



Catering



MDS GmbH

Münsteraner Dienstleistungs Service

Canapés, Fingerfood und Snacks

Canapés

von Hand dekorierte Versuchung im Miniformat auf Ciabatta, Olivenbrot, Pumpernickel oder Roggenbaguette

je Stück	
mit herzhaftem Schnittkäse, Kräuterfrischkäse oder Camembert	1,60 €
mit westfälischem Schinken, italienischer Salami oder Cervelatwurst	1,60 €
mit gekochtem Ei, Remouladensauce und frischem Schnittlauch	1,60 €
mit Schweinebraten oder Putenbrust	1,60 €
mit geräucherter Lachs, Forellenfilet oder Aal	1,75 €
mit rosa gebratenem Roastbeef oder Schweinefilet	1,85 €
mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto	1,75 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte, Mindestabnahme bei den Variationen mit rosa gebratenem Roastbeef oder Schweinefilet 20 Stück.

Fingerfood

ideale Begleitung für Stehempfänge

je Stück	
Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum	1,65 €
Melonenschiffchen mit westfälischem Schinken	1,65 €
Bunter Gemüsespieß mit frischen Kräutern	1,65 €
Käse-Trauben-Spieß	1,55 €
Frikadellenspieß mit Mixed-Pickles	1,65 €
Mini-Windbeutel mit Frischkäsefüllung	1,65 €
Mini-Quiche Lorraine mit Speck, Zwiebeln und Käse	1,75 €
Mini-Lauchquiche mit Frühlingszwiebeln, Cocktailtomaten und Käse	1,75 €
Backpflaume im Speckmantel	1,65 €
Obstspieß mit Melone, Ananas und Beeren	1,65 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



Halbe belegte Brötchen oder belegte Bauernschnittchen

je Stück	
mit herzhaftem Schnittkäse oder Kräuterfrischkäse	1,20 €
mit westfälischem Schinken, italienischer Salami oder Cervelatwurst	1,20 €
mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet	2,00 €
mit geräuchertem Aal	2,00 €
mit rosa gebratenem Roastbeef oder Schweinefilet	1,90 €

je Stück	
mit Tomate-Mozarella und Basilikumpesto	1,40 €
mit gekochtem Ei, Remouladensauce und frischem Schnittlauch	1,20 €
mit Schweinebraten oder Putenbrust	1,20 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte, Mindestabnahme bei den Variationen mit rosa gebratenem Roastbeef oder Schweinefilet 20 Stück.

Salate

je Portion (150 g)	
Bunter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalaten *	1,90 €
Rucolasalat mit Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	2,20 €
Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Fetakäse und milden Peperoni	2,30 €
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und Walnuss	2,00 €
Caeser Salad mit Parmesan und Croûtons	2,10 €
– mit Hähnchenbruststreifen	3,80 €
Caprese - Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	2,00 €
Spinatsalat mit gerösteten Pinienkernen und Peccorinokäse (saisonal)	2,80 €
Herzhafter Nudelsalat mit Schinkenstreifen und Erbsen	2,00 €
Bunte Rohkostplatte mit leichtem Joghurdip (Karottenstifte, Paprika, Gurke, Tomate, Radieschen)	2,20 €

* Die Salate werden wahlweise mit Vinaigrette, Balsamico-, Honig-Senf-, Cocktail-, Thousand-Island- oder Joghurt-Zitronendressing serviert.

Vorspeisen

je Portion		
Antipasti-Auswahl:	100 g	3,50 €
– gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika		
– mit Frischkäse gefüllte Champignons		
– eingelegte Oliven mit Paprika und Knoblauch		
– getrocknete Tomaten in Kräuteröl		
Gourmetfischplatte mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet mit Wacholder, geräucherter Makrele, eingelegtem Rollmops, dazu Sahnemeerrettichdip und Honig-Senf-Sauce	150 g	5,90 €
Gerollter Crêpe mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan		2,60 €
Honigmelone mit Serranoschinken		2,60 €
Eingelegter Matjes mit Apfel und Zwiebel an Rahmdressing	150 g	2,80 €

Suppen und Eintöpfe



je Portion (350 ml)	
Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne	2,70 €
Brokkolicremesuppe mit knusprigen Croûtons	2,90 €
Italienische Minestrone mit kleinen Nudeln	2,90 €
Feine Gemüsecremesuppe	2,80 €
Erseneintopf mit Wienerle	3,50 €
Griechische Gyrossuppe	3,50 €
Grünkohleintopf mit Mettendchen	3,80 €
Herzhafte Gulaschsuppe	3,90 €
Hochzeitssuppe mit viel Fleischeinlage und buntem Suppengemüse	3,30 €

je Portion (350 ml)	
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	3,60 €
Käse-Lauch-Suppe mit gepfeffertem Hackfleisch	3,50 €
Klare Hühnerbrühe mit Fleischeinlage	3,20 €
Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer	2,90 €
Pikantes Chili con Carne	3,50 €
Reitersuppe mit Hackfleisch und Ananas	3,50 €
Westfälischer Linseneintopf	3,50 €

Zu allen Suppen und Eintöpfen reichen wir wahlweise zwei Scheiben Baguette oder ein kleines Partybrötchen.

