

PHÖNIX
GOURMET
CATERING



PHÖNIX GOURMET CATERING



LASSEN SIE SICH MIT IHREN GÄSTEN VON UNS BEGEISTERN.



LIEBE GÄSTE,
LIEBE FREUNDE
GEPFLEGTER GASTLICHKEIT,

**SIE MÖCHTEN SICH MIT IHREM HAUS
PRÄSENTIEREN UND IHRE GÄSTE BEGEISTERN?**

Wir machen das für Sie – und mit Ihnen.

Jedes Fest beginnt mit einer Idee oder Vision: Mit viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und genauer Planung lassen wir daraus genussvolle Wirklichkeit werden. Ihr Fest wird zu einem echten Erlebnis, ganz wie es Ihrem Stil entspricht: hochwertig, liebenswert, emotional, professionell, einzigartig, gut strukturiert.

Vom Candle-Light-Dinner für zwei bis zur Veranstaltung mit 250 Gästen: In jeder Größenordnung, zu jedem Anlass, zu jeder Zeit und am richtigen Ort zaubern wir verlässlich das Ihren Wünschen gemäße Event – individuell für Sie geplant.

Nennen Sie uns Art und Umfang, und bestimmen Sie den Kostenrahmen. Wir beraten Sie und legen Ihnen unser unverbindliches Angebot vor. Und unbesorgt: Auch mit kleineren Budgets lassen sich großartige Feste feiern.

Reden wir darüber, was Ihnen und Ihren Gästen Freude macht!

UNSER LEISTUNGSKATALOG ...

... LÄSST KEINE WÜNSCHE OFFEN:

Wir bieten Teil- oder Voller-service von der Planungsphase bis zum Abschluss Ihrer Veranstaltung

KÜCHE

- Menüs / Fingerfood / Flying Büffet / Büffets ...
- Gaumenfreuden aus innovativer und traditioneller Küche
- themen- oder länderbezogene Speisen

PERSONAL

Zuverlässigkeit, Freundlichkeit und gepflegte Erscheinung sind ein absolutes Muss, deshalb beschäftigen wir ausschließlich geschultes Personal aus unserem Team:

- Service
- Barkeeper
- Köche
- Veranstaltungsleiter
- Auf- & Abbau





UNSER LEISTUNGSKATALOG

EQUIPMENT

- Geschirr & Gläser
- Dekoration & Blumen
- der perfekt gedeckte Tisch
- Raumgestaltung
- Teppich
- Theken
- Zapfanlagen
- Cocktailbar

GETRÄNKE

- ausgewählte Weine
- Biere
- Cocktailbar
- Longdrinks
- Softdrinks ...

SERVICE

- Bar-Service
- Wedding-Planer

EVENTLOCATION

FEIERN AN BESONDEREN ORTEN

Sie haben etwas zu feiern und brauchen nun den passenden Ort dazu? Dann sind Sie bei uns richtig. Das Phönix bietet die Vermietung von Räumlichkeiten für kleine und große Veranstaltungen an. Zudem bieten wir Ihnen auch verschiedenste Alternativen für einen rauschenden Event-Kochabend: Ob bayerisches Menü im Zelt oder japanische Sushi-Bar in der Biker-Kneipe: Gemeinsam finden wir garantiert die passende Location und das perfekte Programm für Ihre Veranstaltung. Lassen Sie sich von uns beraten.

PHÖNIX VERANSTALTUNGSRÄUME:

- Das Phönix in Oldenburg, bis 180 Personen
- Das Kaminzimmer im Phönix bis 65 Personen





FLYING BUFFET

Die Fingerfood-Speisen werden vom Service auf Tablets dem Gast direkt angeboten.

