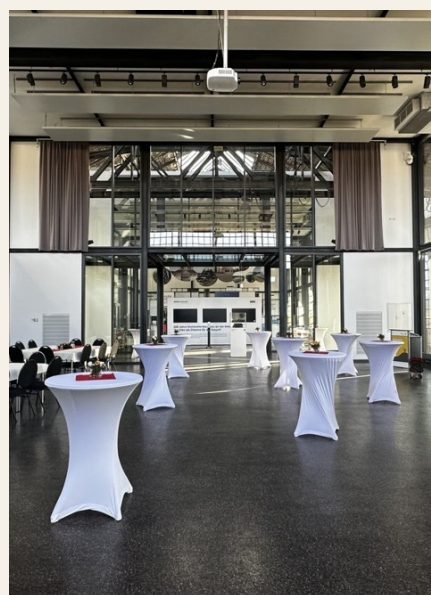


BUFFET KATALOG

Feiern. Genießen. Gemeinsam erleben.



BUFFETS · MIETARTIKEL · KOMPLETTE EVENTS

COLLET EVENTCATERING

06831 9616228 · info@collet-partyservice.de

PARTYSERVICE · EVENTS · CATERING · SEIT 1993

GÜLTIG AB 01.09.2026

WILLKOMMEN



MEHR ALS EIN BUFFET.

Wir schaffen den passenden Rahmen für Ihre Feier.

GENUSS UND EVENTLÖSUNGEN AUS EINER HAND.

Ob private Feier, Firmenveranstaltung oder Empfang: Wir bereiten Ihre Speisen frisch zu, liefern zuverlässig und unterstützen Sie auf Wunsch auch bei der kompletten Umsetzung Ihres Events - vom Buffetaufbau bis zur passenden Ausstattung.



KOMPLETTE EVENTS AUF WUNSCH

Pavillons, Stehtische, Tische, Hussen, Geschirr und weitere Mietartikel passend zu Anlass und Location.

Beratung: 06831 9616228

IM KATALOG

- 01** **Bewährte Buffetklassiker**
- 02** **Neue Buffetideen**
- 03** **Wunschbuffet-Baukasten**
- 04** **Belegte Schnittchen & Suppe**
- 05** **Mietartikel & komplette Events**

KALT & RUSTIKAL

Unkompliziert, herzlich und perfekt für gesellige Runden.

SCHINKENPLATTE

- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone
- Schweinelendenbraten
- Saftiger Römerbraten
- Putenbraten
- Kaminschinken

INKLUSIVE

- Verschiedene Dips
- Baguette

SCHNITZELPLATTE MIT HÄHNCHENTEILEN

- Kleine Partyschnitzel vom Schweinerücken
- Kleine Partyschnitzel aus der Pute
- Hackbällchen
- Hähnchenschenkel



PREIS PRO PERSON

ab 20 Personen

17,50 €

KALTE VARIATION

Eine abwechslungsreiche Auswahl für Empfang, Feier und lange Abende.

FISCHPLATTE

- Geräucherte Forellenfilets
- Norwegischer Premium-Räucherlachs
- Krabbencocktail
- Sahnemeerrettich

SCHINKENPLATTE

- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone
- Schweinelendenbraten
- Saftiger Römerbraten
- Putenbraten
- Kaminschinken

ANTIPASTI

- Artischockenherzen in Öl
- Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Kräutern
- Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse und Kräutern
- Getrocknete Tomaten
- Gegrillte Zucchini und Auberginen
- Gefüllte Peperoni mit Frischkäse