Brot, Baguette und Butter

je Stück	
kleine Partybrötchen	0,35 €
Bauernbrot, hausgebacken	2,90 €
Ciabatta	2,80 €
Olivenbaguette	2,90 €
Roggenbaguette	2,70 €
Weizenbaguette	2,50 €

je Portion		
Leicht gesalzene französische Butter	20 g	0,40 €
Tomatenbutter mit Oregano	20 g	0,50 €
Kräuterbutter mit Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch und Zitrone	20 g	0,50 €
Knoblauchbutter	20 g	0,50 €

Hauptgerichte

Feines vom Schwein

je Portion	
Medaillons vom Schweinefilet – mit Champignonrahmsauce – mit Pfeffersauce – mit Speckummantelung	5,90 €
Schweinefilet "Saltimbocca" mit Salbei, Schinken und Parmesan	6,20 €
Schweinelende in Weißweinsauce mit Knoblauch, Fenchel und Rosmarin	6,10 €
Rahmgeschnetztes mit frischen Pilzen	5,90 €
Schweineschnitzel im Knuspermantel	4,50 €
Saftiger Backschinken	5,20 €
Herzhaftes Zwiebelschnitzel	4,70 €

je Portion	
Kasslerbraten	5,60 €
Pfefferkrustenbraten	5,60 €
Spießbraten gefüllt mit Zwiebelmett	5,90 €
Gefüllter Schweinebraten mit Brokkoli und Käse	6,20 €
Bayerische Schweinshaxen mit süßem Senf	4,90 €
Minihaxen	4,40 €
Spareribs mit pikanter Salsa	4,90 €



Feines vom Rind

je Portion	
Herzhaftes Rindergeschnetzeltes	6,20 €
Rinderbraten mit Burgundersauce oder Champignonrahm	6,50 €
Rheinischer Sauerbraten	6,40 €
Cordon Bleu (Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse)	6,50 €
Gefüllte Rindsroulade mit Zwiebeln und Mett	6,20 €

Geflügelspezialitäten

je Portion	
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel	4,50 €
Marinierte Hähnchenbrust – Tandori (Chili-Kurkuma-Joghurtmarinade) – Pfeffermarinade – Honig-Senf-Marinade	5,50 €
Pouardenmedaillons in Gorgonzolarahm mit Tomaten und frischem Basilikum	6,20 €
Knusprige Hähnchenkeule	5,20 €
Gefüllte Putenbrust mit Aprikosen und Backpflaumen an Kräutersauce	6,50 €
Putengeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce	5,90 €
Putenschnitzel "Cordon Bleu"	6,30 €
Roulade von der Pute gefüllt mit – Käse und Schinken – Tomaten und Fetakäse – Mozzarella und Basilikum	5,80 €
Zirtonenhähnchen in Sherrysauce	5,90 €

Wildspezialitäten

je Portion	
Entenbrust in Orangen-Cointreausauce	8,50 €
Herzhaftes Wildgulasch	6,90 €
Wildschweinbraten mit Williamsbirne, Preiselbeerkompott und Pilzen	8,50 €

Fischspezialitäten

je Portion	
Garnelenspieß mit Zitronen-Knoblauch-Marinade	6,20 €
Gedünstetes Lachsfilet mit Weißwein-Kräuter-Sauce	6,50 €
Gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senf-Sauce	6,70 €
Gegrilltes Rotbarschfilet an Thymiansauce	6,70 €



Italienische Pasta-Gerichte

je Portion	
Grüne Bandnudeln – mit gedünstetem Lachs in Weißweinsauce – mit gegrillten Scampis in Rahmsauce	7,50 €
Lasagne – mit Hackfleisch, Tomaten- und Bechamelsauce	5,50 €
– mit Lachs, Blattspinat und feiner Rahmsauce	5,90 €
Gnocchetti „Sardi“ (vegetarisch): kleine Muschelnudeln mit frischen Tomaten, Zucchini und Kräuteröl	4,90 €

je Portion	
Sardinische Nudelpfanne (vegetarisch): Spaghetti mit Cocktailtomaten, Oliven, Rucola, Knoblauch-Oliven-Öl und gehobeltem Parmesan	5,20 €
Gratinierte Gemüsecannelloni mit fruchtiger Tomaten-Rahmsauce	5,90 €
Tortellini mit Blattspinat in Gorgonzolarahm	6,90 €
Penne Nudeln "Quattro Formaggi" mit vier verschiedenen Käsesorten	5,90 €

