

## **Toker Dönercatering Menüvorschläge 2019**

Herzlich Willkommen bei Toker Dönercatering, hier finden Sie eine Auswahl von Menüvorschlägen die wir anbieten. Die folgenden Menüs waren in den letzten Jahren am beliebtesten im Hause Toker Dönercatering. Natürlich können individuelle Wünsche dazu gebucht werden. Wenn Sie eine Speise nicht in der Speiseliste oder in den Menüvorschlägen finden, fragen Sie einfach nach und wir kümmern uns drum.

### **Organisation und Ablauf am Tag der Feier**

Wenn Ihre Feier durch einen Grillmeister begleitet wird, wird der Grillmeister meist 1,5-2 h vorher bei Ihnen auftauchen und das komplette Equipment bei Ihnen aufbauen. Die Grills sind hochprofessionell und werden mit Gas betrieben, daher ist kein Starkstrom notwendig. Je nach Personenanzahl werden mehrere Grills transportiert. Der Grillmeister fängt an den Dönerspieß zu grillen. Vor Essenszeit ist bereits 50% des Spießes aufgeschnitten, sodass der erste Andrang locker bewältigt wird. Der Grillmeister sorgt für den „WOW“ Effekt, wie sagt man so schön das Auge isst mit und „life cooking“ kommt immer gut an.

Auch Ohne Grillmeister sind Sie sehr gut bedient, denn geschmacklich bleibt alles gleich, mit unserem hochprofessionellem Equipment sorgen wir dafür das unsere Speisen warm und frisch bei Ihnen angeliefert werden. Diese werden kurz vorher gegrillt und zubereitet. Das Buffet wird bei Ihnen aufgebaut, damit alles fertig ist bevor die Gäste kommen. Dazu kommen wir in der Regel 30 – 60 Minuten früher.

### **Regional, Hausgemacht, frisch**

All unsere Speisen sind selbstgemacht unsere Gewürze verleihen den Speisen eine extra Note. So bleiben die Gerichte unverwechselbar in Erinnerung. Wir sind keine Fertigmüchen. Die Zutaten besorgen wir uns von regionalen Märkten. Im folgenden finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2019.

## Preise und Mehrwertsteuer

Alle aufgelisteten Preise sind in Netto. Die Mehrwertsteuer setzt sich entweder aus 7% oder 19% zusammen.

Bei einem **Catering** gehen wir von keinem Service vor Ort aus, es gibt kein Grillmeister der Ihr Abend begleitet.

Bei einem **Partyservice** gehen wir von einem Service vor Ort aus, wenn der Döner zum Beispiel bei Ihnen gegrillt wird

## Info

Die Menüvorschläge bleiben Vorschläge und dienen als Hilfe. Sie verschaffen einen Überblick über unsere Spezialitäten. Jedes Event ist individuell und nach Ihren Wünschen gerichtet. Wir bereiten Ihnen ein Individuelles Angebot vor. Wenn Sie Speisen vermissen, kontaktieren Sie uns wir versuchen jeden Wunsch zu erfüllen. Für Vorspeisen und Nachspeisen fragen Sie bitte nach. Von kalten Suppen im Becher bis zum türkischen Haselnusspudding bieten wir so einiges an.

### **1. Der beliebte Fladenbrötchenservice „ rustikal und locker“ Unsere Empfehlung ab 80 Personen**

#### **Beschreibung:**

Diese Variante hat eine lange Tradition, denn der erste Döner im Fladenbrötchen wurde in Berlin zubereitet. Wir behalten die Tradition nach Berliner Art bei und bringen dir diesen nach Hause. Hier können sich die Gäste Ihren eigenen Döner selber zusammenstellen. Noch nie gemacht? Dann wird's Zeit. Der hochleistungs- Panini Toaster steht breit und toastet Ihr Fladenbrötchen innerhalb von Sekunden knusprig auf, Sie nehmen sich eine traditionelle Dönertasche, packen Ihr knuspriges Fladenbrötchen rein und los geht's.

