



JADE CATERING

EUROPEAN FOOD CATERING

by mr.jade

Sie planen ein Event? Egal zu welchem Anlass – wir sind für Sie da.

Wir gestalten Ihre Feierlichkeit nach Ihren Vorstellungen, schon ab 50 Personen.

Sehen Sie auf den Folgeseiten, wie abwechslungsreich unser Angebot ist. Unser internationales Team von erfahrenen Köchen garantiert Ihnen höchsten Genuss. Mit handerlesenen frischen Zutaten und Leidenschaft am Kochen bereiten wir Ihnen ein gesundes und köstliches Mahl.

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung wissen wir von JADE CATERING, worauf es bei einem gelungenen Event ankommt. Sie teilen uns Ihre Wünsche mit – wir sind rund ums Fest und Catering für Sie da. So können Sie Ihre Gäste und Ihre Feierlichkeit entspannt genießen.

Scheuen Sie sich nicht, uns auf spezielle Wünsche anzusprechen oder Unverträglichkeiten zu thematisieren. Wir stellen uns ganz auf Sie ein. Rund um Ihr Fest begleiten wir Sie mit unserem Service, unserer Passion und unserer Liebe zum Detail.

Unsere Erfahrung spricht für uns:
Genussvolles Essen auf höchstem Niveau.



INHALTSVERZEICHNIS

Fingerfood – Mix	5
Fingerfood – Vegetarisch	7
Fingerfood – Fisch	9
Fingerfood – Fleisch	11
Mini-Wraps	13
Platten	15
Salate	17
Suppen	17
Desserts	19
Kuchen	19
Menü „Düsseldorf“	23
Menü „Istanbul“	27
Menü „Rom“	31
Menü „Paris“	35
Menü „Moskau“	39
Buffetvorschlag „Mediterran“	41
Buffetvorschlag „Regional“	45
JADE CATERING – Hochzeit	49
JADE CATERING – Private Events	51
JADE CATERING – Business/ Messe	53



Empfangs-Fingerfood: kann zum Gästeempfang, zu Beginn eines Events oder begleitend zum Welcome Drink gereicht werden.

Fingerfood in Buffetform: aufgebaut als essbare Landschaften am Spieß, auf dem Löffelchen, als Häppchen oder als kleine Köstlichkeiten im Gourmetglas.

Wir stellen Ihnen gerne ab 50 Personen Ihr individuelles Fingerfood-Buffet zusammen. Sprechen Sie uns an.

FINGERFOOD – MIX

Früchte der Saison

Von Kräutern ummantelter Ziegenkäse an getrockneten Tomaten

Lachs-Lollys mit Avocado

Crêpes-Röllchen gefüllt mit Parmaschinken, Nüssen & Sesam

Mediterrane Gemüse-Tortilla mit Schafskäse & Kräutern

Geflügel-Kräuter-Bällchen an kalifornischer Traube

Mini-Wrap mit knackigem Salat, Avocado-Creme & geräucherter Pute

Mit Frischkäse gefüllte Minikartoffel

2,70 € netto p.Stk. / p.P.
ab 50 Personen

Gerne gehen wir bei der Auswahl auf besondere Wünsche ein. Sprechen Sie uns einfach an. Es ist selbstverständlich für uns, dass wir Ihnen Vorschläge unterbreiten, die auf Saison, Region und Qualität Rücksicht nehmen.

Frische und Qualität – dafür stehen wir mit unserem Namen.



FINGERFOOD – VEGETARISCH

Kleine Frühlingsröllchen in pikanter Sauce

Mini-Mozzarella an Tomate & Basilikum

Mediterranes Gemüse am Spieß gegrillt

Französischer Brie an Weinbeere & Mini-Bretzel

Pikanter Ziegenkäse
umarmt von Paprika & Oliven

Zucchini-italier mit Kräuterschafskäse

Spinat-Crostini mit Parmesanspäne & Pinienkernen

Gefüllte Weintraubenblätter

Mezze Variationen:

- „Hummus“ pürierte Kichererbsen mit Sesam & Öl
- „Yoğurtlu Söğürme“ Auberginenpüree
- „Acılı Ezme“ scharfe Würzpaste
- „Haydari“ Joghurt, Dill, Fetakäse & Knoblauch
- „Yoğurtlu Havuç“ Möhren mit Joghurt, Dill und Knoblauch

