



Die Blöchliger

BREMEN

Catering Katalog



Catering · Event · Service

www.die-bloechliger.de

Es ist Zeit für Ihr Event

Wir versprechen Ihnen bei jeglicher Art von Events beginnend bei Familienfesten, über Firmenjubiläen bis hin zu Film- und Crew-Caterings, eine kulinarische Rundumversorgung, sympathisches und geschultes Personal und ein reichhaltiges Angebot. Ein angemessenes festliches Milieu kann von uns überall geschaffen werden, sodass keine Extrawünsche von uns mit viel Liebe zum Detail unberücksichtigt bleiben.



Inhalt

09	Canapés	35	Salate
13	Fingerfood kalt	37	Warm und herzhaft
17	Fingerfood warm	39	Buffet warm/kalt
19	Fingerfood Buffet	43	Hochzeitsbuffets
21	Belegte Brötchen	49	Spanferkel
25	Guten-Morgen-Brunch	51	BBQ-Catering
27	Suppen und Eintöpfe	55	Beilagen
29	Office Catering	59	Desserts
33	Wraps	61	Apelini



Die Blöchliger

Qualität, Kompetenz und Service seit mehr als 100 Jahren

„Die Blöchliger“ stehen für kulinarische Köstlichkeit und einen garantierten Erfolg von kleineren oder größeren Events. Durch die perfekte Fusion von über einem Jahrhundert lang gesammelter Tradition und Erfahrung, ist keine Herausforderung und kein Kundenwunsch unerfüllbar.



Nach meinem Einstieg in die Blöchliger Catering GmbH zu Beginn des Jahres 2013, habe ich von Beginn an einen großen Verantwortungsbereich als Geschäftsführerin und Juniorchefin in unserem über 100 Jahre alten Familienunternehmen übertragen bekommen. Mit meinem Geschäftspartner, Horst Blöchliger, stellen wir die optimale Kombination zwischen erprobter Tradition und „frischem Wind“ dar.

„Die Blöchliger“ steht für Familie. Mittlerweile ist es unser Team. Die gesamte Familie stellt sich zukünftig der Aufgabe, besonders in der Distribution neue Wege einzuschlagen und den immer individueller werdenden Wünschen, genau so hervorragend gerecht zu werden, wie wir es die letzten 100 Jahre getan haben.

Mein Geschäftspartner pflegt zu sagen, dass der Kunde König sei, dass er sich aussuchen könne, was er möchte und wir das anschließend auch genau so umsetzen werden. Früher wie heute.

Das nehme ich mir und auch unsere gesamte Belegschaft sich sehr zu Herzen.

Wir freuen uns auf künftige Herausforderungen, welche wir weiterhin zuverlässig, geprägt mit 100 prozentiger Qualität, organisierter Kompetenz und einzigartigem Service bewältigen werden.

Frau H. Hollstein

Geschäftsführerin

“Schnellebigkeit erfordert eine perfekte Kombination aus Beständigkeit und Moderne, die wir Ihnen bieten können und kein Wunsch unerfüllt bleibt”



Unser Anspruch für Ihre Zufriedenheit

Die Erwartungen an das Unternehmen selbst, werden vollends auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt und ist erst dann zufriedenstellend, wenn dieser zufrieden ist.



Der Erfolg ist darauf zurückzuführen, dass „Die Blöchliger“ sich durch Spitzenqualität, frischer Zubereitung und höchste Professionalität in einmaliger Atmosphäre kennzeichnet, welche die Veranstaltungen unvergesslich werden lassen.

Unsere sorgsam ausgewählten kulinarischen Köstlichkeiten aus aller Welt ermöglichen ein reichhaltiges Warenangebot, sodass für jeglichen Anlass, ob in einem kleineren oder größeren Rahmen, das Passende gefunden wird.

In allen Bereichen der Firma, ob in der Organisation, Logistik oder Ausstattung wird mit höchster Professionalität und viel Liebe zum Detail gearbeitet. Wir bieten Ihnen neben hochwertigen Produkten, ein hohes Maß an Fachkompetenz, individuelle Kundenberatung und persönliche Betreuung.

„Die Blöchliger“ hat sich in den letzten 100 Jahren von einem kleinen „Außerhaus“-Lieferanten zu einem Komplettservice der Sternenklasse entwickelt und bietet alles was das Herz begehrt.



Kleine Häppchen für einen ganz großen Auftritt



Canapés

Unsere kleinen appetitanregenden delikaten Schnittchen belegen wir vollends nach Ihren Wünschen. In Konferenzpausen, während des Empfangs als Willkommensgruß oder als überraschende Köstlichkeiten, sind sie die ideale Stärkung für zwischendurch.

Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte.
Ihre Wahlmöglichkeiten

	Artnr.	Preis
Vegetarisch		
Canapés mit Frischkäse-Creme & Radieschen	1	2,50 €
Canapés mit Frischkäse & Tomatenpesto	2	2,50 €
Canapés mit Avocado & Tomaten-Creme	3	2,70 €
Canapés mit Hummus	4	2,40 €
Canapés mit Gorgonzola-Creme & Birne	5	2,50 €
Canapés mit Camembert & Preiselbeeren	6	2,50 €
Canapés mit Holländer Käse & Traube	7	2,50 €
Canapés mit Ei	8	2,50 €
Canapés mit marinierter Artischocke	9	2,90 €





Canapés

Auch Fleisch- und Fischliebhaber kommen bei uns auf ihre Kosten. Wählen Sie aus einer umfangreichen Auswahl an Canapé Köstlichkeiten, belegt mit dem Besten, was das Meer und das Land zu bieten hat.