- Roastbeefröllchen auf Rote-Beete-Kohl
- Champignons gefüllt mit Panchetta
- Feine oldenburger Buletten auf Rahmwirsing
- Lachssaiblingtatar auf gekräutertem Toast
- Gebratene Entenbrust auf Kartoffelplätzchen mit Pflaumendip
- Scampispieß mit Sauce Aioli
- Feinste Blattsalate im Glas mit Früchten und gerösteten Kernen
- Französischer Camembert auf Pumpernickel mit Feigensenf
- Kleines thailändisches Fischsüppchen mit Frühlingsröllchen
- Wiener Schnitzelchen vom Kalb auf Kartoffelsalat
- Vitello Tonnato mit Sardellen und Kapern
- Gemüsesticks im Glas auf Aioli-Dip
- Feine Lachs-Spinat-Roulade auf Zitronenconfit
- Gebratene Blutwurst auf Apfel-Kartoffelstampf
- Beluga-Linsengemüse mit feinen Brotchips
- Hausgebackene Brotvariationen

FINGERFOOD- UND FORK-BUFFET

- Gefüllte Dattel mit Frischkäse und Walnuss
- Kalifornische Backpflaumen im Panchettamantel
- Zucchinirollchen mit Spinat-Ziegenkäse-Füllung
- Mozzarellaspieße mit Cherrytomate und frischem Basilikum
- Lachsmousse im Glas mit Brotchips
- Kleine Crostini mit Leberpaté und Crème Fraîche
- Gefüllte Hackbällchen mit Chorizo und Feta-Käse und Tomatensalsa
- Zander-Lachsmousse auf Pumpernickel mit Senfdip
- Hühnerbrüstchen mit Masaladip
- Gemüse-Quark-Terrine mit Karottenvinaigrette
- Spieß vom Black-Tiger-Shrimp auf Wasabirahm
- Grissini mit Parmaschinken an Mangodip
- Serranoschinken mit Honigmelone
- Saté vom Angusfilet mit Chilli-Curry-Pesto
- Pecorino mit Feigenconfit
- Terrine vom Räucherfisch mit Erbsendip
- Schnitzelchen in Parmesanhülle mit Salbei
- Hausgemachte Brotvariationen





FÜR MENÜ FISCH

- Seeteufel mit Kräuter-Dillsauce
- Rotbarsch mit Kräuterhollandaise, Ofengemüse und Kürbis-Kartoffelpüree
- Wolfsbarsch aus dem Rohr auf würzigem Gemüsebett, Wildreis mit frischen Kräutern
- Thunfisch im Sesammantel an Spitzkrautsalat & Maultaschen
- Dreierlei Filet vom Fisch gegrillt, Blattspinat und frische Pasta
- Zanderfilet auf Kräuter-Kartoffelpüree an einer Krabben-Weißwein-Sahnesauce und feinem Lauch-Linsengemüse
- Lachsfilet auf der Haut gebraten mit einer japanischen Teriyaki-Sauce, frische Bandnudeln und geschmorte Joghurt-Dill-Gurken
- Gedämpfter schwarzer Heilbutt an Kräutersaibling-Jus, Süßkartoffelstampf und gratiniertem Chili-Chicoree
- Fischfilet Ihrer Wahl in der Folie gegart mit feinen Kräutern & gebuttertem Fenchel
- Kabeljau in Olivenöl bei Niedrigtemperatur gegart, mit Kartoffelkruste, mediterranem Ratatouille und frischen Gnocchi
- Schollenfiletröllchen mit Apfel-Curryjus, an Mangoldgemüse und asiatischem Duftreis
- Petersfischfilet auf Paprikakraut mit Champagnerschaum und getrüffeltem Kartoffelgratin
- Pochierter Lachs mit verschiedenen Saucen
- Sushi / Sashimi / Austern / Krustentiere ... auf Anfrage

Gemüsebeilagen können je nach Saison abweichen.



