



» *Frisch auf den Tisch*

Blättern, auswählen, bestellen



Wir machen Ihren Tag zu einem besonderen Tag!

Seit 30 Jahren verbinden wir Erfahrung, große Leidenschaft, ständige Perfektion und Termintreue mit raffinierten Kreationen und kulinarischen Erlebnissen. Das hat uns zu einem der führenden Catering-Anbieter im Bergischen Land und darüber hinaus gemacht. Aber darauf ruhen wir uns nicht aus, sondern erweitern ständig unser Angebot.

Wir möchten, dass Sie rundum zufrieden sind. Deshalb legen wir vom ersten Kontakt an viel Wert auf individuelle Beratung, um für Sie das passende Konzept für Ihren Event zu entwickeln. Ob Buffet, Barbecues oder Live Cooking, wir verwenden nur frische Lebensmittel und wo es möglich ist, greifen wir auf regionale Produkte zurück.

Auch vor Ort stehen wir Ihnen auf Wunsch als perfekter Servicepartner zur Seite. Wir kümmern uns um die Gegebenheiten vor Ort, um eine attraktive Präsentation der kulinarischen Leckerbissen und garantieren einen reibungslosen Ablauf. Unser freundliches und geschultes Personal verwöhnt Sie und Ihre Gäste und macht diesen Tag zu einem besonderen Ereignis.

Und wann dürfen wir etwas für Sie tun?

Pilkens Catering GmbH

☎ Telefon: 02053.496 80 85

Fax: 02053.493 95 33

anfrage@pilkens.de

Donnenberger Straße 4-6

42553 Velbert-Neviges

f facebook.com/Pilkens-Catering

📷 instagram.com/pilkenscatering

Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Webseite unter www.pilkens.de

So wird Ihre Feier zum Highlight

Wir machen Ihren Tag zu einem besonderen Tag. Feiern Sie mit Ihren Gästen, wir kümmern uns um alles andere.

- » Hochzeiten
- » Familienfeiern
- » Barbecue
- » Live Cooking

Full Service für Ihr Business

Wir sorgen dafür, dass sich Ihre Kunden und Gäste wohlfühlen. Für jeden Anlass haben wir die passende kulinarische Idee.

- » Messe-Catering
- » Firmenevents
- » Tagungen und Meetings
- » Kantinencatering

» Unser Angebot im Überblick

- 4 /// Canapés & Appetithäppchen
- 5 /// Fingerfood & Gläschenfood
- 6 /// Wraps, Bagels, Sandwiches & Co
- 7 /// Quiches & Salate
- 8 /// Suppen
- 9 /// Eintöpfe
- 10 /// Unsere Vielfalt auf dem Teller
- 11 /// Kalte Vorspeisen
- 12 /// Hauptgänge
- 16 /// Beilagen
- 19 /// Desserts
- 20 /// Buffetkreationen
- 21 /// Pilkens Basic
- 22 /// Pilkens Advanced
- 23 /// Pilkens Best
- 24 /// Vegetarisches Buffet
- 25 /// Veganes Buffet
- 26 /// Barbecues
- 27 /// BBQ Basic
- 28 /// BBQ Advanced
- 29 /// BBQ Best
- 30 /// It's Wedding Time
- 31 /// Buffet – Traumhochzeit
- 32 /// Buffet – Im siebten Himmel
- 33 /// Menu – Love forever
- 34 /// Hochzeitspauschalen
- 35 /// Allgemeine Geschäftsbedingungen



*Die Speisen im Katalog sind ohne Allergenkennzeichnung,
sollten Sie hier Auskunft wünschen, sprechen Sie uns gerne an.*

CANAPÉS & APPETITHÄPPCHEN

MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK PRO SORTE

FISCH

- » Geräuchertes Forellenfilet / Sahne-Meerrettich / Olivenasche
- » Norwegischer Räucherlachs / Senf-Dill-Sauce / Kapern
- » Riesengarnele / Knoblauch-Mayonnaise / Cherrytomate
- » Junges Matjesfilet / Zwiebel-Apfel-Chutney / Petersilie

FLEISCH

- » Schweinefilet rosa gebraten / Erdnuss-Sauce / Koriandersamen
- » Barbarie Entenbrust mit Sojalack / Pflaumen-Chutney / Sprossen
- » Vitello Tonnato / Thunfisch-Mayonnaise / Kapern
- » Roastbeef rosa gebraten / Grüne Sauce / Cornichon
- » Parmaschinken / Melone / Blattpetersilie
- » Maispouardenbrust / Mango-Chutney

KÄSE

- » Frischkäse / Cherrytomaten / Schnittlauch
- » Bavaria blu / Feigensenf / Traube
- » Brie de Meaux / Mango-Chutney / Erdbeere
- » Ziegenkäse-Feta-Aufstrich / Olive / Rucola

VEGETARISCH / VEGAN

- » Avocadocrème 🌱 Knoblauch / Zitrone / Koriander
- » Mediterrane Gemüsecrème 🌱 Paprika / Zucchini / Knoblauch / Olivenöl
- » Walnuss-Aufstrich 🌱 Rucola / Parmesan
- » Hummus 🌱 Kichererbsen / gerösteter Sesam
- » Rote Beete-Crème 🌱 Meerrettich / Sprossen

🌱 vegetarisch 🌱 vegan



» Canapés &
Appetithäppchen

FINGERFOOD

MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK PRO SORTE

- » Meatball / Paprikasalsa / Blattpetersilie
- » Hähnchen-Nugget / Mango-Chutney / Petersilie
- » Dattel / Mandelkern / Bacon
- » Hühnchenbrust-Satê / Curry / Chili / Erdnuss-Sauce
- » Chicken Roll / Pistazienfüllung / Orangenmarmelade
- » Crostini / Blutwurst / Kresse / Apfel / Röstzwiebel
- » Parmaschinken-Spießchen / Melone
- » Kalbs-Involtini / getrüffelte Spaghetti / Crème fraîche / Parmesan
- » Wiener Schnitzelchen / Zitrone / Sardelle / Petersilie
- » Tafelspitzsülze / Meerrettich-Crème fraîche / Selleriestroh
- » Orangen-Muffin / Barbarie Entenbrust / Pflaumen-Chutney
- » Garnelen-Tempura / Avocadocrème / Koriander
- » Spicy Shrimps-Ball/ Chili / Erbsenpüree
- » Räucherlachs im Spinatcrêpe / Crème fraîche / gerösteter Sesam
- » Rauchforellenmousse im Rote Beete-Crêpe / Dill

VEGETARISCH / VEGAN

- » Frühlingsröllchen 🌿 Sweet-Chili-Sauce / Sesam / Koriander
- » Zucchinirollchen 🌿 Frischkäse / Pinienkerne / Balsamico
- » Schmorgemüse-Terrine 🌿 geröstetes Ciabatta / Ziegenkäse
- » Parmesan-Muffin 🌿 Mediterrane Gemüsecrème / Olive
- » Falafel 🌿 Kichererbsen / Zitrone / Knoblauch / Gemüsecrème
- » Quinoa-Süßkartoffel-Nugget 🌿 Rote Beete-Mousse