	Artnr.	Preis
Fleisch		
Canapés mit gebratener Hähnchenbrust	10	2,60 €
Canapés mit geräucherter Poulardenbrust	11	2,60 €
Canapés mit Parmaschinken & Parmesan	12	2,60 €
Canapés mit Kassler Rückenbraten	13	2,50 €
Canapés mit rohem Schinken & Spargelspitzen	14	2,50 €
Canapés mit Schinkenmett mit Zwiebeln	15	2,50 €
Canapés mit zartem Schweinefilet	16	2,60 €
Canapés mit gegrilltem Roastbeef	17	2,60 €
Canapés mit gebratenem Rinderfilet	18	2,60 €
Fisch/Meeresfrüchte		
Canapés mit Graved Lachs & Senf Dill-Dip	19	2,90 €
Canapés mit Räucherlachs & Meerrettichcreme	20	2,90 €
Canapés mit Räucheraal & Gurke	21	Auf Anfrage
Canapés mit geräuchertem Forellenfilet	22	2,90 €
Canapés mit Marnierten Gambas	23	2,90 €
Canapés mit frischen Nordseekrabben	24	Auf Anfrage



**Kalt aber herzlich -
schicken Sie Ihre
Gäste auf eine
kulinarische Reise**



Fingerfood kalt

Die kalten herzhaften Snacks sind auf jeder Veranstaltung ein Muss. Sie werden Ihre Gäste auf eine Reise schicken, auf der keine kulinarische Grenzen gesetzt sind und keiner der Versuchung widerstehen kann.

Mindestabnahme 5 Stück pro Komponente.

	Artnr.	Preis
Vegetarisch		
Brokkoliröschen mit Pinienkernvinaigrette	100	2,50 €
Mini-Zucchini mit mediterranen Kräutern	101	2,50 €
Gespießtes Anti-Pasti-Gemüse	102	2,70 €
Roter Linsensalat mit Minze	103	2,50 €
Spaghettisalat mit Pinienkernen & Gemüsestreifen	104	2,80 €
Asiatischer Glasnudelsalat	105	2,50 €
Spargelröllchen im Blätterteigmantel	106	2,50 €
Mini-Frühlingsrollen	107	2,50 €
Kokos-Reis mit Mango und Minze	108	2,50 €
Artischocke mit Frischkäse & Backpflaume	109	2,50 €
Datteln mit Preiselbeer-Frischkäse	110	2,50 €
Spinattörtchen mit Gorgonzola	111	2,50 €
Aubergine mit Schafskäse	112	2,30 €
Champignon gefüllt mit Ziegenkäse & Honig	113	2,50 €
Mozzarellaspieß mit Tomate auf Balsamico-Pipette	114	2,50 €
Käsespieß mit Traube	115	2,50 €
Falafelbällchen mit Minz-Joghurt	116	2,50 €
Gemüsesticks mit Hummus-Dip	117	2,30 €
Mini-Pita mit Hummus und getrockneter Tomate	118	2,50 €





Fingerfood kalt

	Artnr.	Preis
Fleisch		
Hähnchen in Knusperhülle	119	2,50 €
Hähnchenspieß mit Avocado-creme	120	2,50 €
Hähnchenbrust im Sesammantel	121	2,60 €
Hähnchenspieß mit Erdnuss-Dip	122	2,50 €
Zimt-Hähnchen auf Ananasragout	123	2,50 €
Hähnchenspieß auf Mango-Chutney	124	2,50 €
Datteln im Speckmantel	125	2,70 €
Feigenspalten mit Minze, Basilikum & Parmaschinken	126	2,70 €
Gebratenes Schweinemedallion auf Mango-Dip	127	2,80 €
Melonenbällchen mit Parmaschinken	128	2,70 €
Schweinefilet mit Mango-Chutney	129	2,50 €
Schweinefleisch mit Sesam & Honig	130	2,50 €
Kräuterlammfleisch mit Olivenpesto	131	2,80 €
Rehrücken mit Pfifferlingen	132	2,90 €
Hirschrücken auf Chutney	133	2,90 €
Mini-Pita mit BBQ-Hackbällchen	134	2,50 €
Fisch/Meeresfrüchte		
Lachswürfel mit Dill-Creme-Fraiche und Kartoffelstroh	136	2,80 €
Lachstörtchen mit Frischkäse	137	2,70 €
Mini-Rösti mit Lachstartar	138	2,70 €
Grapefruit-Avocado-Salat mit Räucherlachs	139	2,80 €
Geräucherter Aal mit Gurkensalat	140	Auf Anfrage
Garnele am Spieß in Knoblauchöl	141	2,80 €
Gambas im Tempurateig auf Wasabi-Creme-Fraiche	142	3,00 €
Avocado Shrimpsspieß	143	3,10 €
Ruccolasalat mit Parmesan, Gamba & Balsamico	144	2,80 €
Krabbencocktail aus frischen Nordseekrabben	145	Auf Anfrage



**Die besten
Snacks für Ihre
Veranstaltungen**

Fingerfood warm im Chafing Dish

Unser Fingerfood wird so zubereitet, dass es ohne Besteck zum Mund geführt und mit einem Bissen verspeist werden kann. Unsere kleinen warmen Schmankerl liefern wir Ihnen in einem warmhaltenden Behälter.

Mindestabnahme 5 Stück pro Komponente.

