesorten an
Kräuter- und Tomatenbutter

23,50 €

pro Person

GOURMET FRÜHSTÜCKSBUFFET

Fischauswahl mit Lachs, Forelle
und Krabben an zweierlei Dips
(Meerrettich und Honig-Senf)

Gemischte Aufschnittplatte
mit Roastbeef,
westfälischem Schinken
und Salami

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Weintrauben

Gemischte Brötchen,
Croissants, Brot und Butter

Tomate und Gurke

Rührei mit
Nürnberger Würstchen

Obstsalat,
Naturjoghurt und Birchermüsli

Auswahl an
Fruchtaufstrichen
und Quark

18,90 €

pro Person

SPARGELBUFFET (SAISONAL)

Salat von zweierlei Spargel
an Vinaigrette

Spargelcremesüppchen
mit Gartenkresse

Münsterländer Stangenspargel
Sauce Hollandaise
Zerlassene Butter
Braune Butterbrösel

Westfälischer roher Schinken und
gekochter Schinken
Puten- und Schweineschnitzel
Gebratenes Lachsfilet
Rührei mit frischem Schnittlauch

Butterkartoffeln
Kartoffelgratin

Quark mit frischen Erdbeeren

26,90 €

pro Person

BAYRISCHES BUFFET

Laugenbrezel und Obatzter

Schweinekrustenbraten in
Malzbiersauce
Weißwurst mit süßem Senf
Leberkäse
Mini-Haxen

Bayrischkraut
Sauerkraut

Kartoffelpüree
Semmelknödel

Bayrisch Creme

18,90 €

pro Person

RUSTIKALES GRILLBUFFET

Marinierte Schweinenacken-
und Putensteaks, Bratwurst

Westfälischer Kartoffelsalat
Krautsalat
Nudelsalat
Bunter Blattsalat
an zweierlei Dressing

Gemischte Baguettes an
Kräuter- und Tomatenbutter

12,90 €

pro Person

GÄNSEBUFFET

Feldsalat mit Speckwürfeln und
Himbeerdressing

Kürbiscremesuppe
mit frischem Ingwer

Geschmorte Gänsebrust an
Backpflaumensauce mit Bratapfel
Geschmorte Gänsekeule an
Calvadossauce mit Bratapfel

Apfelrotkohl
Rosenkohl
Butterkartoffeln
Klöße

Spekulatius-Knusper-Creme
Wintertraumschnitte

26,90 €

pro Person

WILDBUFFET

Rapunzelsalat mit
Kartoffeldressing und
Speckwürfeln

Wildrahmsuppe „Hubertus“

Wildgulasch mit Austernpilzen
Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit Preiselbeerbirnen

Apfelrotkohl
Rosenkohl
Serviettenknödel
Butterspätzle

Walnusscreme mit
Marzipanblättern
Vanillecreme mit beschwipsten
Zimtpflaumen

25,90 €

pro Person

GETRÄNKE

MINERALWASSER

Art.-Nr.	Artikel		Preis
11801	Selters Classic	0,25 l	1,20 €
11802	Selters Naturell	0,25 l	1,20 €
11803	Selters Classic	0,75 l	2,90 €
11804	Selters Naturell	0,75 l	2,90 €

Bezüglich Wein
und Spirituosen beraten wir
Sie sehr gerne persönlich!

FRUCHTSÄFTE UND SOFTDRINKS

Art.-Nr.	Artikel		Preis
	Niehofts-Vaihinger		
11805	• Apfelsaft	0,2 l	1,30 €
11806	• Orangensaft	0,2 l	1,40 €
11807	• Apfelsaft	1,0 l	2,90 €
11808	• Orangensaft	1,0 l	3,10 €
11809	Coca Cola	0,2 l	1,30 €
11810	Coca Cola Light	0,2 l	1,30 €
11811	Fanta	0,2 l	1,30 €
11812	Sprite	0,2 l	1,30 €
11813	Coca Cola	1,0 l	3,10 €
11814	Coca Cola Light	1,0 l	3,10 €
11815	Fanta	1,0 l	3,10 €
11816	Sprite	1,0 l	3,10 €

FLASCHEN- UND FASSBIERE

Art.-Nr.	Artikel		Preis
11817	Bitburger Pilsener, Flasche	0,33 l	1,70 €
11818	Bitburger Radler, Flasche	0,33 l	1,70 €
11819	Bitburger alkoholfrei, Flasche	0,33 l	1,70 €
11820	Bitburger Pilsener vom Fass	je Liter	3,10 €

KAFFEE- UND TEESPEZIALIÄTEN

Art.-Nr.	Artikel	Preis
11821	Kaffee (pro Liter), inkl. Kaffeesahne, Zucker und Süßstoff	5,90 €
11822	Meißner Tee Buddy (Teebeutel) inkl. Heißwasser	1,00 €
	• Darjeeling	
	• Earl Grey	
	• English Breakfast	
	• Grüner Tee	
	• Pfefferminz	
	• Kamille	
	• Früchtetee	

LEIHGESCHIRR, EQUIPMENT UND PERSONAL

Bestuhlung, Pagoden,
Festzelte sowie Licht- und
Tontechnik auf Anfrage!