TOMATEN-MOZZARELLA

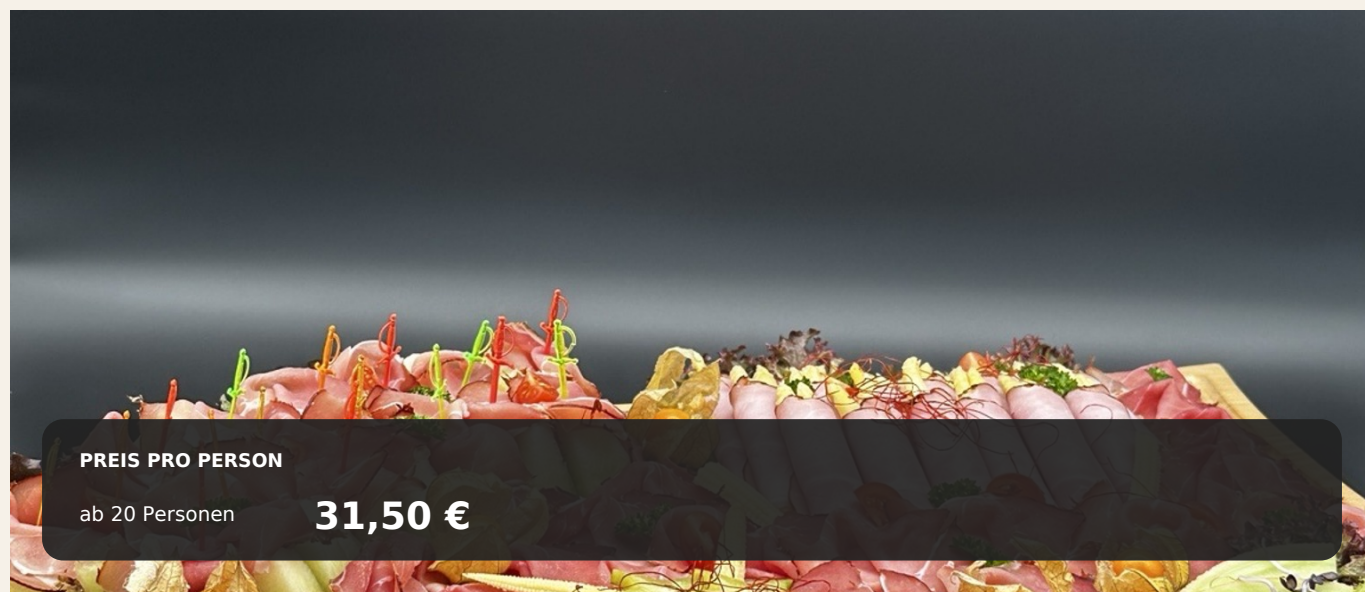
- Sonnengereifte Tomaten mit frischem Basilikum und Mozzarella

KÄSEPLATTE

- Reichhaltig sortiert und mit Obst garniert

INKLUSIVE

- Verschiedene Dips
- Baguette



RUSTIKALES KALT-WARMES BUFFET

Deftig, vielseitig und bei großen wie kleinen Feiern beliebt.

KALTE VORSPEISE

- Kleine Partyschnitzel vom Schweinerücken
- Kleine Partyschnitzel aus der Pute
- Hackbällchen
- Hähnchenschenkel

WÜSTCHENPLATTE

- Mini-Cabanossi
- Partywiener
- Mini-Rohesser

WARMER HAUPTGANG

- Prager Schinken - mild gesalzen und geräuchert im Bratensud
- Spießbraten in würziger Fleischsoße
- Hausgemachter Kartoffelsalat

INKLUSIVE

- Verschiedene Dips
- Baguette



KALT-WARMES BUFFET

Klassische Vorspeisen, ein warmer Hauptgang und ein süßer Abschluss.

FISCHPLATTE

- Geräucherte Forellenfilets
- Norwegischer Premium-Räucherlachs
- Krabbenscocktail
- Sahnemeerrettich

SCHINKENPLATTE

- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone
- Schweinelendenbraten
- Saftiger Römerbraten
- Putenbraten
- Kaminschinken

