

Hi Hallo Servus



WIR SIND

BANTSCHOW CATERING

AUS KLEESTADT



Mit Qualität, Genuss, Herz, Persönlichkeit und Power - schaffen wir Erlebnisse die in Erinnerung bleiben!

Tessali & Ben Bantschow
Geschäftsführer

Wir sind ein Familienunternehmen- Gestartet haben wir 2011 auf 21 m². Heute planen wir Event Caterings in ganz Deutschland und über die Landesgrenzen hinaus.

Unsere Mission - Wir möchten Sie und Ihre Gäste überraschen und begeistern! Kommen Sie mit

auf eine kulinarische Reise um die Welt - ob mit Fleisch, Vegetarisch oder Vegan! Wir lieben die moderne, internationale Küche und sind ständig auf der Suche nach neuen, innovativen Geschmacksexplosionen. Unsere Küchenchefs und EventmanagerInnen haben für

Sie sieben unterschiedliche Buffets mit Speisen zusammengestellt, die unsere Gäste in den vergangenen Jahren ganz besonders begeistert haben. Lassen Sie sich inspirieren und treten Sie mit uns in Kontakt - wir planen mit Ihnen Ihr individuelles Gesamtkonzept!



We Love Food. We Love People.

Wir haben Spaß bei der Arbeit - und ein Lächeln im Gesicht! Lassen Sie sich mitreißen von unserem kreativen, motivierten Team. Sie haben eine ausgefallene Idee? Wir können überall! Ob am Strand, in den Bergen oder auf dem Wasser - national und international - mit unserer langjährigen Erfahrung wird Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!

Catering/Eventplanung

Groß-Umstadt
T 06078 96 89 201
event@bantschow.de
www.bantschow.de

Unser Angebot

Brunch, Lunch, Buffet, Fingerfood, Private Catering, Exclusive Dining, Business Catering, Messe Catering, Weihnachtsfeiern, Hochzeitscatering, Event Catering, Corporate Catering, Dinner Varieté, Show Cooking

Moderne, internationale Küche
Fleisch, Fisch, Vegetarisch, Vegan +
Menükonzepte bei Lebensmittel-
unverträglichkeiten und Allergien



Klassisches Buffet

VORSPEISE

ANTIPASTI VARIATION

Beispielsweise Kalamataoliven, Parmaschinken, luftgetrocknete, getrüffelte Salami, Zitronenzucchini, gebratene Datteln im Speckmantel, geröstete Auberginen, Hibiskus-Masala-Gambas, Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse, Milchajoli, gegrillte, karamellierte Paprika, uvm.

BIO-BROT VARIATION

Von der Biobäckerei Hampel in Dieburg, die nach alten Traditionsrezepten backt, frei von Chemie und Zusatzstoffen

AVOCADO-RAUKE SALAT

Reife Avocados gewürfelt und mariniert in Zitrone und Olivenöl auf einem Rucolabett mit geschnittenen Kirschtomaten, gehobeltem Grana Padano, fein geschnittenen Zwiebeln und einer Marinade aus Olivenöl, Balsamico und Crema di Balsamico

HAUPTGANG

GEGRILLTES KARTOFFELGEMÜSE

Klestädter Kartoffeln mit frischen Kräutern, Meersalz, zusammen mit gegrilltem Gemüse, dazu ein frischer Kräuterschmand

FRISCHE LINGUINE (VOR ORT GEKOCHT)

Mit unserer cremigen Trüffelsoße, hausgemachtes 3-Kräuter-Pesto und Parmesan

AUF DER HAUT GEGRILLTER LACHS

Mariniert mit Zitrone und Rosmarin in einer Pernot-Rieslingrahmsoße mit Gemüsejulienne

RINDERHÜFTE

Vom Irischen Hereford Rind, saftig auf Niedertemperatur gegart

MEDITERRANER SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

In Olivenöl, mit Kalamataoliven, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern

MEERSALZ VARIATION

Eine Variation aus fünf Meersalzmischungen: klassisches Meersalz, Kakao-Rote-Pfefferbeeren, Fenchel-Senf, BBQ sowie Chili-Safran

TRÜFFELSPUMA

Ein luftiger Schaum aus Trüffel und Kalbsfond, eine perfekte Ergänzung zu unserem Fleisch

DESSERT

NEW ZEALAND CHEESECAKE IM GLAS

Mit Himbeer- und Mangomark



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-006
Kontrollnummer:
DE-HE-006-24317-B

www.bantschow.de

Grill Buffet

VORSPEISE

ANTIPASTI VARIATION

Beispielsweise Kalamataoliven, Parmaschinken, luftgetrocknete, getrüffelte Salami, Zitronenzucchini, gebratene Datteln im Speckmantel, geröstete Auberginen, Hibiskus-Masala-Gambas, Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse, Milchaioli, gegrillte, karamellisierte Paprika, uvm.

