



Kongress- & Kulturzentrum
Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Seitel's kulinarische Zauberwelt

Catering und Partyservice für den besonderen Anlass



Alle angegebenen Preise dienen zur groben Orientierung und sind individuell
auf Ihre Wünsche korrigierbar.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns kulinarisch verwöhnen...

Ob romantisches Candle Light Dinner, Business-Lunch in der Firma, Gartenfest, Hochzeit oder Privatfeier – wir machen aus Ihrem Fest oder Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Ereignis. Jahrzehntelange Erfahrung im Cateringbereich spricht für sich. Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich Zutaten mit Qualität und bereiten diese auf höchstem Niveau zu.

Für Ihre Veranstaltung übernehmen wir auf Wunsch die komplette Planung. Wir bieten Ihnen professionellen Vollservice und eine ideenreiche Unterstützung bei der Vorbereitung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Gerne stellen wir Ihnen dazu das Geschirr, Mobiliar, Equipment, Dekoration sowie Personal zur Verfügung.

Diese Seiten sind natürlich nur ein Auszug aus unserem breit gefächerten Angebot. Gerne beantworten wir Ihre Fragen und unterbreiten Ihnen individuelle Vorschläge

Egal ob Sie zwei oder 1000 Gäste erwarten – überlassen Sie uns die Planung und Durchführung Ihres Festes. Natürlich beraten wir Sie auch gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Zur Vereinbarung eines Termins erreichen Sie unser Verkaufsbüro unter der Telefonnummer 0941/595000.

Wir freuen uns auf Sie!

Gerne berät Sie unsere **Küchenchefin Katharina Schwartz** oder **Ihr Gastgeber und Küchenmeister Martin Seitel** nach Terminabsprache persönlich bei der Speisenauswahl.





Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Häppchen	4
Canapés und belegte Brötchen	5
Suppen und Eintöpfe	6
Kalte Platten	7
Was Meisterköch vo ihrer Mama g'lernt ham	8
Hauptgerichte - scho a weng exklusiver	9
Fischgerichte von der Donau bis zum Pazifik	10
Vegetarische Gerichte	11
Italienische Gerichte	12
Desserts	13
Menüvorschläge	14
Buffetvorschläge Frühjahr	16
Buffetvorschläge Sommer	17
Buffetvorschläge Herbst	18
Buffetvorschläge Winter	19
Leihgeschirr, Inventar & AGBs	20

Stand: Oktober 2022

Alle vorherigen Preise verlieren somit Ihre Gültigkeit. Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise nur Richtlinien sind und nicht verbindlich. Erst 4 Wochen vor der entsprechenden Veranstaltung könne diese verbindlich vereinbart werden.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Häppchen

Preise pro Stück

Scampi im Kokosmantel gebacken	2,60 €
Kleine pikante Rindfleischröllchen raffiniert gefüllt	2,50 €
Mini- Pizzen mit Mozzarella und Tomate	2,00 €
Gegrillte Haxerl vom Mistkratzer	2,50 €
Knusperaschen mit Garnelen und Gemüse	2,50 €
Gefüllte Landeier nach Art der Bäuerin	1,70 €
Kleine Schweinsbratwürstel mit legendärem Händlmeiersenf	2,50 €
Riesengarnelen im Kartoffelmantel	3,00 €
Antipasti, Pilze, Paprika, Zucchini, Tomate, Aubergine, je Portion	2,50 €
Bunte Quarkbrote mit knackigem Gemüse	2,40 €
Tomatensalpicon im Glas	1,50 €
Räucherlachsrollchen mit Meerrettich	2,50 €
Praline von Graved Lachs, Frischkäse und Pumpernickel	2,50 €
Kleine Putenmedaillons mit Orangencreme	2,50 €
Kleine gefüllte Tomaten mit Gemüseragout	2,00 €
Auberginenrolle mit Mozzarella	2,40 €
Gemüseterrine auf Pumpernickel	2,00 €
Quarknocken mit frischen Kräutern auf Vinschgauer	2,00 €
Rindfleischsalat mit steirischem Kürbiskernöl im Glas	2,00 €
Pikanter Muskatkürbis im Glas	2,00 €
Würzige Hähnchenspieße	2,50 €
Tofuwürfel im Sesammantel	1,95 €
Spanferkelsülze mit Radieserl im Glas	2,50 €
Pflaumen im Speckmantel	1,70 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	2,50 €
Fleischpflanzerl	1,40 €

Mindestbestellmenge 25 Portionen pro Einheit



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Canapés

Preise pro Stück

Canapé mit Räucherlachs und Kren	3,50 €
Canapé mit Käse und Salzgebäck	3,50 €
Canapé mit Bavaria-blue und Walnuss	3,50 €
Canapé mit Krabben und Dill	3,50 €
Canapé mit Salami und Peperoni	3,50 €
Canapé mit Lebermus und Gurke	3,50 €
Canapé mit geräuchertem Schinken und Melone	3,50 €
Canapé mit Kochschinken und saurem Gemüse	3,50 €
Canapé mit angemachtem Camembert und Radieserl	3,50 €
Canapé mit Putenschinken und Früchten	3,50 €
Canapé mit Frischkäse und Kräuter	3,50 €
Canapé mit Mozzarella, Tomate und Basilikum	3,50 €
Canapé mit Roastbeef, Silberzwiebel und Kren	3,50 €
Canapé mit Pilzfarc	3,50 €
Canapé mit Kräuterpaste	3,50 €
Canapé marinierten Gemüsen	3,50 €