2,70 € netto p.Stk. / p.P.
ab 50 Personen



FINGERFOOD – FISCH

Blätterteig-Kaviar-Häppchen

Lachs-Tatar auf Mini-Vollkornbrot

Marinierter Scampi-Spieß an exotischer Frucht

Thunfisch-Mousse-Wrap mit knackigem Salat & Sprossen-Mix

Scampi im Blätterteig

Räucherlachs auf Mini-Kartoffelpuffer mit Crème Fraîche

Riesengarnele an Guacamole-Crostini & Limonen-Schaum

Lachs auf Kartoffel-Canapé mit Olivenöl & Dillspitzen

Thunfischsalat mit Avocado & Sesam im Glas

2,90 € netto p.Stk. / p.P.
ab 50 Personen



JADE CATERING
by me jade

FINGERFOOD – FLEISCH

Curry-Kokos-Huhn am Spieß mit Mango

Crêpes-Röllchen gefüllt mit Parmaschinken, Nüssen & Sesam

Lammpraline mit Datteln & Mandeln

Blätterteigtaschen mit Rinderhackfüllung

Marinierte Saté-Spieße vom Huhn
an Erdnuss-Sauce auf Bananenblatt

Knuspriges Putenfilet mit Kürbiskernen an Zitrone

Crostini mit Sucuk & Olive

Mini-U.S.-Burger (Rind) mit Salat & BBQ-Sauce

2,80 € netto p.Stk. / p.P.
ab 50 Personen





MINI-WRAPS

Mini-Wrap Mozzarella

Milder Mozzarella mit Cocktailtomaten & Rucola in Tortilla

Mini-Wrap Schafskäse

Würziger Schafskäse an knackigen Salat & Cocktailsauce in Tortilla

Mini-Wrap Lachs Tatar

Lachs-Tatar an Meerrettich mit knackigem Salat in Tortilla

Mini-Wrap Thunfisch

Feine Thunfischcreme mit frischen Möhren, Mais & knackigem Salat in Tortilla

Mini-Wrap Chicken

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Mais & knackigem Salat in Tortilla

Mini-Wrap Beef

Rinder-Hackfleisch mit Mozzarella, knackigem Salat & Tomate in Tortilla

2,80 € netto p.Stk. / p.P.
ab 50 Personen



PLATTEN (AUSREICHEND FÜR 50 PERSONEN)

Antipasti Platte

Auswahl an feinsten Antipasti Verdure gegrillte Paprikafilets & Zucchini, kandierte Tomaten, Oliven-Mix

Seafood Mix

Auswahl an geräuchertem Forellenfilet, Farmlachs, Riesengarnelen, Lachs-Tatar serviert an Sahne-Meerrettich, Cocktailsauce & Limetten

Käseplatte

Exklusive Käsespezialitäten von Kuh, Ziege & Schaf

Auswahl an Hart-, Weich-, Blauschimmel-, und Frischkäse serviert mit Dijon-Senf & Trauben

Wurstplatte

Auswahl an Rind, Kalb- und Lammfleisch, Pastirma Schinken, Putenbrust

180 € netto je Platte

Individuelle
Anpassung auf Wunsch
möglich.
Sprechen Sie uns an.



SALATE

Erdbeer-Mozzarella-Spieß auf Kressewiese	3,20 €
Mediterraner Gemüsesalat mit Pinienkernen & grünem Pesto	3,50 €
Couscous-Salat an Kräutern	3,20 €
Garnelensalat an fruchtiger Limetten-Kräutercreme & Forellenkaviar	3,70 €
Flusskrebssalat an Joghurt & Schnittlauch	3,90 €
Hähnchenbrustsalat „Indian“ in Mango-Curry-Creme	3,80 €
Aromatischer Linsensalat mit Weintrauben & Orangen	3,50 €
Bunter Nudelsalat mit Saisongemüse an leichter Dill-Joghurtcreme	3,50 €

SUPPEN

Cremige Tomatensuppe mit fruchtigen Tomatenstückchen & Crème Fraîche	2,80 €
Frische Brokkoli-Cremesuppe mit einem Hauch Muskat	2,80 €
Grünes Erbsen-Cremesüppchen mit Minze	3,20 €
„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, Möhren, Zucchini, Blattspinat, Fenchel & Tomaten	3,50 €
Cremige Linsensuppe aus roten Linsen mit Zwiebeln, Möhren & Kräutern verfeinert	3,20 €
Gulaschsuppe Rinder-Eintopf mit geschmorten Kartoffelwürfeln, Tomaten, Paprika & Zwiebeln	3,90 €