GLÄSCHENFOOD

MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK PRO SORTE

- » Geflügelsalat / Ananas / Curry-Mayonnaise / Petersilie
- » Chicken-Ball / Bohnen-Chili / Tomatensalsa
- » Lamm-Köfte / Bulgursalat / Chili-Minz-Joghurt
- » Shrimps-Salat / Tomate / Zucchini / Olivenöl / Kräuter
- » Lachstatar / gerösteter Sesam / Avocadocrème / Brickteig-Röllchen
- » Reissalat Asia / Garnelen / Bacon Chip / Lauchzwiebel / rotes Curry
- » Garnelenspieß / Kartoffel-Avocado-Salat / Mallorquinische Aioli
- » Asiatischer Flusskrebssalat / Gemüsestreifen / Chili / Honig / Sesam-Mayonnaise

VEGETARISCH / VEGAN

- » Rohkost-Sticks 🌿 Paprika / Salatgurke / Möhre / Kräuterquark
- » Penne Rigate-Salat 🌿 Champignons / Tomate / Knoblauch / Kräuter
- » Gerösteter Fenchelsalat 🌿 Orange / Mozzarella / Honig / Blattpetersilie
- » Caprese-Salat 🌿 Cherrytomaten / Mini-Mozzarella / Basilikum
- » Karottensalat 🌿 Orange / Apfel / Walnüsse / Petersilie
- » Bulgur-Salat 🌿 Salatgurke / Paprika / Tomate / Minze
- » Quinoa-Salat 🌿 Blattspinat / Mango / geröstete Sonnenblumenkerne

» Fingerfood & Gläschenfood

WRAPS, BAGELS, SANDWICHES & CO

MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK PRO SORTE

- » Körniger Frischkäse 🌿 Salatgurke / Tomate / Schnittlauch
- » Tomate / Mozzarella / Basilikum / Rucola / Balsamico-Crème 🌿
- » Spicy Chicken / Mango-Salsa / Blattsalat
- » Thunfischcrème / Tomate / rote Zwiebel / Mais / Eisbergsalat
- » Pulled Salmon / Barbecuesauce / Fenchel / Paprikasalsa
- » Parmaschinken / Rucola / Parmesan / Basilikum-Pesto
- » Mediterrane Gemüsecrème 🌿 Paprika / Zucchini / Rucola / Parmesan



BAGUETTE-SCHNITTCHEN

MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK PRO SORTE

FISCH

- » Junges Matjesfilet / Zwiebel-Apfel-Chutney / Petersilie
- » Geräuchertes Forellenfilet / Sahne-Meerrettich / Olivenasche
- » Norwegischer Räucherlachs / Senf-Dill-Sauce / Kapern
- » Geräuchertes Pfeffermakrelenfilet / Dill / Sahne-Meerrettich

FLEISCH

- » Mailänder Salami / Olive / Rucola
- » Gekochter Metzgerschinken / Mayonnaise / Schnittlauch
- » Kasseler Lummerbraten / Pflaumen-Chutney
- » Frisches Metzgermett / Zwiebelwürfel / Petersilie
- » Roastbeef rosa gebraten / Grüne Sauce / Cornichon
- » Parmaschinken / Melone / Blattpetersilie
- » Maispouardenbrust / Mango-Chutney

KÄSE

- » Junger Gouda / Feigensenf / Traube / Blattpetersilie
- » Frischkäse / Cherrytomate / Schnittlauch
- » Bavaria blu / Feigensenf / Traube
- » Brie de Meaux / Mango-Chutney / Erdbeere
- » Bergkäse / Pflaumen-Chutney / Petersilie

VEGETARISCH / VEGAN

- » Avocadocrème 🌿 Knoblauch / Zitrone / Koriander
- » Mediterrane Gemüsecrème / Paprika / Zucchini / Knoblauch / Olivenöl 🌿
- » Walnuss-Aufstrich 🌿 Rucola / Parmesan
- » Hummus / Kichererbsen / gerösteter Sesam 🌿
- » Rote Beete-Crème / Meerrettich / Sprossen 🌿

🌿 vegetarisch 🌱 vegan

» Quiches & Salate

SALATE

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN PRO SORTE

PENNE RIGATE-SALAT

Champignons / Tomate / Knoblauch / Kräuter

GEMISCHTE BLATTSALATE

Balsamico-Dressing

BAYERISCHER KRAUTSALAT

Speck / Kümmel

ARABISCHER KICHERERBSEN SALAT

Blattpetersilie / Tomate / Cumin / Limone

PELLKARTOFFELSALAT

Mayonnaise / Sahne / Gewürzgurke / Petersilie

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT

Salatgurke / Zwiebel / Schnittlauch

LINSENSALAT

Tomate / Paprika / Salatgurke / Cumin / Honig

RAPUNZELSALAT

Pinienkerne / Granatapfel-Dressing

ROTE BEETE SALAT

Cashewkerne / Orange / Rosinen

THAILÄNDISCHER NUDELSALAT

Pak Choi / Austernpilze / Paprika / gerösteter Sesam

ITALIENISCHER FARFALLESALAT

Rucola / Pinienkerne / marinierte Tomaten / Oliven

GRIECHISCHER BAUERNALAT

Paprika / Tomate / Salatgurke / Feta / Oliven

PINK COUSCOUS-SALAD

Rauke / Goldmais / Pistazien / Sonnenblumenkerne

CAESAR SALAD

Römersalat / Parmesan / Croûtons / Parmesandressing



QUICHES

DURCHMESSER 24 CM

DURCHMESSER 5 CM

MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK PRO 5 CM QUICHE

- » Lorraine / Schinken / Speck / Zwiebeln / geriebener Käse
- » Porree  Champignons / Zwiebeln / geriebener Käse
- » Blattspinat  Cherrytomaten / Knoblauch / Fetakäse
- » Brokkoli  Pinienkerne / geriebener Käse
- » Grüner Spargel  Cherrytomaten / Ziegenkäse
- » Süßkartoffel  Porree / Thymian / Fetakäse

 vegetarisch  vegan



WARME SUPPEN 0,25 Liter

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

CURRYSUPPE

Hähnchenfleisch / Champignons / Blattspinat

ALLGÄUER KÄSERAHMSUPPE

Rinderhackfleisch / Lauch

FENCHELRAHMSUPPE

Lachsklößchen / geröstete Fenchelsaat

RINDER-CONSOMMÉ

Gemüestreifen / Markbällchen / Rindfleisch

THAILÄNDISCHE ENTENSUPPE

Kokosmilch / Entenfleisch / Gemüse / Chili

GULASCHSUPPE

Rindfleisch / Paprika / Champignons / Kartoffeln

BOUILLABAISSE DU CHEF

Fischeinlage / Tomate / Gemüse / Pernod

VEGETARISCH / VEGAN

TOMATENSUPPE 🍅

Tomaten-Concassée / Basilikum

KAROTTEN-INGWER-SUPPE 🍷

Sesamröllchen

FRANKFURTER KRÄUTERSUPPE 🌿

Gemüseteigtaschen

MINISTRONE 🌿

Tomate / Gemüse / Fadennudeln

ROTKOHLSUPPE 🌿

Walnüsse / Crème fraîche

PASTINAKEN-CRÈMESUPPE 🌿

Croûtons

TOMATENESSENZ

Quark-Basilikum-Klößchen 🌿

🌿 vegetarisch 🍷 vegan

» Suppen

EINTÖPFE 0,5 Liter

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN

ERBSENEINTOPF

Wurzelgemüse / Kartoffeln / Speck / Bockwursteinlage

LINSENEINTOPF

Wurzelgemüse / Kartoffeln / Speck / Mettwursteinlage

KICHERERBSEN-EINTOPF

Wurzelgemüse / Kartoffeln / Cumin / Chorizo

WEISSER BOHNENEINTOPF

Wurzelgemüse / Kartoffeln / Speck / Hackbällchen

GRAUPENEINTOPF

Wurzelgemüse / Kartoffeln / Speck / Mettbällchen

KARTOFFELEINTOPF

Wurzelgemüse / Speck / Bockwursteinlage

GRÜNKOHL UNTEREINANDER

Kartoffeln / Speck / Mettwursteinlage

MÖHREN UNTEREINANDER

Kartoffeln / Petersilie / Rindfleisch-Frikadelle

WIRSING UNTEREINANDER

Lammhack / Curry / Kartoffeln / Champignons

PICHELSTEINER-EINTOPF

Rinderkraftbrühe / Tafelspitzeinlage / Kartoffeln / Gemüse

» Eintöpfe

Gerne können wir alle Eintöpfe vegetarisch / vegan zubereiten.