½ belegtes Brötchen

Aufschnittwurst und Gurkerl	3,50 €
Emmentaler und Zwiebeln	3,50 €
Leberwurst und Peperoni	3,50 €
Thunfisch und Zwiebeln	3,50 €
Lachs und Ei	3,50 €
Geräuchertem Schinken	3,50 €
Kaltem Braten und Meerrettich	3,50 €
Camembert und Salzgebäck	3,50 €
Salami und Essiggurkerl	3,50 €
Kochschinken	3,50 €

Mindestbestellmenge pro Einheit 25 Stück



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Suppe

Preise pro Portion (0,2 l)

Tomatencremesuppe mit Basilikumnockerl	4,50 €
Champignoncremesuppe mit Kräutercroutons und Schmand	3,95 €
Blumenkohlcremesuppe	3,80 €
Zucchinicremesuppe	3,80 €
Lauchcremesuppe	3,80 €
Brokkolicremesuppe	3,80 €
Kürbiscremesuppe mit Knoblauchcrouton	3,80 €
Rahmsüppchen vom Räucherfisch	5,20 €

Klare Rinds -und Geflügelsuppen mit:

- Pfannkuchenstreifen	3,50 €
- Grießnockerl	3,50 €
- Brätnockerl	3,50 €
- Suppenmaultaschen	4,20 €
- Eierstich	3,50 €
- Leberknödel	4,80 €
- Käsenockerl	4,80 €
- Schinkenschöberl	4,80 €
- Brätstrudel	4,80 €
- Leberspätzle	4,80 €

Herzhafte hausgemachte Gulaschsuppe	4,95 €
Original Pichelsteiner	4,95 €
Oberpfälzer Kartoffelsuppe	4,95 €

Mindestbestellmenge pro Einheit 15 Portionen



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Kalte Platten

Preise pro Person

Platte mit Räucherfisch, Lachs, Forelle, Crevetten	11,85 €
Terrine von Meeresfrüchten	11,85 €
Gefüllter Hecht mit Gurkentorteletts	14,95 €
Kanadischer Wildlachs im Ganzen pochiert	16,00 €
Languste und Hummer	auf Anfrage
Bayrisches Geflügel, rösch gegrillt und kalt serviert	9,95 €
Geflügelterrine	16,50 €
Entenpastete à l'orange mit Weintrauben	16,50 €
Hirschpastete mit Haselnüssen und Kürbisstückchen	14,50 €
Pastete von Hase und Reh nach Art der schönen Försterin	14,50 €
Hirschrücken mit pochierter Birne und Walnüssen	16,50 €
kalter Braten mit Kren und Apfel	9,90 €
Bayrische Brotzeitplatte herzhaft urig	9,50 €
Tafelspitzsülze mit Gurkenkörbchen und Gemüsesalat	9,80 €
Schinkenpastete mit Melone und Tomate	10,80 €
Gepökelte Rinderzunge mit Portweingelee	10,80 €
Kasseler Rippenspeer mit saurem Gemüse	10,80 €
Bayrische Käseauswahl	9,95 €
Französische Käsespezialitäten	16,50 €
Internationales Käsekarussell	19,00 €

Mindestbestellmenge pro Einheit 15 Portionen



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Was Meisterköch von ihrer Mama glernt ham

Preise pro Portion

1 Paar Weißwürste, Knacker, Pfälzer, usw. mit Senf	5,50 €
Krautwickel mit Specksoße und Kartoffelbrei	8,50 €
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	8,50 €
Goaßbratel mit Kartoffeln und Wurzelgemüse	12,50 €
Rindsroulade nach Art der Mama mit hausgemachten Spätzle	13,80 €
Gesotenes Ochsenfleisch mit Kren und Kartoffelgemüse	10,80 €
Oberpfälzer Mistkratzer (Hähnchen) mit Kartoffelsalat	8,80 €
Wellfleisch mit Kraut und Dampfkartoffeln	10,90 €
Schwammerlbraten mit Semmelknödel	11,80 €
Kassler Ripperl mit Weinsauerkraut und Kartoffeln	11,80 €
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst, Wammerl, Kraut, Kartoffeln	10,80 €
Gegrillte Rippchen mit Ofenkartoffeln	9,90 €
Sauers Lüngele mit Semmelknödel	9,50 €
Gepökelte Rinderzunge mit Gemüse und Kartoffeln	11,80 €
Surhaxen mit Sauerkraut und Kartoffeln	11,80 €
Knusprige Schweinshaxen mit Reibeknödel	11,80 €
Ungarisches Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzle	11,90 €
Spanferkel mit Biersoße, Bayrisch Kraut und Festtagsknödel	11,80 €
Saftschenken mit Kohlgemüse und Dampfkartoffeln	11,80 €
Geschnetzeltes vom Schwein mit hausgemachten Spätzle	11,80 €
Ragout Fin vom Kalb im Blätterteigkästchen, Zuckerschoten	14,80 €
Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel	14,90 €
Münchner Zwiebelfleisch mit Blaukraut und Kartoffeln	11,80 €
Schweinebraten mit Sauerkraut und Festtagsknödel	10,90 €

Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Hauptgerichte scho a wenig exklusiver

Preise pro Portion

Oberpfälzer Bierkotelett mit Bratapfel, Röstzwiebeln, Kraut und Kartoffeln	13,80 €
Gegrillte Maishähnchenbrust mit Kräutersoße und Tomatenreis	14,50 €
Kalbshaxen mit frischem Marktgemüse und Serviettenknödel	17,80 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln	15,80 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	16,80 €
Schweinemedallions mit Spätzlen und frischem Marktgemüse	17,80 €
Schweinerücken mit Pflaumenfüllung, Portweinsauce, Marktgemüse, Festtagsknödel	15,80 €
Portion Hafermastgans mit Blaukraut und Festtagsknödel	17,80 €
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Sherryrahmsauce, Wurzelgemüse und Brezenknödel	20,00 €
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce, Bohnenbündel und Kartoffelaufguss	15,80 €
Rinderfiletspitzen mit raffinierter Senfsauce und bunten Nudeln	19,90 €
Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce, Rosenkohl und Festtagsknödel	17,80 €
Schweinesteak „Tessiner Art“ mit Tomaten und Käse überbacken	16,90 €
Schweinefilet im Kräuterflädle, Bratenglace und Gemüsekörbchen	19,90 €
½ Bauernente mit Blaukraut und Festtagsknödel	15,80 €

Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Fischgerichte von der Donau bis zum Pazifik

Preise pro Portion

Filet vom Donauwaller aus dem Wurzelsud mit Kräuterkartoffeln	16,80 €
Forelle Müllerin (gebraten) oder Forelle Blau (pochiert) mit Butter und Kartoffeln	14,90 €
Zanderfilet, Weißweinsauce, Blattspinat und Erdäpfel	17,90 €
Seelachsfilet gebacken mit Remouladensoße und bayrischen. Kartoffelsalat	9,90 €
Rotbarschfilet mit Kräutersauce und frischem Gemüse	10,80 €
Gebratenes Filet vom Viktoriabarsch auf Gemüsenudeln	19,00 €
Gebratene Riesengarnelen in Lorbeer-Tomaten-Zitronensud	22,00 €
Kanadischer Wildlachs mit Zitronenbuttersoße und Korianderreis	17,90 €
Saiblingsfilet vom Grill mit geschmolzener Tomate und Kräuterkartoffeln	15,80 €

Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Vegetarische Gerichte

Preise pro Portion

Rahmschwammerln mit Spinatknödel	10,80 €
Blumenkohl „polnisch“ mit Butterkartoffeln	9,90 €
Zucchini schnitzel mit Tomatensoße und bunten Nudeln	10,80 €
Herzhaftes Ragout von Tofu und frischem Marktgemüse	10,80 €
Schwarze Nudeln mit Tofu und pikantem Gemüse	10,80 €
Ofenkartoffel raffiniert gefüllt	5,95 €
Gemüsestrudel mit Kräutersoße	8,90 €
Risotto mit Waldpilzen	8,90 €
Gefüllte Paprika mit gebratene Erdäpfel	9,90 €
Spargel mit Butter und Kartoffeln	auf Anfrage
Spargelragout mit Basilikumnockerln	auf Anfrage
Krautschupfnudeln Altbayerische Art	5,95 €
Schwarzwurzeln nach Großmutter's Art	6,20 €
Wirsingroulade mit Frischkäse und Kartoffeln	8,80 €
Gebackenes Sellerie-Schnitzel mit Strauchtomatenragout	7,80 €
Gefüllte Fleischtomaten auf Blattspinat	9,20 €
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Joghurtsoße	9,80 €

Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Italienische Gerichte

Preise pro Portion

Caprese alla Bufala, Tomaten mit echtem Büffel-Mozzarella	10,20 €
Vitello tonnato, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße, roten Zwiebeln und Kapern	12,60 €
Pasta mit verschiedenen Soßen wie z.B.:	
- Tomatensoße	7,95 €
- Schinken-Sahnesoße	8,20 €
- Pestossoße	8,20 €
- Hackfleischsoße	8,50 €
- Gemüseragout	8,95 €
- Lachsstreifen	10,20 €
Lasagne al Forno	6,95 €
Gnocchi in Rahmssoße oder Strauchtomatenragout, mit Mozzarella überbacken	7,95 €
Gebratenes Forellenfilet auf Mailänder Gemüse	13,85 €
Osso Buco „Gramolata“ Geschmorte Kalbshaxenscheibe auf Italienisch	13,80 €
Kalbsschnitzel in der Parmesan- Eihülle mit Gemüse- Spaghetti	14,80 €
Saltimbocca vom Kalb, Salbeibutter und Kräuterreis	15,80 €
Truthahn-Piccata mit Tomatensoße und Butternudeln	10,95 €

Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Dessert

Preise pro Portion.

