



Blinn Catering

BUFFET
FINGERFOOD
CANAPÉS
DESSERT
EQUIPMENT
MOBILIAR



WIR VERKAUFEN
IHNEN KEIN **CATERING**,
WIR LIEFERN IHNEN
EINE **GUTE ZEIT.**



VORWORT

**Sie planen einen kleinen Empfang,
eine größere Familienfeier oder
ein Firmenevent?**

Wir beraten Sie gerne individuell, planen sorgfältig mit Ihnen zusammen Ihre Veranstaltung, liefern Ihnen Ihr Wunschessen, bauen Ihnen Ihre Location auf und bedienen Sie mit motiviertem und freundlichem Service.

Diese Broschüre dient Ihnen als Beispiel und ein kleiner Auszug unserer Möglichkeiten. Gerne nehmen wir uns die Zeit, Ihre Ideen und Wünsche bei einem persönlichen Gespräch zu besprechen und Ihnen ein auf Sie zugeschnittenes Angebot zu erstellen. Unser Ziel ist es, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu machen.

Ihr Team der BLINN Catering

INHALT

Suppen & Eintöpfe	4
Canapés	6
Fingerfood	8
Buffets	12
Desserts	16
Equipment & Personal	18

EINTÖPFE & CHILI

ab 8,90 €

0,45 l

Eintöpfe

nach Wunsch

Chili con Carne

mit Brötchen

Linseneintopf

(auf Wunsch mit Siedewurst)

Erbseneintopf

(auf Wunsch mit Siedewurst)

Weitere Suppen wie z. B.
Spargel, Pfifferlinge,
Steinpilze, Gänse und Wild
saisonal möglich.

Einlagen und Garnierungen
können wir Ihnen auch gerne
nach Ihrem persönlichen
Geschmack zusammenstellen.

Brotkorb nach Wunsch
mit Baguette Auswahl,
Partybrötchen, etc.

SUPPEN

ab 5,00 €

in Tasse 0,2 l

Tomatencremesuppe

Rinderkraftbrühe

mit Einlage (Gemüsestreifen,
Markklößchen, Eierstich etc.)

Rote Currysuppe *pikant*

mit Zitronengras und Kokosmilch

Gulaschsuppe

mit Brötchen

Kartoffelsuppe „rustikal“

Kartoffelsuppe „rustikal“

mit Siedewurst

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen,
Croûtons und Kürbiskernöl verfeinert

 = vegetarisch  = vegan



AUS DEM BROTKORB

ab 0,75 €

Laugenbrezel
mit Butter gefüllt

Laugenbrezel
mit grobem Salz

Laugenkonfekt

Partybrötchen

ab 2,60 €

**Halbe belegte
Brötchen**
garniert
(nach Absprache)



CANAPÉS

ab 2,70 €

Salami / Aufschnitt

Schnittkäse 🌿

Kräuter Frischkäsecreme 🌿

Tomaten-Paprika-Aufstrich 🌿
mit Basilikum

Roher / gekochter Schinken

Grönland Garnelen Salat
in pikant-fruchtigem Cocktaildip

Geräuchertes Bachforellenfilet
mit Sahnemeerrettich

Geräucherter Lachs
und Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Lachs
und Dill-Senfcreme

**Tranchen vom
Poulardenbrustfilet**
mit Mango-Chutney

**Tranchen von der rosa
gebratenen Flugentenbrust**
mit Cumberlandsauce

Roastbeef englisch
mit Remouladensoße

Vitello Tonnato
(rosa gebratene Kalbs-Semmerrolle
mit Thunfischcreme)

Parmaschinken
mit in weißem Port marinierter Melone

Premium Käse 🌿
(Brie, Gorgonzola, Appenzeller, etc.)

🌿 = vegetarisch

Bitte beachten Sie unsere
Mindestbestellmenge von 15 Stück je Sorte.

ab 2,80 €

FINGERFOOD

Im Glas serviert

CousCous–Salat 🌿

mit Spitzpaprika, roten Zwiebeln,
Strauchtomate und Ras el Hanout

Mediterraner Nudelsalat 🌿

mit Paprika, Strauchtomate
und roten Zwiebeln in Rucola Pesto

Gegrilltes Gemüse 🌿

mit Ziegenkäse

Geflügelsalat

mit exotischen Früchten in
pikant-fruchtigem Dip

Schweinebraten

auf Waldorfsalat

Sowohl zum Stehempfang
als Flying Buffet, als auch zum
kleinen Imbiss Ihrer Tagung oder
als Vorspeise auf dem Kalt /
Warmen Buffet Ihrer Feierlichkeit:

**Unsere Fingerfood Spezialitäten
passen zu jedem Anlass!**



Vitello Tonnato

Rosa gebratene Kalbs–Semmerolle
mit Thunfischcreme und Kapern
auf mariniertem Rucola und Parmesan

Roter Linsensalat

mit Sesam–Hähnchen

Rosa gebratene Kalbs–Semmerolle

in Gemüsevinaigrette mariniert,
auf Salat von rosa Linsen

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef

mit Remouladensauce auf feinem
Pellkartoffelsalat mit Ei, Gurke und Kräutern

🌿 = vegetarisch

Bitte beachten Sie unsere
Mindestbestellmenge von 15 Stück je Sorte.

Würziger

Rindfleischsalat

mit roten Zwiebeln und
Gartenkräutern in Essig und Öl

Rinder-Boulette

auf Tomaten-Salsa

**Mini-Schnitzel-Streifen
auf Kartoffelsalat**

wahlweise mit Mayonnaise,
Essig-Öl oder Pesto

**Mini-Frikadelle
auf Kartoffelsalat**

wahlweise mit Mayonnaise,
Essig-Öl oder Pesto

FINGERFOOD



FINGERFOOD

ab 3,00 €

Mango-Papaya-Salat 🌿

mit Zuckerschoten,
auf Wunsch mit gebratener Riesengarnele

Salat von Grönland Garnelen

mit Apfel, Champignons und
Schnittlauch in leichtem Cocktail Dip

Räucherlachs

auf Apfel-Lauchsalat
in Dill-Senf-Honigsoße

Gebratene Riesengarnelen

auf cremiger
Avocado-Chilimousse

ab 2,40 €

Strauchtomate 🌿

mit Mozzarella, Basilikum und
Rucola Pesto am Spieß

Gekochter Honigschinken

mit Melone am Spieß

Serrano Schinken

mit Cantaloupe Melone am Spieß

Rohkost Gemüse-Sticks 🌿

nach Wahl mit Kräuterquark

🌿 = vegetarisch



BUFFET

Klassisch

Vorspeisen:

Im Gläschen serviert

- Feines Grillgemüse mit Ziegen-Frischkäsecreme 🌿
- Rose vom Räucherlachs auf Apfel-Lauchsalat in Dill-Senf-Honig-Creme
- Rosa gebratene Kalbs-Semerrolle in Gemüsevinaigrette mariniert, auf Salat von rosa Linsen
- Zweierlei Wurzel-Baguette aus dem Brotkorb 🌿

Hauptgerichte:

- Medaillons vom Schweinefilet auf sautierten Waldpilzen mit Kräutern in Rahm
- Geschmorte Semerrolle vom Rind in kräftiger Burgundersoße
- Buntes Marktgemüse 🌿
(Brokkoli mit Mandelbutter, Blumenkohl mit Semmelbröselbutter, glasierte Möhren und Bohnenbündel im Speckmantel)
- Rosmarin-Babykartoffeln 🌿
mit Meersalz, grobem Pfeffer, Knoblauch, Butter und feinem Olivenöl, im Ofen gegart
- Feine Bandnudeln „Fettuccine“ 🌿
mit confierten Strauchtomaten und Basilikum

Dessert:

Im Gläschen serviert

- Exotischer Obstsalat mit griechischem Joghurt-Topping und Minzblättchen 🌿
- Dunkle Mousse au chocolat mit Waldbeeren garniert 🌿





BUFFET

Regional

🌿 = vegetarisch

Vorspeisen:

- Geräuchertes Filet von Lachs- und Bachforelle mit Sahnemeerrettich
- Kalt aufgeschnittener Schweinebraten mit Remouladensoße
- Roher Schinken und gekochter Kräuter-Schinken mit sauer eingelegtem Gemüse
- Party-Frikadellen mit pikanter Senfcreme
- Würziger Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Kräutern in Essig und Öl
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke 🌿
- Bunter Blattsalat mit Paprika, Gurke, roten Zwiebeln, Champignons, mariniertem Feta und zweierlei Dressings 🌿 (Balsamico- und Joghurtdressing)

Hauptgerichte:

- Putensteak mit sautierten Wiesenchampignons in Rahm
- Pikantes Paprika-Rindergulasch
- Gebratene Zanderschnitte auf Riesling-Rahmkraut mit Weintrauben
- Buntes Marktgemüse der Saison 🌿
- Eierspätzle 🌿
- In Butter geschwenkte Petersilien-Kartoffeln 🌿

Dessert:

- Bayrische Creme mit Himbeermark 🌿
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße 🌿
- Käseauswahl vom Brett mit Brot und gesalzener Butter 🌿

BUFFET

Mediterran

 = vegetarisch

Vorspeisen:

Im Gläschen serviert

- Gebratene Riesengarnele auf Avocado-Chilimousse
- Geräucherter Heilbutt auf Strauchtomaten-Mango-Salat mit roten Zwiebeln
- „Vitello Tonnato“ Rosa gebratene Kalbs-Semerrolle mit Thunfischcreme und Kapern auf Rucola
- Rosen von Serrano-Schinken auf in weißem Port marinierten Cantaloupe-Melonenkugeln
- Mit Kräuter-Frischkäse gefüllte Spitzpaprika, Champignons, Peperoni 
- Büffel-Mozzarella und Strauchtomate mit Basilikum und zweierlei Pesto 

Dies ist selbstverständlich nur ein kleiner Auszug unserer Möglichkeiten. Sie können sich aus unseren Komponenten Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet zusammenstellen.

Hauptgerichte:

- Medaillons vom Schweinefilet, in der Parmesan-Eihülle gebacken, mit pikantem Tomaten-Sugo
- Geschmorte Lammhaxen mit Wurzelgemüsen und Wiesenchampignons in kräftiger Marsala-Glace
- Feine Bandnudeln „Fettuccine“ mit Lachswürfeln, Strauchtomate und Basilikum in Rucola-Pestorahm
- Mediterranes Schmorgemüse 
(Zucchini, Paprika, Aubergine, Wiesenchampignons und Zwiebeln mit Kräutern, Knoblauch, Balsamico und Olivenöl verfeinert)
- Rosmarin-Babykartoffeln mit Meersalz, grobem Pfeffer, Knoblauch, Butter und Olivenöl, im Ofen gegart 

Dessert:

- Obstsalat in Marashino 
- Tiramisu 
- Panna Cotta mit Amarena-Kirsche 
- Käseauswahl vom Brett mit zweierlei Wurzelbaguette „Chiaro“ 

BUFFET

Exklusiv

Vorspeisen:

- Hummermedaillon
auf Wasabi-Gurkensalat
- Tatar vom hausgebeizten Graved Lachs
mit Kerbel und Crème fraîche
auf geröstetem Pumpernickel
- Carpaccio vom US-Rind
mit Limette und gehobtem Parmesan
und Rucola
- Roastbeef, englisch gebraten,
auf getrüffltem Kartoffelsalat
- Büffel-Mozzarella und konfierte Strauchtomate
mit zweierlei Pesto 🌿
- Karamellisierte Ziegenkäsetaler
an Wildkräutersalat mit Wiesenchampignons,
Spitzpaprika, roten Zwiebeln, Croutons
und Tomaten-Pinienkern dressing 🌿

Gerne beraten wir Sie im
persönlichen Gespräch und
unterbreiten Ihnen ein Angebot
nach Ihrem Geschmack und
Ihren Wünschen, **gerne auch
vegetarisch oder vegan.**

Hauptgerichte:

- Medaillons vom Rinderrücken
unter gekräuterter Zwiebel-Senfkruste
oder
Geschmorte Kalbsbeinscheiben
mit Wurzelgemüsen in pikant-fruchtigem
Tomaten-Sugo
- Rosa gebratene Flugentenbrust
in Schalotten-Portweinglace
- Filet vom Wolfsbarsch
mit Weintrauben auf Champagnerkraut in Rahm
- Buntes Marktgemüse der Saison 🌿
- Rosmarin-Babykartoffeln
mit Meersalz, grobem Pfeffer, Knoblauch,
Butter und Olivenöl, im Ofen gegart 🌿
- Spaghettini mit Rucola, Strauchtomaten,
roten Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkernen
in feinem Olivenöl 🌿

Dessert:

- Exotischer Obstsalat 🌿
- Beschwipstes Himbeer-Tiramisu 🌿
- Crème Brûlée von der Tonkabohne 🌿
- Käseauswahl vom Brett
mit Brot und gesalzener Butter 🌿



DESSERT

ab 2,80 €

Im Glas serviert

Panna Cotta 🌿

mit Fruchtsoße
nach Wahl und Saison

Bayrische Creme 🌿

mit Fruchtsoße nach Wahl

Tiramisu 🌿

wahlweise klassisch oder
mit Früchten nach Saison

Mousse au hocolat 🌿

hell und dunkel

Rote Waldbeerengrütze 🌿

mit Vanillesoße

Grießpudding 🌿

mit Kirschkompott

Obstsalat 🌿

in Grand Marnier oder Natur

🌿 = vegetarisch

Bitte beachten Sie unsere
Mindestbestellmenge von 15 Stück je Sorte.

ab 2,80 €

KUCHEN & BACKWAREN

Chocolate Brownie 🌿

Obstschnitte 🌿

gemischt

Streuselkuchen 🌿

(Apfel, Kirsch, Aprikosen etc.)