WARMER HAUPTGANG

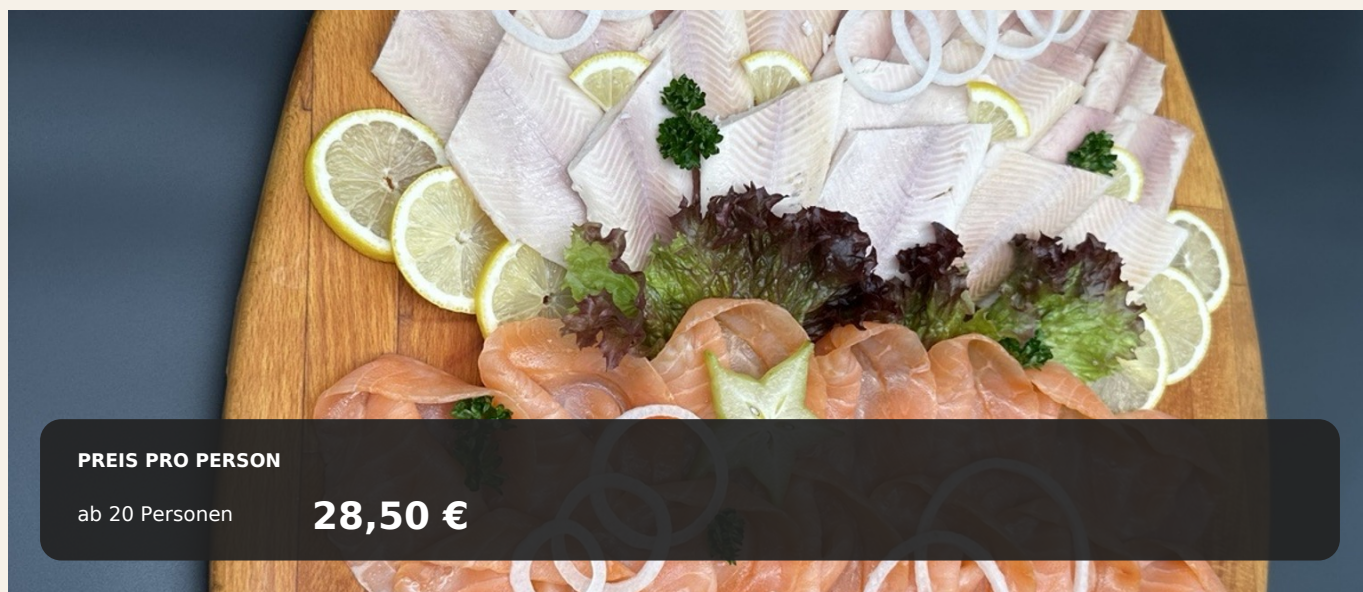
- Schweinemedallions in Rahmsoße mit frischen Champignons
- Butterspätzle
- Erbsen-Möhren-Gemüse
- Gemischter Blattsalat

DESSERT

- Mousse au Chocolat - im Glas portioniert

INKLUSIVE

- Verschiedene Dips
- Baguette



MIT WILD

Kräftige Aromen und feine Klassiker für ein besonderes Festessen.

HIRSCHBRATEN

- In dunkler Bratensoße
- Semmelknödel
- Apfelrotkohl

SCHWEINEMEDAILLONS

- In Rahmsoße mit frischen Champignons
- Butterspätzle
- Erbsen-Möhren-Gemüse
- Gemischter Blattsalat

DESSERT

- Käseplatte - reichhaltig sortiert und mit Obst garniert

INKLUSIVE

- Baguette



GEFLÜGEL & LAMM

Feine Fleischgerichte, stimmige Beilagen und ein eleganter Abschluss.

KALTE VORSPEISE

- Geräucherte Forellenfilets
- Norwegischer Premium-Räucherlachs
- Krabbencocktail
- Sahnemeerrettich

LAMMKEULE

- In feiner Bratensoße
- Rosmarinkartoffeln
- Prinzessbohnen mit Speckwürfeln

PUTENROULADEN

- Gefüllt mit Schinken und Käse in Rahmsoße
- Bandnudeln
- Erbsen-Möhren-Gemüse
- Gemischter Blattsalat

DESSERT

- Käseplatte - reichhaltig sortiert und mit Obst garniert

INKLUSIVE

- Baguette



GEFLÜGEL & SCHWEIN

Zwei Hauptgerichte, abwechslungsreiche Beilagen und Tiramisu.

KALTE VORSPEISE

- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone

PUTENPFANNE

- Mit Chinagemüse-Mix und Sahne
- Reis
- Gemischter Blattsalat

SCHWEINEMEDAILLONS

- In Rahmsoße mit frischen Champignons
- Kartoffelgratin mit Speck oder Lauch
- Erbsen-Möhren-Gemüse

DESSERT

- Tiramisu - im Glas portioniert

INKLUSIVE

- Baguette



PREIS PRO PERSON

ab 20 Personen

28,50 €

VIVA ITALIA

Mediterrane Aromen von Antipasti bis Panna cotta.