	Artnr.	Preis
Vegetarisch		
Champignonkopf gefüllt mit Ziegenkäse	170	2,70 €
Falafelbällchen	171	2,60 €
Chilipoppers	172	2,50 €
Fleisch		
Hähnchen in Mandelkruste	173	2,50 €
Hähnchenbrust im Parmesanmantel	174	2,50 €
Hähnchenspieß	175	2,50 €
Gefüllte Speckpflaume	176	2,50 €
Mettbällchen in BBQ-Sauce	177	2,50 €
Schweinefilet im Speckmantel	178	2,50 €
Rinderleberwürfel mit Apfel	179	2,50 €
Fisch/Meeresfrüchte		
Gebratene Lachswürfel	180	2,50 €
Shrimpsspieß	181	2,50 €





**Ein Buffet, das Ihre
Gäste verzaubern wird**



Fingerfood Buffet

Das Fingerfood Buffet stellt die perfekte Alternative zur einzelnen Bestellung dar. Stellen Sie aus unserem warmen, kalten und aus unseren Desserts im Glas mit je zwölf Teilen pro Person, Ihr eigenes kleines Fingerfood Buffet zusammen.

Die Alternative zur Einzelbestellung. Wählen Sie Ihre individuellen Buffetkomponenten.

	Artnr.
Fingerfood kalt	
Brokkoliröschen mit Pinienvinaigrette	100
Aubergine mit Schafskäse	112
Mozzarellaspieß mit Tomate auf Balsamico-Pipette	114
Hähnchenspieß mit Avocado-creme	120
Melonenbällchen mit Parmaschinken	128
Kräuterlammfleisch mit Olivenpesto	131
Gebratenes Schweinemedallion auf Mango-Dip	127
Garnele am Spieß in Knoblauchöl	141
Fingerfood warm	
Champignonkopf gefüllt mit Ziegenkäse	170
Hähnchenbrust im Parmesanmantel	174
Gebratene Lachswürfel	180
Schweinefilet im Speckmantel	178
Dessert im Glas	
Limettencreme mit Schokoraspel	962
Rote Grütze mit Mitternachtstraum	959
Bayrisch Creme mit Himbeermark	961
Mousse von brauner und weißer Schokolade	964
Wahlweise pro Person	190
6 Stück p. Person 14,90 € 10 Stück p. Person 22,90 €	
8 Stück p. Person 18,90 € 12 Stück p. Person 26,90 €	



**Erleben Sie
unsere Vielfalt**



Belegte Brötchen

Bei unseren belegten Brötchen bleiben keine Wünsche offen. Unser reichhaltiges Angebot an Auflage, zeichnet sich durch sorgsam ausgewählte hochwertige Qualität aus und werden anschließend mit viel Liebe zum Detail dekoriert.

Unsere ofenfrischen Brötchen sind auch erhältlich als:
Mehrkornbrötchen: Aufpreis 0,40 €, glutenfreie Brötchen: Aufpreis 1,50 €,
ganzes Brötchen: Aufpreis 0,20 €, Mini-Brötchen: Abzüglich 1,00 €

	Artnr.	Preis
Vegetarisch		
Gouda	200	1,70 €
Maasdamer	201	1,70 €
Camembert	202	1,80 €
Frischkäse	203	1,70 €
Tomate & Mozzarella	204	2,00 €
Ei	205	1,90 €
Hummus	206	2,20 €



Belegte Brötchen

Hier bleiben keine Wünsche offen. Durch die Verwendung von hochwertigen Zutaten und die liebevolle Zubereitung, wird Ihr Brötchen zu einem ganz besonderen Genuss.

	Artnr.	Preis
Fleisch		
Geflügeljagdwurst	207	1,70 €
Geflügelmortadella	208	1,70 €
Putenbrust	209	1,90 €
Hähnchenbrustfilet	210	2,30 €
Leberwurst	211	1,90 €
Zwiebelmett	212	1,80 €
Fleischsalat	213	1,90 €
Mettwurst	214	1,90 €
Gekochter Schinken	215	1,90 €
Lachsschinken	216	2,50 €
Parmaschinken	217	2,50 €
Kassler	218	2,20 €
Italienische Mortadella	219	2,50 €
Frikadelle	220	2,20 €
Schweinebraten	221	2,50 €
Roastbeef	222	2,50 €
Fisch/Meeresfrüchte		
Räucherforelle	223	2,60 €
Räucherlachs & Sahnemeerrettich	224	2,60 €
Gambas	225	2,60 €
Heringssalat	226	2,60 €
Krabbensalat	227	Auf Anfrage



Eine Komposition
aus warm und kalt

Guten-Morgen-Brunch

Bei dem Brunch handelt es sich um eine Fusion von Frühstück und Mittag und ersetzt beide Essenszeiten. Unsere warmen und kalten Köstlichkeiten bieten Ihnen die Möglichkeit, mit einer idealen Mahlzeit, gut in den Tag zu starten.