BIO-BROT VARIATION

Von der Biobäckerei Hampel in Dieburg, die nach alten Traditionsrezepten backt, frei von Chemie und Zusatzstoffen

HAUPTGANG

4 SALATE ZUR AUSWAHL

Vom klassischen Blattsalat bis hin zur Reisgranate

VOM GRILL

GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE

Mariniert mit frischen Kräutern und Olivenöl, dazu unser cremiger Kräuterschmand

WURST SELECTION

Caprese mit Mozzarella und getrockneten Tomaten, Afrika (pikant), Chili-Rindswurst und der grobe Klassiker

MAISPOULARDENBRUST JAMBALAYA

Eine in einer hauseigenen Jambalaya Gewürzmischung eingelegte, zarte, saftige Maispoulardenbrust, frisch vom Grill

RINDERHÜFTE

Vom Irischen Hereford Rind, saftig auf Niedertemperatur gegart

MEERSALZ VARIATION

Eine Variation aus fünf Meersalzmischungen: klassisches Meersalz, Kakao-Rote-Pfefferbeeren, Fenchel-Senf, BBQ sowie Chili-Safran

DIP STATION GRILL

Hausgemachte Dips zu feinen, gegrillten, Leckereien: Cap Ferrat Soße (Dogsauce), Pflaumencurrysoße, GUDE Bier BBQ Soße, Senf, Ketchup, Mayonnaise

DESSERT

MONIS HIMBEERDEATH IM GLAS

Mascarponecreme mit Kokos und Himbeeren. Nach dem Abfüllen frieren wir die Gläschen ein und servieren Ihnen die Himbeerdeaths eiskalt am Buffet

CRÈME BRÛLÉE IM GLAS

Frisch vor Ort karamellisiert

Fingerfood Buffet

LACHSTATAR AUF DEM FINGERFOOD-LÖFFEL

Tatar aus frischem, rohen, mit Soja, Ingwer und Wasabi mariniertem Lachsfilet

IBERICO »SEAR FRIED« AUF DEM FINGERFOOD-LÖFFEL

Scharf angebratener Iberico-Rücken mit asiatischen Nuancen und Misomayonnaise verfeinert

MANGO-GURKEN-SALAT À LA BEN IM GLAS

Mit Avocado, Cocktailltomaten und frischem Koriander

GUCOU IM GLAS

Couscoussalat mit frischen Frühlingszwiebeln und Minze, auf Gurken-Erdnuss-Schmand

BRUSCHETTA VARIATION

Hausgebackene Focacciabrot-scheiben, mit Olivenöl geröstet, wie Canapées belegt. z.B. Olivenpaté, Parmaschinken, Lachs-Meerrettich, Obatzda, Gorgonzola-Creme mit Walnuss, getrüffelte Salami, Dattel-Speck-Creme, Thunfischcreme, uvm.

LOLLI VARIATION

Verschieden marinierte und gegrillte Speisen auf Schaschlickspießen, z.B. Datteln im Speck, gegrillte Garnelen, gegrilltes Gemüse, Käse-Weintrauben-Spieße, uvm.

MEDITERRANER SCHAFSKÄSE AUF KARTOFFELGEMÜSE IM GLAS

Mediterraner Schafskäse aus dem Ofen, in Olivenöl mit Kalamataoliven, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern, auf gegrilltem Kartoffelgemüse, mit cremigem Kräuterschmand

PESTOFRIKADELLE AUF KARTOFFEL- GEMÜSE IM GLAS

Klassische Hackfleischmasse mit Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettich, verfeinert mit unserer hausgemachten 3-Kräuter-Pesto, auf gegrilltem Kartoffelgemüse, mit cremigem Kräuterschmand