ANTIPASTI

- Artischockenherzen in Öl
- Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Kräutern
- Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse und Kräutern
- Getrocknete Tomaten
- Gegrillte Zucchini und Auberginen
- Gefüllte Peperoni mit Frischkäse
- Parmaschinken
- Chorizo-Salami

TOMATEN-MOZZARELLA

- Mit frischem Basilikum

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

- Schweinerücken mit Schinken und Käse in leichter Weißweinsoße, mit Salbei verfeinert
- Tagliatelle
- Gemischter Blattsalat

RIGATONI

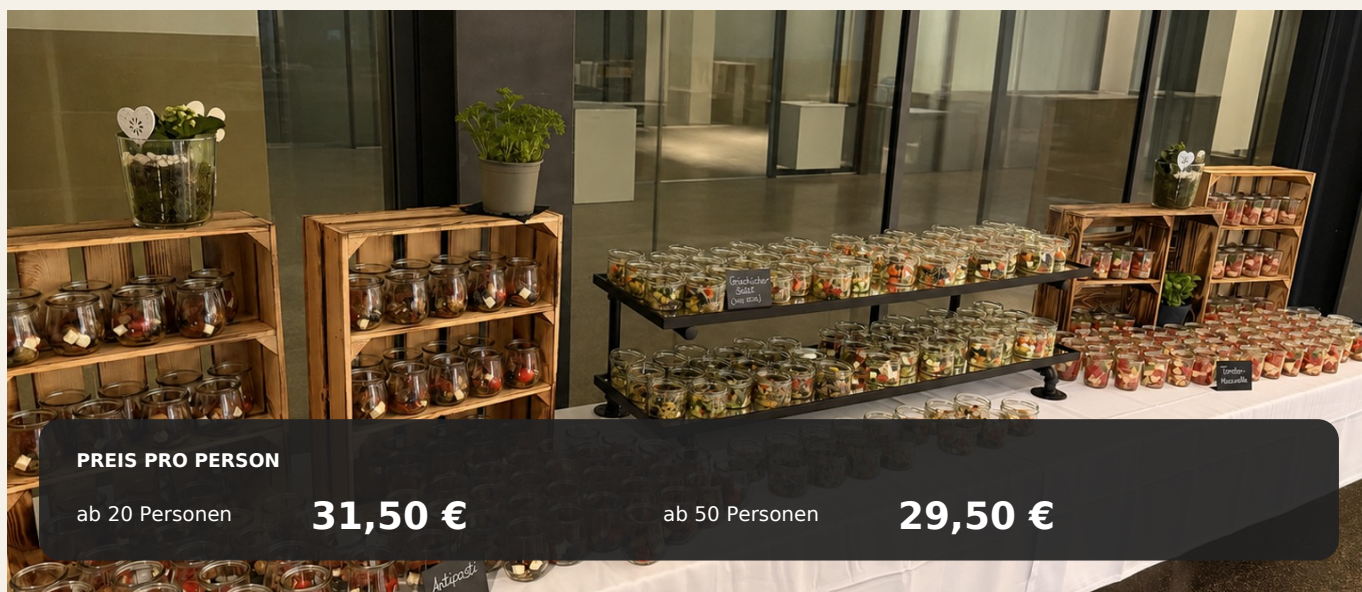
- In Bolognesesoße mit Parmesan
- Gemischter Blattsalat

DESSERT

- Panna cotta - im Glas portioniert

INKLUSIVE

- Baguette



SPANFERKEL

Ein rustikaler Mittelpunkt für Ihre Feier.

GEGRILLTES SPANFERKEL

- Zerlegt
- Schinken aufgeschnitten
- Spanferkelrollbraten
- Haxen und Kopf

SALATVARIATION

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Farmersalat
- Möhrensalat

INKLUSIVE

- Baguette



SAARLÄNDISCH „GUDD GESS“

Heimatküche, wie sie im Saarland auf den Tisch gehört.

DIBBELABBES

- Mit Lauch und Dürrfleisch
- Apfelmus

HOORISCHE

- Speckrahmsoße
- Lachsstreifen
- Sauerkraut

SPIESSBRATEN

- In würziger Fleischsoße
- Kartoffelsalat

LEBERKNÖDEL

- Bratensoße
- Sauerkraut

DAZU

- Gemischter Blattsalat



DER KLASSIKER

Vertraute Lieblingsgerichte - festlich kombiniert.

SAFTIGER RINDERBRATEN

- In Burgundersoße
- Kartoffelklöße
- Prinzessbohnen mit Speckwürfeln

SCHWEINEMEDAILLONS

- In Rahmsoße mit frischen Champignons
- Butterspätzle
- Gemischter Blattsalat



PREIS PRO PERSON

ab 20 Personen

19,50 €

PARTYBUFFET

Ein rundes Menü von der Suppe bis zum Dessert.