Alle Angaben netto p.P. / ab 50 Personen





DESSERTS

Früchte der Saison	3,20 €
Melonen-Cocktail mit Kokosnuss-Creme	3,50 €
„JADE im Glas“ Cremiger Vanillequark mit Aprikose & Topping	3,70 €
Pflaumen-Panna Cotta mit feiner Zimtnote & Mandeln	3,70 €
Apfel-Zimt Triflé mit Mascarpone	3,70 €
Panna Cotta von der Bourbon-Vanille mit Pfirsich-Chutney & Cookie-Kruste	3,50 €
Himbeere Triflé mit Limonen-Creme frischen Himbeeren, Pistazien & Mandelbisquit	3,70 €
Mousse au Chocolat	3,50 €
Tiramisu	3,50 €

KUCHEN

Blueberry Cheesecake	3,50 €
Bienenstich	2,80 €
Russischer Zupfkuchen	3,00 €
Mandarinenkuchen	3,20 €
Spanischer Mandelkuchen mit Aprikosen	3,50 €
„Baklava“ mit Joghurt & Pistazien	3,50 €

Alle Angaben netto p.P. / ab 50 Personen





DÜSSELDORF

Düsseldorf ist nicht nur als Mode- und Kunststadt bekannt, die Stadt bietet auch kulinarische Highlights aus der Brauerei-Tradition und der modernen Küche.

Die Rheinmetropole ist bekannt für seinen großen Airport, für den Karneval und natürlich für die „rheinische Frohnatur“. Der Rheinländer feiert gerne und genießt das Ausgehen. Da mischt er sich gerne unter das bunte Volk – in der Altstadt, im Medienhafen mit modernster Architektur oder in den vielen gemütlichen Stadtvierteln.

Mit unserem Sitz im Rheinland, Mühlheim an der Ruhr, möchten wir auch der beheimateten Esskultur ein besonderes Augenmerk zuwenden.

Unser Köcheteam entführt Sie an den Rhein und an die Düssel und beschert Ihnen eine Vielfalt deutscher und rheinländischer Spezialitäten vom Feinsten.

Feiern Sie mit uns den gemütlichen Genuss und lassen Sie es sich gut gehen.





MENÜ „DÜSSELDORF“

Vorspeisen

„Ähzezupp“

Erbsensuppe mit Speck oder Eisbein

Bierhappen

halbe belegte Brötchen mit Leberwurst | Flönz (Blutwurst) | Mett mit Ök (Zwiebelringe)

„Halve Hahn“

Harzer Käse mit Senf & Kümmel auf Roggenbrot

Hauptspeisen

Sauerbraten

zarter Rinderbraten in Essig, Lorbeerblätter & Pfefferkörner mit Rotkraut & Kartoffelklößen

„Hämche“

Gepökelte Schweinshaxe mit Sauerkraut, Kümmel & Kartoffelpüree

„Rievkooche“

Würziger Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Desserts

„JADE im Glas“

Cremiger Vanillequark mit Waldbeeren & Minze

Rheinischer Apfelkuchen

25,00 € netto p.P.
ab 50 Personen

Individuelle
Anpassung auf Wunsch
möglich.
Sprechen Sie uns an.

ever mr.jade





ISTANBUL

Verzaubernd und romantisch, reich an Kultur und die Verbindung von Europa und Asien – das pulsierende Treiben in Istanbul: Wer liebt es nicht und sehnt sich dorthin?

Lassen Sie sich von uns mit türkischen Spezialitäten verwöhnen – wir bereiten Ihnen ein Festmahl, wie Sie es sich erträumen. Sie und Ihre Gäste werden auf türkische Art feiern und sich vorstellen, in der Türkei oder zu Hause zu sein.

Speisefolgen wie vom Bosphorus werden von unseren Köchen original zubereitet, denn sie alle haben dort ihre Wurzeln. Das garantieren wir Ihnen, mit aller Liebe zum Detail.

Feiern wie in Istanbul – original-türkisches Essen, für Ihr Event.