» Unsere Vielfalt auf dem Teller

Einblicke in die Genussküche



KALTE VORSPEISEN

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN PRO SORTE

FISCH

- » Lachsforellenfilet, warm mariniert / gehobelter Fenchel / Fenchelsamen
- » Butterfisch Ceviche / Avocadocrème / Gurken-Spaghetti
- » Graved Lachs, homemade / Senf-Dill-Sauce
- » Lachsfilet-Schnitte / Gewürzkruste / Limone / Salsa verde
- » Black Tiger Garnelen / Kräuter-Knoblauch-Marinade / Mallorquinische Aioli
- » Räucherlachs-Terrine / Schmand / Salatgurke / Dill
- » Oktopus / Staudensellerie / Cherrytomaten / rote Zwiebeln / Olivenöl
- » Flamed Salmon-Cubes / Avocado / Paprika-Salsa
- » Norwegischer Räucherlachs / Sahne-Meerrettich / Dill
- » Rauchforellenmousse / Rote Beete / Sprossen

FLEISCH

- » Vitello Tonnato / Thunfisch-Mayonnaise / Kapern
- » Carpaccio / Rinderfilet / Rucola / Olivenöl / Zitrone / Parmesan
- » Parmaschinken / Melone
- » Meatballs / spicy Tomatensauce / Oliven / Kräuter / frittierte Zwiebeln
- » Rindertafelspitz / Vinaigrette / Schnittlauch / gehacktes Bio-Ei
- » Barbarie Entenbrust rosa gebraten / Wokgemüse / Ingwer / Chili / Teriyaki-Sauce
- » Chicken-Stripes / Panko Panade / Mango-Relish
- » Kalbsnüsschen, rosa gegart / Avocado-Tomaten-Salsa / Frühlingszwiebeln
- » Mailänder Salami / Bresaola / Coppa di Parma / gehobelter Parmesan

VEGETARISCH / VEGAN

- » Champignon-Carpaccio 🌿 Rucola / Oliven-Mayonnaise / Parmesan
- » Mediterranes Ofengemüse 🌶️ rote Paprika / Zucchini / Aubergine
- » Auberginen-Cannelloni 🌿 Hüttenkäse / Kresse / Chili / Knoblauch
- » Caprese 🌿 Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl
- » Cauliflower mariniert 🌶️ Cashewkerne / Avocado / Limone
- » Schmortgemüse-Terrine 🌿 Tomatengelee / Ziegenkäsecrème / Oliven
- » Avocado 🌿 Tomaten-Vinaigrette / gebackener Feta / Sprossen
- » Ziegenkäse-Terrine 🌿 Salatgurke / Honig / Rote Beete
- » Melanzane 🌿 Aubergine / Tomatensugo / Mozzarella / Parmesan / Oregano
- » Sommerrolle 🌶️ Mungbohnen / Spitzkohl / Paprika / Erdnuss-Chili-Dip

Wir empfehlen 3 Sorten
für ein Vorspeisenbuffet



» Kalte Vorspeisen



» Hauptgänge

HAUPTGÄNGE

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN PRO GERICHT

RIND

BOEUF BOURGUIGNON

Perlzwiebeln / Champignons / Speck / Rotweinsauce

GESCHMORTE OCHSENBACKEN

Rotweinsauce

WIENER SAFTGULASCH

Zwiebeln / Kümmel / Knoblauch

ROULADEN

Speck / Senf / Gewürzgurken / Rotweinsauce

RHEINISCHER SAUERBRATEN

Rosinen / Mandeln / Honig-Schmorsauce

„BRASATO AL BAROLO“ RINDERSCHMORBRATEN

Gemüsewürfel / Barolosauce

BŒUF STROGANOFF

Rinderfiletspitzen / Gewürzgurke / Champignons / Senf

ARGENTINISCHES ROASTBEEF IM GANZEN GEBRATEN

frische Kräuter / Knoblauch / Sauce Bordelaise

RINDERFILET IM GANZEN GEBRATEN

Kräuterkruste / Rotweinsauce

KALB

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Kapern-Sahnesauce

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbsrücken / Champignons / Schalotten / Weißwein-Sahnesauce

KALBSSCHMORBRATEN

Möhren / Staudensellerie / Tomaten / Schmorsauce / Rosmarin

KALBSRÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN

frische Kräuter / rosa Pfeffersauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsrücken / Parmaschinken / Salbei / Weißweinsauce

PICCATA MILANESE

Kalbsrücken / Parmesan-Ei-Hülle / Tomatensauce

SIZILIANISCHE INVOLTINI

Kalbsrücken / Rosinen-Mandel-Füllung / Marsalasauc

SCHWEIN

DÜSSELDORFER SENFBRATEN

Zwiebel-Majoran-Sauce

SCHINKENKRUSTENBRATEN

gepökelt / krosse Schwarte / Senf /

SCHWEINEFILET-CURRY

Kokosmilch / Obst / Thaicurry

SCHWEINEFILET IM GANZEN GEBRATEN

nature / grüne Pfeffer-Rahmsauce

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET

Mozzarella / Blattspinat / Pesto-Rahmsauce

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

Wurzelgemüse-Sauce / Walnüsse

DUROC LUMMERBRATEN

schwarzer Pfeffer / Frühlingslauch-Sauce

LAMM

LAMMHACK-WIRSINGSTRUDEL

Blätterteig / Knoblauch / Lamm sauce

LAMMKEULE

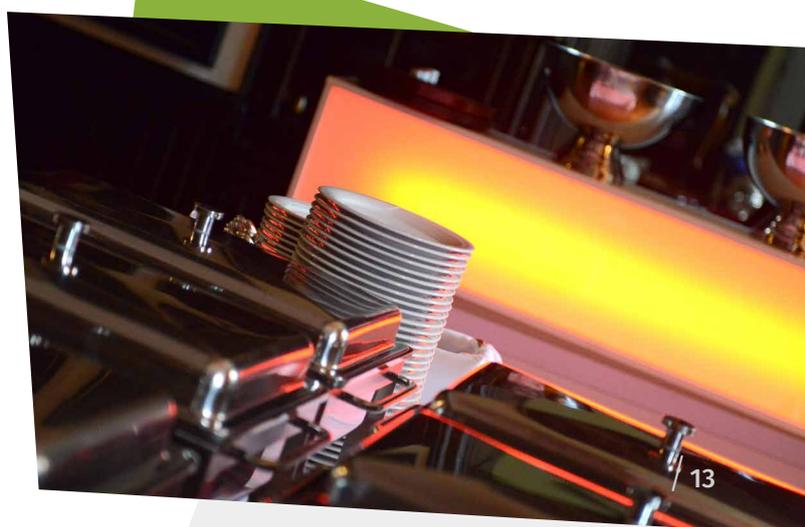
Rosmarin / Thymian / Knoblauch / Rosmarinjus