Alle angegebenen Preise für Geschirr, Besteck und Gläser verstehen sich inklusive der Reinigung seitens der MDS GmbH.



LEIHGESCHIRR

Art.-Nr.	Artikel		Preis
20101	Tafelmesser, Tafelgabel, Löffel, etc.	pro Stück	0,20 €
20102	Kuchenteller	Ø 19 cm	0,40 €
20103	Hauptgangteller	Ø 28 cm	0,60 €
20104	Dessertschälchen	Ø 12 cm	0,40 €
20105	Suppengedeck (Tasse und Untertasse)	Ø 14 cm	0,50 €
20106	Kaffeegedeck (Tasse und Untertasse)	Ø 14 cm	0,50 €
20107	Teller für Stehempfang	Ø 14 cm	0,50 €

GLÄSER

Art.-Nr.	Artikel	Preis
20108	Trinkglas / Longdrinkglas	0,40 €
20109	Wasserglas mit Stiel	0,40 €
20110	Sektglas	0,60 €
20111	Rotweinglas	0,60 €
20112	Pinnchen / Shotglas	0,30 €

EQUIPMENT

Art.-Nr.	Artikel	Preis
20113	Bierzeltgarnitur (1 Tisch mit 2 Bänken)	16,00 €
20114	Bierzeltgarnitur (bei Selbstabholung)	10,50 €
20115	Stehtisch	16,00 €
20116	Stehtisch (bei Selbstabholung)	12,00 €
20117	Stehtischhuse weiß, inkl. Reinigung	7,90 €
20118	Stehtischhuse schwarz, stretch, inkl. Reinigung	7,90 €
20119	Stehtischhuse orange, stretch, inkl. Reinigung	7,90 €
20120	Stofftischdecke inkl. Reinigung	7,90 €
20121	Hussen für Bierzeltgarnitur, schwarz, inkl. Reinigung	9,90 €
20122	Hussen für Bierzeltgarnitur, orange, inkl. Reinigung	9,90 €
20123	Buffettisch	14,00 €
20124	Spülmobil (inkl. Endreinigung)	auf Anfrage
20125	Toilettenwagen Luxus (inkl. Endreinigung)	auf Anfrage
20126	Toilettenwagen V.I.P. (inkl. Endreinigung)	auf Anfrage
20127	Kühlwagen	85,00 €
20128	Zapfanlage	25,00 €

PERSONAL

Art.-Nr.		Preis
20129	Servicemitarbeiter	pro Std. 24,50 €
20130	Serviceteamleiter	pro Std. 34,00 €
20131	Koch	pro Std. 38,00 €
20132	Beikoch	pro Std. 28,00 €
20133	Veranstaltungsleiter	auf Anfrage
Die Mindesteinsatzzeit beträgt 4 Stunden pro Mitarbeiter. 50 % Aufschlag an folgenden Tagen: 24.-26.12. sowie 31.12 und 01.01.		

Ab einem Bestellwert von 250,00 € ist die Lieferung frei Haus! Bei einem Bestellwert unter 250,00 € berechnen wir im Stadtgebiet Münster 15,00 € pro Anlieferung und Abholung. Außerhalb des Stadtgebietes von Münster berechnen wir pro gefahrenen km 1,00 €. Bei Fragen zum Thema „Allergene und Zusatzstoffe“ stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung! Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Website unter www.mds-muenster.de.

Stand: Januar 2018. Alle Preise inkl. MwSt. - Preisänderungen vorbehalten!



*Den richtigen Partner
schon gefunden?*



Die MDS GmbH – Ihr Partner für eine unvergessliche Hochzeitsfeier!

Individuell beraten, professionell geplant, virtuos umgesetzt. Machen Sie Ihre Hochzeitsfeier mit MDS zu einem unvergesslichen Ereignis. Von kräftig-deftig bis Haute Cuisine, von Aperitif-Häppchen bis Festmahl, wir servieren nicht nur Leckerbissen für jeden Gaumen, gerne sorgen wir auch für den richtigen Rahmen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen passende Räumlichkeiten, setzen sie mit anspruchsvollen Dekorationen gekonnt in Szene und kümmern uns um ebenso freundliches wie aufmerksames Servicepersonal.

Widmen Sie sich ganz Ihren Gästen und genießen diesen ganz besonderen Tag! Alles andere übernehmen wir.



Integration leben!
MDS GmbH
CATERING, EVENTS & MEHR

www.mds-muenster.de

Alle Infos für
Ihr Smartphone:

