

Catering



CONCEPT STORE

FOOD — FASHION — EVENTS



Über uns

Am 07. November 2018 öffneten wir die Türen unseres AV Concept Stores.
Wir vereinbaren Gastronomie, Veranstaltungen und Shoppen unter einem Dach.
In stilvollem Ambiente begrüßen wir seit diesem Tag unsere Gäste.

Doch es herrscht niemals Stillstand. Seit dem Tag der Eröffnung haben wir bereits mehrere Anpassungen, sowohl am geplanten Konzept, als auch an der Gestaltung der Räumlichkeiten vorgenommen.

Als Gastgeber mit Herz haben wir unsere Kernkompetenzen zu unseren Öffnungszeiten gemacht.
Wir bieten reichhaltige Frühstücke, Sonntags als Buffet und zur Mittagszeit eine moderne und frische Küche. Unseren Gästen, die mal eben kurz Ihre Mittagspause bei uns verbringen, versprechen wir ein täglich wechselndes Mittagsgeschicht in maximal 7 Minuten.
Neben dem Tagesgeschäft freuen wir uns über Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten und konnten uns als Caterer in und um Duisburg positionieren.

Das Angebot in unserem Shop suchen wir mit viel Sorgfalt aus und achten sehr darauf,
dass das Angebot zu uns passt.

UNSERE PHILOSOPHIE

Im Stadtgeschehen sichtbar zu sein, mit modernem Esprit und Teams aus Menschen mit und ohne Behinderung, ist für uns selbstverständlich und unser Beitrag zur gelebten Inklusion.

DIE DUISBURGER WERKSTATT

Mit modernen Konzepten bieten wir Menschen mit Behinderung Herausforderungen und Perspektiven an, die Lebensqualität bedeuten.
Unsere Teams lieben das, was sie tun!



Allgemeine Informationen

Lieber Gast,

wir freuen uns Ihnen auf den folgenden Seiten Informationen rund um das Thema **Catering** zu präsentieren.

Wir bieten Ihnen ein Catering mit Speisen, Getränken, Personal und dazugehörigem Equipment an.

Für einen gelungenen Tag planen wir gerne mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung.

Alle Speisen werden von uns mit überwiegend regionalen und saisonalen Zutaten mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Belegtes, Fingerfood & Snacks

Hier können Sie das Angebot ab 20 Personen nach Belieben vermischen.

Suppen & Buffets

Unsere Vorschläge für ein Buffet sind Ideen, die Sie bei der Entscheidung Ihrer Speisen unterstützen sollen.

Bitte wählen Sie nach Ihrem individuellen Geschmack und zögern Sie nicht, Wünsche zu äußern! Die genannten Preise sind Richtpreise und können je nach Auswahl variieren. Gerne kalkulieren wir für Sie nach Auswahl der Speisen!

Neben Veranstaltungen an dem Ort Ihrer Wahl, bieten wir auch Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten an.

Informationen dazu finden Sie in unserer **Bankettmappe**.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen wundervollen Tag mit kulinarischen Besonderheiten, an den Sie hoffentlich gerne zurückdenken.



Belegtes

Belegte Brötchen – Helle Brötchen ^{We,Mi,MiM} & Körner ^{We,Ro,Di,Mi,MiM}
garniert mit Salat, Tomate & Gurke

Wraps ^{We}

Hähnchen & Currycreme ^{Mi,MiM}

Grillgemüse & Avocadocreme

Thunfischsalat ^{Ei,Fis,Mi,MiM,So²}

Kleine Sandwiches

Weißbrot | Remoulade | Gekochter Schinken ^{Ei,We,Mi,MiM,So²}

Vollkorn-Weißbrot | Avocadocreme | Tomate ^{Ei,We,Ro,Di,So²}

Spinat-Weißbrot | Kichererbsencreme | Marinierte Paprika ^{We,So²}

Tomaten-Weißbrot | Joghurtcreme | Geflügel ^{We,Mi,MiM,So²}



Snacks & Fingerfood

Fingerfood auf Platten

Lauch-Speck-Küchlein ^{Ei,We,So²}

Spinat-Feta-Küchlein ^{Ei,We,Mi,MiM,So²}

Kleine Hähnchenschnitzel ^{Ei,We}

Kleine Rindfleischfrikadellen ^{Ei,We, So²,Sen}

Herzhafte Blätterteig-Minis gefüllt ^{Ei,We,Mi,MiM,So²}

Champignons, Spinat-Käse, Tomate-Mozzarella, Käse-Schinken

Geräucherte Fischhäppchen ^{Fis,Mi,MiM,So²}

Lachsrosen | schwarzer Heilbutt mit Honig & Ananas | Makrelenfilet |

Stremellachs mit Frischkäse | Gefülltes Noriblatt mit Lachs



Snacks & Fingerfood

Fingerfood am Spieß

Feta im Speckmantel ^{Mi,MiM,So²}

Dattel im Speckmantel ^{So²}

Kirschtomate & Mozzarellakugeln ^{Mi,MiM,So²}

Fingerfood im Glas

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Oliven und Rucola ^{Ei,We,Mi,MiM,So²}

Couscous-Salat mit Paprika ^{We,So²}

Krautsalat mit Paprika ^{So²}

Gebackenes im Korb

Laugenkonfekt ^{We,Ses} oder Ciabatta-Sticks ^{We} mit 2 Dips

Kräuterbutter ^{Mi,MiM,So²} | Aioli ^{Ei,Mi,MiM,So²} | Tomaten-Gewürz-Dip | Ziegenaie ^{Sen} | Kräuterquark ^{Mi,MiM} |

Kichererbsencreme | Paprika-Frischkäse ^{Mi,MiM} | Currydip ^{Mi,MiM} | Birnensenf ^{Sen} | Avocadocreame



Snacks & Fingerfood

Zum Abschluss

Panna Cotta mit Mango^{Mi,MiM}

Bayrisch Creme unter einer Fruchtsoße^{Mi,MiM,So²}

Rote Grütze mit Vanillesoße^{Mi,MiM,So²}

Kuchen vom Blech – kleine Stücke^{Ei,We,Mi,MiM,So²}

Schokoladen-Tarte^{Ei,We,Mi,MiM,So²,Soj}

Muffins – Schokolade oder Blaubeere^{Ei,We,Mi,MiM,So²}

Kleine Zimtschnecken^{We,So²}

Donuts - Natur oder Schokolade^{We,So²,Soj}

Käsekuchen-Bällchen mit Aprikose^{Ei,We,Mi,MiM,So²}

Obstkorb – Apfel, Birne, Trauben, Pflaumen, Bananen



Snacks & Fingerfood *VEGAN*

IM KORB

Laugenkonfekt^{We}/ Ciabatta-Sticks^{We} mit Kichererbsen- & Avocadocreame

IM GLAS

Couscous-Salat mit Paprika^{We, So²}

Krautsalat mit Paprika^{So²}

AUF PLATTEN

vegane Bällchen^{We}

Kichererbsenbällchen^{Soj}

Gemüse-Reis-Bällchen^{We}

ZUM ABSCHLUSS

Mousse au chocalate^{Mi, MiM}

Kleine Zimtschnecken^{We}

Donuts – Natur oder Schokolade^{We, So², Soj}



Suppen

DEFTIG – 500 ml

Gulaschsuppe vom Rind^{So²}

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch^{Mi,MiM,So²}

Linsensuppe mit Speck^{So²,Sel}

Erbsensuppe mit Speck^{So²,Sel}

Grünkohl mit Mettwurst^{So²}

VEGETARSICH – 500 ml

Kartoffel-Lauch-Suppe^{Mi,MiM,So²,Sel}

Gemüsecurry^{Mi,MiM,So²,Sel}

Karotten-Ingwer-Suppe^{Mi,MiM,So²}

Saisonale Gemüsecremesuppe^{So²,Sel}

Zu allen Suppen reichen wir Stangenbrot^{We}.