Im Glas 0,2 l

Vitaminreicher Salat von frischen Früchten	5,80 €
Kalorienbewusste Joghurtcreme	4,80 €
Bayrische Creme mit echter Bourbon-Vanille	5,80 €
Rote Grütze von leckeren Waldbeeren	5,20 €
Leichte Weincreme mit Himbeermark	5,80 €
Feine Schokoladencreme	6,20 €
Weißes Kaffee mousse	6,80 €

100 Gramm pro Portion

Luftig-leichte Buttermilchterriner	5,20 €
Diplomatenpudding mit Vanillesoße	3,80 €
Gianduja- Mousse von unserem Konditormeister Johannes Pernsteiner	4,80 €
Tiramisu nach altem Florentiner Rezept	4,80 €
Leichte Orangen-Quark- Roulade	4,20 €
Gebackene Feige mit Pfeffer-Orangen	5,80 €
Lebkuchen-Mousse	4,85 €
Apfelkücherl mit Vanillesoße	4,80 €
Dampfnudeln mit Vanillesoße	4,80 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	5,80 €
Gefüllter Pfannkuchen	4,80 €

Mindestbestellmenge pro Gericht sind 15 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Menüvorschläge

Preise pro Person

Menü 1

Consommé vom Rind
Grießklößchen
Gemüseblättchen

Entenbrust
Mango- Chili- Chutney
Basmatirosinenreis

Süße Teigkrapfen
Vichykirschen
Bourbon-Vanilleeis

Menü 2

Aufgeschmalzene
Brezensuppe

Oberpfälzer Bierbratl
Dunkelbiersoße, Festtagsknödel
Salat

Apfelkücherl
Eiscreme
Sahne

Menü 3

Tomatensuppe von der Strauchtomate
Basilikumnockerl

Lendensteak vom Schwein
Rahmpilzen, Markgemüse
Kräuterspätzle

Bourbon-Vanillecreme
Waldbeeren

Menü 4

Kräftige Rindssuppe
mit Pfannkuchenstreifen

Gesottener Tafelspitz mit jungem Gemüse,
Kräuterkartoffeln
und Meerrettichsoße

Beerengrütze mit Zitroneneis

Menü 5

Blumenkohlcremesuppe

Gebratenes Filet vom Fjordlachs, Weißweinsauce,
glasierte Zuckerschoten und Risotto

Giandujamousse
nach Art des Konditormeisters

Menü 6

Oberpfälzer Festtagssuppe
Grießnockerl, Pfannkuchen, Brätnockerl

Gegrillte Entenbrust auf buntem Gemüsebett
mit Brezenknödel

Schokoladenparfait
Beschwipste Früchte



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Menüvorschläge

Preise pro Person

Menü 6

Kerbelsuppe

Knackige Salate mit Kartoffeldressing
und glasierten Schwammerl

Filetspitzen vom bayrischen Rind in einer
raffinierten Senfsoße, und
bunte Nudeln

Kleine Naschereien

34,00 €

Menü 7

Salat Mimosa

Kraftbrühe Mille Fanti

Geschnetzeltes aus der Kalbsnuss mit
Champignons, Marktgemüse
und Kartoffelkrapfen

Getränktes Savarin mit Salpicon
von exotischen Früchten und Eiscreme

38,00 €

Menü 8

Steinpilzconsommé
Hirschbraten in Wacholderrahmsoße
mit gedämpftem Rosenkohl und
Festtagsknödel

Gebackene Früchtekücherl
mit Bourbon – Vanilleeis

31,00 €

Menü 9

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen
Kalbsleber mit
Kartoffelstampf und gebackenen Zwiebeln

