



Catering & Grill



Exklusives Catering

mit den besten Produkten der Region



Infos & more

- alle Preise sind Abholpreise
gerne liefern wir auch gegen eine Pauschale von 25€ zu euch nach Hause
- alle Preise sind immer exkl. MwSt.
diese berechnet sich je nach Service [Abholung 7% / Service 19%]
- Personenzahlen sind spätestens bis 3 Tage im voraus änderbar. Änderungen danach können leider nicht mehr berücksichtigt werden.
- Stornierungen sind nur bis zu 1 Woche im voraus möglich. Bei kürzeren Stornierungen behalten wir uns vor, 50% der Auftragssumme in Rechnung zu stellen.
- Reklamationen müssen bitte immer direkt an dem Tag bekannt gegeben werden, spätere Reklamationen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.
- alle Menüs / Buffets immer exkl. Geschirr & Besteck
dieses kann aber gerne gegen einen Aufpreis dazu gebucht werden
- alle Menüs werden nach Wunsch "am Tisch" oder in Buffetform serviert.
- Sollte ein Grillbuffet inkl. Grillmeister bestellt werden, bitten wir darum, eine Fläche mit ausreichend Platz und ggf. Überdachung zur Verfügung zu stellen

P15 Bistro & Eventlocation GmbH

Am Sportpark 21

48531 Nordhorn

Tel: 05921/3042575

www.puetz-der-steakmeister.de



Catering & Grill

Exklusives Catering für dich und deine Gäste

Ob private Feier, Business-Event, exklusive Veranstaltung oder Hochzeit – wir bieten ein Catering-Erlebnis, das so individuell ist wie eure Gäste und so geschmackvoll wie unser Haus.

Mit fein abgestimmten Menüs, ausgewählten Produkten und echter Handwerkskunst sorgen wir dafür, dass euer Event kulinarisch unvergesslich wird. Von feurigen BBQ-Kreationen über edle Fine-Dining-Komponenten bis hin zu raffinierten Fingerfoods – alles wird frisch, hochwertig und mit Liebe zum Detail zubereitet.

Dabei bleibt eines immer im Mittelpunkt: ehrlicher Geschmack, präzises Handwerk und Leidenschaft fürs Besondere.

Noch nichts gefunden?

Ihr habt Wünsche oder möchtet etwas Einzigartiges umsetzen? Wir beraten euch gerne und erstellen ein individuelles Angebot - maßgeschneidert auf euren Anlass.



Suppen & Co.

Suppen & Co.

- Grafschafter Hochzeitssuppe
- Gyrossuppe mit frischer Paprika & Mais
- Käse- Cremesuppe mit Lauch
- Kartoffel- Champagner- Cremesuppe mit gebratenen Pilzen & Trüffel 
- verschiedene Cremesuppen [je nach Saison] 
- Tom Ka Gai [cremig, leichte, thailändische Suppe mit Kokosmilch & frischem Gemüse
 - mit Hähnchenbruststreifen
 - mit frischen Garnelen

Zu allen Suppen servieren wir Ofenfrisches Sylter Brot von Jochen Gaus aus Hamburg sowie unseren hausgemachten Tomatendip

unsere Suppen sind bestellbar ab 10 Personen
wir servieren je 0,5 liter pro Person
der Preis pro Person beträgt 11,50€



Fingerfood

Edles Fingerfood

- Enten Frühlingsrolle mit Minimaïs & Sweet Chilli
- crunchy Tempuragarnele auf Thai Reis
- Minischnitzel auf hasgemachtem Gurkensalat
- Chicken- Saté auf Teriyakinudeln
- Mini Burattina auf marinierten Tomaten
- Albondigas (Rinderbällchen) in Tomatensauce
- Italienische Anti- Pasti
- Crispy Chicken mit Gochujang & Wildkräutern
- Peking Ente mit Umehoschi auf Salat
- hausgebeizter Lachs auf Grünzeug mit Passionsfrucht
- Falafel auf Cous- Cous Salat
- Serrano "Gran Reserva" mit Melone

unser Fingerfood servieren wir handlich einzeln in kleinen Gläsern.

jede Sorte ist ab 10 Stck. bestellbar

je Stck. 4,00€*

die Ideale Menge pro Person richtet sich je nach Anlass. Hier beraten wir euch sehr gerne

Sweets

- hausgemachtes Schokomousse mit frischen Beeren
- hausgemachte Panna Cotta mit marinierten Beeren



Klassiker

alle Menüs sind ab 10 Personen
bestellbar
zum Preis von 29.50€ p.P*

Kleine Menüs

Filetplatten

- rosa gegrilltes Schweinefilet
- gebratene Waldpilze
- Rahmsauce
- hausgemachte Spätzle
- Kräuterkartoffeln
- Steakmeistersalat
- Saisonales Grillgemüse

Geschnetzeltes

- Champignon-Rahmgeschnetzeltes
- vom Schwein oder Hähnchen
- mit frischem Trüffel
- hausgemachte Spätzle
- Kräuterkartoffeln
- Steakmeistersalat
- Sylter Brot von Jochen Gaus aus Hamburg
- hausgemachter Tomatendip

Schnitzel

- Schnitzel vom Schwein
- gegrillte Hähnchenbrust
- Rahmpilzsauce
- Saisonales Gemüse
- Steakmeistersalat
- hausgemachte Röstkartoffeln
- Kartoffelgratin