MENÜ „ISTANBUL“

Vorspeisen

Dreierlei Mezze-Variationen:

- „Hummus“ pürierte Kichererbsen mit Sesam & Öl
- „Yoğurtlu Söğürme“ rauchiges Auberginenpüree
- „Acılı Ezme“ scharfe Würzpaste mit Focaccia-Brot

Gefüllte Weintraubenblätter

„Patlıcan Salatası“
Türkischer Auberginensalat

Couscous

Hauptspeisen

„İmam Bayıldı“ vegetarisch gefüllte Auberginenhälften
mit einer Füllung aus Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch im Ofen überbacken

Orientalisches Lammgeschnetzeltes
mit Minze, geschmorten Tomaten & Zwiebeln, verfeinert mit frischen Kräutern

Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie

Desserts

„Baklava“
Blätterteig mit Joghurt, Pistazien & Zuckersirup

„Sütlaç Tarifi“
Türkischer Milchreis

29,00 € netto p.P.
ab 50 Personen



ever mr.jade



ROM

Rom als größte und als Hauptstadt Italiens wird mit seiner Jahrtausende alten Geschichte auch die „Ewige Stadt“ genannt. Reich an historisch wichtigen Bauten und berühmt auch für den Vatikan, ist sie eine Reise wert – auch eine kulinarische:

Machen Sie mit uns einen Ausflug in italienische Restaurants: Wir zaubern Ihnen, je nach Wunsch, ein Gänge-Menü oder ein Buffet der berühmten italienischen Küche, die für ihre Genialität und Einfachheit auf der ganzen Welt beliebt ist.

Unsere internationalen Köche kennen keine Grenzen und bieten Ihnen von diversen Antipasti bis zum Dessert eine große Auswahl an Original-Rezepten.

Genießen Sie „la dolce vita“ – das süße Leben – auf die italienische Art.





MENÜ „ROM“

Vorspeisen

„Caprese“ Tomate & Mozzarella & Basilikum

Italienische Rinderhackbällchen
mit Rucola, Parmesan & Balsamico-Reduktion

„Vitello Tonnato“ vom Kalb mit Kapern

„Bresaola“ luftgetrockneter Rinderschinken an Olive & Melone



Hauptspeisen

Spaghetti mit Zucchini & Schafskäse & frischen Kräutern

Hähnchen „Saltimbocca“

Geschmorte Lammhüfte mit Orange & Minze
an Zucchini-Pilz-Gemüse

„Pesce del giorno“ frischer Fisch des Tages:
Lachs | Dorade | Seezunge | Garnelen



Desserts

Panna Cotta von der Bourbon-Vanille mit Pfirsich-Chutney

Tiramisu



29,00 € netto p.P.
ab 50 Personen

ever mr.jade



JADE CATERING
by mr.jade

PARIS

Paris – die Stadt der Liebe und der Haute Cuisine.

Wir denken an romantisches Flanieren, Tangotanz an der Seine, den Eiffelturm und Notre Dame, exquisiten Wein, Crêpes und kleine Cafés.

Die französische Küche ist sehr fein, raffiniert und künstlerisch kreativ. Sie wurde sogar von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt! Sie hat die europäische Küche mit ihrer Qualität und Vielseitigkeit beeinflusst.

Begeben Sie sich mit unseren Kreationen auf einen genussvollen Spaziergang durch verschiedene Regionen Frankreichs.

Feiern wir die Spezialitäten unserer Nachbarn – und ihre Lebenskunst „l’art de vivre“.





MENÜ „PARIS“

Vorspeisen

Überbackene Artischocken an Weißweinschaum

Feigen gefüllt mit herzhaftem Käse & französisches Baguette

Avocado-Krabbenmousse-Gläschen



Hauptspeisen

„Bouillabaisse“ Französische Fischsuppe

Provenzalischer Rindertopf

„Carré d'agneau“ Lammkarrée mit Knoblauch & Rosmarin



Desserts

„Crème Brûlée au Chocolat“

„Crêpes Suzette“ auf Orange

„Mousse au Chocolat“

27,00 € netto p.P.
ab 50 Personen

ever mr.jade





MOSKAU

Auf Ihren Wunsch bereiten wir Ihnen Speisen aus dem Zentrum der russischen Kultur mit all seinen geliebten Besonderheiten. Bekannt sind der Kreml und der rote Platz, aber auch russische Spezialitäten aus der Küche.