Schlotfeger mit geeisten Beeren

€ 30,00 €

Menü 10

Oberpfälzer Festtagssuppe
Grießnockerl, Pfannkuchen, Brätnockerl

Portion Hafermastgans
mit Blaukraut, Festtagsknödel und gefülltem
Bratapfel

Zitroneneis mit Weichseln

29,00 €

Menü 11

Kräftige Rindssuppe
mit Butterklößchen

Ragout vom Kalb mit kräftiger Weißweinsauce,
glasiertes Marktgemüse

Mohr im Hemd mit Vanilleeis
und beschwipsten Kirschen

28,00 €



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Buffetvorschläge / Frühjahr

Preise pro Person

Buffet 1	Buffet 2	Buffet 3
Kalte Vorspeisen Honigmelone mit Schinken Schaumbrot von der Bachforelle Fischterrinen mit Lachs, Zitronenrösler, Gurkentortellet und Shrimps Gemüseterrine mit Joghurt Knackig frische Salate mit diversen Soßen	Kalte Vorspeisen Geräuchertes Forellenfilet Hausgebeizter Graved Lachs Riesengarnelen Variationen vom Geflügel Knackige Salate mit Balsamico - Dressing	Kalte Vorspeisen Terrine von Mittelmeerfischen, Toskanische Räucherfischauswahl Eingelegte Antipasti (Tomate, Zucchini, Aubergine, Schafskäse, Oliven, Champignons) Weißbrot und Olivenbrot
Hauptgerichte Glasierter Schweinerücken Gefüllte Maispoularde Bratensoße, Geflügelrahmsoße Rahmchampignons Reibeknodel, Eierspätzle, frisches Marktgemüse	Hauptgerichte Saftiger Spießbraten Feuriges Rindergeschnetzeltes Schweinefilet, Sherrysoße, Bratensoße Eierspätzle, Festtagsknodel und Smyrnareis buntes Saisongemüse	Hauptgerichte "Saltimbocca alla Romana" mit Parmaschinken und Salbei gefüllte Schweinerücken Rotweinsoße Putenbrust " Sicilia " auf fruchtiger Tomatensoße Rigatoni und Pilzrisotto
Dessert & Käse Vanillecreme mit Fruchtmark Hausgemachter Strudel Auswahl von bayrischem Käse mit Trauben und Regensburger Brotschmankerl	Dessert & Käse Weißes Schokoladenmousse Exotische Früchte-Naschereien Ausgewählte Käsesorten mit Regensburger Brotschmankerl	Dessert Tiramisu Frischer Obstsalat mit Grappa
31,90 €	36,90 €	34,00 €

Mindestbestellmenge pro Buffet sind 25 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Buffetvorschläge / Sommer

Preise pro Person

Buffet 1

Aufgeschlagenes
Kräutersüppchen

Kalte Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella

Italienische Antipasti
(Balsamicozwiebeln, gefüllte
Papriani, marinierte Champignons,
gebratene Zucchini)

Knackige Salate mit Balsamico-
Dressing

Hauptgerichte

Zanderfilet vom Grill mit
Blattspinat und Pariser Kartoffeln

Spanferkelbraten
Kraut und Brezenknödel
Biersoße

Dessert & Käse

Waldbeergelee mit Vanillesoße

Auswahl von bayerischem Käse
mit Trauben mit Regensburger
Brotschmankerl

Buffet 2

Fruchtiges Tomatensüppchen
mit Gin-Sahne

Kalte Vorspeisen

Schinkenröllchen mit Spargel

Italienische Antipasti
(Balsamicozwiebeln, gefüllte
Papriani, marinierte
Champignons, gebratene
Zucchini)

Knackige Salate mit
Balsamico- Dressing

Hauptgerichte

Filet vom Kanadischen
Silberlachs
bunte Nudeln, Weißweinsauce

Lendensteak Tessiner Art mit
Schinken und Käse überbacken
knackiges Marktgemüse
Kartoffelrösti, Sherrysoße

Dessert & Käse

Leichte Buttermilchterrinen mit
pikanten Honig-Orangen

Ausgewählte Käsesorten
Regensburger Brotschmankerl

Buffet 3

Gazpacho Andaluz

Kalte Vorspeisen

Terrine von Lachs und Zander
Toskanische
Räucherfischauswahl
milde Meerrettichcreme

Tomaten mit Büffel-Mozzarella
Balsamico und Olivenöl

Italienische Antipasti
(Balsamicozwiebeln, gefüllte
Papriani, marinierte
Champignons, gebratene
Zucchini)

Knackige Salate mit
Balsamico - Dressing

Hauptgerichte

Schweinefilet Mailänder Art in
Parmesan- Eihülle gebacken auf
Tomatenspaghetti

Gefüllte Zucchini mit
Paprikagemüse und Kräuterreis

Dessert

Weißes Kaffeemousse mit
Salpicon von frischen Früchten

Mindestbestellmenge pro Buffet sind 25 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Buffetvorschläge / Herbst

Preise pro Person

Buffet 1

Kalte Vorspeisen
Rauchlachsmousse

Gurken-Shrimps Tortelette
Meerrettichschaum

Badische Terrine mit Speck

Wildpastete von Hase und Reh,
Cumberlandsoße,
Dunstapfel und Waldorfsalat

Knackige Salate
mit Balsamico- Dressing

Hauptgerichte
Gefüllte Putenbrust
Spanferkelrollbraten
Bratensoße, Geflügelrahmsoße
Reibeknödel, Eierspätzle,
frisches Marktgemüse

Dessert & Käse
Bayrische Creme mit
Weichselragout

Hausgemachter Strudel

Auswahl von bayerischem Käse
mit Trauben und
Regensburger Brotschmankerl

Buffet 2

Kalte Vorspeisen
Schottischer Rauchlachs
Kaisergranat vom Grill
Hirschpastete mit Nüssen
Variationen vom Geflügel,
Senf-Dillsoße, Preiselbeerschaum

Knackige Salate
mit Balsamico- Dressing

Hauptgerichte
Schweinerücken mit Pflaumen
und Armagnacsoße,
Rehragout Waidmann`s Art
Eierspätzle, Festtagsknödel
buntes Saisongemüse