Vegetarische Gerichte

je Portion	
Lasagne mit Blattspinat, Cashewkernen und Hirtenkäse	5,90 €
Gemüsequiche mit Frühlingslauch, Champignons und Kürbiskernen	5,50 €
Thai-Gemüsecurry mit pikanter Kokos-Limetten-Sauce	5,90 €
Gebackener Schafskäse mit Paprika an Tomaten-Kräuter-Sauce	5,70 €
Zucchinischiffchen mit Ricottafüllung	5,50 €
Cous-Cous-Pfanne mit buntem Gemüse	4,90 €

Gemüseauswahl

je Portion	
Blumenkohl mit Semmelbröseln	1,90 €
Brokkoli mit Mandelbutter	1,95 €
Bunte Gemüsepfanne "Ratatouille" mit Aubergine, Zucchini, Parika und Zwiebeln	1,95 €
Bunte Gemüseplatte an Sauce Hollandaise, mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Rosenkohl	2,50 €
Feine Möhrchen und Erbsen	1,85 €
Gartenbohnen im Speckmantel	2,20 €
Rotkohl mit Apfel	1,90 €
Westfälisches Sauerkraut mit Ananas und Speck	1,95 €

Beilagen

je Portion	
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel	1,85 €
Butterreis	1,60 €
Folienkartoffeln mit Sour Cream	1,80 €
Gebackene Polentaecken	2,35 €
Gnocchi an Salbeibutter	1,85 €
Grüne oder helle Bandnudeln	1,75 €
Kartoffelgratin	1,95 €
Kartoffelknödel	1,75 €
Kartoffelpüree	1,60 €
Kartoffelröstis	1,75 €
Kleine Rosmarinkartoffeln	1,80 €
Kleine Schmorkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	1,85 €
Knusprige Kartoffelecken	1,65 €
Kroketten	1,65 €
Penne, Spiralnudeln und weitere Nudelvariationen	1,65 €
Salzkartoffeln	1,70 €
Schupfnudeln	1,75 €
Serviettenknödel	1,75 €
Spätzle	1,75 €
Wildreis	1,75 €



Dessert

je Portion		
Mousse au Chocolat		2,00 €
Westfälische Herrencreme mit Schokoflocken		2,20 €
Panna Cotta mit Erdbeer-Minz-Sauce		2,20 €
Tiramisu Classico oder Erdbeertiramisu		2,30 €
Obstsalat von frischen Früchten		2,40 €
Rote Grütze mit Vanillesauce		2,20 €
Rote oder weiße Weincreme		2,00 €
Zitronencreme		2,00 €
Himbeer-Sahne-Creme		2,10 €
Große Auswahl an verschiedenen Käsesorten	150 g	4,90 €
– herzhafter Hartkäse		
– französischer Weichkäse		
Dazu servieren wir Weintrauben und Feigensenf		

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



Kuchen und Gebäck



Kuchen und Sahneschnitten

je Stück	
Apfelsandkuchen	1,50 €
Apfelstreusel	1,50 €
Aprikosenkuchen	1,50 €
Bienenstich	1,50 €
Butterkuchen	1,30 €
Donauwelle	1,50 €
Eierlikör-Sahne-Schnitte	1,80 €
Erdbeer-Sahne-Schnitte	1,80 €
Erdbeerschnitte	1,50 €
Fruchtschnitte	1,50 €
Herren-Sahne-Schnitte	1,80 €
Himbeer-Sahne-Schnitte	1,80 €
Käsekuchen	1,50 €
Käse-Sahne-Schnitte	1,80 €
Kirschstreusel	1,50 €
Pflaumenkuchen (saisonal)	1,50 €
Rhabarberkuchen	1,50 €
Stachelbeer-Sahne-Schnitte	1,80 €
Zupfkuchen mit Birne	1,50 €

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

je Blech		
1/2 Blech Kuchen	60 x 20 cm	31,50 €
1/2 Blech Sahneschnitte	60 x 20 cm	37,50 €
1/1 Blech Kuchen	60 x 40 cm	63,00 €
1/1 Blech Sahneschnitte	60 x 40 cm	75,00 €