FÜR MENÜ FLEISCH

- Gegrilltes Poulardenbrustfilet mit Champignon-Estragon Sherryragout auf Spätzle
- Jungschweinfilet an Brandy-Pfeffer-Jus, Wildreis & Gemüse der Saison
- Entenbrust an Pflaumen Armagnac-Sauce, mit Sahnewirsing & Kräuterkartoffelpüree
- Kaninchenrücken mit Zitronen-Confit an Kräutersenf-Sauce auf frischen Nudeln
- Schaufelebraten von der Rinderschulter an einer kräftigen Rotweinjus, Maceirekartoffeln, Apfelrotkraut von frischem Rotkohl
- Zweierlei vom Kalb – Kalbsrücken in Kräuterkruste & bei Niedrigtemperatur geschmorte Kalbsbraten mit Rotweincharlotten & Apfelkartoffelgratin
- In Barolo pochirtes Ochsenfilet, feines Gemüse von der roten Bete, Kartoffelgratin
- Stubenküken mit Schupfnudeln, Kaiserschoten & karamellisierten Möhren
- Tafelspitz mit Apfelkern, Lauch-Linsengemüse, kleinen Kartoffelchen
- Salzwiesen-Lammrücken mit Rosmarinjus, weißes Bohnengemüse mit Kräutern & Backkartoffeln auf Meersalz
- Feines Rumpsteak vom US-Beef, Ofenkartoffeln & Gemüse der Saison

Weitere Fleischspezialitäten aus dem Ofen, vom Grill ... auf Anfrage.





SUPPEN ODER ALLES AUS EIN/EM/TOPF

- Orangen-Möhren-Suppe mit Kräuterfrischkäse-Nocke
- Kartoffelcreme-Suppe mit Pancetta oder Lachsstreifen
- Thailändische Fischsuppe mit Kokos & Fischfilet (leicht scharf)
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Tomatensuppe mit Basilikumschaum
- Kürbis-Pastinaken-Süppchen mit Ricotta-Kräuter-Bällchen
- Linsensuppe von roten Kaschmirlinsen mit gerösteter Chirozo
- Andalusische Gazpacho mit einem Spritzer feinstes Olivenöl
- Kalte Joghurt-Gurkensuppe mit Aal & Chilicroutons
- Vegetarische Suppen
- Consommé mit Einlage
- Cremesuppen aller Art
- Eintöpfe
- Fruchtsuppen



DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

- Käsevariationen
- verschiedene Chutneys
- Eis, Sorbets & Parfaits
- Bourbon-Vanille Kürbiskerneis
- Mangosorbet & andere Sorbets
- Himbeerparfait mit dunkler Schokoladensauce
- Warmer Schokoladenkuchen mit leicht flüssigem Kern mit Orangensauce
- Crème Brûlée mit Waldbeerenkompott
- Tiramisu klassisch
- Tiramisuvariationen mit Schokolade oder Fruchtmark
- Mousse von weißer Schokolade
- Mousse au chocolat
- Waldbeerenkompott
- Mascarponecreme mit Waldfrüchten

ZUM KAFFEE:

- Kuchen, Törtchen & Torten
- Hochzeitstorten
- Pralinen & Petit Fours



DIE PHÖNIX BUSINESS-PAKETE

FESTE PREISE – SERVICE NACH MASS

Mit den Phönix-Business-Paketen können Sie Ihre Veranstaltung optimal planen: Sie wählen einfach ein Buffet oder Menü der Kategorie „Gourmet“, „Premium“ oder „Exklusiv“ aus und entscheiden, welches Service-Paket Sie dazu buchen möchten. Transparenter geht es nicht: da ist auch für Ihr Wunsch-Budget das Richtige dabei!

1	SERVICEPAKET 1 Komplettbuffet GOURMET 43,50 €	PREMIUM 46,50 €	EXKLUSIV 49,50 €
2	SERVICEPAKET 2 Komplettbuffet inkl. Servicemitarbeiter GOURMET 61,50 €	PREMIUM 64,50 €	EXKLUSIV 67,50 €
3	SERVICEPAKET 3 Komplettbuffet inkl. Servicemitarbeiter & Getränken GOURMET 93,00 €	PREMIUM 96,00 €	EXKLUSIV 99,00 €

Die Angebote gelten ab einer Gästezahl von 25 Personen. Alle Preise netto.

