



IN VIA



Unsere Anregungen für Ihr Catering

## **Herzlich willkommen in der IN VIA Ausbildungsküche!**

In unseren Küchen – in den Räumlichkeiten des Diözesan Caritasverbandes in Köln und bei IN VIA Köln e.V. – bilden wir junge Menschen mit besonderem Förderbedarf aus. Um sie bestmöglich auf ihre Prüfung und ihr späteres Berufsleben vorzubereiten, wird alles frisch und in Handarbeit zubereitet.

Wir verwenden bevorzugt saisonale und regionale Produkte.

So können wir Ihnen eine Vielzahl an feinem Fingerfood, deftigen Suppen, frischen Salaten und selbst gebackenen Kuchen anbieten.

Ganz gleich, ob Sie eine Firmenfeier, einen Geburtstag oder eine Tagung ausrichten – wir begleiten Sie kulinarisch.

Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und kontaktieren Sie uns: Wir stellen Ihnen ein Catering nach Ihren Wünschen zusammen.

Falls Ihr Interesse an der Herstellung eines kalt/warmen Buffets besteht, senden Sie uns bitte eine kurze Anfrage per Mail und wir nehmen Kontakt zu Ihnen auf. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir gerne auf Nachfrage Auskunft.



## Fingerfood und Canapés

(Mindestabnahme je 10 Stück/ Preis pro Stück)

### Fingerfood

**Vegetarisch** **2,10€**

Mini-Falafel-Spieß

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto

Kleine saisonale Gemüse-Quiche

Kleine Quiche lorraine

**Mit Fleisch und Fisch** **2,30€**

2 Datteln im Speckmantel

Mini-Frikadellen-Spieß

Kölsche Kaviar (Miniröggelchen mit FlöNZ)

Spieß mit Landschinken und Melone

---

Mediterraner Hähnchenspieß mit Paprika **2,50€**

Fruchtiger Hähnchenspieß mit Ananas und Curry

Matjestatar auf Pumpernickel



## Canapés

Knusprige Scheibe Baguette, belegt mit

### **Vegetarisch**

**1,90€**

- Gouda
- Frischkäse mit Kräutern
- Brie
- Hirtenkäse
- Olivencrème
- Tomaten und Mozzarella

### **Fleisch und Fisch**

**2,30€**

- Kochschinken
- Hähnchenbrust
- Kasselerbraten
- Schweinebraten

- 
- Pastrami

**2,50€**

- Räucherforelle
- Räucherlachs

**Mini-Pizzabrötchen, belegt mit**

**2,20€**

- Käse
- Zucchini und Paprika
- Salami
- Thunfisch

**Blätterteigtasche, gefüllt mit**

**2,20€**

- Frischkäse und Kräuter
- Spinat und Hirtenkäse
- asiatischem Gemüse
- Käse und Schinken



# Suppen, Salate und Co

## Suppen und Eintöpfe (Preis je 0,25 l, Mindestabnahme je 5 Liter)

### Vegetarisch

**3,80€**

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Mediterrane Gemüsesuppe (Minestrone)

Kürbis-Kokos-Cremesuppe (mit Ingwer oder Chili)

Türkische Linsensuppe

Tom Kha Gai (thailändische Suppe mit Kokos, Hähnchen, Zitronengras)

### Mit Fleisch

**4,20€**

Klare Suppe vom Rind mit Gemüse und Grießklößchen

Ungarische Gulaschsuppe

Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben (extra)

Chili con carne



## Salate (Preis je 100 g - Mindestabnahme je 1 kg)

### **Vegetarisch**

**1,40€**

Weißkrautsalat

Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder Essig/Öl

Nudelsalat, mediterran

Taboulé (Couscous-Salat)

Linsensalat

### **Mit Fleisch**

**1,90€**

Wurstsalat mit frischen Zwiebeln und Cornichons

Matjesfilet mit oder ohne Rote Beete

## Käseplatte

**Internationale Käseauswahl (ab 20 Personen)**

**9,70€**



## Aufstriche und Dips (Preis je 100 g)

3,00€

- Kräuter oder Knoblauch Creme
- Schnittlauch-Quark
- Paprika-Frischkäse
- Curry Mayonnaise
- Aioli (span. Knoblauchmayonnaise, ohne Ei)

## Brot

Baguette	3,60€
Mini-Brötchen-Mix (je 3 Stück)	1,60€
Brötchen	0,60€
Laugenbretzel	1,80€
Brotkorb: versch. Sorte, geschnitten (ab 20 Personen) p.P.	1,40€
½ Belegtes Brötchen (Wurst oder Käse)	1,90€
Schnittchen (Roggenmischbrot mit Wurst oder Käse)	1,80€





# Kuchen und Desserts

## Blechkuchen (Preis pro Stück)

2,50

- Zitronenkuchen (vegan)
- Mandelkuchen
- Apfelkuchen
- Obst-Streuselkuchen (z. B. Kirschstreusel)
- Schokoladenkuchen
- Schmandkuchen
- Käse-Aprikosen-Kuchen

## Ganze runde Kuchen (circa Ø 26 cm)

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| Obstboden nach Saison   | 24,00€ |
| Apfelkuchen             | 21,60€ |
| Käsekuchen              | 21,60€ |
| Schlagsahne pro Portion | 0,60€  |



## Desserts

- |  |       |
|--|-------|
| Panna cotta mit Mangosauce               | 3,60€ |
| Rote Grütze mit Schlagsahne              | 3,60€ |
| Mousse au chocolat                       | 4,20€ |
| Buttermilch-Mousse mit frischen Früchten | 4,20€ |
| Mini-Brownies                            | 1,80€ |

# Heißgetränke

Kaffee, 1 Liter	7,80€
Tee, 1 Liter	7,80€



## Kosten für Geschirr und Anlieferung

<b>Geschirr, Gläser, Besteck nach Bedarf</b>	<b>p.P. 1,50€</b>
<b>Anlieferpauschale</b>	
Bis 500,00€ Umsatz	15%
Von 500,00€ bis 1.000,00€ Umsatz	10%
Ab 1.000,00€ Umsatz	5%

Sollten Sie **Unterstützung beim Service** benötigen, sprechen Sie uns bitte an!

## Mindestabnahme und Liefergebiet

Unseren Catering-Service bieten wir Ihnen ab mindestens 20 Personen an. Ab einer Personenanzahl von 100 Personen sprechen Sie uns bitte persönlich an. Liefergebiet ist das Stadtgebiet von Köln und die nähere Umgebung.

## Kontakt

**IN VIA Köln e.V.**

**Georgstraße 7, 50676 Köln Telefon: 0221 - 201 02 02**

**Ansprechpartner: Herr Michael Hoffmann, [catering@invia-koeln.de](mailto:catering@invia-koeln.de)**

**Stolzestraße 1a, 50674 Köln Telefon: 0221- 472 87 50**

**Ansprechpartnerin: Frau Ligia Seiler, [catering@invia-koeln.de](mailto:catering@invia-koeln.de)**