VORSPEISE

- Tomaten-Creme-Suppe

PARTYPFANNE

- Hackbällchen und frische Champignons in würziger Tomatensoße
- Butterspätzle
- Gemischter Blattsalat

GEFÜLLTE SCHNITZELRÖLLCHEN

- Mit Käse und Schinken gefüllt, in feiner Weißweinsoße
- Kartoffelgratin mit Speck oder Lauch
- Gemischter Blattsalat

DESSERT

- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille
- Im Glas portioniert

INKLUSIVE

- Baguette



PREIS PRO PERSON

ab 20 Personen

23,50 €

FISCH & LAMM

Ein hochwertiges Buffet für besondere Anlässe.

KALTE VORSPEISE

- Geräucherte Forellenfilets
- Norwegischer Premium-Räucherlachs
- Krabbencocktail
- Sahnemeerrettich

POSCHIERTER SALM

- In Lachs-Sahne-Soße
- Bandnudeln
- Gemischter Blattsalat

LAMMKEULE

- In feiner Bratensoße
- Kartoffelgratin mit Speck oder Lauch
- Blumenkohl und Brokkoli in Béchamelsoße

DESSERT

- Käseplatte - reichhaltig sortiert und mit Obst garniert

INKLUSIVE

- Baguette



BUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

Diese Varianten stellen wir individuell nach Personenzahl und Anlass zusammen.

SCHNITZELBUFFET

BELIEBT BEI FAMILIENFEIERN

- Schweine- und Hähnchenschnitzel
- Rahmsauce und Paprikasauce
- Kartoffelgratin und Butterspätzle
- Gemischter Blattsalat

PREIS PRO PERSON · AB 20 PERSONEN

16,00 €

BBQ-BUFFET

LOCKER & GESELLIG

- Marinierte Schweinesteaks
- Hähnchenbrust und Grillwürstchen
- Ofen- oder Rosmarinkartoffeln
- Kraut-, Kartoffel- und Farmersalat
- Grillsoßen und Baguette

PREIS PRO PERSON · AB 20 PERSONEN

21,00 €



BUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

Diese Varianten stellen wir individuell nach Personenzahl und Anlass zusammen.

HOCHZEITSBUFFET

FESTLICH & VIELSEITIG

- Fisch-, Schinken- und Antipastiplatte
- Rinderbraten in Burgundersoße
- Hähnchen-Saltimbocca
- Kartoffelgratin und Tagliatelle
- Gemüsevariation und Blattsalat
- Dessertvariation und Käseplatte

PREIS PRO PERSON · AB 20 PERSONEN

36,00 €

VEGETARISCHES BUFFET

GENUSSVOLL OHNE FLEISCH

- Antipasti und Tomaten-Mozzarella
- Gemüselasagne
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat
- Kartoffelgratin
- Salatvariation
- Panna cotta oder Mousse

PREIS PRO PERSON · AB 20 PERSONEN

20,00 €



BUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

Diese Varianten stellen wir individuell nach Personenzahl und Anlass zusammen.

SAARLÄNDISCH PREMIUM

HEIMATKÜCHE NEU KOMBINIERT

- Lyoner-Käse-Salat und kleine Hoorische
- Dibbelabbes mit Apfelmus
- Spießbraten
- Gefüllte Klöße mit Speckrahmsoße
- Sauerkraut und Blattsalat
- Dessert im Glas

PREIS PRO PERSON · AB 20 PERSONEN

21,00 €



IHR WUNSCHBUFFET

Wählen Sie Bausteine - wir beraten Sie bei Mengen, Kombination und Ablauf.

01 VORSPEISE

- Suppe
- Antipasti
- Fischplatte
- Schinkenplatte

02 HAUPTGERICHT

- Rinderbraten
- Schweinemedallions
- Geflügel
- Lamm oder Fisch

03 BEILAGE

- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Klöße
- Nudeln oder Reis

04 GEMÜSE & SALAT

- Bohnen
- Gemüsevariation
- Blattsalat
- Farmersalat

05 ABSCHLUSS

- Mousse
- Tiramisu
- Panna cotta
- Käseplatte

WIR BERATEN SIE GERNE

Gemeinsam entsteht ein Buffet,
das zu Ihren Gästen und Ihrem
Budget passt.

06831 9616228

KLEIN, FEIN, VIELSEITIG

BELEGTE SCHNITTCHEN

Für Empfang, Besprechung, Geburtstag oder einen unkomplizierten Imbiss.

