

Fingerfood ‚Hamborner Richtfest‘

Alle Speisen sind ein bis zwei Bissen groß und werden jeweils am Spieß, im Gläschen oder als Happen angeboten

Happen vom Steinofenbrot mit Kochschinken, Eiercreme und Salat
Mini Laugenbrötchen mit Mett und Frühlingszwiebeln
Klarer Kartoffelsalat mit kleiner Frikadelle und Senf
Kleiner Hähnchenspieß an pikantem Nudelsalat
Leberkässpieß an Radieschensalat und süßem Senf
Heringstöpfcchen mit Schwarzbrot

Dessert

Vanillecreme mit Kirschen im Glas

ab 15 Personen

6 Teile & 1 Dessert pro Person 14,90 €

12 Teile & 1 Dessert pro Person 25,90 €

Fingerfood ‚Innenhafen‘

Alle Speisen sind ein bis zwei Bissen groß und werden am Spieß, in Gläschen oder als Happen angeboten

Kirschtomate-Mozzarella-Spießchen
Focaccia-Happen „Tacchino tonnato“ mit fein aufgeschnittene Putenbrust, Thunfischcreme und Kapern
Focaccia-Happen mit Frischkäse, Rauchlachstatar und Rucola
Mediterraner Backkartoffelsalat mit Pesto, buntem Paprika und Oliven
Gebackener Eier-Käse-Flan „Salame Finoccio“ mit Fenchelsalami
Bruschetta mit Tomate auf Basilikum-Pesto
Crostini mit AWOCadocreme

Dessert

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten im Glas

ab 15 Personen

7 Teile & 1 Dessert pro Person 16,90 €

14 Teile & 1 Dessert pro Person 29,90 €



Veranstaltungs- & Eventservice



SERVA
Duisburg

Rheinhausener Bierrunde

ab 20 Personen – Preis je Person

Kalte Speisen

Bierbeißer-Mettwurst mit Radieschen
Frisches Würzmett mit Zwiebelwürfel
Partyfrikadellen mit Senf
Nudelsalat nach Art des Hauses
Krautsalat
Gouda- und Brie-Happen mit Trauben
Brotkorb
Schmalz und Butter

Warme Speisen

Spießbraten vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln und Speckschmörchen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 20 Personen – pro Person 19,50 €

Buffet ‚Homberger Oktoberfest‘

ab 20 Personen – Preis je Person

Kalte Speisen

Vesperplatte ‚Bavaria‘ mit Radieschen und zweierlei Senf
(Schweinebraten, geräucherter Schinken und Pfefferbeißer)

Krautsalat mit Kümmel
Käsewurstsalat mit Kräutern
Bayrisches Käsebrett mit Trauben
(Obatzda, Bauernkäse,...)

Bauernbrot und Laugenbrezeln
Landbutter und Schmalz

Warme Speisen

Gebackener Leberkäse mit süßem Senf Speckkartoffelsalat

Dessert

Bayrisch Creme mit Himbeeren

Pro Person 21,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zzgl. Lieferkosten
gültig ab 01.01.2024



Veranstaltungs- & Eventservice



SERVA
Duisburg

Buffet ‚Hochfeld‘

ab 25 Personen – Preis je Person

Kalte Speisen

‚Sigara Böreği‘ Gerollte Teigtasche mit Käse gefüllt
‚Köfte‘ Rindfleischfrikadelle mit Cacık
‚Kısır‘ Bulgursalat mit Tomate, Gurke und Feta
Salatplatte mit Joghurtdressing

Brot

‚Pide Ekmeği‘ Fladenbrot
‚Antep Ezmesi‘ Scharfer Paprika-Tomaten-Dip
‚Havuç‘ Möhren-Joghurt-Dip
Auberginenpaste

Warme Speisen

‚Mercemek Çorbası‘ Rote Linsensuppe
‚Kuzu Güveç‘ Lammfleischtopf mit mediterranem Gemüse im Ofen gegart
‚Nohutlu Pilav‘ Reis mit Kichererbsen
‚Mantı‘ Türkische Teigtaschen mit Joghurtsoße

Dessert

‚Fırında Sütlaç‘ Gebackener Milchreis
‚Fındıklı yoğurt ve bal‘ türkischer Joghurt mit Haselnüssen und Honig

Ab 25 Personen – pro Person 24,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zzgl. Lieferkosten
gültig ab 01.01.2024



Veranstaltungs- & Eventservice



SERVA
Duisburg

Duissener Schlemmerbuffet

ab 25 Personen - Preis je Person

Kalte Speisen

Gemischte Schinkenplatte mit Melone
Hähnchenmandelschnitzel mit Früchten
Jungschweinebraten mit Mixed Pickels und Remoulade
Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich (Rauchlachs, Forelle und Makrele)
Waldorfsalat "Astoria"
Geflügelsalat mit Ananas
Käseauswahl mit Feigen und Trauben

Brotkorb
Butter und Kräuterbutter

Warme Speisen

Hähnchengeschnetzelter ‚Züricher Art‘ mit Butterspätzle
marktfrischer Salatplatte mit Joghurtdressing

Dessert

Mousse au Chocolat

pro Person 28,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zzgl. Lieferkosten
gültig ab 01.01.2024



Veranstaltungs- & Eventservice




SERVA
Duisburg




Buffet ‚Vierlinden‘ vegetarisch/vegan

ab 20 Personen – Preis je Person

Kalte Speisen

Antipasti Hausgemachte eingelegte italienische Gemüse 
(eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika Tomaten, Champignons, Oliven usw.)