ORIENTALISCHES LAMMRAGOUT

weiße Bohnen / Rosinen / Zwiebeln / Minz-Joghurt

GESCHMORTE LAMMHAXE

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Ratatouille-Sauce



HAUPTGÄNGE

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN PRO GERICHT

GEFLÜGEL

BRASILIANISCHE GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN

schwarze Bohnen / Kokosmilch / Mango

HÄHNCHENBRUST

Brotmantel / Kräuter / Thymian-Rahmsauce

ASIATISCHES HÄHNCHENBRUST-GESCHNETZELTES

Wokgemüse / rotes Thaicurry

MEDITERRANES PUTENBRUST-GESCHNETZELTES

Zucchini / Paprika / Tomaten / Champignons

PUTENBRUST-BRATEN

Champignons / Basilikum / Rahmsauce

SUPRÊME VOM FREILANDHUHN

Koriander-Kräuter-Kruste / Limonen-Joghurt-Dip

PERLHUHNBRUST

Pistazienfüllung / Weintraubensauce / Bacon

BARBARIE ENTENBRUST

Wirsingmantel / Kalbfleischfarce / rosa Pfeffersauce

SAUERBRATEN VON DER ENTENBRUST

Honig-Schmorsauce

FISCH

LACHSFILET

Brotmantel / frische Kräuter / Weißweinsauce

BUTTERMAKRELE MIT OLIVENKRUSTE

Tomatensauce

STEINBEISSER SALTIMBOCCA

Parmaschinken / Salbei / Weißweinsauce

EDELFISCH-CASSOULET

Lachs / Buttermakrele / Steinbeißer / Garnele /
Wurzelgemüse / Weißweinsauce

ZANDERFILET

Frühlingszwiebeln / Spitzkohl / Weißwein /
Zitronengras-Sauce



PASTA

KRITHARAKI

Hackfleisch / Tomatensauce / Schafskäse / Oliven

FARFALLE MIT HÄHNCHENBRUST

Mango / Papaya / Frühlingslauch / rotes Thaicurry /

GEMÜSELASAGNE

Gemüse / Tomate / Béchamelsauce / Mozzarella

LASAGNE AL FORNO

Hackfleisch / Tomate / Béchamelsauce / Mozzarella

LACHS-SPINAT-LASAGNE

Weißweinsauce / Mozzarella

VEGETARISCHE MAULTASCHEN

Ricotta-Spinat-Füllung / Rucola / Orangensauce

VEGETARISCH

ROTE LINSEN BRATLINGE

Erbsen / Lauch / Kräuter-Velouté

BROKKOLI-KARTOFFEL-AUFLAUF

Pinienkerne / Gouda

KARTOFFELPIZZA

Rösti / Ratatouille / Mozzarella

SPINAT-KÄSE-KNÖDEL

Knödelbrot / Bergkäse / Knoblauchsauce

PICCATA VOM KOHLRABI

Käse-Ei-Mantel / Tomatensugo

PILZRAGOUT

Kräuterseitlinge / Austernpilze / Crème Champignons /
Sahne / Zwiebeln / Frühlingslauch

VEGAN

SÜSSKARTOFFEL TAJINE

Zucchini / Kichererbsen / Karotte / Aprikose / Granatapfel

BLUMENKOHL-CURRY

Pellkartoffeln / Kokosmilch / Chili

SÜSSKARTOFFEL-STRUDEL

Champignons / Spinat / Walnüsse / Seidentofu /
Kräuter-Velouté

GEMÜSESTRUDEL „WELLINGTON“

tomatisiertes Gemüse / Blätterteig / Kräuter-Velouté

JACKFRUIT-GULASCH

Pilze / rote Zwiebeln / Erdnüsse / Frühlingslauch

GRAUPEN-RISOTTO

gegrillter Rotkohl / Kräuterseitlinge / Weißwein /
Knoblauch



» Beilagen



GEMÜSEBEILAGEN

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN PRO SORTE

CHICORÉE

Zitrone / Honig

BUTTERGEMÜSE

Blumenkohl / Möhren / Bohnen

RATATOUILLE

Zucchini / Aubergine / Paprika / Tomate

BROKKOLI

Mandelsplitter / braune Butter

GLASIERTE BUNDMÖHREN

Butter / Petersilie

SPECKBOHNEN

Zwiebeln / Butter / Thymian

BLUMENKOHL

Butterbrösel

WIRSING À LA CRÈME

Sahne

WOKGEMÜSE ASIA

Paprika / Chinakohl / Kaiserschoten / Sojasprossen

 vegetarisch  vegan



» Gemüse

» Beilagen



KARTOFFELN & CO.

MINDESTBESTELLMENGE 10 PORTIONEN PRO SORTE

FETTUCCINE

Olivenöl

BUTTERS PÄTZLE

KARTOFFELGNOCCHI

Salbei / braune Butter

QUINOA

Olivenöl / Kräuter / Frühlingszwiebeln

DRILLINGE AUS DER PFANNE

Meersalz / Rosmarin / Olivenöl

KARTOFFELSTAMPF

KARTOFFELKNÖDEL

Butterbrösel / Petersilie

POLENTA-SCHNITTE

Limone / braune Butter

SERVIETTENKNÖDEL

Zwiebeln / Speck / Butter

BULGUR

Cashewkerne / Rosinen

BASMATIREIS

Mandelstifte

KARTOFFELGRATIN

Sahne / Knoblauch

ORECCHIETTE

Cherrytomaten / Blattspinat

 vegetarisch  vegan

DESSERTS

Alle Desserts werden in Portionsgläsern angerichtet
MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK PRO SORTE



FRISCHER OBSTSALAT

5 Sorten gemischt / handgeschnitten

BIRNE HELENE

Schokoladenmousse / Birnenkompott / Joghurtcrème

ZITRONENCRÈME

Lemon Curd / Mandelstifte / Crumble

TIRAMISU

Mascarpone / Espresso / Amaretto / Löffelbiskuit / Kakao

BAYERISCHE CRÈME

Bourbon-Vanille / Erdbeersauce

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zartbitter-Schokolade / Vanillesauce à part