Buffet – Vorspeisen

Ciabatta-Sticks^{We} & Laugenkonfekt^{We,Ses} mit zweierlei Dips

Gemischte Blattsalate mit Joghurt^{Mi,MiM} & Balsamicodressing^{So²,Sen}

Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Oliven und Rucola^{We,Mi,MiM}

Krautsalat mit Paprika^{So²}

Antipasti – marinierte Zucchini, Paprika, Champignons *VEGAN*

Kirschtomaten & Mozzarellakugeln, verfeinert mit Pesto^{Mi,MiM,So²}

Dattel & Feta im Speckmantel^{Mi,MiM,So²}

Kleine Rindfleischfrikadellen mit Senf^{Ei,We,So²,Sen}

Mini-Schnitzel mit Preiselbeeren^{Ei,We,So²}

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{Fis,Mi,MiM,So²}

Geräucherte Fischhäppchen^{Fis,Mi,MiM,So²}

Lachsrosen | schwarzer Heilbutt mit Honig & Ananas | Makrelenfilet |

Stremellachs mit Frischkäse | Gefülltes Noriblatt mit Lachs



Buffet - Hauptspeisen

Schweinebraten im eigenen Sud

Rinderbraten im Rotweinjus^{So²}

Medaillons von Schwein oder Pute

Geschnetzeltes vom Schwein oder Hähnchen in Champignonrahmsoße^{Mi, MiM}

Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen^{Ei, We, Mi, MiM, So²}

Currywurst vom Schwein oder Geflügel

Lasagne Bolognese^{Ei, We, Mi, MiM, So²}

Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße^{Ei, We, Fis, Mi, MiM, So²}

VEGETARISCH

Gemüse-Lasagne^{Ei, We, Mi, MiM, So²}

Linsenbratlinge mit Gemüsejus^{Ei, We, So²}

Gemüseteigtaschen in Curryrahmsoße^{Ei, We, Mi, MiM, So²}

VEGAN

Gnocchi & Gemüse

mit einer Basilikum-Tomatensoße^{We, So²}

Gemüsecurry mit Kichererbsen-Bällchen^{So², Sel, Soj}

Currywurst aus Gemüse^{So², Sel, Soj}



Die Speisen bieten wir ohne besondere Wünsche im Verhältnis

60% FLEISCH und 40% VEGETARISCH/VEGAN an.

Buffet – Beilagen

GEMÜSE

Buntes Ofengemüse – Paprika, Zucchini, Möhren

Apfel-Rotkohl^{So²}

Mandel-Brokkoli

Rahmgemüse^{Mi,MiM}

SÄTTIGUNGSBEILAGE

Marinierte Drillinge

Langkornreis | Butterreis | Wildreis

Schupfnudeln^{Ei,We,So²} | Spätzle^{Ei,We,So²}

Kartoffelpüree^{Mi,MiM,So²} | Kartoffelgratin^{Mi,MiM,So²}



Buffet - Dessert

Panna Cotta mit Mango^{Mi,MiM,So²}

Bayrisch Creme mit Himbeermark^{Mi,MiM,So²}

Mousse von Zartbitterkuvertüre^{Ei,Mi,MiM,So²,Soj}

Zitronenmousse mit Schokoladensplittern^{Ei,Mi,MiM,So²,Soj}

Mini-Pfannkuchen mit Obstkompott & Sahne^{Ei,We,Mi,MiM,So²}

VEGAN

Mousse au chocolate^{Soj}

Obstsalat

Joghurtcreme mit Fruchtsoße^{Mi,MiM,So²}

Kleine Zimtschnecken^{We,So²}



Getränkepauschalen

No.1

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Mineralwasser | Filterkaffee^{2,11} & Tee

No.2

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Mineralwasser | Apfel- & Orangensaft | Filterkaffee¹¹ & Tee

No.3

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Mineralwasser | Sinalco Limonaden – Cola^{2,11} | Cola light^{2,5,6,7,8,11} | Orange^{2,3} | Apfelschorle | Filterkaffee¹¹ & Tee

No.4

Gerne bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an. Diese beinhaltet folgende Getränke:
Hauswein weiß und rot^{So²} | Sekt^{So²} | König Pils^{Ger} | Mineralwasser & Sinalco Limonaden^{2,5,6,7,8,11}

Ausschankgenehmigung

Bei Ihrer Veranstaltung, könnte eine Ausschankgenehmigung für alkoholische Getränke notwendig sein. Diese Frage wird im Verlauf der Planung geklärt.