DESSERT

OBSTSALAT IM GLAS

Variation aus saisonalen und exotischen Früchten, verfeinert mit frischer Minze

TONKABOHNEN CRÉME BRÛLÉE IM GLAS

Frisch vor Ort karamellisiert

Veggie und Vegan Buffet

VORSPEISE

BRUSCHETTA VARIATION

Resch geröstetes, hausgemachtes Foccacia mit griechischem Olivenöl, getoppt mit frischen Dips von roter Beete über Kräuternelishes bis zur Kichererbsen-Gemüsevariation

ZITRONENGRASSÜPPCHEN

Frisches, weißes Zitronengrassüppchen mit einem Hauch von Chili

HUMMUS VARIATION

Unsere 3 verschiedenen Hummus Variationen: Klassisch, gegrillte Paprika und Kräuter-Granatapfel, dazu hausgemachtes Naanbrot

MARINIERTE OLIVEN

Kalamata-Kräuter-Oliven

OKRASCHOTEN MIT ERDNÜSSEN

Leicht angebratene Okras mit einem frischen, süß-saurem Dressing aus Limettensaft, Erdnüssen, Sesamöl, Ahornsirup, frischem Koriander und gehackten Erdnüssen

BIO-BROT VARIATION

Von der Biobäckerei Hampel in Dieburg, die nach alten Traditionsrezepten backt, frei von Chemie und Zusatzstoffen

HAUPTGANG

ORIENTALISCHER MÖHREN-GRANAT-APFEL-SALAT

Würzig gegrillte Möhren, mariniert mit einem Dressing aus Granatapfelsirup, Kräutern, Walnüssen und frischen Granatapfelkernen. Getoppt mit knackiger Brunnenkresse und cremigem Schmand

MANGO-GURKEN-SALAT À LA BEN IM GLAS

Mit Avocado, Cocktailtomaten und frischem Koriander

FRUCHTIGES

OCHSENHERZTOMATEN-CARPACCIO

Mit einer Salsa aus frischen Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sherry Essig, Koriander und Olivenöl

GEGRILLTE KÜRBISSPALTEN

Mit Ginger-Tomatoes und crunchy Cashewnüssen, dazu ein frischer Limettenjoghurt auf Sojabasis, mit einem Hauch von Koriander und Kardamom

SÜSSKARTOFFEL-

AUBERGINEN-MOUSSAKA

Mit cremiger Cashew-Bechamel, gegrillten Auberginen, Süßkartoffeln & einer Füllung aus Tomaten-Kräuter-Tofu-Hack

CREMIGES PILZ RISOTTO

Unsere vegane Variante zum klassischen Risotto, zubereitet mit verschiedenen Pilzen der Saison

FALAFEL BALLS

Frisch vor Ort frittiert, mit cremiger Mandel-Kräutersoße, getoppt mit geröstetem Sesam

DESSERT

CASHEW COTTA MIT HIMBEERSPIEGEL

Unsere vegane Variante zum italienischen Klassiker. Nussig-frisch, einfach lecker!

VEGANES SCHOKOMOUSSE

Aus veganer Schokolade und cremigem Seidentofu. Getoppt mit Beerenkompott oder frischem Obst

Mediterran meets Rustiko

VORSPEISE

FRUCHTIGER, TOSKANISCHER TOMATENBROTSALAT

Mit Parmesanspänen, sizilianischem Olivenöl und Basilikum

MANGO-GURKEN-SALAT À LA BEN IM GLAS

Mit Avocado, Cocktailtomaten und frischem Koriander

MEDITERRANER SCHAFSKÄSECRUMBLE

Aus dem Ofen, in Olivenöl mit griechischen Kalamataoliven, Zwiebeln, frischen Tomaten und sizilianischen Kräutern

HAUPTGANG

GESCHMORTER BANTSCHATO

Geschmorter Rinderbraten mit frischen, mediterranen Kräutern in einer Merlotjus

GEGRILLTES KARTOFFELGEMÜSE

Geröstete Kartoffeln, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillter Fenchel, frischen Kräutern und Olivenöl

CREMIGER KRÄUTERSCHMAND

Mit Knoblauch und frischen Kräutern

FRISCHE LINGUINE

HAUSGEMACHTE 3-KRÄUTER-PESTO

Basilikum, Rucola & Blattpetersilie, verfeinert mit einer Nussmischung aus Pinienkernen, Cashewnüssen und Erdnuss, abgeschmeckt mit Knoblauch und geriebenem Parmesan