	Artnr.	Preis
Blöchliger's Gute-Laune-Frühstück	500	14,10 €
Brotsorten, Brötchen, Croissants, Honig, Marmelade, Butter, Ital. Salami, Mortadella, feine Leberwurst, Ammerländer Knochenschinken, Zwiebelmett, Fleischsalat, Brie, Gouda, Maasdamer, Frischkäse, gekochtes Ei, Naturjoghurt mit frischen Früchten		
Blöchliger's Breakfast for Two	501	22,50 €
Brot nach Wahl, ofenfrische Brötchen, Butter, verschiedene Konfitüren, Norweger Räucherlachs, Käse Aufschnittplatte, Wurst Aufschnittplatte, Schweinebraten, gekochtes Ei, Sekt Riesling trocken 0.75l, Orangensaft Glas 1l, Kaffee oder Tee, Tageszeitung, Geschirr komplett		
Blöchliger's Breakfast for Two mit Champagner	502	32,50 €
Brot nach Wahl, ofenfrische Brötchen, Butter, verschiedene Konfitüren, Norweger Räucherlachs, Käse Aufschnittplatte, Wurst Aufschnittplatte, Schweinebraten, gekochtes Ei, Sekt Riesling trocken 0.75l, Orangensaft Glas 1l, Kaffee oder Tee, Tageszeitung, Geschirr komplett		
Ihre Auswahl können Sie beliebig erweitern mit:		
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	503	3,50 €
Frisches Rührei mit Kräutern	504	3,50 €
Frühstücks-Bacon	505	3,60 €
Nürnberger Würstchen	506	3,50 €
Norweger Räucherlachs mit Graved Sauce	507	4,20 €



**Frische ist für uns eine
Selbstverständlichkeit**



Leckere Suppen und Eintöpfe

Unsere Suppen und Eintöpfe werden von uns stets frisch zubereitet. Bei der Zubereitung achten wir darauf, dass wir ausschließlich frische Zutaten von regionalen Herstellern und Anbietern verwenden.

	Artnr.	Preis
Vegetarisch		
Tomatensuppe mit Basilikumpesto & Croûtons	600	4,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	601	4,50 €
Linsensuppe mit Gemüseeinlage	602	4,90 €
Brokolicremesuppe mit Chesterstange	603	4,60 €
Spargelcremesuppe	604	4,80 €
Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen & Lauch	605	4,80 €
Erbseneintopf	606	4,90 €
Spitzkohleintopf	607	4,90 €
Möhreneintopf	608	4,90 €
Minestrone	609	4,60 €
Fleisch		
Pikante Thai-Kokossuppe mit Hähnchen	610	4,90 €
Hochzeitssuppe mit Gemüse, Mettbällchen & Eierstich	611	4,80 €
Elsässer Käsesuppe mit Lauch	612	5,10 €
Ungarische Gulaschsuppe	613	5,10 €
Chili con Carne	614	5,10 €
Fisch/Meeresfrüchte		
Herzhafte Kartoffelsuppe mit Krabben	615	Auf Anfrage
Currycrèmesuppe mit Shrimps	616	5,20 €
Hummercremesuppe mit Aquavit-Sahne	617	Auf Anfrage
Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	618	5,20 €



Business Flair

Office Catering

Ob Geschäftsessen, Empfang im Office oder Betriebsfeier, wir stellen Ihnen für Ihre Anlässe eine breite Auswahl an Speisen zur Verfügung und bewirten Sie in Ihren Geschäftsräumlichkeiten mit den genussvollsten Gerichten.

	Artnr.	Preis
Kleines Konferenz Buffet	700	11,00 €
Ofenfrische Minilaugenstangen mit Salami und Käse, Auswahl an verschiedenen gefüllten Miniblätterteigtaschen, Mozzarella-Spieß mit Cocktailtomaten an Pesto, Bruschetta-Auswahl mit frischen sonnengereiften Tomaten, Fruchtspieß		
Business Lunch	701	21,00 €
Vorspeisen		
Ofenfrische Baguettebrotauswahl, Cocktailbrötchen und Tomatenbutter Knackig frische Salatauswahl, Blattsalatherzen, Karottensalat, Gurkensalat, Couscous mit frischen Kräutern dazu Kräuter-Joghurt-Dressing und Essig- und Öl-Dressing, Mozzarella und Strauchtomaten an hausgemachtem Pesto, Räucherlachsscheiben an Honig-Senf-Sauce		
Warm		
Schweinemedallions in Pfifferlingrahmsauce, Hähnchenbrust am Spieß an einer fruchtigen Currysauce, Hausmacher Spätzle, Duette von Wild- und Basmatireis		
Vegetarisch		
Gnocchi an Gorgonzolasauce oder Penne mit Basilikumpesto und mediterranem Gemüse		
Dessert		
Frischer Obstsalat		



Office Catering

Am Ende eines gelungenen Menüs darf ein Dessert natürlich nicht fehlen. Deshalb verwöhnen wir Sie gerne mit einer Auswahl an süßen Köstlichkeiten.

	Artnr.	Preis
KuchenBuffet	702	16,00 €
Zweierlei Blechkuchen		
Auswahl an ofenfrischen Miniblätterteigtaschen in 4 Sorten mit Kirschfüllung, Schokolade, Pudding oder Apfel		
Französische Macarons in verschiedenen Geschmacksrichtungen		
Mini Muffin Teller mit 12 Muffins in verschiedenen Sorten		





**Wenn es mal
gerollt sein soll**



Wraps

Die dünnen, aufgerollten Fladenbrote finden ihren Ursprung in der Tex-Mex-Küche. Bei der Füllung sind keine Grenzen gesetzt. Diese besteht überwiegend aus Gemüse, Fleisch und Sauce. Bestellen Sie aus unserem Angebot oder kreieren Sie Ihre eigenen Wickel.