KLASSISCH BELEGT

Kochschinken, Salami, Käse, Schinkenspeck und weitere Sorten auf Schwarzbrot, Flûte oder Körnerflûte.

1,80 €

JE STÜCK

FEIN BELEGT

Lachs, Grillschinken, Schwarzwälder Schinken und Käse auf verschiedenen Brotsorten nach Wahl.

2,30 €

JE STÜCK

SUPPENANGEBOT

GULASCHSUPPE

4,90 €

PRO PORTION · 0,4 L



PASSEND AUSGESTATTET

MIETARTIKEL

Praktische Ausstattung für private Feiern, Firmenveranstaltungen und Empfänge.



STEHTISCHE

Auf Wunsch inklusive passender Husse

Preis auf Anfrage

PAVILLONS & ZELTE

Verschiedene Aufbauten, unter anderem 8 x 4 m

Preis auf Anfrage

TISCHE & BESTUHLUNG

Passend zu Raum, Gästezahl und Anlass

Preis auf Anfrage

GESCHIRR, BESTECK & GLÄSER

Bedarfsgerecht für Ihr Buffet zusammengestellt

Preis auf Anfrage

Auswahl und Verfügbarkeit nach Absprache. Abbildungen zeigen Beispiele aus durchgeführten Veranstaltungen.

KOMPLETTE EVENTS

Mehr als Catering: Auf Wunsch planen wir mit Ihnen den passenden Gesamtrahmen.



ALLES PASSEND ZU IHREM ANLASS.

Wir verbinden frisch zubereitete Speisen mit der passenden Ausstattung und einem stimmigen Aufbau. Von der kleinen privaten Feier bis zur größeren Firmenveranstaltung entwickeln wir gemeinsam eine Lösung, die zu Fläche, Gästezahl und Anlass passt.

- **Buffetplanung und Anlieferung**
- **Pavillons und wettergeschützte Bereiche**
- **Stehtische, Tische und Hussen**
- **Geschirr, Besteck und Gläser**
- **Aufbau passend zu Location und Ablauf**

SPRECHEN SIE UNS AUF IHR EVENT AN.

UNSERE EVENT-EINBLICKE

Echte Beispiele aus Catering, Raumgestaltung und Außenveranstaltungen.



LIEFERUNG & BESTELLUNG

Damit am Tag Ihrer Feier alles entspannt und zuverlässig läuft.

ANLIEFERUNG

Wir liefern zum vereinbarten Termin an die angegebene Adresse. Bitte teilen Sie uns Liefererschwernisse und die Gegebenheiten vor Ort bereits bei der Bestellung mit.

ZEITFENSTER

Verkehr, Witterung oder andere nicht beeinflussbare Umstände können zu Verzögerungen führen. Bitte planen Sie eine Anliefertoleranz von etwa ± 30 Minuten ein.

ZAHLUNG

Die Lieferung erfolgt gegen Barzahlung bei Lieferung. Abweichende Vereinbarungen bedürfen der vorherigen Absprache.

LASSEN SIE UNS IHRE FEIER PLANEN.

06831 9616228 · info@collet-partyservice.de

WIR FREUEN UNS AUF IHRE FEIER.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Kurz-AGB für Catering-, Liefer- und Mietaufträge der Collet UG.

STORNIERUNG UND ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Stornierungen müssen in Textform, zum Beispiel per E-Mail, erfolgen. Maßgeblich ist der Eingang bei Collet. Bei einer vollständigen oder anteiligen Stornierung gelten folgende Pauschalen auf den betroffenen Auftragswert:

mindestens 14 volle Kalendertage vorher	kostenfrei
13 bis 8 Kalendertage vorher	30 %
7 bis 3 Kalendertage vorher	50 %
weniger als 72 Stunden / Nichtabnahme	80 %

Dem Kunden bleibt ausdrücklich der Nachweis vorbehalten, dass kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Collet bleibt der Nachweis eines höheren tatsächlichen Schadens vorbehalten.

1. GELTUNG UND VERTRAGSSCHLUSS

Diese Bedingungen gelten, wenn bei Vertragsschluss auf sie hingewiesen wurde. Individuelle Vereinbarungen im Angebot oder in der Auftragsbestätigung gehen vor. Der Vertrag kommt mit der Auftragsbestätigung in Textform zustande.