Gyros oder Pulled Pork

- hausgemachtes Gyros frisch vom Spieß geschnitten
- oder zart geschmortes Pulled Pork
- Pitabrot
- hausgemachter Tzatziki & Salsa
- frischer Salat
- Krautsalat
- viel frisches Gemüse
alles zum selber belegen



Mediteranne Buffets

Italienisches Buffet

Vorweg:

- Ital. Landschinken mit Melone
- große Anti-Pasti-Auswahl
- Buratta mit marinierten Tomaten
- gegrillte Seawater Riesengarnelen "al Ajillo"
- Ofenfrisches Brot, Aioli & hausgemachtem Tomatendip

Hauptgang:

- gegrilltes Lachsfilet auf Knoblauchbohnen in Zitronenschaum
- gegrillte Hähnchenbrust in Tomatensugo mit grünem Spargel & Feta
- Schweinefilet in Parmesanschaum mit Basilikum und krossem Speck
- Grillkartoffeln mit Thymian & Knoblauch & Gratin

Dessert:

- hausgemachtes Tiramisu
- Schokomousse mit marinerten Beeren
- Panna Cotta mit frischen Früchten

bis zu 20 personen kannst du zwei Desserts wählen
ab 20 Personen stehen alle drei Desserts zur verfügung

**dieses Buffet ist ab 15 Personen bestellbar.
Bestellungen für weniger Personen sind leider nur
mit einem Aufpreis möglich.
Der Preis pro Person beträgt 42,50€ p.P**



Mediteranne Buffets

Spanisches Buffet

Vorweg:

- 12 Monate gereifter Serrano "Gran Reserva" mit Black Garlic Aioli & Taggiasca Oliven
- Manchego Käse mit frischem Brot von Jochen Gaus
- Gambas al Ajillo & Jahrgangs- Sardinen in Olivenöl
- Fuetsalami & Chorizo
- hausgemachte Limonenaïoli & Tomatendip

Hauptgang:

- Albondigas [Rinderhackbällchen] in Tomatensauce
- Andalusischer Kabeljau in Limonensauce mit Vongole
- gegrillte Spieße vom Schweinefilet oder von der Hähnchenbrust mit Granatapfel & Walnuss
- zart geschmorter Rinderbraten in Rotweinjus
- Papas Arrugadas mit Mojo Verde
- Gemüsepaella & Patatas Bravas

Dessert:

- Crema Catalana mit frischen Beeren
- Churros mit Vanillezucker & Zimt sowie Schokosauce

**dieses Buffet ist ab 15 Personen bestellbar.
Bestellungen für weniger Personen sind leider nur
mit einem Aufpreis möglich.
Der Preis pro Person beträgt 42,50€ p.P**



Grill & BBQ

Klassisches Grillbuffet

Classic

- Fleisch & Wurst vom Schwein, Rind & Hähnchen
- hausgemachte Salate, verschiedene Dips & Brot von Jochen Gaues

p.P. 29,50€

Premium

- Fleisch & Wurst vom Schwein, Rind & Hähnchen
- hausgemachte Salate, verschiedene Dips & Brot von Jochen Gaues
- zusätzlich Kräuterkartoffeln & eine große Auswahl an verschiedenem Grillgemüse

p.P. 34,50

**unsere Grillbuffets sind ab ab 20 Personen bestellbar.
Bestellungen für weniger Personen sind leider nur
mit einem Aufpreis möglich. Immer inkl. Grill & Equipment
Solltet Ihr einen Grillmeister benötigen, berechnen wir diesen mit 35€ je
angefangener Stunde**



Grill & BBQ

Mediterranes Grillbuffet

- hausgemachte Salsiccia, mediterrane Kräutersteaks vom Landschwein
- Rumpsteaks in Knoblauchöl
- mediterran marinierte Hähnchenbrust
- Riesengarnelen und frischer Lachs
- Kräuterkartoffeln, Grilltomaten & Grillgemüse
- große Anti-Pasti Auswahl
- Mediterrane Salatauswahl
- Tomate-Mozzarella
- Serranoschinken mit Melone
- Ofenfrisches Brot von Jochen Gaus
- Kräuterbutter, Aioli & versch. Dips

p.P 44,50

**unsere Grillbuffets sind ab ab 20 Personen bestellbar.
Bestellungen für weniger Personen sind leider nur
mit einem Aufpreis möglich. Immer inkl. Grill & Equipment
Solltet Ihr einen Grillmeister benötigen, berechnen wir diesen mit 35€ je
angefangener Stunde**



Dessert & more

Dessert

unsere hausgemachten Desserts

- Kokos Panna Cotta mit frischen Früchten der Saison
- Tiramisu "Classico della Nonna" oder Schokotiramisu
- Beerenlasagne [frische Waldbeeren geschichtet mit Crumble & Vanillecreme]
- hausgemachte dunkle Schokomousse mit frischen Beeren
- Apple oder Beeren Crumble warm serviert mit hausgemachter Vanillesauce [nur während der Wintersaison]
- klassische Herrencreme

**unsere Desserts sind pro Sorte ab 10 Personen bestellbar.
der Preis pro Person ist: 6,50€**

**Unsere Desserts verpacken wir in Schalen für das Buffet
Gerne servieren wir unsere Desserts auch einzeln in kleinen Gläschen.
Hierbei berechnen wir aber einen Aufpreis von 0,50€ p.P**