	Artnr.	Preis
Wrap Cream Cheese	710	4,50 €
Frischkäse mit hausgemachtem Tomatenpesto, Paprika, Rucola, Gurke, Tomate & Salat		
Wrap Greek	711	4,80 €
Schafskäse, Frischkäse, Olive, Paprika & Salat		
Wrap India	712	4,80 €
Hähnchenbrustfilet, Frischkäse, Currysauce, Tomate, Gurke & Salat		
Wrap Italia	713	4,70 €
Tomate-Mozzarella, Frischkäse, Balsamico Creme & Salat		
Wrap Mexican	714	4,80 €
Hackfleisch, Frischkäse, Mais, Kidneybohne, Tomatensauce & Salat		
Wrap Mare	715	4,90 €
Räucherlachs, Frischkäse, Meerrettich & Salat		
Wrap Tuna	716	4,80 €
Thunfisch, Frischkäse, Gurke, Gouda & Salat		



**Jetzt haben
wir den Salat**



Salate

So bunt ein Salat sein kann, so vielfältig ist auch unsere Auswahl an Salaten. Mit Zutaten aus der Region und einzigartig leckeren Dressings verfeinert, bieten wir Ihnen die Speise der kalten Küche von pikant bis süß im Geschmack an.

	Artnr.	Preis
Bunter gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing	720	3,00 €
Blattsalat mit Himbeervinaigrette	721	3,30 €
Romanosalat mit Kräutervinaigrette	722	3,30 €
Gurkensalat in Dill-Creme	723	3,50 €
Gurkensalat mit Dill und Essig & Öl	724	3,50 €
Apfel-Lauchsalat	725	3,80 €
Avocado-Salat mit Tomaten	726	4,50 €
Avocado-Champignonsalat mit Tomatendressing	727	4,50 €
Bauernsalat mit Schafskäse & Oliven	728	4,30 €
Tomatensalat mit Mozzarellakügelchen	729	4,30 €
Mango-Mozzarella mit Zitrone, Basilikum und Balsamico-Creme	730	4,30 €
Farmersalat	731	3,80 €
Rote-Bete-Salat	732	3,80 €
Bunter Bohnensalat	733	3,80 €
Mediterraner Tortellinisalat mit getrockneter Tomate & Basilikumblättern	734	4,50 €
Toskanischer Kartoffelsalat mit getrockneter Tomate & Rucola	735	4,50 €
Kartoffelsalat mit Gurke & Ei	736	4,50 €
Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln & Essig	737	4,50 €
Chefsalat	738	4,60 €
Caesarsalat	739	4,80 €
Feldsalat mit geröstetem Speck	740	4,70 €
Italienischer Nudelsalat mit Thunfisch	741	4,90 €
Thunfischsalat mit Oliven und roten Zwiebeln	742	4,80 €



**Genießen Sie einen
herzhaften Anlass**



Warm und herzlich

Unsere warmen und herzhaften Gerichte bestechen vor allem durch ihre exzellente Zusammenstellung und sind eine kulinarische Empfehlung für Personengruppen ab 10 Personen.

	Artnr.	Preis
Gefüllte Paprika mit Couscous und Tomaten-Schafskäse-Sauce dazu ein gemischter Salat	750	9,50 €
Gebackener Schafskäse auf Ratatouille Gemüse	751	11,50 €
Tofugeschnetzeltes in Curry-Kokos-Sauce mit Asia-Gemüse und Koriander-Reis	752	12,50 €
Zarte Poulardenbrust in Honig-Balsamico-Sauce	753	10,50 €
dazu Möhren-Lauchgemüse und Kartoffelrösti		
Hähnchen auf Zimtspieß mit Wildreis und buntem Gemüse	754	11,50 €
Hähnchen überbacken mit Tomate-Mozzarella	755	11,50 €
dazu Paprika-Gemüse und Reis		
Schweine-Geschnetzeltes Züricher Art	756	10,50 €
dazu Buttererbsen und Kräuterspätzle		
Medaillons vom Schweinefilet in Schalotten-Rotwein-Sauce	757	13,00 €
dazu reichen wir Romanesco und Kräuterkartoffeln		
Schweinefilet mit Pumpernickelkruste an Altbier-Sauce	758	12,50 €
mit Bayrischkraut und Kartoffelgratin		
Schweinefilet an Blauschimmelkäse-Sauce	759	13,00 €
dazu Zucchini Gemüse und Süßkartoffelpüree		
Schweinerückensteak in Parmesanhülle	760	13,00 €
dazu Spitz-Paprika-Gemüse und Ofenkartoffel		
Schweinschaxe mit Sauerkraut und Zwiebelpüree	761	12,50 €
Lammrücken mit Kartoffelkruste	762	13,00 €
dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln		
Lammcurry Indisch in einer scharfen Chili-Curry-Sauce	763	12,40 €
dazu glasierte Früchte und Duftreis		
Rinderroulade mit Speckrosenkohl und Petersilienkartoffeln	764	13,50 €
Rindergulasch mit Waldpilzen	765	12,50 €
dazu Nuss-Spätzle und Preiselbeere-Sauce		
Zartes Lachsfilet auf Blattspinat	766	12,50 €
mit milder Dijonsenf-Sauce und Dillkartoffeln		
Lachsstreifen mit Pasta in einer Weißwein-Basilikum-Sauce	767	11,50 €
und einem buntem Blattsalat		



**Wir kreieren
unvergessliche
Events für Sie
und Ihre Gäste**

Buffet (warm/kalt)

Buffets bieten dem Gast die Möglichkeit sich seinen Vorlieben entsprechend zu bedienen. Wir bieten Ihnen den Klassiker und dessen besonderer Präsentation frischer, geschmackvoller Speisen.