Dessert & Käse
Schokoladenmousse
Exotische Früchte-Naschereien
Ausgewählte Käsesorte mit
Regensburger Brotschmankerl

Buffet 3

Kalte Vorspeisen
Sülze von Waldpilzen,
Karotten-Pumpernickel
Zander-Lachs-Terrine

Knackige Salate
mit Balsamico- Dressing

Hauptgerichte
Schwammerlbraten mit
Rosenkohl und
Brezknödel

Bouef la Mode mit
Kartoffeln und
Wurzelgemüse

Dessert & Käse
Panna Cotta mit
Himbeermark
Frischer Obstsalat mit
Grappa

Ausgewählte Käsesorten
mit Regensburger
Brotschmankerl

Mindestbestellmenge pro Buffet sind 25 Portionen.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Buffetvorschläge / Winter

Buffet 1

Vorspeisen

Cremesuppe von Strauchtomaten
mit Gin

Südtiroler Rauchschenken
Mediterraner Nudelsalat mit
Gemüse
Griechischer Hirtensalat mit
Fetakäse

Hauptgerichte

Lasagne von Silberlachs und
Blattspinat

Geschnetztes von der Pute

Gebratene Lendchen vom Schwein

Gemüse der Provence
Brokkoli in Mandelbutter
Eierspätzle und Langkornwildreis

Salate & Beilagen

Gesalzene Butter, Oliven, knackige
Blattsalate, Joghurtdressing,
Kräutervinaigrette, Mozzarella und
Tomaten, Kartoffelrucolasalat,
Partybrötchen, Bauernbrot,
Vollkornbrot

Dessert & Käse

Schokoladenmousse
Obstsalat von frischen Früchten
Terrine von Joghurt und
Waldbeeren, Vanillesoße

Buffet 2

Vorspeisen

Feurige ungarische Gulaschsuppe

Graved Lachs, geräucherte
Bachforelle
Eingelegte Arischocken und
sonnengetrocknete Tomaten
Südtiroler Rauchspeck

Hauptgerichte

Rücken vom Porcinus mit Pesto-
Ricotta-Füllung in Tomaten-Oliven-
Sugo

Geschnetztes aus der Kalbsnuss in
Champignonrahm

Filet vom Sandbarsch in exotischer
Curry-Kokos-Sauce

Gemüselasagne mit Gemüse vom
Markt
Feines Möhren-und Brokkoligemüse
mit Mandelbutter
Salzkartoffeln, Langkornreis und
italienischer Pasta

Salate & Beilagen

frische Blattsalate
Reissalat mit Hähnchenbrust, Ananas
und Pfirsich,
Grasbrunner Kartoffelsalat,
Penne-Rucolasalat,
Pate de Tonno
(Thunfischauflage)
Partybrötchen, Vollkornbrot,
Olivenbrot

Dessert & Käse

Obstsalat von frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesoße
Duett von Schokoladenmousse
Terrine von Joghurt und Waldbeeren

Buffet 3

Vorspeisen

Italienische Minestrone

mit Preiselbeerbirnen
Terrine von Räucherfisch
mit eleganter
Räucherfischauswahl

Hauptgerichte

Gefüllte Jungschweinröllchen
mit pikanter Farce und Gemüse

Geschnetzte Putenbrust mit
provençalischem Gemüse

Gefüllte Minipaprika mit
Couscous, kleinem Gemüse und
Ricotta

Eierspätzle, Langkornwildreis,
Vichykarotten

Salate & Beilagen

Knackig Blattsalate, gemischte
Antipasti, Partybrötchen,
gesalzene Butter, Omas
Kartoffelsalat

Dessert & Käse

Marquis des Mousse au Chocolat
Pyramide
Heidelbeermousse auf Aprikose
und Biskuit
Törtchen von Passionsfrüchten
mit Himbeermousse
Mille-feuilles von Passionsfrucht
und Schokoladen
Sauerrahm und Himbeerterrine

Mindestbestellmenge pro Buffet sind 25 Portionen



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Leihgeschirr und Inventar

Preise pro Stück.

Geschirr & Besteck	Stückpreis	Menge
Speiseteller 25,5 cm	0,30 €	
Speiseteller 28,0 cm	0,30 €	
Fischteller 35,0x25,5 cm	0,30 €	
Dessertteller 20,0 cm	0,30 €	
Platzteller 31,0 cm	0,50 €	
Suppentasse	0,30 €	
Kaffeetasse	0,30 €	
Kaffeehaferl	0,30 €	
Espressotasse	0,30 €	
Untertasse	0,30 €	
Dessertschale	0,30 €	
Salatschale flach	0,30 €	
Salatschale groß	0,30 €	
Weißwurstschüssel	0,40 €	
Messer	0,30 €	
Gabel	0,30 €	
Löffel	0,30 €	
Kaffeelöffel	0,30 €	
Kuchengabel	0,30 €	
Espressolöffel	0,30 €	
Schaum-/Schöpfkelle	3,00 €	
Schneidebrett	5,00 €	
Messerkoffer	25,00 €	