Equipment & Tischwäsche

Equipment

Banketttische
Kühltruhe
Gas-Grill inkl. Gas
Chafing Dish
GN-Einsätze / Platten
Buffet-Vorlege-Besteck
Buffetplatten
Brotkörbe

Tischwäsche

Tischdecke 1,70 x 1,30 m
Tischdecke 2,80 x 1,30 m
Steh Tisch-Husse Ø 80 cm
Stoffserviette 50 x 50 cm

Wenn Sie weiteres Equipment benötigen, sprechen Sie uns gerne an.



Bei durch Sie verursachte Schäden oder Verlust,
stellen wir Ihnen die Kosten in Rechnung.

Geschirr, Besteck & Gläser

Geschirr

Buffetteller

Suppenteller/Schale

Kuchenteller

Fingerfood-Teller

Besteck

Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel

Gläser

Universalgläser

Weingläser

Sektgläser

Biergläser



Bei durch Sie verursachte Schäden oder Verlust,
stellen wir Ihnen die Kosten in Rechnung.

Personal

Personal

Für die Bewirtung Ihrer Veranstaltung außerhalb unserer Räumlichkeiten stellen wir Ihnen auf Wunsch Personal zur Verfügung.
Dieses berechnen wir nach tatsächlichem Aufwand.

Veranstaltungsleitung

Servicekraft - Gruppenleiter
Service-Hilfskräfte - Mitarbeiter

Koch - Gruppenleiter
Küchen-Hilfskraft - Mitarbeiter

Anlieferung | Aufbau & Abholung | Abbau

Gerne liefern wir Ihnen Speisen, Getränke und/oder Equipment.
Die Kosten für eine Anlieferung bzw. Abholung variieren je nach Liefergebiet.



Allergene & Zusatzstoffe

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Des Weiteren wird es immer wichtiger, das Thema Allergien und Unverträglichkeiten zu berücksichtigen.

Wenn Sie eine detaillierte Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe für die einzelnen Speisen wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

Ei: Ei	Mi: Milch (einschliesslich Laktose)	Pi: Pistazien	1	mit Konservierungsstoff	8	mit Phosphat
Ern: Erdnuss		Mac: Macadamia- oder Queenslandnüsse	2	mit Farbstoff	9	geschwefelt
Ger: Gerste		SO ₂ : Schwefeldioxid und Sulphite	3	mit Antioxidationsmittel	10	chininhaltig
Ro: Roggen	MiM: Milcheiweiss	Sel: Sellerie	4	mit Süssungsmittel Saccharin	11	coffeinhaltig
We: Weizen	Lup: Lupin	Sen: Senf	5	mit Süssungsmittel Cyclamat	12	mit Geschmacks- verstärker
Di: Dinkel/Dinkelweizen	Ma: Mandeln	Ses: Sesam	6	mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	13	geschwärzt
Haf: Hafer	Ha: Haselnüsse	Soj: Sojabohnen	7	mit Süssungsmittel Acesulfam	14	gewachst
Fis: Fisch	Wa: Walnüsse				15	abführende Wirkung
Kre: Krebstiere	Ka: Kaschunüsse					
We: Weichtiere	Pe: Pecannüsse					
	Pa: Paranüsse					

So erreichen Sie uns

AV CONCEPT STORE

Kuhlenwall 20
47051 Duisburg
Telefon 0203 298 50 50

www.av-conceptstore.de
info@av-conceptstore.de

<http://www.facebook.com/av.concept.store.duisburg>

http://www.instagramm.com/av_concept_store/

Ansprechpartnerin: Miriam Manthey
miriam.manthey@duisburger-werkstatt.de