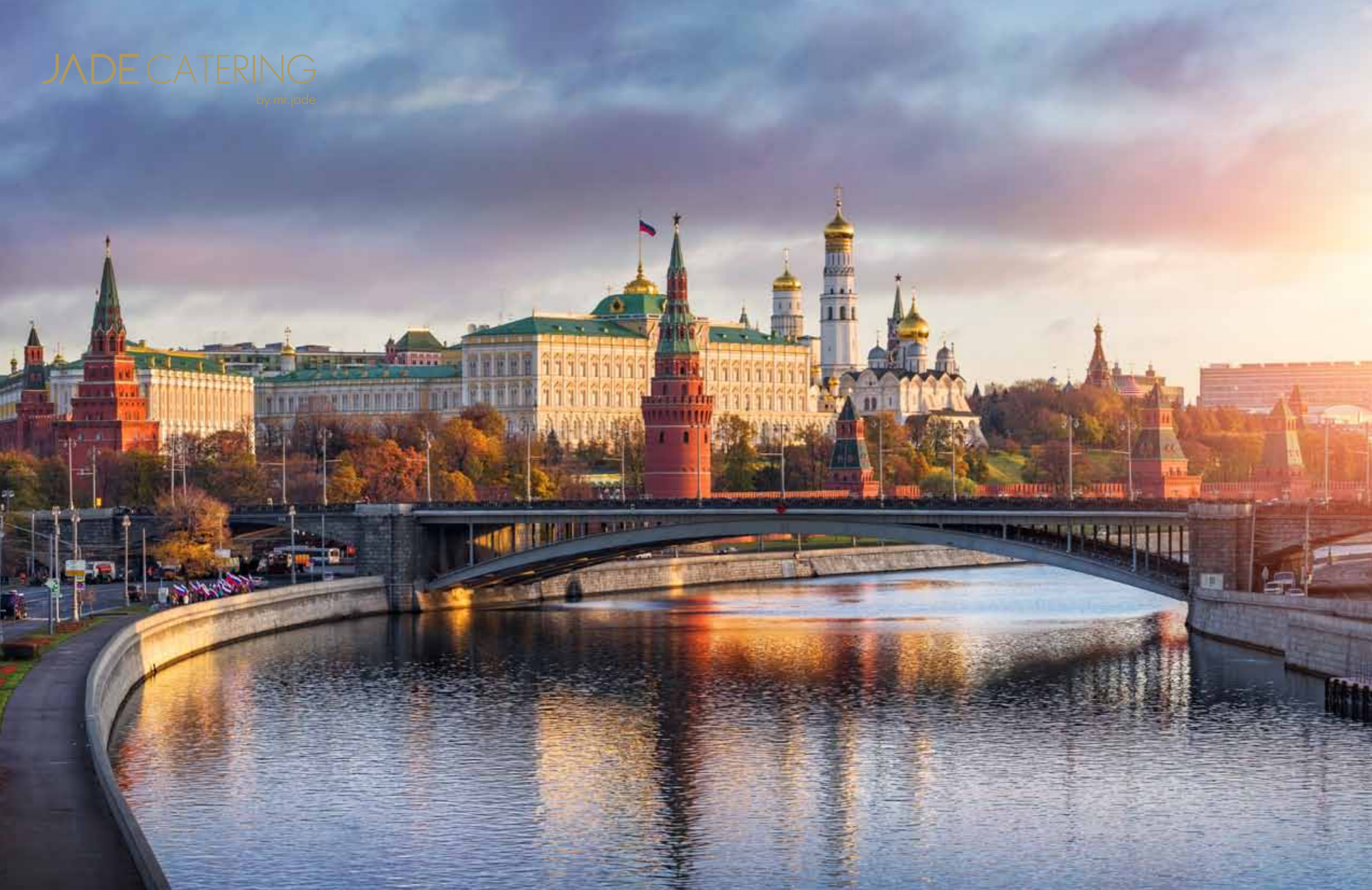
Wir von JADE CATERING legen den höchsten Wert auf Ursprünglichkeit und Authentizität – sowohl in Hinsicht auf die Rezepte als auch die erlesenen Zutaten und die Zusammenstellung der Speisen.

Wir garantieren Ihnen, dass unsere Köche die landestypischen Gerichte so zubereiten, dass Sie sich vorstellen, in Moskau zu speisen – von den Vorspeisen bis zu den Desserts.

Unsere Liebe zum Detail und zur Optik ist unser Markenzeichen. Denn das Auge isst mit.

Erleben Sie kulinarisch das schöne, große Moskau mit unseren Speisen, die wir eigens für Ihr Fest frisch zubereiten.