Tortenauswahl

je Torte (Ø 26 cm)	
Apfel-Zimt	28,90 €
Champagner	28,90 €
Eierlikörsahne	28,90 €
Erdbeersahne	28,90 €
Flockensahne	28,90 €
Herrensahne	28,90 €
Himbeersahne	28,90 €
Käsesahne	28,90 €
Nusssahne	28,90 €
Pfirsich-Maracuja	28,90 €
Schokobirnen	28,90 €
Schokokirsch	28,90 €
Schokosahne	28,90 €
SchwarzwälderKirsch	28,90 €
Stachelbeersahne	28,90 €
Tiramisusahne	28,90 €
Zitronensahne	28,90 €

Gebäck

je Portion (150 g)	
Cantuccini - feines Mandelgebäck	2,99 €
Florentiner	2,99 €
Himbeertaler	2,49 €
Müslischnitte	2,49 €

Getränke

Mineralwasser

je Flasche		
Selters	0,25 l	0,95 €
Classic oder Naturell	0,75 l	1,90 €
Apollinaris	0,25 l	0,95 €
Selection oder Silence	0,75 l	1,90 €

Flaschenbiere

je Flasche		
Bitburger Premium Pils, Bitburger Radler	0,33 l	1,05 €
Krombacher Pilsener, Krombacher Radler	0,33 l	1,05 €

Fassbiere

je Liter		
Bitburger Premium Pils	20-Liter-Fass	2,45 €
	30-Liter-Fass	2,40 €
Krombacher Pilsener	20-Liter-Fass	2,45 €
	30-Liter-Fass	2,40 €

*Bezüglich Wein
und Spirituosen beraten wir Sie
sehr gerne persönlich.*

Fruchtsäfte und Softdrinks

je Flasche		
Niehoffs-Vaihinger Apfelsaft	0,2 l 1,0 l	0,95 € 2,20 €
Orangensaft	0,2 l 1,0 l	1,05 € 2,40 €
Traubensaft	0,2 l 1,0 l	1,15 € 2,60 €
Tomatensaft	0,2 l 1,0 l	1,10 € 2,50 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2 l 1,0 l	1,05 € 2,05 €
Bionade Holunder, Litschi, Orange-Ingwer, Kräuter	0,33 l	1,55 €
Vitalzalz	0,33 l	1,35 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	1,05 €

Kaffee- und Teespezialitäten

je Stück / Inhalt		
Kaffeetherme	10 l	58,00 €
Kaffeetherme	7 l	40,60 €
Thermoskanne	1 l	5,80 €

je Stück	
Messmer Tee Buddy (Teebeutel) inkl. Heißwasser in den Sorten: Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, Früchtetee	0,85 €

Leihgeschirr

je Stück		
Messer, Gabel, Löffel, etc.		0,20 €

je Stück		
Kuchenteller	Ø 19 cm	0,40 €
Hauptgangteller	Ø 28 cm	0,50 €
Dessertschälchen	Ø 12 cm	0,40 €
Suppengedeck (Tasse und Untertasse)	Ø 14 cm	0,50 €
Kaffeegedeck (Tasse und Untertasse)	Ø 14 cm	0,50 €

je Stück		
Trinkglas / Longdrinkglas	0,2 l	0,30 €
Stielglas Wasser	0,2 l	0,35 €
Sektkelch	0,1 l	0,40 €
Weißweinkelch	0,1 l	0,40 €
Rotweinkelch	0,2 l	0,40 €
Bierpokal	0,3 l	0,40 €
Pinnchen / Schnapsglas	2-4 cl	0,30 €

je Stück		
Glas-Aschenbecher	pro Stück	0,50 €

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

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Website unter www.mds-muenster.de.

Equipment

je Garnitur / Stück	
Bierzeltgarnitur (1 Tisch mit 2 Bänken) - bei Selbstabholung	14,50 € 10,50 €
Stehtisch - bei Selbstabholung	15,50 € 12,50 €
Stehtischhülle, inkl. Reinigung	4,90 €
Stofftischdecke, inkl. Reinigung	5,90 €

je Stück	
Chafingdish, inkl. 1 x Brennpaste	6,50 €
Brennpaste, einzeln	1,50 €
Flaschenkühler	1,50 €
Konferenzkühler	2,00 €

je Stück	
Spülmobil	300,00 €
Toilettenwagen Luxus - Endreinigung	280,00 € 65,00 €
Toilettenwagen V.I.P. - Endreinigung	350,00 € 80,00 €
Kühlwagen	70,00 €
Zapfanlage	16,00 €

Personal

je Stunde	
Servicemitarbeiter	21,00 €
Koch	38,00 €
Veranstaltungsleiter	42,00 €

IHR SERVICE-PARTNER FÜR GEPFLEGTE GASTLICHKEIT IN MÜNSTER



MDS GmbH

Münsteraner Dienstleistungs Service

Catering- und Veranstaltungsannahme:

☎ 0251 620653-62

✉ service@mds-muenster.de

www.mds-muenster.de