- Frisch gegrilltes Kebabfleisch mit speziellen Gewürzen verfeinert
- **NEU: frisch gegrilltes Gemüse in der Grillpfanne vor Ort für dein Gemüsekebab (nur mit Grillmeister vor Ort möglich) -Aufpreis-**

- Fladen vom Bäcker (wird extra für uns gebacken), bereits in der Mitte geschnitten
- Kebab Taschen und Panini Grill
- Tomaten und Gurkensalat
- Blattsalat mit Eisberg und Lolo Rosso mild
- Zwiebelsalat
- Hausgemachter Krautsalat
- mediterran Gemüse: Mais, Oliven schwarz und grün, Peperoni, Weißkäse
- **NEU: frische Zitronen fürs Topping -Aufpreis-**
- hausgemachte Saucen zwei zur Auswahl (Tsatsiki, Knoblauch, scharfe Sauce, Kräutersauce)

Personen	Preis p.P
80-120	9,90 €
121-200	8,90 €
201-350	7,90 €
351 - 450	6,90 €
451 – 1.000	5,90 €

## 2. Der Klassiker „auch für kleine Runden geeignet“

### Beschreibung:

Diese Variante unterscheidet sich zum Fladenbrötchenservice und ist für ein Catering mit Geschirrservice konzipiert. Sie haben ein Teller zu Verfügung und können sich so am Buffet bedienen. Die Beilagen werden mit unterschiedlichen Zutaten zubereitet, Sie können sich beispielsweise auch erst eine Vorspeise nehmen, bevor es zur Hauptspeise gehen kann.

- Frisch gegrilltes Kebabfleisch mit Toker Würzung
- Gemischter Brotkorb vom Bäcker (Wraps, Fladenbrötchen, Baguette, Tagesbrot)
- Rosmarinkartoffeln oder gegrillte Gemüsepfanne aus Paprika, Zucchini und Kartoffeln)
- Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien
- Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso mild und Rucola verfeinert mit Olivenöl

- Hausgemachter Krautsalat
- Zwiebelsalat
- Eingelegtes mediterran Gemüse: Mais, Oliven schwarz und grün, Peperoni, Weißkäse
- hausgemachte Saucen zwei zu Auswahl (Tsatsiki, French und Kräutersauce)
- Geschirrservice mit Teller, Besteck und Servietten (die Reinigung des Geschirrs übernehmen wir)

Personen	Preis p.P
25-40	13,90 €
41-60	12,90€
61-80	12,50 €
80 - 120	11,90 €
121 – 200	10,50 €
201 - 500	9,50 €

### **3. Der Klassiker mit BBQ Flair „für die, die etwas mehr Fleisch Auswahl haben wollen“**

#### **Beschreibung:**

Mit dieser Variante finden Sie für jeden Geschmack etwas. Für mehr Pepp sogen die BBQ Varianten mit den besten Gewürzen aus dem Orient. Die BBQ Speisen werden mit hausgemachten Marinade zubereitet.

- Frisch gegrilltes Kebabfleisch mit Toker Würzung
- Gegrillte Hähnchenspieße mit hausgemachter Marinade
- Gegrillte Adana in Köfteform – scharf gewürzt aus bestem Lammfleisch (sehr beliebt)
- Gemischter Brotkorb vom Bäcker (Wraps, Fladenbrötchen, Baguette, Tagesbrot)
- Rosmarinkartoffeln in Olivenöl angebraten oder gegrillte Gemüsepfanne aus Paprika, Zucchini und Kartoffeln)
- Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien
- Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso mild und Rucola verfeinert mit Olivenöl

- Hausgemachter Krautsalat
- Zwiebelsalat
- Eingelegtes mediterran Gemüse: Mais, Oliven schwarz und grün, Peperoni, Weißkäse
- hausgemachte Saucen zwei zu Auswahl (Tsatsiki, Knoblauch Kräutersauce, scharfe Sauce)
- Geschirrservice mit Teller, Besteck und Servietten (die Reinigung des Geschirrs übernehmen wir)

Personen	Preis p.P
25-40	16,90 €
41-60	15,90€
61-80	15,50 €
80 - 120	14,90 €
121 – 200	14,50 €
201 - 500	13,50 €

#### **4. Dönercatering trifft Falafelcatering „hier ist jeder glücklich, ganz besonders die Vegetarier“**

##### **Beschreibung:**

wie der Name schon sagt treffen sich hier zwei beliebte Speisen aufeinander, unser Dönerkebab auf die beliebteste vegetarische Variante mit hausgemachten Falafel mit bester Sesamsauce und Dürüm. Diese Variante ist nur mit Grillmeister vor Ort buchbar. Die Falafel werden vor Ort gebraten, ob Sie einen Grillmeister für das Dönergrillen wollen bleibt Ihnen überlassen.