TOPFENCRÈME

Aprikose / Mandelstifte / Konfitüre

MANGOCRÈME

Passionsfruchtgel / Himbeermarksauce

NEW YORK CHEESECAKE

Biskuit / Frischkäse / Quark / Blackberries

SCHOKOLADEN TRIFLE

Chilikirschen / Schokoladenmousse /
Mandelbiskuit / Kirschlikör

MASCARPONECRÈME MIT HIMBEEREN

Haferflocken-Crumble / Schokolade

HASELNUSSMOUSSE

Karamell / Schokolade

JOGHURTCRÈME

Pfirsichmark / Kokosflocken / Erdbeersauce à part

CHAMPAGNER-CRÈME

frische Beeren / Himbeer-Crumble

ROTE BEERENGRÜTZE

Vanillesauce à part

GRIESSFLAMMERIE

Pflaumenkompott / Sliwowitz

VEGAN

DATTEL-ANANAS-TRIFLE 🌱

Mandelcrème

PIÑA COLADA-MILCHREIS 🌱

Kokosmilch / Erdbeersauce

MANDEL-PANNA COTTA 🌱

Mandelmilch / Fruchtmarksauce

» Desserts

» Buffetkreationen

FÜR BUSINESS & PRIVATE ANLÄSSE



PILKENS BASIC

Ab 10 Personen

KALTE SPEISEN

- » Norwegischer Räucherlachs / Sahne-Meerrettich / Dill
- » Rindertafelspitz / Vinaigrette / Schnittlauch / gehacktes Bio-Ei
- » Zucchinirollchen / Frischkäse / Pinienkerne / Balsamico
- » Linsensalat / Tomate / Paprika / Salatgurke / Cumin / Honig
- » Baguettes / Butter

WARME SPEISEN

- » Putenbrust-Braten / Champignons / Rahmsauce
- » Parboiled Reis / Gemüsewürfel / Butter
- » Brokkoli nature / Mandeln / braune Butter

ODER

- » Schweinefilet im Ganzen gebraten / nature / grüne Pfeffer-Rahmsauce
- » Spätzle / Butter / Petersilie
- » Karamellierter Spitzkohl / rote Zwiebeln / Kümmel

DESSERT

- » Bayerische Crème / Bourbon-Vanille / Erdbeersauce



PILKENS ADVANCED

Ab 20 Personen

KALTE SPEISEN

- » Rauchforellenmousse / Rote Beete / Sprossen
- » Meatballs / spicy Tomatensauce / Oliven / Kräuter / frittierte Zwiebeln
- » Chicken Stripes / Panko Panade / Mango-Relish
- » Champignon-Carpaccio / Rucola / Oliven-Mayonnaise / Parmesan
- » Cauliflower mariniert / Cashewkerne / Sonnenblumenkerne / Avocado / Limone
- » Wurzelbrot / Kräuterbutter

WARME SPEISEN

- » Gefülltes Schweinefilet / Mozzarella / Blattspinat / Pesto-Rahmsauce
- » Kartoffelgnocchi / Salbei / braune Butter
- » Mediterranes Gemüse / Paprika / Aubergine / Tomate / Spitzkohl / Champignons / Kaiserschoten

UND / ODER

- » Buttermakrele mit Olivenkruste / Weißbrot / Butter / Tomatensauce
- » Fettuccine / Olivenöl
- » Beluga Linsen / Frühlingzwiebeln / Cherrytomaten

DESSERT

- » Mousse au chocolat / Zartbitter-Schokolade / Vanillesauce à part



PILKENS BEST

Ab 20 Personen

KALTE SPEISEN

- » Black Tiger Garnelen / Kräuter-Knoblauch-Marinade / Mallorquinische Aioli
- » Räucherlachs-Terrine / Schmand / Salatgurke / Dill
- » Vitello Tonnato / Thunfisch-Mayonnaise / Kapern
- » Carpaccio / Rinderfilet / Rucola / Olivenöl / Parmesan
- » Auberginen-Canneloni / Hüttenkäse / Kresse / Chili / Knoblauchchips
- » Caprese / Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl
- » Minibrötchen / Baguettes / Kräuterdip

WARME SPEISEN

- » Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten / frische Kräuter / Knoblauch / Sauce Bordelaise
- » Kartoffelgratin / Sahne / Knoblauch
- » Speckbohnen / Zwiebeln / Butter / Thymian

UND / ODER

- » Lammkeule / Rosmarin / Thymian / Knoblauch / Rosmarinjus
- » Polenta-Schnitte / Limone / braune Butter
- » Urmöhren / Balsamico / Butter / Zucker

DESSERT

- » Mangocrème / Passionsfruchtgel / Himbeermarksauce



VEGETARISCHES BUFFET

Ab 10 Personen

KALTE SPEISEN

- » Mediterrane Schmorgemüse-Terrine / Tomatengelee
- » Avocado / Tomaten-Vinaigrette / gebackener Feta / Sprossen
- » Quiche / grüner Spargel / Cherrytomaten / Ziegenkäse
- » Rote Beete-Salat / Cashewkerne / Orange / Rosinen
- » Bulgur-Salat / Salatgurke / Paprika / Tomate / Minze
- » Minibrötchen / Hummus

WARME SPEISEN

- » Piccata vom Kohlrabi / Käse-Ei-Mantel / Tomatensugo
- » Penne Rigate / Gorgonzola / Sahne

ODER

- » Gemüsestrudel „Wellington“ / tomatisiertes Gemüse / Blätterteig / Kräuter-Velouté
- » Drillinge aus der Pfanne / Meersalz / Rosmarin / Olivenöl

DESSERT

- » Piña Colada-Milchreis / Kokosmilch / Erdbeersauce



VEGANES BUFFET

Ab 20 Personen

KALTE SPEISEN

- » Pink Couscous-Salat / Rauke / Goldmais / Pistazien / Sonnenblumenkerne
- » Sommerrolle / Mungbohnen / Spitzkohl / Paprika / Erdnuss-Chili-Dip
- » Karottensalat / Apfel / Walnüsse / Petersilie
- » Italienischer Farfallesalat / Rucola / Pinienkerne / marinierte Tomaten / Oliven
- » Gazpacho Andaluz / kalte Gemüsesuppe
- » Wurzelbrot / Hummus-Rote Beete-Dip

WARME SPEISEN

- » Blumenkohl-Curry / Pellkartoffeln / Kokosmilch / Chili
- » Basmatireis / Mandelsplitter

UND / ODER

- » Jackfruit-Gulasch / Pilze / rote Zwiebeln / Erdnüsse / Frühlingslauch
- » Fettuccine / Olivenöl

DESSERT

- » Mandel-Panna Cotta / Mandelmilch / Fruchtmarksauce



» Barbecues

FÜR JEDEN ANLASS GEEIGNET



BBQ BASIC

Ab 20 Personen

GRILLGUT

- » Schweinenackensteak / Paprika-Chili-Marinade
- » Metzger Sonnenscheins Grillwurst
- » Hähnchenbrust / Basilikum-Marinade

SALATE / VORSPEISEN

- » Schwäbischer Pellkartoffelsalat / Salatgurke / Schnittlauch
- » Penne Rigate-Salat / Mayonnaise / Joghurt / Gewürzgurke / gekochter Schinken
- » Bayerischer Krautsalat / Speck / Kümmel
- » Caprese / Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl

BEILAGEN

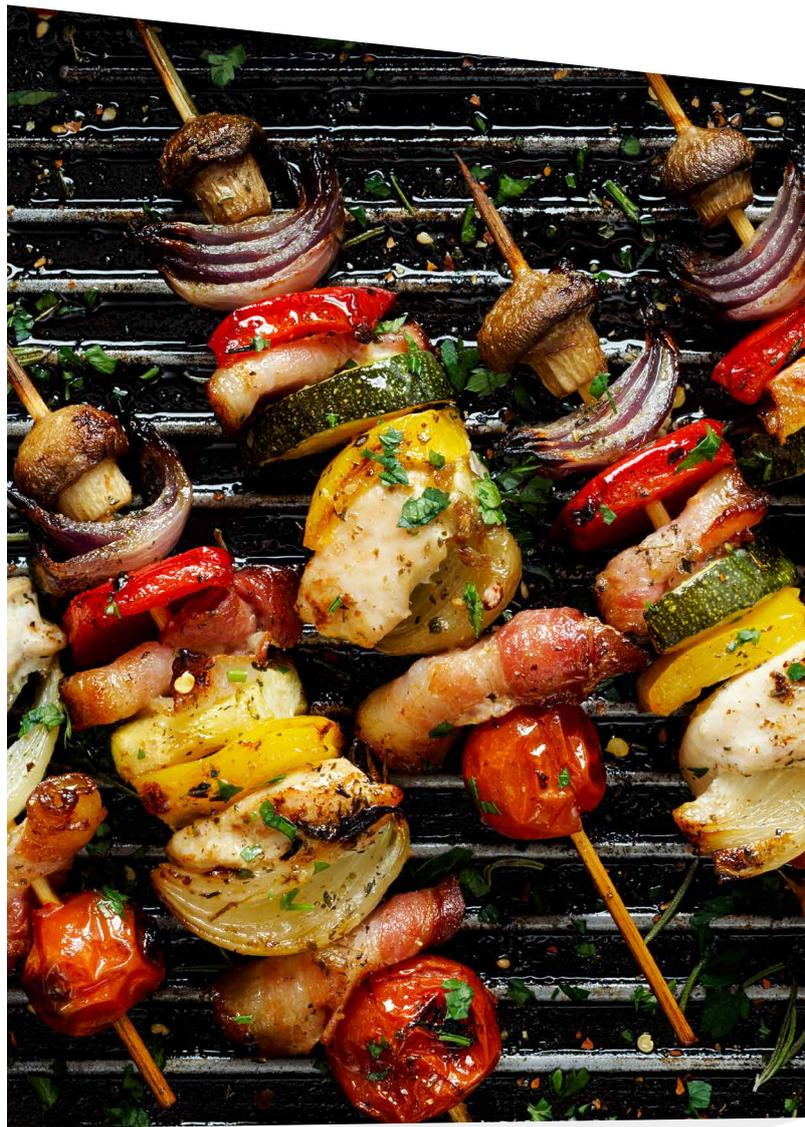
- » Kleine geröstete Kartoffeln
- » Maiskolben / Kräuterbutter
- » Wurzelbrot

SAUCEN UND DIPS

- » Kräuterbutter / homemade
- » Aioli / homemade
- » Tsatsiki / homemade
- » Senf und Ketchup

DESSERT

- » Rote Beerengrütze / Vanillesauce



GRILLPERSONAL bis 50 Personen 1 Koch/Griller

GESCHIRR-BESTECK-PAUSCHALE in 10er Packungen,
inklusive Spülen und Reinigung:
20 Buffetteller, 20 Messer, 20 Gabel, 10 Dessertlöffel

GRILL-EQUIPMENT-PAUSCHALE bis 50 Personen:
1 x Profi Grill, 1 x Profi Grillplatte, 1 x Grillpavillon,
1 x Pavillonbeleuchtung, 3 x Arbeitstische inkl. Abdeckung,
Müllentsorgung, Verkabelung, Auf- und Abbau

BBQ ADVANCED

Ab 20 Personen

GRILLGUT

- » Duroc Lummersteak / Texas Rub-Marinade
- » Salsiccia / italienische Wurstspezialität
- » Pulled Turkey / BBQ-Marinade / Mini-Buns
- » Argentinisches Rinder-Hüftsteak / grober Pfeffer / Meersalz
- » Lachsfilet von der Plancha / Limonenbutter / Zitronengras / Knoblauch

SALATE / VORSPEISEN

- » Champignon-Carpaccio / Rucola / Oliven-Mayonnaise / Parmesan
- » Mediterranes Ofengemüse / rote Paprika / Zucchini / Aubergine
- » Bulgursalat / Salatgurke / Tomate / Minze / Blatt Petersilie / Cumin
- » Caesar Salad / Parmesan / Croûtons / Parmesan-Dressing
- » Italienischer Farfallesalat / Rucola / Pinienkerne / marinierte Tomaten

BEILAGEN

- » Drillinge aus der Pfanne / Meersalz / Rosmarin / Olivenöl
- » Gefüllter Riesenchampignon / Mozzarella / Blattspinat
- » Gemüsegrillspieß / Zucchini / Aubergine / Paprika
- » Wurzelbrot / Minibrötchen

SAUCEN UND DIPS

- » Guacamole / homemade
- » Tomatensalsa / homemade
- » Mango-Chutney / homemade
- » Sour Cream / homemade

DESSERT

- » Joghurtcrème / Pfirsichmark / Kokosflocken / Erdbeersauce à part



GRILLPERSONAL bis 50 Personen 2 Köche/Griller:

GESCHIRR-BESTECK-PAUSCHALE in 10er Packungen, inklusive Spülen und Reinigung:
20 Buffetteller, 20 Messer, 20 Gabel, 10 Dessertlöffel

GRILL-EQUIPMENT-PAUSCHALE bis 50 Personen:
1 x Profi Grill, 1 x Profi Grillplatte, 1 x Grillpavillon,
1 x Pavillonbeleuchtung, 3 x Arbeitstische inkl. Abdeckung,
Müllentsorgung, Verkabelung, Auf- und Abbau

BBQ BEST

Ab 20 Personen

GRILLGUT

- » Argentinisches Rumpsteak / grober Pfeffer / Meersalz
- » Picanah / Rindertafelspitz am Stück
- » Lammchops / Pilkens-Rub
- » Kachelfleisch vom Duke of Berkshire Schwein / Schwarzbiermarinade
- » Kikok Maishähnchenbrust / Orangen-Estragon-Marinade
- » Riesengarnelen-Spieß / Knoblauch / Thymian

SALATE / VORSPEISEN

- » Mediterranes Ofengemüse / rote Paprika / Zucchini / Aubergine / Champignons
- » Italienischer Farfallesalat / Rucola / Pinienkerne / marinierte Tomaten
- » Rote Beete-Salat / Kartoffel / Apfel / Walnüsse
- » Spinat-Avocado-Salat / Pinienkerne / Zitrone / rote Zwiebeln
- » Gemischte Blattsalate / Rohkoststreifen / Balsamico- & Joghurt-Dressing

BEILAGEN

- » Drillinge aus der Pfanne / Meersalz / Rosmarin / Olivenöl
- » Auberginentaler / Parmesan / Tomate
- » Grüner Spargel / Bacon / gegrillt
- » Halloumi Grillkäse / Orangenmarinade
- » Wurzelbrot / Minibrötchen

SAUCEN UND DIPS

- » Guacamole / homemade
- » Paprika-Tahina-Dip / homemade
- » Sour Cream / homemade
- » Mango-Chutney / homemade
- » Kräuterbutter / homemade
- » BBQ-Sauce / homemade

