

de Luna y Sol

ESTRELLA

CATERING

Außer Haus Tapas & Buffets

Für jeden Anlass

Wir liefern Ihnen ein
Rundum-Sorglos-Catering,
liebervoll zusammengestellt,
nach Ihren persönlichen
Wünschen und Vorstellungen,
passgenau abgestimmt zu
Anlass und Größenordnung
Ihrer Feier.
Auf Wunsch inkl. Geschirr,
Equipment & Service

Kontakt

Estrella Catering
Louisenstr. 114
61348 Bad Homburg

info@estrella-catering.de

t: 06172 171617

Locations

Wo man mit uns feiern kann



Ob im Büro, zu Hause, im
Vereinsheim oder Garten-
wir beliefern sie überall
hin. Sofern Sie noch auf
der Suche nach einem
passenden Ort für Ihre
Feier sind, haben wir
verschiedene Locations
für Sie in petto.
Gerne helfen wir hier
weiter.

ESTRELLA
CATERING



Equipmentliste & Personal

Sollten Sie für Ihre Feier Geschirr, Besteck,
Biertische, Stehtische, Bänke, Gläser etc benötigen,
so lässt sich das problemlos bei uns dazu bestellen:

Geschirr

Gabel, Messer, Löffel, Dessertlöffel, Dessertgabel
Vorspeisenteller
Hauptspeisenteller
Tapas-Schälchen (Cazuela)
Trinkglas
Wasserglas 0,3L, Softdrink 0,3L, Bierglas 0,5L, Äppelerglas 0,5L
Weinglas / Sektglas
Rechaud mit Vorlegern und Brennpaste

Stück-
preis
€ 0,25
€ 1,-
€ 1,25
€ 1,-
€ 1,-
€ 1,5
€ 18,-

Tische und Bänke

Stehtisch rund 90cm
Bierbank mit 2 Bänken
Tischdecke groß
Tischdecke klein

€ 18,-
€ 28,-
€ 9,-
€ 5,-

Personal

(Lieferung / Aufbau / Abbau / Service / Bar)

Tag- und Spätschicht (09-0 Uhr)
Nachtschicht (0-05 Uhr)
Feiertag/Sonntag
Kilometerpauschale pro km

Pro
Stunde
€ 28,-
€ 38,-
€ 48,-
€ 0,9

Preise verstehen sich netto zzgl. der gesetzlichen MwSt von 19%.

Paella Live Cooking

Wir kommen mit einer großen
Pfanne und einem speziellen
Paella-Grill zu Ihnen und
bereiten vor den Augen ihrer
Gäste eine Paella ganz nach
Ihren Wünschen zu. Ob nach Art
des Hauses, vegetarisch, nur
mit Fisch oder Fleisch oder
nach persönlichem Wunsch - wir
kochen, sie genießen!



Business Lunch

Passend für Tagung & Meeting

Belegte Brötchen
Tapas & Salate in Gläschen
Bowls
Kuchen und Süßes
Obst und Gemüsesticks
Kaffee, Tee & Getränke

ab € 17,9 pro Person
inkl. 19% MwSt

Wir erstellen ihnen ihr
persönliches Arrangement!



Buffet Bilbao

Vorspeisen

- Hausgemachte Alioli
- Gemischte Oliven
- Frischkäse-Thunfischcreme mit roten Zwiebeln
- Datteln im Speck
- Gemischtes Baguette

Hauptspeisen

- Duroc-Schweinelendchen in Sherrysahne-Sauce
- Hühnchenbrustfilet in Orangen-Chili-Sauce
- Albóndigas Hackfleischbällchen in pikanter Tomaten-Sauce
- Hausgemachte Paella
- Gegrillte Gemüsesorten fein gewürzt
- Artischockengemüse mit Rucola, Tomaten & Feta
- Kroketten mit Tetillakäse
- Spinat-Tortilla
- Rosmarinkartoffeln
- Basmatireis

Dessert

€ 35,9 pro Person inkl. 19% MwSt

- Crema Catalana
- Churros mit Schokoladensauce

Buffet Valencia

Vorspeisen

- Hausgemachte Alioli
- Gemischte Oliven
- Frischkäse-Thunfischcreme mit roten Zwiebeln
- Serranoschinken hauchdünn geschnittener Serrano mit Cantaloupe-Melone
- Manchegokäse mit Trauben und Nüssen
- Rote-Bete-Sellerie-Salat mit Feta, Walnüssen & Rucola
- Baskischer Bauernsalat mit Feta
- Gemischtes Baguette