Käsekuchen 🌿

Erdbeerkuchen 🌿

Kaffeegebäck 🌿

EQUIPMENT & PERSONAL

Geschirr & Besteck

inkl. Reinigung | Preis pro Stk.

■ Kuchenteller	0,40 €
■ Kuchengabel	0,30 €
■ Kaffeetasse m. Untertasse	0,65 €
■ Kaffeelöffel	0,30 €
■ Suppentasse m. Untertasse	0,60 €
■ Eintopfschale	0,40 €
■ Suppenlöffel	0,24 €
■ Keramik Currywurstschale	0,45 €
■ Menüteller	0,40 €
■ Messer	0,40 €
■ Gabel	0,40 €
■ Dessertschale	0,40 €

Personalkosten

ab 39,00 € / Std.

- Servicekraft
- Serviceleitung
- Koch / Beikoch
- Küchenleitung Barkeeper

Personal wird nach tatsächlichem
Stundenaufwand berechnet.

Gläser

inkl. Reinigung | Preis pro Stk.

■ Wasserglas 0,2 l	0,30 €
■ Weinglas 0,15 l	0,45 €
■ Sektglass 0,1 l	0,45 €
■ Willi Becher 0,3 l	0,30 €
■ Bit-Pokal 0,1/0,2/0,3 l	0,30 €
■ Weißbierglas 0,3/0,5 l	0,30 €
■ Spirituosenglas 0,02/0,04 l	0,40 €
■ Longdrink Glas 0,3 l	0,40 €

Tischwäsche

inkl. Reinigung

■ Hussen für Festzeltgarnitur weiß	15,40 €
■ Stehtischhülle Ø 80 cm mit Band, weiß	9,00 €
■ Stehtischhülle Ø 60 cm stretch, weiß oder schwarz	9,00 €
■ Tischdecke 140 x 180 cm weiß	4,50 €
■ Tischdecke 140 x 220 cm weiß	6,50 €



MOBILIAR & CO.

Mobiliar

Preis pro Stk.

- **Festzeltgarnitur** 9,50 €
- **Stehtisch** Ø 80 cm 9,00 €
- **Stehtisch** Ø 60 cm 7,80 €
- **Buffettisch** 75 × 180 cm 11,90 €
- **Polsterstuhl** 4,70 €
- **Klapptheke Edelstahl** 23,00 €
Bitburger
- **Pavillon** 42,00 €
3 × 3 m mit Wänden
- **Zelt 4-eckig** 59,00 €
3 × 6 m mit Wänden
- **Heizstrahler** 45,00 €
inkl. 1 Gasflasche

Gastro Geräte

Preis pro Stk.

- **Kühlschrank** 29,00 €
mit Glastür
- **Grill** 92,00 €
(inkl. 1 Gasflasche)

Kaffeegeräte

Preis pro Stk.

- **Kaffee-Vollautomat** 195,00 €
inkl. Kaffee, Zucker,
Kaffeessahne, Süßstoff und Reinigung
- **Kaffeemaschine BONAMAT** 27,40 €
inkl. einem Päckchen
Kaffee (90 g) und Kaffeefilter
- **Thermoskanne** 2 l 3,00 €

Alle Preise sind Bruttopreise
und verstehen sich inkl. der
jeweils gültigen gesetzlichen
MwSt.

Ihre Buchung ist erst nach Ein-
gang einer schriftlichen
Auftragsbestätigung gültig.
Die Gesamtsumme wird im
Anschluss an die Veranstaltung
in Rechnung gestellt.

Es gelten unsere Allgemeinen
Geschäftsbedingungen (AGB).
Diese finden Sie unter
www.blinn-catering.de/agb.

Ihre BLINN Catering GmbH





Stand: 01.09.2026

FINGERFOOD

DESSERT

WEINE

CANAPÉS

BUFFET

GRILL

BARBECUE

BEILAGEN

EQUIPMENT

MOBILIAR

BLINN Catering GmbH

Potsdamer Str. 21-23
56075 Koblenz

Tel.: 0261 / 30 00 91 66

E-Mail: info@blinn-catering.de

www.blinn-catering.de

