

Catering

Eine Auswahl unserer Außer-Haus-Buffets

Sie sind auf der Suche nach einem Caterer, der Ihnen ein leckeres Buffet für Ihre Veranstaltung liefert?

Dann sind wir der richtige Partner für Sie!

Wir ... das ist das Peters – essen, trinken, feiern in Hemer-Westig.
Wir sind ein kleines Familienunternehmen mit einem tollen Team
und seit nunmehr 10 Jahren liefern wir sehr erfolgreich vielfältige,
kreative sowie individuelle Buffets ab 20 Personen.

Nachfolgend haben wir Ihnen ein paar Vorschläge zusammengestellt...

Bitte betrachten Sie diese als Anregung!

Selbstverständlich setzen wir Ihre Änderungswünsche und/oder Ergänzungen in die Tat um –
stellen aber auch sehr gerne mit Ihnen gemeinsam ein auf Sie individuell zugeschnittenes
Buffet nach Ihren Wünschen & Vorstellungen zusammen – sprechen Sie uns einfach an!

Selbstverständlich können Sie aber auch bei uns im Haus „essen, trinken & feiern“ sowie einen geselligen Abend auf der Kegelbahn genießen.

Sie erreichen uns donnerstags bis montags unter 02372 / 2291
oder per Mail an kontakt@das-peters.de

Wir freuen uns auf Sie!

Burger – jeder wie er mag!

Stellen Sie sich Ihre persönlichen Burger vom Buffet individuell zusammen
- ganz nach Geschmack, Lust und Laune!



Starter	Nacho-Chips mit Salsa🌿, Guacamole🌿 & Cheese-Dip - natürlich alles hausgemacht
Burger-Brötchen	Brioche-Bun Laugen-Bun🌿 Sesam-Bun
Burger-Patties	Beef Umami🌿 Chicken (natur o. crispy)
Zum Belegen	Tomate Blattsalat Jalapeños Röst- & Schmorzwiebeln frische Zwiebelringe Bacon Gurke (frisch & eingelegt) Coleslaw Cheddar Gouda Schmelzkäsescheiben
Saucen & Dips	Aioli Burgersauce Käsesauce Barbecue-Sauce Rote Beete🌿 - & Avocadocreme🌿 - natürlich alles hausgemacht –
Beilagen	Wedges🌿 Kartoffeldonuts Gitterkartoffel🌿
Sweets im Glas	Lime-Cheese-Cake Schoko-Brownie auf Peanut-Karamellsauce
Ab 20 Personen	40,00 €
Ab 40 Personen	Apfel-Crumble mit Vanillesaue zusätzlich inklusive

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!
vegan

Bayrischer Schmackofatz!

Alpenfeeling im Sauerland – genießt die Schmankerl!

Deftige Schmankerl Obazda 🍷 | Senf-Kräuter-Butter - natürlich hausgemacht
Laugenkonfekt 🍃 | Vindhauer Brot 🍃 & ein bisschen Radi

Fleischiges Leberkäs auf Zwiebel-Bier-Jus | Mini-Haxen

Dazu oder alternativ Bayrisch Kraut | Kartoffelsalat bayrischer
Semmelknödel auf Schwammerl-Sauce | 🍃 Art | Krautsalat 🍃
Kräuterknödel auf Rote Beete-Tomaten-
Tatar 🍃

Süße Schmankerl Kaiserschmarrn mit Apfelkompott | Bayrisch Creme mit frischen Früchten



Ab 20 Personen	39,00 €
Ab 40 Personen	Schweinsbraten in Bratensauce & Rotkohl & Schokoladen-Knödel mit Nougat-Kern auf Vanillesauce zusätzlich inklusive
Ab 60 Personen	Weißwurst & Rostbratwürstle mit süßem Senf & Schupfnudel-Kraut- Pfanne zusätzlich inklusive

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!

vegetarisch  vegan

Home sweet Home!

Mein Herz schlägt für das Sauerland!



Geht immer Bunter Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing & Joghurt-Dressing
Baguette | Pumpernickel | Bauernbrot & Griebenschmalz
Senf-Frischkäse-Creme | Kräuterbutter - natürlich hausgemacht

Natürlich Fleisch Pfefferpotthast **ODER** Sauerbraten
Grevensteiner Biergulasch **ODER** Iserlohner Senfrahm-Braten

Zum Fleisch 🍷 Salzkartoffeln | Spätzle
Honig-Thymian-Möhren | Rahmwirsing 🍷 | grüne Bohnen 🍷

Kein Fleisch?
Kein Problem! Cremiger Gemüseauflauf mit Reibekuchen-Haube 🍷

Süß geht immer Herrencreme | Quarkcreme mit Kirsche & Pumpernickel

Ab 20 Personen Ab 43,00 €
40 Personen Sauerländer Zwiebel-Lendchen & Kartoffelgratin 🍷 & Apfeltraum
zusätzlich inklusive

Ab 60 Personen Blutwurst-Tatar & Forellenfilet auf Kräuterrahm **zusätzlich inklusive**

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!





vegetarisch  vegan



Seafood!