Hauptspeisen

- Rinderfilettröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotwein-Sauce
- Hühnchenbrustfilet in leicht pikanter Zitronen-Chili-Sauce
- Gambas PilPil mit Schalotten, Tomaten, Peter-silie & Chili-Knoblauchöl
- Lachsfiletspieße im Sesammantel auf asiatischem Spinatgemüse
- Gegrillte Gemüsesorten fein gewürzt
- Parmesan gratinierter Brokkoli
- Datteln im Speck
- Paprika-Kartoffel-Tortilla
- Basmatireis
- Kartoffelgratin

Dessert

€ 45,9 pro Person inkl. 19% MwSt

- Luftiges Schokoladenmousse an Bourbon-Vanillesauce
- Crema Catalana
- Frischer Obstsalat mit Nüssen

Buffet Barcelona

Vorspeisen

- Hausgemachte Alioli mit gemischten Brotsorten
- Gemischte Oliven
- Kichererbsenmus mit Sesam und Minze
- Hausgemachtes Zucchini-mus mit Walnusskernen
- Melonen-Mango-Salat mit Peta & Minze
- Andalusischer Thunfisch-Salat mit Paprika & Ei
- Cous-Cous de la casa mit Pfirsichen, Koriander und Pinienkernen
- Spanische Vorspeisenplatte Serranoschinken, Chorizo, Salchichon, Jamón
- Manchegokäse mit Trauben und Nüssen
- Gazpacho Andaluz
- Lachstartar mit Avocado, Sesam & Limette

Hauptspeisen

- Rinderfiletgeschnetzeltes in Grüner-Pfeffer-Sauce
- Spanferkel-Empanadas
- Hühnchenbrustfilet in Honig-Senf-Sauce
- Chorizo in Honig-Rotweinsauce
- Calamares a la romana & Frittierte Sardellen
- Garnelen in Mango-Ingwer-Sauce
- Spinatkroketten
- Auberginenschiff mit Gemüsefüllung & Feta
- Blumenkohl à la Catalana
- Champignons al Jerez
- Kartoffelgratin
- Süßkartoffelpommes

Dessert

€ 55,9 pro Person inkl. 19% MwSt

- Spanische Quarkspeise mit Mandeln und Honig
- Crema Catalana
- Spanische Mandeltarte mit Bourbon-Vanillesauce
- Frischer Obstsalat

Buffet Mallorca

Vorspeisen

- Serranoschinken auf Cantaloupe-Melone
- Trilogie an Pintxos mit Lomo, Salchichon & Manchego
- Datteln im Speck
- Gegrillte Chorizoscheibchen
- Sardellenfilets in Essig eingelegt
- Räucherlachs-Spinat-Frischkäse-Röllchen im Crêpeteig
- Shrimpscocktail mit Mango, Koriander und Cashew-Nüssen
- Yellowfin-Thunfischtartar Asiatico mit Avocado, Sesam & Sojasauce
- Ensalada russa Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, Mais & Ei
- Chicoree-Orangen-Salat mit Kräutersahne & Walnüssen

Hauptspeisen

- Simmentaler Roastbeefstreifen Rosa gebraten & tranchiert
- Hausgemachtes Lammragout
- Gambas in Mango-Ingwer-Sauce
- Hühnchenbrustfilet in cremiger Safran-Sauce
- Kaninchenfilet im Speck an Rosmarinjus
- Grillgemüse & Champignons al Jerez
- Spinatkroketten & Parmesanbrokkoli
- Hausgemachtes Duett an Tortillas
- Gemischtes Fingerfood Jalapenos, Chickenwings, Calamares, Empanadas
- Papas Arrugadas mit roter Mojo-Sauce
- Pommes Frites
- Patatas Bravas

Dessert

€ 65,9 pro Person inkl. 19% MwSt

- Schokoküchlein & Schokosoufflé
- Frittierte Milch mit Vanillesauce
- Churros mit Schokosauce
- Große Obstplatte
- Gemischtes Käsebrett mit Trauben & Sesambrezeln