MENÜ „MOSKAU“

Vorspeisen

Hering im Pelzmantel

Eiersalat mit Gemüse-Variation und Mayonnaise

„Pirogge“ gefüllte Teigtaschen mit Rind & Quark

Hauptspeisen

„Bœuf Stroganoff“ Rinderfiletspitzen
in einer Sauce aus goldgelben Zwiebeln & Senf-Sauerrahm

Rinderbraten mit Champignons, verfeinert mit Butter & Sahne

Bratkartoffeln mit fein gedünsteten Zwiebelringen

Desserts

„Blinis“
Kleine Pfannkuchen mit Heidelbeeren

Russischer Zupfkuchen

27,00 € netto p.P.
ab 50 Personen

ever mr.jade





BUFFETVORSCHLAG „MEDITERRAN“

Antipasti nach Wahl:

Tomate-Mozzarella an Pesto & Balsamico

Gegrillte Auberginen & getrocknete Tomaten
an Pesto & Pinienkernen

Gefüllte Weintraubenblätter

Zucchinaler mit Kräuterschafkäse

Eingelegte Oliven mit Mandeln

Pikanter Ziegenkäse umarmt von Paprika & Oliven

Mediterrane Gemüse-Tortilla mit Serrano-Schinken

Rinderhackbällchen in pikanter Mandel-Sauce

Marinierte Paprikaschoten in Sherry & Knoblauch

Datteln im Speckmantel

Eingelegter Feta-Käse mit frischer Feige | Obst

Mezze Variation:

Hummus & Auberginenpüree & scharfe Würzpaste & Dill-Joghurt mit Knoblauch



Salate nach Wahl:

Tomaten-Rucola-Salat mit Vinaigrette

Mediterraner Gemüsesalat mit Basilikum, Pinienkernen & Pesto

Orangen-Möhrensalat mit frischer Minze & gerösteten Walnüssen

Schafskäse-Tomaten-Oliven-Salat

Nudelsalat mit Tomaten, Pinienkernen & Rucola

Couscous-Salat mit Riesengarnele

Feldsalat mit Orangenfilets & Birnenspalten

Suppen nach Wahl:

Frische Tomatensuppe mit Basilikum

Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe mit belebender Kresse

Curry-Rahmsuppe mit frischer Minze

Tomaten-Paprika-Chili-Suppe

Minestrone

Fleisch / Fisch nach Wahl:

„Pollo Español“

Gegrillte Hähnchenkeulen mit Rosmarin

Feines Hähnchenbrustfilet mit Paprika & Zucchini­spalten

Hähnchengeschnetzeltes „Mailänder Art“
mit Gemüse & frischen Kräutern

„Brasato“

Toskanischer Rinderschmorbraten im Rotweinsud

Italienischer Rinderhackbraten
mit getrockneten Tomaten & Oliven

Zartwürziges Lammgeschnetzeltes mit mediterranem Gemüse

Orientalisches Lamm mit Minze & Tomaten

Duett vom See- und Wildlachs verfeinert mit Dillrahmsauce

Riesengarnelen an weißer Traube

Überbackenes Lachsfilet mit frischem Spinat

Dorade an Zitronenschau­m & Estragon

Preise auf Anfrage.
Bitte teilen Sie uns Ihre
Wünsche und die Zahl
Ihrer Gäste mit.

BUFFETVORSCHLAG „MEDITERRAN“

Saucen nach Wahl:

Limetten-Weißwein-Sauce

„Arrabbiata“ pikante Tomaten-Sauce
mit Paprika, Oliven & Knoblauch

Rosmarin-Knoblauch-Sud
mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen

Pesto-Sahne-Sauce

Chianti-Sauce

Walnuss-Portwein-Sauce

Trüffel-Sahne-Sauce

Dill-Sauce

Beilagen nach Wahl:

Rosmarin-Kartoffeln

Thymian-Kartoffeln

Kartoffel-Rösti

Italienischer Kartoffelstampf mit Kräutern & Knoblauch

Kartoffelgratin mit Parmigiano Reggiano überbacken

Tagliatelle-Mix in Butter geschwenkt

Gnocchi mit Estragon

Kartoffel-Spalten mit Cayenne-Pfeffer

Wildreis

Gemüse nach Wahl:

„Ratatouille“ provenzalischer Gemüse-Eintopf
aus fein gebratener Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln & Knoblauch

Italienischer Gemüse-Mix
Brokkoli, Paprika, grüne Bohnen, Zucchini & Tomaten

Grüne Bohnen mit gerösteten Mandelblättchen

Mediterranes Gemüse-Gratin

Frischer Spinat an Rahm

Desserts nach Wahl:

Früchte der Saison

Panna Cotta von der Bourbon-Vanille mit Waldbeeren

Gefüllte Birnenhälften mit Gorgonzola-Creme & Walnüssen

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

Tiramisu

Apfelkuchen

Bienenstich

Baklava

Sütlaç

JADE CATERING
by mr.jade



Preise auf Anfrage.
Bitte teilen Sie uns Ihre
Wünsche und die Zahl
Ihrer Gäste mit.