Gläser	Stückpreis	Menge
Weißweinglas 0,2 l	0,20 €	
Rotweinglas 0,2 l	0,20 €	
Sektglas 0,1 l	0,20 €	
Wasserglas Stiel 0,2 l	0,20 €	
Weizenglas 0,5	0,20 €	
Bierkrug 0,5 l	0,20 €	
Bierseidel 0,25 l	0,20 €	
Römerglas 0,1 l	0,20 €	

Tische & Stühle	Stückpreis	Menge
Gartenstuhl	8,00 €	
Gartentisch	12,00 €	
Bistrotisch Ø 80 cm	8,00 €	
Bistrostuhl	8,00 €	
Stehtisch Ø 80 cm	18,00 €	
Runder Tisch Ø 160 cm	25,00 €	
Bankettisch 120 x 70 cm	15,00 €	
Bankettstuhl stapelbar	8,00 €	
Biertisch 220 x 50 cm	8,00 €	
Bierbank 220 x 25 cm	4,00 €	
Konferenzstuhl, Leder	20,00 €	
Kinderstuhl	5,00 €	

Behältnisse	Stückpreis	Menge
1/1 GN-Einsatz, 100 mm	5,00 €	
1/1 GN-Einsatz, 200mm	5,00 €	
1/2 GN-Einsatz, 100 mm	5,00 €	
1/2 GN-Einsatz, 200 mm	5,00 €	
1/3 GN-Einsatz, 100 mm	5,00 €	
1/3 GN-Einsatz, 200 mm	5,00 €	
Tischrechaud	10,00 €	
Gaskocher, klein	30,00 €	
Fahrbares Wasserbad	100,00 €	
Thermobehälter	40,00 €	
Tellerwärmer 100er	100,00 €	
Tellerstapler 84er	100,00 €	
Mikrowelle 1800W	50,00 €	
Kühlschrank	30,00 €	
Salamander	50,00 €	
Wärmerbrücke	30,00 €	
Chafing dish	15,00 €	



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Buffetplatten & Spiegel	Stückpreis	Menge
Achteck stapelbar	10,00 €	
Dreieck stapelbar	7,00 €	
Rechteck stapelbar	10,00 €	
Einfach stapelbar	7,00 €	

Sonstiges Inventar	Stückpreis	Menge
Sonnenschirm	Auf Anfrage	
Pavillon	Auf Anfrage	
Gartenzaun	Auf Anfrage	
Rutschbahn	Auf Anfrage	
Kaffeemaschine	Auf Anfrage	
Partyzelt	Auf Anfrage	
Kuchenvitrine	50,00 €	
Salat-Theke	100,00 €	
Servierwagen	30,00 €	
Anhänger	Auf Anfrage	
Gerüst , Höhe 6,0 m	200,00 €	
Hubwagen, 2500 kg	50,00 €	
Dampfstrahler	80,00 €	

Tischwäsche inkl. Reinigung	Stückpreis	Menge
weiß 130 x 130 cm	8,00 €	
weiß 130 x 190 cm	8,50 €	
weiß 130 x 280cm	5,00 €	
Deckserviette 80 x 80 cm	4,50 €	
Dekostoff	Auf Anfrage	
Bistroschürze	5,00 €	

Zusätzliche Informationen & Dienstleistungen	
Servicepersonal	Preis auf Anfrage
Anlieferung / Abholung Innerhalb der Stadt bei einem Warenwert bis zu 500,00 €	19,00 € pro Fahrt
Anlieferung / Abholung Innerhalb der Stadt bei einem Warenwert über 500,00	Kostenfrei 00,00 €
Anlieferung / Abholung außerhalb Regensburg	Zusätzlich 1,50 € pro gefahrenen Kilometer

Wir haben für Sie diese Seiten zusammengestellt, die hoffentlich keine Wünsche offen lassen und alle Punkte aufgeführt, mit denen Sie sich, bevor wir zur Detailplanung kommen, auseinander setzen sollten. Stellen Sie sich aus unseren Dienstleistungen ein Angebot für Ihre Feierlichkeit zusammen. Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre persönlichen Wünsche individuell ein.
Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Kolpinghaus Team



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen Partyservice

Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschneidung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behält sich der das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

Auftragsannahme bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Caterer, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinaus gehende Bestellungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material werden nach dem Listenpreis gesondert berechnet.

Reklamation

offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Lebens- und Genussmittel, die vom Auftraggeber falsch bestellt wurden, sind vom Umtausch ausgeschlossen. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach der Entdeckung, mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt der Caterer.

Zahlung

Unsere Lieferungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 14 Tagen ab Zustellung der Rechnung zahlbar, soweit nichts anderes vereinbart ist. Bei allen Aufträgen behält sich der, das Eigentumsrecht der gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

Preise für Lieferung

Lieferung im Stadtgebiet Regensburg.