HASELNUSS-PESTO

Geröstete Haselnüsse, verfeinert mit Thymian, Parmesan, Olivenöl und Knoblauch

DESSERT

NEW ZEALAND CHEESECAKE IM GLAS

Mit Himbeer- und Mangomark



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-006
Kontrollnummer:
DE-HE-006-24317-B

www.bantschow.de

Alpenschmaus Buffet

VORSPEISE

OBATZTER

Ein lecker, cremiger Obatzter mit frischen Kräutern und Zwiebeln

RADI

Frisch aufgeschnittener Radi mit Salz

BREZN

Pur, als klassisch bayrische Butterbrezn oder auf Wunsch - Butter separat dazu

WINZERSALATE

Frischer Kraut-, Möhren- und Gurkensalat

BROTVARIATION

Von der Biobäckerei Hampel in Dieburg, die nach alten Traditionsrezepten backt, frei von Chemie und Zusatzstoffen

HAUPTGANG

SAFTIGE SCHNITZEL

Aus dem Schweinerücken, goldbraun paniert

GESCHMORTER BANTSCHATO

Geschmorter Rinderbraten mit frischen, mediterranen Kräutern in einer Merlotjus

BUTTERSPÄTZLE

Luftige Butterspätzle - die perfekte Beilage

SCHWAMMERLSOÛE

Leckere cremige Pilzsoße

KARTOFFELGRATIN

Klassisch, mit Martin und Karins Kleestädter Erdäpfeln

DESSERT

OBSTSALAT IM GLAS

Variation aus saisonalen und exotischen Früchten, verfeinert mit frischer Minze

STEFANS SCHOKOMOUSSE IM GLAS

Eine cremig, zarte Mousse au Chocolat, frisch aufgeschlagen

Israel meets Orient Buffet

VORSPEISE

ORIENTALISCHER MÖHREN-GRANAT- APFEL-SALAT

Würzig gegrillte Möhren, mariniert mit einem Dressing aus Granatapfelsirup, Kräutern, Walnüssen und frischen Granatapfelkernen. Getoppt mit knackiger Brunnenkresse und cremigem Schmand

BURRATA MIT GEGRILLTEN ROTEN TRAUBEN

Cremiger Burrata, eine Variante des Büffelmozzarellas mit einem sahnigen Kern, mit gegrillten Trauben, mariniert mit Balsilikum, Knoblauch, gerösteten Fenchelsamen, Sherryessig, Olivenöl und Pfeffer

APFEL-WASSERMELONEN-SALAT

Eine herzhaft-fruchtige Sommersalatvariante mit knackig-grünem Granny Smith und Wassermelone, mariniert mit frischem Koriander, Minze, Zitronengras, gerösteten Senfkörnern und Limette

SCHWARZER VENUS-REISSALAT

Mit Kokosnuss und frischer Mango, knackigen Zuckerschoten, fruchtigen Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln. Harmonisch abgerundet und mariniert mit einem Dressing aus Basilikum, Minze, Ingwer, Limettensaft und Erdnussöl

HUMMUS VARIATION

Unsere 3 verschiedenen Hummus Variationen: Klassisch, gegrillte Paprika und Kräuter-Granatapfel, dazu hausgemachtes Naanbrot

HAUPTGANG

OKRASCHOTEN MIT ERDNÜSSEN

Leicht angebratene Okras mit einem frischen, süß-saurem Dressing aus Limettensaft, Erdnüssen, Sesamöl, Ahornsirup, frischem Koriander und gehackten Erdnüssen

MARINierter ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse mariniert mit Orange, Thymian, Kräutern sowie Früchte- und Blüten-Masala

RINDERHÜFTE MIT KAKAOSALZ

Vom Irischen Hereford Rind, saftig auf Niedertemperatur gegart

DESSERT

ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE IM GLAS

Klassisch mit frischer Note, karamellisiert im Glas

Weitere **interessante Informationen**, finden Sie auf unserer Website: www.bantschow.de



Nutzen Sie unser **Online-Anfrageformular** und erhalten Sie zeitnah & unverbindlich Ihr individuelles Angebot von uns per E-Mail.
Unser Eventteam steht Ihnen bei Fragen auch gerne persönlich zur Verfügung!

Bantschow Catering GmbH
Bahnhofstraße 88
64823 Klein-Umstadt

Catering/Eventplanung

Groß-Umstadt
T 06078 96 89 201

event@bantschow.de
www.bantschow.de





🍴🍴
BANTSCHOW
FOOD. CATERING. EVENT.