BUFFETVORSCHLAG „REGIONAL“

Suppen nach Wahl:

Hühnersuppe mit Eierstich, Nudeln & Spargel

Fruchtige Tomatensuppe mit frischen Kräutern

Erbsen-Cremesuppe

Rote Linsensuppe

Möhren-Ingwer-Tomatensuppe mit frischer Petersilie

Stein-Pilz-Rahmsauce mit frischer Kresse

Salate nach Wahl:

Bunter Gemüsesalat mit Limonen-Dressing

Tomate-Mozzarella-Rucola-Salat

Orangen-Möhrensalat
mit frischer Minze & gerösteten Walnüssen

Kartoffelsalat an Joghurt-Kräuter-Creme

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Rucola

Feldsalat mit Orangenfilets & gerösteten Mandeln

Hähnchenbrust-Salat mit Champignons & frischen Kräutern

Riesengarnelen-Salat in Limetten-Kräutercreme

Krabben-Salat mit Dillspitzen

Fleisch / Fisch nach Wahl:

Lachsfilet gegrillt mit Dillrahmsauce

Überbackenes Lachsfilet an frischem Spinat

Dorade an Zitronenschaum & Estragon

Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce

Knusprige Hähnchenkeule

Putengeschnetzeltes mit Gemüse

Putenbrust in Tomaten-Mozzarella-Sauce

Putenschnitzel mit Zitrone & frischen Kräutern

Rinderschmorbraten

Krustenbraten

Wildgulasch

Rinderroulladen



BUFFETVORSCHLAG „REGIONAL“

Saucen nach Wahl:

- Rotwein-Braten-Sauce
- Zitronen-Weißwein-Sauce
- Kräuter-Sahne-Sauce
- Tomaten-Kräuter-Sauce
- Dill-Sauce
- Champignon-Rahm-Sauce
- Wachholder-Braten-Sauce mit Preiselbeeren

Beilagen nach Wahl:

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelrösti
- Kartoffelpüree mit Frühlingszwiebeln
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Gedämpfter Butterreis
- Gemischte Bandnudeln

Gemüse nach Wahl:

- Gemüsegratin
- Buttergemüse
Blumenkohl, Fingermöhrrchen, Erbsen & Bohnen
- Grüne Bohnen mit gerösteten Mandelblättchen
- Frischer Spinat an Rahm

Desserts nach Wahl:

- Früchte der Saison
- Melonen-Cocktail mit Kokosnuss-Creme
- Beeren-Joghurt an frischer Minze
- „JADE im Glas“
Cremiger Vanillequark mit Aprikose & Topping
- Himbeere Triflé mit Limonen-Creme
frischen Himbeeren, Pistazien & Mandelbisquit
- Käse-Quark-Kuchen
- Bienenstich
- Mandelkuchen mit Aprikosen
- Apfelkuchen





SIE WÜNSCHEN SICH DAS BESTE FÜR IHRE HOCHZEIT MIT LIEBE ZUM DETAIL? WIR SAGEN JA.

Sie freuen sich auf die schönste Feier Ihres Lebens? Wir freuen uns mit Ihnen und sind mit dem ganzen Herzen dabei.

Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Familien einen unvergesslich schönen Tag zu bescheren.

Gemeinsam besprechen wir Ihre individuellen Wünsche und kreieren ein Konzept ganz auf Ihre persönliche Hochzeit zugeschnitten, damit sie Ihnen als traumhaft schön ewig in Erinnerung bleibt.

Wir bieten nicht nur Catering für Ihre Hochzeit, wir übernehmen auf Wunsch auch gerne die komplette Organisation in ganz Deutschland. Seit 2000 haben wir die Expertise in der Ausrichtung und Gestaltung von Hochzeiten verschiedener Kulturen.

Ihre Hochzeit wird der schönste Tag Ihres Lebens.