Es muss nicht immer Fleisch sein und schmeckt nach Mee(h)r!

Kalt & Klassisch Krabbencocktail | Meeresfrüchtesalat | Räucherfisch
Rote Beete Carpaccio🌿 | Gurken-Mousse🍷 | Meerrettich-Dill-Creme🍷

Geht immer🍷 Bunter Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing & Joghurt-Dressing
Baguette | Butter | Zitronen-Dill-Butter |
Aioli & Remoulade - natürlich hausgemacht

Fischig Garnelen in Hummersauce | Seelachsfilet unter der Kräuterhaube
Lachslasagne

Passt dazu🍷 Kartoffelgratin | Kräuter-Drillinge | Erbsen-Dill-Reis
Zuckerschoten | Möhren-Fenchel-Gemüse | Zucchini

Süßes danach Limetten-Mousse | Weißwein-Creme mit roten Früchten

Ab 30 Personen 55,50 €

Ab 60 Personen Lachs-Sashimi & Schmorgurken🍷

Seehechtfilet auf Rahmkraut **ODER** Zanderfilet auf Riesling-Sauce Mascarpone-Birnen-Creme
zusätzlich inklusive

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!

vegetarisch  vegan

A solid gray vertical bar is positioned on the left side of the slide, extending from the top to the bottom.

Typisch Deutsch!

Diese Klassiker gehen immer!

Geht immer Bunter Blattsalat & Rohkostplatte mit Honig-Senf-Dressing & Joghurt-Dressing
Baguette | Butter | Kräuter-Butter | Griebenschmalz

Wenn Mama kocht Rinderrouladen | Schweinebraten in Rahmsauce

Fleischlos 🍽️ Schupfnudel-Pfanne | Kartoffel-Gemüse-Pfanne

Muss dazu Bohnen-Bündchen | Blumenkohl 🍽️ | Rotkohl 🍽️ | Hollandaise 🍽️
Salzkartoffeln 🍽️ | Spätzle 🍽️

Nachtsch Rote Grütze mit Vanillesauce | Griesflammerie mit Himbeerpüree

Ab 20 Personen 42,50 €

Ab 40 Personen Rahmkohlrabi 🍽️ **ODER** Mandel-Brokkoli 🍽️ & Kartoffelgratin 🍽️

Hähnchenbrustfilet in Orangen-Mascarpone-Sauce **zusätzlich inklusive**

Ab 60 Personen Matjesfilets & Hausfrauen-Sauce 🍽️ & Radieschen-Quark 🍽️ & Röstis

Bananensplit-Mousse **zusätzlich inklusive**

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!

vegetarisch  vegan



Viva la Mexico!

Willkommen im Land der kunterbunten Aromen!

Fruchtig & Frisch 🌿 Melonensalat mit Sellerie & Orange | Mexikanischer Krautsalat

Gehört dazu 🍃

Nacho-Chips | Weizen-Tortilla | Tacos

Bunter Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing & Joghurt-Limetten-Dressing

Mais-Tomaten-Salsa | Salsa Amapollo | Guacamole | Chili-Cheese-Dip - natürlich hausgemacht

Landestypisch

Enchiladas mit Hühnerbrustfilet | Chili con Carne

Passt dazu 🍃

Gegrillte Maiskolben | Kartoffeln | roter Reis

Süßes danach

Kokos-Flan mit Kiwi | Ananas-Creme

Ab 20 Personen

40,50 €

Ab 40 Personen

Gulasch vom Schwein à la pozole mit Mais & Dattel-Walnuss-Konfekt

zusätzlich inklusive

Ab 60 Personen

Taco-Salat & Seehecht auf Spitzkohl & Salsa oder Birria-Lamm-Topf

zusätzlich inklusive

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!

vegetarisch  vegan



Dolce Vita!

Italienische Lebensfreude auf Ihrem Teller!