DESSERT

- » Champagner-Crème / frische Beeren / Himbeer-Crumble

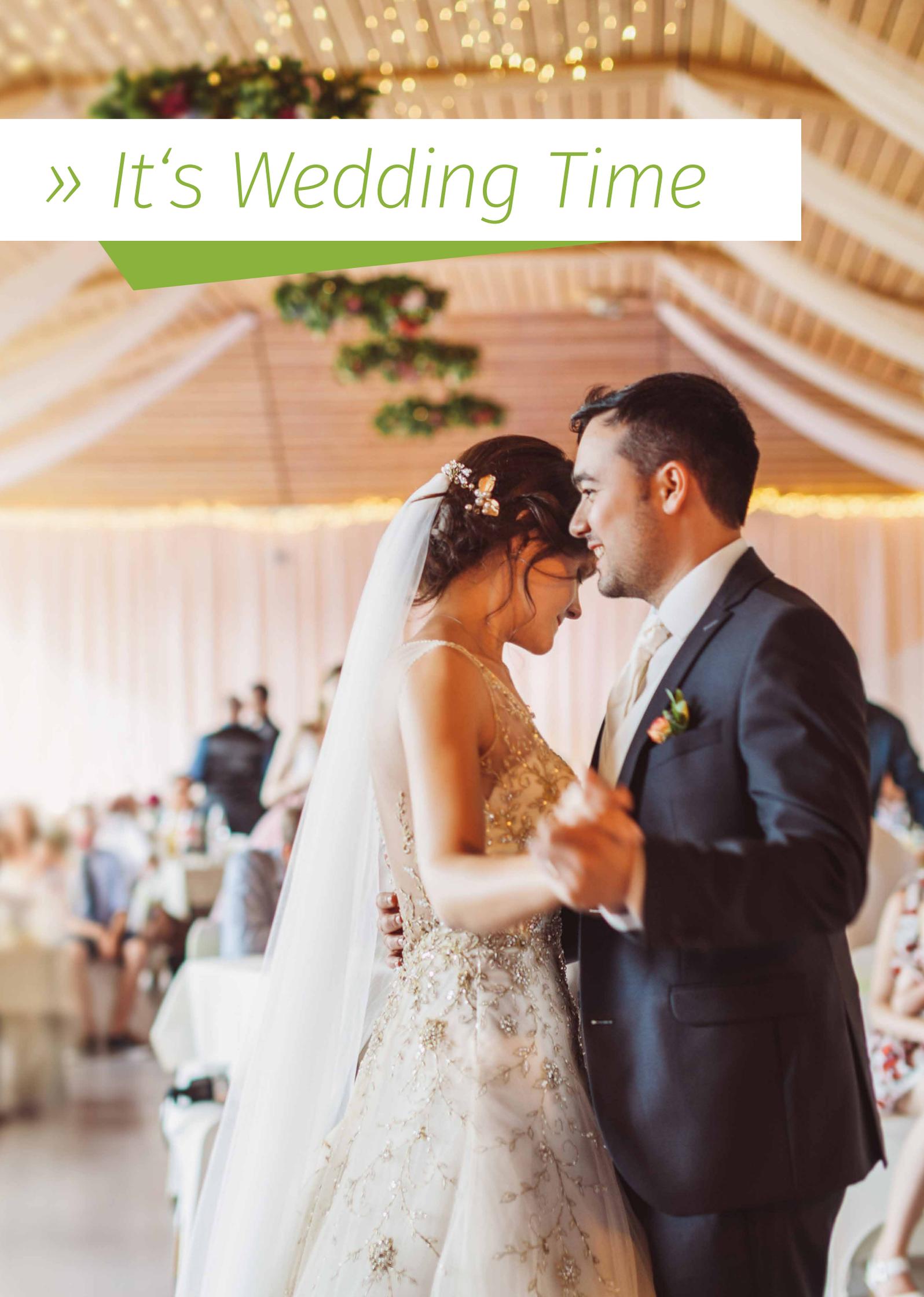


GRILLPERSONAL bis 50 Personen 2 Köche/Griller:

GESCHIRR-BESTECK-PAUSCHALE in 10er Packungen, inklusive Spülen und Reinigung:
20 Buffetteller, 20 Messer, 20 Gabel, 10 Dessertlöffel

GRILL-EQUIPMENT-PAUSCHALE bis 50 Personen:
1 x Profi Grill, 1 x Profi Grillplatte, 1 x Grillpavillon,
1 x Pavillonbeleuchtung, 3 x Arbeitstische inkl. Abdeckung,
Müllentsorgung, Verkabelung, Auf- und Abbau

» *It's Wedding Time*



BUFFET - TRAUMHOCHZEIT

Ab 50 Personen

ZUM EMPFANG, 3 TEILE FINGERFOOD PRO PERSON

- » Meatball / Paprikasalsa / Blattpetersilie
- » Frühlingsröllchen / Sweet-Chili-Gel / Sesam / Koriander
- » Rauchforellenmousse im Rote Beete-Crêpe / Dill

KALTE VORSPEISEN

- » Champignon-Carpaccio / Rucola / Oliven-Mayonnaise / Parmesan
- » Mediterranes Ofengemüse / rote Paprika / Zucchini / Aubergine / Champignons
- » Caprese / Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl
- » Parmaschinken / Melone
- » Norwegischer Räucherlachs / Sahne-Meerrettich / Dill
- » Brötchen in Herzform / Wurzelbrot / Kräuterquark

WARME SPEISEN

- » „Brasato al barolo“ Rinderschmorbraten / Gemüsewürfelchen / Barolosauce
- » Kartoffelgratin / Sahne / Knoblauch
- » Buttergemüse / Blumenkohl / Möhre / Bohnen

UND

- » Mediterranes Putenbrust-Geschnetzeltes / Zucchini / Paprika / Tomate / Aubergine / Champignons
- » Fettuccine / Olivenöl

DESSERTS

- » Joghurtcrème / Pfirsichmark / Kokosflocken / Erdbeersauce à part
- » Schokoladen Trifle / Chilikirschen / Schokoladenmousse / Mandelbiskuit / Kirschlikör

MITTERNACHTSSNACK

- » Allgäuer Käserahmsuppe / Rinderhackfleisch / Lauch
- » Brot



BUFFET - IM SIEBTEN HIMMEL

Ab 50 Personen



ZUM EMPFANG, 3 TEILE FINGERFOOD PRO PERSON

- » Dattel / Mandelkern / Bacon
- » Spicy Shrimps-Ball / Chili / Erbsenpüree
- » Schmorgemüse-Terrine / geröstetes Ciabatta / Ziegenkäse

KALTE VORSPEISEN

- » Vitello Tonnato / Thunfisch-Mayonnaise / Kapern
- » Chicken-Stripes / Panko Panade / Mango-Relish
- » Flamed Salmon-Cubes / Avocado / Paprikasalsa
- » Black Tiger Garnele / Kräuter-Knoblauch-Marinade / Mallorquinische Aioli
- » Champignon-Carpaccio / Rucola / Oliven-Mayonnaise / Parmesan
- » Mediterranes Ofengemüse / rote Paprika / Zucchini / Aubergine / Champignons
- » Caprese / Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl

WARME SPEISEN

- » Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten / frische Kräuter / Knoblauch / Sauce Bordelaise
- » Drillinge aus der Pfanne / Meersalz / Rosmarin / Olivenöl
- » Speckbohnen / Zwiebeln / Butter / Thymian
- » Brokkoli nature / Mandeln / braune Butter
- » Glasierte Bundmöhren / Butter / Petersilie

UND

- » Butterfisch mit Olivenkruste / Tomatensauce
- » Orecchiette / Cherrytomaten / Blattspinat