Alles Liebe,

euere mr.jade

WIR MACHEN GÄSTE GLÜCKLICH UND FROHE FESTE UNVERGESSLICH.

Ob für einen Geburtsag, Jubiläum oder andere private Feierlichkeiten: Wo Menschen zusammentreffen und gemeinsam etwas zu feiern haben, darf genussvolles Essen nicht fehlen. Wir verwöhnen Sie kulinarisch und kümmern uns um die „Rundum-Organisation“.

Wir setzen uns mit Herz und Verstand für Sie ein. Sie können sich entspannt Ihrem Fest widmen und die feierliche Stimmung genießen.

Gleich welchen Anlass Sie feiern, wir unterstützen Sie mit unseren Ideen. Ihre Wünsche sind unsere Inspiration.

Ein gutes Event bleibt unvergesslich.



Extras auf Wunsch:

- Dekoration
- Getränke
- Cocktail-Bar
- Servicekräfte
- Video-Aufzeichnung
- Mobiliar
und vieles mehr...

DAMIT SIE IHREN ERFOLG FEIERN KÖNNEN.

Ob für Ihr Business Event oder für Ihre Messe-Veranstaltung, wir hinterlassen den besten Eindruck bei Ihren Partnern, Kunden oder Mitarbeitern. Wir erstellen Ihr ganz persönliches, individuelles Konzept nach Ihren Ansprüchen und passend zu Ihrem Unternehmen und Ihrer Philosophie.

Neben dem Catering-Service bieten wir auch eine hochprofessionelle Eventplanung einzelner Dienstleistungen bis hin zum Rundum-Sorglos-Paket.

Auf Messveranstaltungen übernehmen wir auf Ihren Wunsch hin das komplette Standcatering.

Ihr Erfolg ist unser Ziel.



Dieses beinhaltet:

Corporate Catering

Branding Catering

Tages-und Abendevent Catering

Getränke

Cocktail-Bar

Servicekräfte

Mobiliar
und vieles mehr...

JADE CATERING

by mr.jade

WIR DANKEN FÜR IHR INTERESSE.

Nun haben Sie uns und unser vielfältiges Angebot schon etwas kennengelernt. Am liebsten besprechen wir persönlich mit Ihnen gemeinsam Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen.

Daher laden wir Sie herzlichst ein, mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir sind für Sie da.

WIR FREUEN UNS AUF SIE.

Sollten Sie für Ihr Event nicht über eigene Räumlichkeiten verfügen, so können wir Ihnen den JADE SAAL in Mülheim an der Ruhr anbieten.

Der JADE SAAL ist logistisch gut zu erreichen, verfügt über eine große Außenterrasse, ausreichend Parkplätze und ist mit modernster Technik ausgestattet.

SPRECHEN SIE UNS AN.

Unsere Erfahrung spricht für uns:
Genussvolles Essen auf höchstem Niveau.



RÄUMLICHKEITEN FÜR SIE



Wir konzipieren, planen und realisieren anspruchsvolle Veranstaltungen und Events für Privatpersonen, Unternehmen und Institutionen aus Mülheim an der Ruhr und dem gesamten Ruhrgebiet. Wir sorgen dafür, dass Ihr Event in unserer Location für Sie zu einem einzigartigen und unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
um Ihnen alles vorzustellen.

JADESAAL
LUXURY EVENTS



UNSERE STANDORTE | KONTAKTDATEN

Mülheim an der Ruhr

Saalestraße 10
45478 Mülheim an der Ruhr

Telefon: +49 (208) 656 38 425
Telefax: +49 (208) 656 38 426

Düsseldorf

Heinrich Heine Allee 38
40213 Düsseldorf

Telefon: +49 (211) 863 96 322
Telefax: +49 (211) 863 96 323

Hanau / Frankfurt am Main

Breslauerstraße 15
63452 Hanau am Main (Frankfurt)

Telefon: +49 (6181) 25 64 50
Telefax: +49 (6181) 30 49 250

Hannover

Spichernstraße 24a
30161 Hannover

Telefon: +49 (511) 220 10 07
Telefax: +49 (511) 220 10 25

Istanbul

Sarmaşık Sokak No 19/5
Bahçelievler-Yayla
34188 Istanbul – Türkiye

Telefon: +90 (212) 556 99 77
Telefax: +90 (212) 556 99 77

Kontakt:

E-Mail: info@jade-catering.de
Telefon: +49 (208) 656 38 425
Website: www.jade-catering.de



JADE CATERING

by mr.jade