2. LEISTUNGSUMFANG, PREISE UND PERSONENZAHL

Maßgeblich sind Angebot und Auftragsbestätigung. Gegenüber Verbrauchern sind ausgewiesene Endpreise einschließlich gesetzlicher Umsatzsteuer maßgeblich. Buffets werden, sofern nicht anders vereinbart, ab 20 Personen angeboten. Die Personenzahl kann bis spätestens 7 Kalendertage vor dem Termin kostenfrei geändert werden. Spätere Reduzierungen gelten als Teilstornierung; spätere Erhöhungen sind nur nach Bestätigung möglich.

3. ANLIEFERUNG UND ZEITTOLERANZ

Die vereinbarte Lieferzeit ist eine Planzeit. Soweit kein ausdrücklich bestätigter Fixtermin vorliegt, gilt insbesondere wegen Verkehr, Witterung und laufender Auslieferung eine Toleranz von ± 30 Minuten. Erkennbare Verzögerungen werden möglichst früh mitgeteilt. Zufahrt, Ansprechpartner und Lieferhindernisse sind bei Bestellung anzugeben.

4. LIEFERKOSTEN

Ab 300,00 € Warenwert der bestellten Speisen ist die Lieferung innerhalb des regulären Liefergebiets inklusive. Unterhalb dieses Wertes kann eine Liefergebühr gemäß Angebot anfallen. Liegt die Adresse auf einer ohnehin gefahrenen Tour, kann Collet die Lieferung freiwillig kostenfrei bestätigen; ein Anspruch hierauf besteht erst mit entsprechender Bestätigung.

5. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Sofern nichts anderes bestätigt ist, zahlen Privatkunden per Vorkasse oder bar bei Lieferung. Rechnungen sind ohne Abzug innerhalb von 7 Kalendertagen nach Zugang fällig. Für größere oder individuell beschaffte Aufträge kann eine angemessene Anzahlung vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Vorschriften.

6. WARMHALTEGERÄTE UND MIETARTIKEL

Überlassene Warmhaltegeräte, Platten, Behälter, Geschirr und sonstige Mietartikel bleiben Eigentum von Collet. Sie sind vollständig, sauber, ausgespült und frei von Speiseresten innerhalb von 4 Werktagen zu den vereinbarten Rückgabezeiten zurückzugeben. Fehlteile und vom Kunden verursachte Schäden werden zum erforderlichen Reparatur- oder Wiederbeschaffungswert berechnet; notwendige Sonderreinigung nach tatsächlichem Aufwand.

7. ABHOLUNG VON MIETARTIKELN

Muss Collet die Rückgabe abholen, wird eine vorab mitgeteilte Gebühr nach Entfernung und Aufwand berechnet. Bei Großaufträgen kann die Abholung inklusive sein; dies gilt nur, wenn es im Angebot oder in der Auftragsbestätigung ausdrücklich ausgewiesen ist.

8. ALLERGENE UND UMGANG MIT SPEISEN

Allergien und Unverträglichkeiten sind vor Auftragserteilung in Textform mitzuteilen. Allergeninformationen werden auf Anfrage bereitgestellt. Eine vollständig allergenfreie Zubereitung kann nur zugesagt werden, wenn sie ausdrücklich bestätigt ist. Nach Übergabe sorgt der Kunde für sachgerechte Temperaturhaltung, Lagerung und zeitnahen Verzehr.

9. MÄNGEL UND REKLAMATIONEN

Offensichtliche Abweichungen, Fehlmengen oder Beschädigungen sollen möglichst bei Übergabe angezeigt werden, damit Abhilfe möglich ist. Verdeckte Mängel sind nach Entdeckung unverzüglich mitzuteilen. Die gesetzlichen Mängelrechte bleiben unberührt.

10. HAFTUNG, HÖHERE GEWALT UND ERSATZLEISTUNGEN

Collet haftet unbeschränkt bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit sowie bei Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit. Bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung auf den typischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Bei höherer Gewalt gelten die gesetzlichen Regelungen. Ist eine Zutat kurzfristig nicht verfügbar, darf nach Information eine gleichwertige, zumutbare Ersatzleistung angeboten werden.

11. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Es gilt deutsches Recht. Für Kaufleute, juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen ist, soweit zulässig, der Sitz von Collet Gerichtsstand. Gesetzliche Verbraucherrechte bleiben unberührt. Stand: August 2026.