UND

- » Süßkartoffel Tajine / Zucchini / Kichererbsen / Karotten / Aprikose / Granatapfel
- » Bulgur / Cashewkerne / Rosinen
- » Limonen-Joghurt-Dip

DESSERTS

- » Donut Wall / Schokolade / Himbeere / Zitrone
- » Mangocrème / Passionsfruchtgel
- » Mascarponecrème mit Himbeeren / Haferflocken-Crumble / Schokolade

MITTERNACHTSSNACK

- » Currywurst Pilkens Style / Partybrötchen

MENU - LOVE FOREVER

Ab 50 Personen

ZUM EMPFANG, 3 TEILE FINGERFOOD PRO PERSON

- » Hähnchenbrust-Saté / Curry / Chili / Erdnuss-Sauce
- » Räucherlachs im Spinat-Crêpe / Crème fraîche / gerösteter Sesam
- » Parmesan-Muffin / Mediterrane Gemüsecrème

DAS MENU

AMUSE GUEULE

»»»»»»»»

HOCHZEITSSUPPE

Rinder-Consommé / Eierstich /
Gemüsestreifen / Rindfleisch / Markbällchen

ODER

INGWER-MÖHREN-CRÈMESUPPE

»»»»»»»»

CAPPELETTI

Ricotta / Spinat / Orangensud / Rucola / Parmesan

»»»»»»»»

RINDERFILET VOM WEIDERIND im Ganzen gebraten
frische Kräuter / Portweinsauce

KARTOFFEL-PESTO-GÂTEAU  Blätterteig

GRÜNER SPARGEL-SAUTÉ / Cherrytomaten /
rote Zwiebeln / Champignons

MÖHREN MOUSSELINE / Möhrengrün-Pesto

ODER

GEMÜSESTRUDEL „WELLINGTON“

tomatisiertes Gemüse / Blätterteig / Kräuter-Velouté

OFENKARTOFFELN

Knoblauch / Rosmarin / Thymian / Olivenöl

»»»»»»»»

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

halbflüssiger Kern

PASSIONSFRUCHTSORBET

frische Beeren

MITTERNACHTSSNACK

HOT DOG STATION

Wiener Würstchen / Röstzwiebeln / Gurkenscheiben /
Senf / Ketchup / Dänische Remoulade

 vegetarisch  vegan



EQUIPMENTPAUSCHALE FÜR UNSER HOCHZEITSMENU

Sollte vor Ort keine Küche vorhanden sein,
installiert Pilkens eine mobile Küche

Kombi Dämpfer, Profi Gasherd, Wärmebrücken, Teller-
wärmer, 5 x Arbeitstische inkl. Abdeckung, 2 x Pavillon,
Pavillonbeleuchtung, Verstromung, Auf- und Abbau,
Müllentsorgung

DER KOMPLETTPREIS BEINHÄLTET FOLGENDE PAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE STANDARD für 6 Stunden.

Jede weitere Stunde wird à la carte pro Gast abgerechnet

- » Sekt oder Prosecco / Hausmarke
- » Weißwein / Pilkens Hauswein
- » Rotwein / Pilkens Hauswein
- » Bier vom Fass nach Ihrer Wahl
- » Mineralwasser / still und medium /
Haaner Felsenquelle / Gourmetflasche
- » Maracujasaft / Rhabarbersaft / Orangensaft
- » Coca-Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite
- » Filterkaffee

GETRÄNKEPAUSCHALE EXKLUSIV für 6 Stunden.

5€ AUFPREIS PRO PERSON

Jede weitere Stunde wird à la carte pro Gast abgerechnet.

- » Sekt oder Prosecco / Hausmarke
- » Weißwein / Pilkens Hauswein
- » Rotwein / Pilkens Hauswein
- » Bier vom Fass nach Ihrer Wahl
- » Mineralwasser / still und medium /
Haaner Felsenquelle / Gourmetflasche
- » Maracujasaft / Rhabarbersaft / Orangensaft
- » Coca-Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite
- » Filterkaffee
- » Aperol Spritz / Prosecco / Orange / Mineralwasser
- » Cuba Libre / Havanna Club / Cola / Limette / Zucker
- » Gin Tonic / Bombay Sapphire Gin / Schweppes Tonic
Water
- » Erdbeer Limes / hausgemacht
- » Jägermeister

DIENSTLEISTUNGSPAUSCHALE für 6 Stunden,

die Servicepauschale, beinhaltet: Servicekräfte, Thekenkraft, Auf- und Abbau der Veranstaltung und Buffetbegleitung / Köche.

Jede Stunde die über die Pauschale hinaus geht, wird das Personal à la carte abgerechnet.

GESCHIRR-PAUSCHALE

Geschirr / Besteck / Gläser / Kaffeetassen etc.

*Wir planen individuell nach
Ihren Wünschen
und Ihrem Budget.
Sprechen Sie uns gerne an.*

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
2. Pro Anlieferung und Abholung im Umkreis von 20 km werden 29,00€ berechnet.
3. Anlieferungen über den Umkreis von 20 km hinaus werden individuell – nach Aufwand, Menge und Strecke – mit einer Logistikpauschale berechnet.
4. Der Brutto-Mindestbestellwert beträgt 500,00€. Für Aufträge unterhalb des Mindestbestellwerts berechnen wir jeweils einen Zuschlag von 25,00€.
5. Ab 5000,00€ Brutto-Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung von 50% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrags.
6. Eine Stornierung des Auftrages ist bis spätestens 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung.
Stornierungskosten:
Ab 13 – 7 Tage vor Ihrem Fest 40% der Auftragssumme
Ab 6 – 1 Tag vor Ihrem Fest 75% der Auftragssumme
Ab 23 Std. vor Ihrem Fest 100% der Auftragssumme
Dem Auftraggeber wird nachgelassen, die Entstehung eines geringeren Schadens nachzuweisen.
7. Die verbindliche Bestellmenge / Personenzahl muss spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden.
8. Reklamationen sind unverzüglich nach Stellung der Leistung anzuzeigen.
9. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
10. In Fällen höherer Gewalt ist die Pilkens Catering GmbH für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
11. Bei Beschädigung oder Verlust des von uns gelieferten Equipments wird der Wiederbeschaffungspreis des Equipments dem Auftraggeber in Rechnung gesetzt.
12. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
13. Unsere Rechnungen sind nach Erhalt ohne Abzüge sofort zahlbar.
14. Bei erheblichen Preiserhöhungen unserer Rohprodukte behalten wir uns eine Änderung der ausgedruckten Preise vor.
15. Der Sonn- & Feiertagszuschlag zum Listenpreis beträgt 10%, bis zu einer Maximalsumme von 500,00€, davon ausgenommen sind Getränke & Equipment.
16. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
17. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Wuppertal.

PILKENS CATERING GMBH

Donnenberger Straße 4-6
42553 Velbert-Nevigés



Telefon: 02053.496 80 85

Fax: 02053.493 95 33

anfrage@pilkens.de

www.pilkens.de



facebook.com/Pilkens-Catering



instagram.com/pilkenscatering

» *Kontakt*

Wir sind für Sie da

PILKENS CATERING GMBH

Donnenberger Straße 4-6
42553 Velbert-Neviges



Telefon: 02053.496 80 85

Fax: 02053.493 95 33

anfrage@pilkens.de

www.pilkens.de



facebook.com/Pilkens-Catering



instagram.com/pilkenscatering