Antipasti Gegrillte Zucchini & Aubergine🍃 | Oliven, Artischocken & Balsamico-Pilze🍃
Tomate-Mozzarella🍅

Gehört dazu🍅 Ciabatta | Tomaten-Rosmarin-Butter & Aioli
Bunter Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing & Balsamico-Dressing

Typisch & Lecker Saltimbocca à la Romana vom Schweinefilet auf Weißwein |
Hähnchen-Pesto-Röllchen auf Tomaten-Rahmsauce |
Cannelloni Spinaci oder Penne Arrabiata

Passt dazu🍅 Knoblauch-Spinat mit getrockneten Tomaten | Fenchel-Möhren-Gemüse |
gerösteter Brokkoli | Rosmarinkartoffeln | Bandnudeln

Süßes danach Waldbeer-Panna Cotta | Cappuccino-Creme

Ab 20 Personen 45,50 €

Ab 40 Personen🍅 Focaccia & Zitronen-Pfeffer-Butter & Spaghetti Aglio e Olio
zusätzlich inklusive

Ab 60 Personen Brotsalat & Hackbällchen „Polpette tonnato“ & Tiramisu
zusätzlich inklusive

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!

vegetarisch 🌿vegan





Tapas & Amigos!

Von Mallorca bis Barcelona – einfach lecker!

Gemeinsam genießen Serrano-Schinken | Melone | Manchego 🍷 |
Hähnchenspieße „Pinchos morunos“ | Albondigas-Bällchen mit Paprika Aioli 🍷 | Piri-Piri-Butter 🍷
| Baguette

Spanische Klassiker Hähnchenbrustfilet mit weißen Bohnen & Chorizo | Rioja-Rindsragout

Passt dazu 🍷 Arro brut – die vegetarische Paella-Variante | Tortilla |
Spanische Kartoffeln „Papas Arrugadas“ mit grüner & roter Mojo-Sauce

Süßes danach Leche frita – gebackenes Milchdessert | Creme Catalana

Ab 30 Personen 45,50 €

Ab 60 Personen Schweinefilet auf Sherry-Spitzkohl & Kabeljau mit Orangen-Rosmarin-Kruste
Spanischer Mandelkuchen **zusätzlich inklusive**

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!

vegetarisch  vegan



BBQ

Rustikal lecker – egal bei welchem Wetter!

Starter 🍷	Weizen- & Zwiebelbaguette Knoblauchbutter & Currybutter
Auf die Hand	Chicken-Wings oder Chicken-Fingers Spare-Ribs
Dazu 🍷	Gebratene Champignons BBQ-Kartoffelsalat Coleslaw
Zum Dippen 🍷	Sour Creme BBQ-Sauce Knoblauch-Sauce Cocktail-Sauce
Sweets	Gegrillte Ananas mit Caipi-Vanillesauce Marshmallow-Creme

Ab 20 Personen	35,00 €
Ab 40 Personen	Mini-Hacksteaks & mediterraner Nudelsalat zusätzlich inklusive
Ab 60 Personen	Ziegenkäsetaler mit Granatapfelkernen & Wildbratwurst Gebackene Banane im Teigmantel zusätzlich inklusive

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!

vegetarisch  vegan

Evergreens im Peters...

Das geht immer!

Vorneweg

& Nebenbei 

Baguette | Kräuterbutter | Paprika-Feta-Creme | Senfcreme
Bunter Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

Fleisch

Boef Stroganoff | Schweinefilet im Baconmantel auf Pfefferrahmsauce



Fleischlos

Allgäuer Spätzle-Pfanne



Passt dazu

Honig-Thymian-Möhren | Spitzkohl | Speckbohnen
Kräuter-Drillinge | Spätzle | Kartoffelgratin

Süßes danach
au Chocolat

Orangen-Creme | Griesflammerie | Mousse



Ab 30 Personen 42,50 €

Ab 60 Personen Hähnchenbrustfilet mit Kräuterhaube auf Weißweinsauce &
Kaiserschmarrn mit Kompott **zusätzlich inklusive**

Änderungswünsche und/oder Ergänzungen? Kein Problem!

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche gerne ein!

vegetarisch  vegan

Lieferbedingungen

Lieferung & Leistungen erfolgen ausschließlich auf Grund dieser Geschäftsbedingungen.

Lieferkosten sind innerhalb Hemers im Preis enthalten;
eine gewünschte Abholung berechnen wir mit 20,00 €. Außerhalb
Hemers berechnen wir nach Entfernung & Aufwand.

Bei Rückgabe von ungespülten Rechauds, Platten bzw. Schüsseln & Schalen
berechnen wir wie folgt pro Stück

Rechaud 5,00 € / Schüsseln & Platten 1,50 € / Dessertgläser 0,80 € / Vorleger 0,20 €.

Fehlende und/oder beschädigte Leihgaben werden mit dem Neuwert in Rechnung gestellt.



Unsere genannten Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.



Bei einer Stornierung bis 8 Tage vor Ihrer Veranstaltung verzichten wir auf Stornierungskosten. Ab einer Woche vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir 100 % der stornierten Leistungen.



Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt fällig und ohne jeglichen Abzug in Bar oder per Überweisung zu begleichen.



Änderungen hinsichtlich der Zusammenstellung, Produkte & der Preisentwicklung vorbehalten. Stand: April 2024