	Artnr.	Preis
Schmaler Hans	800	16,90 €
Kalt		
Baguette und Butter		
Tomatensalat mit Zwiebeln		
Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing		
Gurkensalat in Dill-Creme		
oder		
Gurkensalat mit Dill und Essig & Öl		
Warm		
Schweinekrustenbraten dazu Bohnen im Speckmantel und Rosmarin		
Tagliatelle an Rahmsauce mit Spinat und Lachsstreifen		
oder		
Tagliatelle an Champignon-Rahmsauce mit Hähnchenstreifen		
Dessert		
Zweierlei Desserts nach Empfehlung der Küche		



Buffet (warm/kalt)

Bei einem Buffet kann sich der Gast, seinen Vorlieben entsprechend, selbst bedienen. Dadurch ist diese Art des Caterings die perfekte Möglichkeit, um jeden Geschmack zu treffen.

	Artnr.	Preis
Bauern Buffet	801	24,90 €
Kalt		
Hausgemachtes Bauernbrot dazu Schmalz und Bauernbutter		
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Petersilie		
Blattsalat mit Himbeerdressing		
Bohnensalat		
Suppe		
Hochzeitssuppe mit Gemüse, Mettbällchen und Eierstich		
Warm		
Geschmorte Ochsenbäckchen dazu Bohnen im Speckmantel und Semmelknödel		
Matjes nach Hausfrauenart (kalt) mit Roter Bete und Pellkartoffeln		
oder		
Kabeljau in Senfsauce mit Salzkartoffeln		
Dessert		
Rote Grütze mit Vanillesauce		
Bayrisch Creme mit Himbeermark		



Liebe geht
durch den
Magen



Hochzeitsbuffets

Auch an dem schönsten Tag Ihres Lebens bewirten wir Sie gerne mit den passenden Speisen in Buffetform. Unsere abwechslungsreiche und große Auswahl an Speisen ermöglicht hier die passende Zusammenstellung der Gerichte, wie Sie es sich für Ihre Hochzeit wünschen.

Die Frühlingsgefühle kommen, es wird wärmer und die Liebsten geben sich das Ja-Wort. Diesen Moment möchten wir Ihnen mit unserem Frühlings-Hochzeitsbuffet versüßen.

	Artnr.	Preis
Frühlings-Hochzeitsbuffet	806	34,40 €

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Ravioli

Kaltes Buffet

Babypinacat mit Granatapfel und Ziegenkäse

Artischockensalat

Couscoussalat

Antipasti

Hähnchenspieß auf Zucchini-Sesam-Gemüse

Thunfisch-Carpaccio

Warmes Buffet

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Schalotten-Rotweinsauce

Garnelen mit Wok-Gemüse

Saltimbocca mit geschmorten Tomaten

Gemüse-Quiche

Frühlingsgemüse

Kartoffelstampf

Zitronen-Basmatireis

Bunte Pasta

Dessert

Topfenknödel mit Vanillecreme

Limettencreme mit Schokoraspeln

Kokos Panna cotta

Käseplatte mit dreierlei Chutney



Der Sommer ist die Zeit der schönen Tage und der Gefühle. Die richtige Zeit um den schönsten Tag in Ihrem Leben zu feiern. Perfekt zu diesem Tag mit Ihrem Liebsten passt unser sommerliches Hochzeitsbuffet.

	Artnr.	Preis
Sommerliches Hochzeitsbuffet	807	37,60 €

Suppe

Minestrone
oder
Spargelcreme Suppe (saisonbedingt)

Kaltes Buffet

Gemischter Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette
Bunter Spargelsalat mit Limetten-Vinaigrette (saisonbedingt)
Melonensalat mit Rucola und Feta
Bruschetta
Vitello-Tonnato
Tintenfisch-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette

Warmes Buffet

Schweinemedallions
Lachs in Buchenspan
Spargelrisotto (saisonbedingt)
Sommerliches Schwenkgemüse
Zweierlei Spargel mit Hollandaise und Bernaise (saisonbedingt)
Rosmarinkartoffeln
Tomate gefüllt mit Couscous
Sepia-Tagliatelle dazu Tomatensugo

Dessert

Panna cotta mit Himbeermark
Obstsalat mit Mascarpone
Blueberry-Cheesecake-Mousse

Käseplatte mit dreierlei Chutney





Ein schöner Herbstspaziergang mit den Blättern in allen Farben, eine schöne Kulisse um den Antrag zu machen und die Hochzeit zu feiern. Diesen Tag wollen wir gerne mit unserem herbstlichen Hochzeitsbuffet begleiten.

	Artnr.	Preis
Herbstliches Hochzeitsbuffet	808	38,70 €

Suppe

Hochzeitssuppe mit Gemüse, Mettbällchen und Eierstich

Kaltes Buffet

- Mango-Mozzarella
- Tomate-Mozzarella
- Kürbis-Carpaccio
- Bauernsalat
- Antipasti
- Datteln gefüllt mit Pumpernickel
- Gebratener Kalbsrücken an Frankfurter-Sauce
- Ganzer pochierter Lachs

Warmes Buffet

- Kalbsbraten
- Hähnchenbrust im Parmesanmantel
- Kürbisrisotto
- Schwenkgemüse
- Ratatouille
- Sepia-Tagliatelle (schwarze Tagliatelle)
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin

Dessert

- Mandel Panna cotta
- Blueberry-Cheesecake-Mousse

- Käseplatte mit dreierlei Chutney





**Hervorragender
Getränkesevice**



Hochzeitsbuffets

Die umfangreiche Auswahl an verschiedenen Speisen macht es möglich, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen und gleichzeitig alle Geschmäcker zu treffen. Und ganz nebenbei können Ihre Gäste so schon während dem Gang zum Buffet ins Gespräch kommen und neue Kontakte knüpfen.