- Frisch gegrilltes Kebabfleisch mit Toker Würzung
- Frisch zubereitete Falafel vor Ort
- Gemischter Brotkorb vom Bäcker (Wraps, Fladenbrötchen, Baguette, Tagesbrot)
- Panini Grill für krosse Backwaren
- Rosmarinkartoffeln oder gegrillte Gemüsepfanne aus Paprika, Zucchini und Kartoffeln)
- Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

- Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso mild und Rucola verfeinert mit Olivenöl
- Hausgemachter Krautsalat
- Zwiebelsalat
- Eingelegtes mediterran Gemüse: Mais, Oliven schwarz und grün, Peperoni, Weißkäse
- hausgemachte Saucen zwei zu Auswahl (Tsatsiki, Sesamsauce und Kräutersauce)
- Geschirrservice mit Teller, Besteck und Servietten (die Reinigung des Geschirrs übernehmen wir)

Personen	Preis p.P
25-40	15,90 €
41-60	14,50€
61-80	13,90 €
80 - 120	12,50 €
121 – 200	11,90 €
201 - 500	11,50 €

## 5. BBQ Party „Eine große Auswahl der besten BBQ Varianten“

### Beschreibung:

Diese Variante beinhaltet nur BBQ Speisen vom Grill, gegrillt durch den Grillmeister vor Ort.

- Mariniert gegrillte Hähnchensteak oder Hähnchenbrust
- Rinderbratwurst
- Gegrillte Hähnchenspieße mit hausgemachter Marinade
- Gegrillte Adana in Köfteform – scharf gewürzt aus bestem Lammfleisch (sehr beliebt)
- Gegrillte Köfte aus bestem Ochsenfleisch
- Gegrillte Gemüsespieße
- Gemischter Brotkorb vom Bäcker (Wraps, Fladenbrötchen, Baguette, Tagesbrot)
- Rosmarinkartoffeln in Olivenöl angebraten
- gegrillte Gemüsepfanne aus Paprika, Zucchini und Kartoffeln
- Hausgemachter Kartoffelpüree aus Kartoffeln vom Bauer

- Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien
- Hausgemachter Krautsalat
- Zwiebelsalat
- Eingelegtes mediterran Gemüse: Mais, Oliven schwarz und grün, Peperoni, Weißkäse
- hausgemachte Saucen (Tsatsiki, BBQ)
- Geschirrservice mit Teller, Besteck und Servietten (die Reinigung des Geschirrs übernehmen wir)

Personen	Preis p.P
25-40	17,90 €
41-60	17,50€
61-80	16,90 €
80 - 120	15,90 €
121 – 200	14,90 €
201 - 500	14,50 €

\*ab 120 Personen gibt es ein zusätzliches Dönergrillen vor Ort aufs Haus

**Auf Wunsch können folgende Speisen dazu gebucht werden:**

Antipasti Platte aus getrockneten Tomaten, eingelegten Olivensorten, gefüllte Paprikaschoten, Champignons, Lammkotletten, Lammspieße, Lammsteak, T-Bone Steak aus Ochsenfleisch, Falafel

**6. Rund um Sorglos Paket „hier ist wirklich alles drin“**

- Frisch gegrilltes Kebabfleisch mit Toker Würzung
- Mariniert gegrillte Hähnchensteak oder Hähnchenbrust
- Rinderbratwurst
- Gegrillte Hähnchenspieße mit hausgemachter Marinade
- Gegrillte Adana in Köfteform – scharf gewürzt aus bestem Lammfleisch (sehr beliebt)
- Gegrillte Köfte aus bestem Ochsenfleisch
- Gegrillte Gemüsespieße „veggie“
- Falafel vor Ort gebraten

- Gemischter Brotkorb vom Bäcker (Wraps, Fladenbrötchen, Baguette, Tagesbrot)
- Rosmarinkartoffeln in Olivenöl angebraten
- Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien
- Blattsalat
- Hausgemachter Krautsalat
- Zwiebelsalat
- Eingelegtes mediterran Gemüse: Mais, Oliven schwarz und grün, Peperoni, Weißkäse
- hausgemachte Saucen
- Geschirrservice mit Teller, Besteck und Servietten (die Reinigung des Geschirrs übernehmen wir)

**Auf Wunsch können folgende Speisen dazu gebucht werden:**

Antipasti Platte aus getrockneten Tomaten, eingelegten Olivensorten, gefüllte Paprikaschoten, Champignons, Lammkotletten, Lammspieße, Lammsteak, Hähnchensteak, T-Bone Steak aus Ochsenfleisch, Bulgur

▪

Personen	Preis p.P
25-40	21,90 €
41-60	19,90€
61-80	18,50 €
80 - 120	17,90 €
121 – 200	16,50 €
201 - 500	15,90 €

## 7. Betriebsfeier

Jede Betriebsfeier ist einzigartig und besteht aus Wünschen aller Mitarbeiter, daher haben wir keine Menüvorschläge. Kontaktieren Sie uns einfach, wir werden schnell einig.

## 8. Firmenfest, Sommerfest in Street Food Style

**Beschreibung:**



- Nachdem wir das Organisatorische per Telefon, Mail oder persönlich geklärt haben schauen wir uns die Gegebenheiten an
- Sie zeigen uns den Bereich der für uns zur Verfügung steht
- Wir geben Ihnen Bescheid welche Stromanschlüsse wir brauchen, die hochleistungs Grills werden mit Gas betrieben, deshalb ist kein Starkstrom notwendig

### **am Event Tag**

- wir kommen früh mit unserem Equipment zu Ihnen und bauen alles notwendige auf, dazu gehören Beispielsweise Pavillions, Grills, Tresen, Hochleistung Panini Toaster, mobiler Waschbecken etc.
- Die Grillmeister werden früh genug anfangen den Döner zu grillen und frisch abzuschneiden, damit der erste Andrang professionell bewältigt werden kann, so entstehen keine Langen Schlangen und Wartezeiten
- Das bereits geschnittene Fleisch wird in professionellen Chafis gelagert, sodass die frische und Wärme des Berliner Döners garantiert ist

### **Anfang des Events**

- Ihre ersten Mitarbeiter, Gäste, Familienangehörige werden am Stand bedient...
- Das Fladenbrötchen ist getoastet und die erste Portion Dönerfleisch ist bereits vom Grillmeister in das Fladenbrötchen eingelegt, die Servicekraft vor den Tresen belegt den Döner jetzt je nach Wunsch mit hausgemachten Salaten und Saucen und übergibt diese
- Dieser Prozess wiederholt sich am Eventtag sekundlich bis zum Ende des Events
  - Frisch gegrilltes Kebabfleisch mit speziellen Gewürzen verfeinert
  - **NEU: frisch gegrilltes Gemüse in der Grillpfanne vor Ort für dein Gemüsekebab (nur mit Grillmeister vor Ort möglich) -Aufpreis-**
  - Fladen vom Bäcker (wird extra für uns gebacken), bereits in der Mitte geschnitten
  - Kebab Taschen und Panini Grill
  - Tomaten und Gurkensalat

- Blattsalat mit Eisberg und Lolo Rosso mild
- Hausgemachter Krautsalat
- Zwiebelsalat
- mediterran Gemüse: Mais, Oliven schwarz und grün, Peperoni, Weißkäse
- **NEU: frische Zitronen fürs Topping -Aufpreis-**
- hausgemachte Saucen zwei zur Auswahl (Tsatsiki, Knoblauch, scharfe Sauce, Kräutersauce)

Bitte kontaktieren Sie uns damit wir die Einzelheiten Persönlich besprechen können. Damit die Anforderung nach Ihrem nächsten Event um weiten erfüllt werden können.