- ab einem Warenwert von € 500,00 kostenfreie Anlieferung in Regensburg.
- bis zu einem Warenwert von € 500,00 Liefergebühren von € 19,00 pro Lieferungen bzw. Abholung außerhalb Regensburgs pro gefahrenen Kilometer: € 1,50

Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Eigenverschulden des Auftraggebers werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

Stornierung

Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Kolpinghaus Regensburg berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speiseumsatzes. Die Berechnung des Speisen- und Getränkeumsatzes erfolgt nach der Formel Menüpreis x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Menü/Buffer des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangeboten zugrunde gelegt.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg

Schriftform

abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, soweit der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile Regensburg. Mit ihrer Unterschrift werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

Leihservice & Technik

Gemietete Artikel in Racks und Boxen (zuzüglich Einlagen) sind Eigentum der Kolpinghaus Betriebs GmbH. Der Mietpreis gilt ab Lager Kolpinghaus Regensburg. Bei Lieferung bzw. Abholung gehen die Transportkosten zu Lasten des Kunden. Die Transportkosten beinhalten nicht den Auf- und Abbau sowie das Vertragen und Einsammeln der gemieteten Gegenstände. Diese Leistungen übernehmen wir gerne gegen gesonderte Berechnung. Der Gesamtrechnungsbetrag ist bei Übernahme der Ware fällig. Bitte ermitteln Sie Ihren Bedarf im Voraus so genau wie möglich, da Sie für alle ausgeliehenen Artikel bezahlen, auch wenn diese im Nachhinein nicht benötigt werden. Soweit keine schriftliche Vereinbarung besteht, wird die Mietgebühr für einen Werktag berechnet. Gibt der Kunde die gemieteten Artikel nicht termingerecht innerhalb der Öffnungszeiten zurück, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zum Tag der Rückgabe. Es wird jeweils die Gebühr in voller Höhe für jede angefangene Mieteinheit berechnet. Der Verleiher behält sich vor, vom Kunden eine Depotgebühr bei der Übergabe zu verlangen. Diese Gebühr wird bei Rückgabe der Ware und nach Warenkontrolle vergütet. Der Mieter verpflichtet sich, die Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen, auch an Transportbehältern, gehen zu Lasten des Mieters in Höhe des Wiederbeschaffungs- oder Reparaturpreises. Für nicht gesäuberte Gegenstände wird eine Reinigungsgebühr von 0,20 Euro je Teil berechnet. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Regensburg.

Die angegebenen Preise gelten ab Lager Kolpinghaus Regensburg bei gespülter, sauberer Rückgabe und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. 19 %.

Anlieferung: Gerne liefern wir Ihnen auch die gewünschten Gegenstände zum gewünschten Zeitpunkt, oder holen diese wieder ab.

Im Stadtgebiet liefern wir ab € 500.00 frei Haus.

Unter € 500 berechnen wir € 19,00 innerhalb des Stadtgebiets für die Anlieferung und € 19,00 innerhalb des Stadtgebiets für die Abholung.

Außerhalb Regensburg werden 1,50 € pro gefahrenen Kilometer berechnet.

Rechnungslegung: Die Bezahlung der Rechnung erfolgt innerhalb 10 Tagen nach Rechnungserhalt.

Stand: Januar 2022

Alle vorherigen Preise verlieren somit Ihre Gültigkeit. Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise nur Richtlinien sind und nicht verbindlich. Erst 4 Wochen vor der entsprechenden Veranstaltung könne diese verbindlich vereinbart werden.



Kongress- & Kulturzentrum

Kolpinghaus St. Erhard Regensburg



Herzlichen Dank lieber Gast,

 Ihr Besuch fördert unsere Jugend

mit Ihrem Besuch und dem damit verbundenen Verzehr, unterstützen Sie junge Menschen dabei, ein Zuhause in der Fremde zu haben. Fern vom Elternhaus und der Heimat eine Ausbildung zu machen, zu lernen auf eigenen Beinen zu stehen und die Zukunft unserer Gesellschaft zu gestalten.

Mit über 10 % der erwirtschafteten Erträge
aus Dienstleistung und Verzehr in unserem Kolpinghaus ermöglichen Sie uns, dass ...

- wir für 90 junge Menschen das Zuhause in der Fremde sein können.
- wir junge Menschen motivieren und Ihnen helfen können, sich entsprechend ihren Begabungen zu entwickeln.
- wir junge Menschen bei dem Aufbau und der Erweiterung ihrer beruflichen und persönlichen Existenz fördern können.
- wir benachteiligte junge Menschen stärken, in Umbruchsituationen unterstützen und Ihnen Werte und Bildung vermitteln können.
- wir junge Menschen befähigen, Verantwortung für sich und die Gesellschaft zu übernehmen.



Im JugendWohnen Kolpinghaus St. Erhard e.V.

finden junge Menschen - im Alter von 16 bis 27 Jahren - während ihrer Ausbildung oder ihrer sonstigen beruflichen Weiterbildung eine Unterkunft mit Verpflegung, sozialpädagogische Begleitung und vielfältige Freizeitmöglichkeiten.

Menschen unterschiedlicher Nationalitäten, Religionen, Konfessionen und Weltanschauungen finden beim Jugendwohnen im Kolpinghaus Regensburg einen kostengünstigen Wohnraum im Herzen der Stadt.