Die Gefühle trotzen jedem Wetter und so finden sich die Liebsten auch im Winter zusammen, um sich das Ja-Wort zu geben. Unser winterliches Hochzeitsbuffet lässt nicht nur das Herz erwärmen.

	Artnr.	Preis
Winterliches Hochzeitsbuffet	809	42,50 €

Suppe

Hochzeitssuppe mit Gemüse, Mettbällchen und Eierstich

Kaltes Buffet

Salat Waldorf-Art

Steckrübensalat

Büffel-Mozzarella mit Feigen

Antipasti

Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsauce

Lammlachs mit Pflaumen-Zimt-Chutney

Warmes Buffet

Rehrücken mit Bratapfel

Coq au Vin (Hähnchen in Rotweinsauce)

Waldpilzrisotto

Speckbohnen

Rotkohl

Rosmarinkartoffeln

Klöße

Walnuss-Spätzle

Dessert

Tonkabohnen Panna cotta

Crème brûlée

Spekulatius-Tiramisu

Käseplatte mit dreierlei Chutney





**Authentisches
vom Grill**



Spanferkel

Das allseits bekannte und geliebte Gericht mit einer langen Tradition gibt es selbstverständlich auch bei uns. Die Authentizität des Gerichts wird unterstrichen, indem der ganze Spanferkel in einer Holzmolle geliefert wird – ein echter Hingucker.

	Artnr.	Preis
Spanferkel aus der Holzmolle ohne Beilagen	850	11,90 €
Spanferkel aus der Holzmolle mit Beilagen	851	14,90 €
mit Krautsalat, Kartoffelsalat, Bayrischkraut, Senf, BBQ-Sauce und Partybrötchen		
Optional		
Koch von Firma bis Firma zum live tranchieren		29,90 € pro Stunde



**Das „Muss“
der warmen
Jahreszeit**



BBQ-Catering

Das perfekte BBQ Erlebnis, ohne selbst am Grill zu stehen. Wir bieten Grillbuffets ganzjährig zu jedem Anlass. Von warmen Fleischgerichten, über Gemüsespieße bis hin zur gegrillten Melone, alles vom Grill schmeckt super! Ergänzt werden die Grillgerichte von einem Salatbuffet, Brot und Dips, sowie von zwei verschiedenen Desserts in Buffetform, so ist für jeden Gast etwas dabei.

	Artnr.	Preis
Grillbuffet Rustikal klein	852	18,90 €

Warm vom Grill

Grobe Bauembratwurst
Schweinenackensteaks
Zitronen-Hähnchen
Gemüsespieße
Gegrillte Melone

SalatBuffet

Hausgemachter Kartoffelsalat
Krautsalat
Bauernsalat mit Schafskäse

Dazu

Brotkorb mit Baguette
Kräuterbutter

Diverse Dips und Saucen

Dessert

Zweierlei Desserts des Hauses



Mieten Sie unseren
XXL-Smoker für Ihr
Erlebnisbuffet.
Fragen Sie uns!



	Artnr.	Preis
Grillbuffet Rustikal groß	853	32,50 €

Warm vom Grill

- Bratwurst im Speckmantel
- oder
- Geflügelbratwurst
- Feurig marinierte Rindersteaks
- oder
- Schweinenackensteaks
- Zitronen-Hähnchen

- Schafskäse mit frischen Kräutern im Alupäckchen
- Gegrillte Wassermelone

Warm aus dem Chafing-Dish

- Dicke Rippe
- Fisch auf Tomatensugo

- Gefüllte Tomate mit Tomaten-Reis
- Rosmarinkartoffeln

Salatbuffet

- Speckkrautsalat
- Mediterraner Tortellinisalat
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Thunfischsalat

Dazu

Frisches Obst zum Selberschneiden: Ananas, Melone... (saisonbedingt)

- Brotkorb mit Baguette und Ciabatta
- Kräuterbutter

Diverse Dips und Saucen

Dessert

- Erdbeer-Joghurt-Tiramisu
- Espresso-Creme



	Artnr.	Preis
Blöchligers Dreamland Grillbuffet	854	27,90 €

Kalt

- Chicken Wings mit feurigem Dip
- Mini-Turkey-Sandwiches (Geflügel)
- Mini-Burger
- Wraps verschieden gefüllt

Warm vom Grill

- Feurige Rindersteaks
- Zitronen-Hähnchen
- Lammspieße
- Mit Kräutern mariniertes Fisch im Alupäckchen
- Dicke Bohnen in Tomate
- Gemüsespieße
- Gefüllte Riesenchampignons

Salatbuffet und Beilagen

- Backkartoffen mit Kräuterquark
- Maiskolben
- Farmersalat
- Krautsalat Coleslaw

Dazu

- Frisches Obst zum Selberschneiden: Ananas, Melone... (saisonbedingt)
- Brotkorb und Kräuterbutter

Diverse Dips und Saucen

Dessert

- Chocolat-Chip-Cookies
- Donuts



**Darf es noch
etwas dazu sein?**

Beilagen

Beilagen komplettieren Gerichte und verleihen ihnen einen bestimmten Charme. Wählen Sie aus den unten aufgelisteten Beilagen und verleihen Sie Ihrem Menü einen eigenen Charakter. Mit der richtigen Beilage runden Sie Ihr Menü erst ab. Lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren.