Tomate-Mozzarella mit Pesto
(vegane Alternative mit geräuchertem Tofu möglich)

Kichererbsenbällchen ‚Falafel‘ auf Kurkuma-Dip 
Bulgursalat mit Tomate, Gurke und Paprikapaste 
Klarer Kartoffelsalat mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln in Senfdressing 



Bunte Salatplatte mit Balsamico  – und Joghurt-Dressing

Käseauswahl mit Trauben


Brot

Stangenbrot
Kräuter-Knoblauch-Butter (vegane Alternative möglich)
Hummus/Kichererbsencreme
AWOcadocreme


Warme Speisen

Indisches Gemüsecurry 
Basmatireis 

Dessert

Mousse au Chocolat
Kokosmilchreis mit Beerenfrüchten 

Pro Person 28,50 €

Alle Veganen Speisen sind mit  gekennzeichnet

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zzgl. Lieferkosten
gültig ab 01.01.2024



Veranstaltungs- & Eventservice



SERVA
Duisburg

Buffet Wanheimerort

ab 20 Personen, Preis je Person

Kalte Speisen

Italienischer Landschinken an Melone

Antipasti Hausgemachte marinierte Gemüse
(eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika Tomaten, Champignons, usw.)

‚Caprese‘ Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

‚Tacchino tonnato‘ Putenbrust fein aufgeschnitten mit Thunfischsauce und Kapern

Farfalle–Nudelsalat mit Kirschtomaten und Rucola
Bunte Salatplatte mit Cocktaildressing

Italienische Käseauswahl mit Feigen und Trauben

Italienischer Brotkorb
Butter und Kräuterbutter

Warme Speisen

Gegrillte Hähnchenbrust auf Schmortomaten
Bandnudeln

Dessert

Tiramisu
Panna cotta mit Himbeermark

Pro Person 28,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zzgl. Lieferkosten
gültig ab 01.01.2024



Veranstaltungs- & Eventservice



SERVA
Duisburg

Buffet ‚Klassiker‘ Laar

ab 30 Personen, Preis je Person

Kalte Vorspeisen

Große Fischplatte ‚Nordland‘ mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße
(Rauch- & Graved Lachs, geräucherte Forelle, geräucherter Heilbutt)

Westfälischer geräucherter Schinken an gebratener Melone

gebackene Putenbrust fein aufgeschnitten mit exotischen Früchten garniert
dazu reichen wir ein Currydip

Kalte Schweinefiletmedaillons mit confierten Kirschtomaten

Büsumer Schichtsalat Shrimps, Champignons, Eisbergsalat, Ananas und Cocktaildressing

Eiersalat mit Lachsschinkenstreifen und Lauchzwiebeln

Tortellini-Salat mit Brokkoli und roten Zwiebeln Internationales Käsebrett mit Trauben und Feigen Gemischter

Brotkorb

Butter und Kräuterbutter

Warme Speisen

Rinderbrühe ‚Royal‘ mit hausgemachtem Eierstich

Zartes Rinderhüftgeschnetzeltes in Dijon-Senfsauce

Butterspätzle

Gebratenes Lachsfilet in Safransauce

schwarz-weißem Reis

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Dreierlei Blattsalate mit hellem Balsamicodressing und Joghurtdressing

Dessert

Bayrisch Creme mit Beerenfrüchten

Frischer Obstsalat der Saison mit Sahne

Pro Person 38,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zzgl. Lieferkosten
gültig ab 01.01.2024



Veranstaltungs- & Eventservice



SERVA
Duisburg

Buffet Großenbaum

ab 30 Personen, Preis je Person

Suppe

Kürbis-Apfel-Suppe mit Ingwer-Garnelen-Spieß

Kalte Vorspeisen

Rinderschinken an gebratener Melone
Lachscarpaccio mit Limetten-Karpern-Dressing, Parmesan und Rucola
Geflügel-Mango-Salat im Chicoreeblatt mit Cashewkernen
Gelber Linsen-Paprika-Salat im Glas mit geräucherter Putenbrust

Brot

Stangenbrot
Butter, Kräuterbutter und AWOCadocreme

Hauptspeisen

Roastbeef am Stück gebraten dazu reichen wir eine Sauce Bearnaise
Drillinge in Rosmarinbutter geschmort

Gebratener Zander im Schinkenmantel mit leichter Weißweinsöße
Cremiges Safranrisotto
Bunte Gemüseauswahl der Saison

Dessert im Glas

Limettencreme "Caipirinha"
Tiramisu

Pro Person 39,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zzgl. Lieferkosten
gültig ab 01.01.2024