Sie können wählen aus:

	Artnr.
Salzkartoffeln	870
Petersilienkartoffeln	871
Thymiankartoffeln	872
Rosmarinkartoffeln	873
Kartoffelklöße	874
Bratkartoffeln	875
Kartoffelgratin	876
Kartoffelpüree	877
Süßkartoffeln	878
Süßkartoffelpüree	879
Gnocchi	880
Gnocchi Fordenti (Gnocchi Gratin)	881
Semmelknödel	882
Spaghetti	883
Fusilli	884
Tagliatelle	885
Sepia-Tagliatelle	886
Nuss-Spätzle	887
Basmatireis	888
Wildreis	889



Frischer Genuss



Beilagen

Auch für Gemüseliebhaber bieten wir eine umfangreiche Auswahl an perfekt gegarten Beilagen an, die Ihr Gericht komplettieren. Dabei liegt uns vor allem die Frische der Zutaten und die schonende Zubereitung am Herzen.

Sie können wählen aus:

	Artnr.
Ajvar-Reis	890
Blumenkohl	891
Brokkoli	892
Erbsen	893
Erbsen & Möhren	894
Gemüse der Saison	895
Kaisergemüse	896
Junge Möhren	897
Lauchgemüse	898
Mais	899
Mediterranes Gemüse	900
Romanesco	901
Rosenkohl	902
Rotkohl	903
Sauerkraut	904
Schwarzwurzeln	905
Spargel	906
Würzspinat	907
Rahmspinat	908
Weißkohl	909
Zucchini	910



**Versüßen Sie sich
den Tag und sorgen Sie
für einen krönenden
Abschluss**



Desserts

Unsere süßen und kalten Nachspeisen erhalten Sie bei uns in einzelnen Portionen oder in größeren Glasschalen. Blöchliger's feine Desserts sind nicht nur nach dem Hauptgericht eine Genugtuung für den Magen, sondern auch Balsam für die Seele.

Unsere köstlichen Desserts erhalten Sie auch im Fingerfood-Glas für 2,50 €.

	Artnr.	Preis
Exotische Obstplatte	950	6,80 €
Obstspieß klein	951	3,40 €
Obstspieß groß	952	5,40 €
Käse-Obstspieße.....	953	2,90 €
Obstsalat mit Mascarpone-Creme	954	3,90 €
Obstsalat mit Vanillesauce	955	3,90 €
Obstkorb	956	5,40 €

Im Weinglas

Panna cotta mit Fruchtmark	957	3,90 €
Mandel Panna cotta	958	3,90 €
Rote Grütze mit Mitternachtstraum	959	3,90 €
Crème brûlée	960	3,90 €
Bayrisch Creme mit Himbeermark	961	3,90 €
Limettencreme mit Schokoraspel	962	3,90 €
Stracciatellacreme mit Waldbeeren	963	3,90 €
Mousse au Chocolat	964	3,90 €
Blueberry-Cheesecake-Creme	965	3,90 €
Tiramisu	966	3,90 €
Baileyscreme mit Himbeeren	967	3,90 €
Mandel-Amaretto-Mousse mit Amarettini	968	3,90 €
After-Eight-Creme	969	3,90 €

Kuchen

Bremer Butterkuchen	970	1,90 €
Apfelkuchen	971	1,90 €
Kirschstreuselkuchen	972	1,90 €

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

www.die-bloechliger.de

Unsere kleine Ape, die süßeste mobile Wein- und Kaffeebar überhaupt ...

ist bestens vorbereitet für fast jedes Event.

Die Ape (deutsch: Biene) ist die große Schwester der Vespa (Wespe). Unsere Ape ist dabei schon eines der größeren Exemplare mit einem zulässigen Gesamtgewicht weit jenseits einer Tonne. Mit 10 PS aus 422 cm³ bringt sie 55 km/h auf die Straße.

Unter dem linken Bienenflügel servieren wir aus unserer zweigruppigen Espressomaschine Kaffeespezialitäten wie: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und vieles mehr aus immer frisch gemahlene Kaffeebohnen.

Unter dem rechten Flügel servieren wir ein reichhaltiges Potpourri an alkoholfreien und alkoholischen Getränken. Daneben können wir hier auch diverse Speisen frisch zubereiten, braten, grillen oder auch unsere Arancini frittieren.



Wir servieren nur, was unseren eigenen, hohen Ansprüchen genügt. Frisch auf den Tisch und gerne etwas italienisch angehaucht.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen und können Ihnen für nahezu jeden Anlass ein günstiges Angebot unterbreiten.

Unsere Ape wird Sie und Ihre Gäste mit ihrem ganz besonderen Charme erfreuen!



apelini

CUCINA | CAFFÈ | BAR

Möchten Sie, dass wir Ihre Veranstaltung begleiten, sprechen Sie uns bitte an, schreiben uns eine Mail oder besuchen unsere Webseite. Wir freuen uns über Ihr Interesse.

www.apelini.de | ciao@apelini.de | 0160-570 570 5



Änderungen / Irrtümer vorbehalten







CATERING KATALOG

Höchste Qualität nicht nur im Catering, sondern auch in Ausstattung, Organisation, Unterhaltung und Logistik.

Bei uns bleiben keine Wünsche unerfüllt.

Die Blöchliger Catering GmbH
Hinterm Sielhof 31
D-28277 Bremen

Telefon: 0421-870067
Telefax: 0421-870080

www.die-bloechliger.de
info@die-bloechliger.de