DIE PHÖNIX-SERVICE-PAKETE

1

SERVICEPAKET 1

INKLUSIVE:

- Anlieferung (ebenerdig)
- Aufbau
- Abholung
- Servietten und Zubehör
- Geschirr und Besteck für Ihre Speisenauswahl
- Reinigung

2

SERVICEPAKET 2

INKLUSIVE:

- Serviceleistungen aus Paket 1
- ein Koch für 3 Stunden
- ein Servicemitarbeiter pro 25 Personen für 5 Stunden für Ihre Speisenbetreuung

3

SERVICEPAKET 3

INKLUSIVE:

- Serviceleistungen aus Paket 1 und 2
- Getränke:
 - Französischer Sekt als Aperitif
 - Weißwein und Rotwein
 - Mineralwasser (medium)
 - Coca Cola, Orangensaft, Apfelschorle
 - Beck's Bier, Beck's Lemon (Flasche)
- Kühleis für Getränke
- Gläser (5 Gläser pro Person)
- Getränketische

PREISSTUFE A

a) BUSINESS BUFFET A

Vorspeisen in Bowls & auf Minigeschirr

- Baguette hell & dunkel
- Kürbis-Pastinaken-Süppchen mit Ricotta-Kräuterbällchen
- Feine Blattsalate im Glas mit Früchten & gerösteten Kernen
- Feine Lachs-Spinatrolle mit Zitronenconfit
- Marinierte Nusschampignons mit Rosmarin
- Karamellisierte Möhrchen mit Chili
- Kleine Schnitzelchen in Parmesanhülle mit Salbei
- Gefüllte Hackbällchen mit Chirozo, griechischem Bauernkäse & Tomatensalsa

Hauptgang

- Rotbarschfilet mit Kräuterhollandaise
- Jungschweinfilet an Cherry-Brandyjus
- Kürbis-Kartoffelpüree
- Gemüsewildreis
- Frisches Ofengemüse nach Saison
- Apfelrotkraut

Dessert

- Mascarponecreme mit Früchten

b) BUSINESS MENÜ A

- Baguette hell & dunkel mit feinem Olivenöl & Fleur de sel
- Kürbis-Pastinaken-Süppchen mit Ricotta-Kräuterbällchen
- Feine Blattsalate im Glas mit Sprossen & gerösteten Kernen

- Zweierlei vom Kalb
Kalbsrücken in Kräuterkruste & bei Niedrigtemperatur geschmorter Kalbsbraten mit Rotweincharlotten & Apfelkartoffelgratin

oder

- Dreierlei Filet vom Fisch gegrillt, Blattspinat und frische Pasta

- Crème Brûlée mit Waldbeerenkompott

1

SERVICEPAKET 1 | 43,50 €

2

SERVICEPAKET 2 | 61,50 €

3

SERVICEPAKET 3 | 93,00 €

PREISSTUFE A

c) FLYING BUFFET / FINGERFOOD A

Aus dem Miniglas

- Thailändisches Fischesüppchen
- Kürbis-Pastinaken-Süppchen

Fingerfood

- Gefüllte Datteln mit Frischkäse & Walnuss
- Minisalat im Glas mit Sprossen & gerösteten Kernen
- Mozzarellaspieß mit Cherrytomate & frischem Basilikum
- Gefüllte Hackbällchen mit Chorizo, Feta & Tomatensalsa
- Hühnerbrüstchen mit Marsaladip
- Pumpernickeltaler mit französischem Camembert & Feigensenf
- Nußchampignons gefüllt mit Panchetta
- Gemüsesticks im Glas auf Aioli

Vom Löffel

- Lachssaiblingtartar
- Forellen-Kartoffelnocke
- Tomatentartar mit Basilikum

Vom Miniplate

- Gänselebernocke auf karamellisiertem Apfel
- Roastbeafröllchen auf Rote Beete-Kohl
- Oldenburger Buletten auf Rahmwirsing
- Wiener Schnitzelchen vom Kalb auf bayrischem Kartoffelsalat
- Feine Lachs-Spinat-Roulade an Zitronenconfit

Dessert aus dem Glas

- Crème Brûlée
- Mousse au chocolat
- Feine frische Früchte mit einem Schuss Eierlikör

1

SERVICEPAKET 1 | 43,50 €

2

SERVICEPAKET 2 | 61,50 €

3

SERVICEPAKET 3 | 93,00 €

PREISSTUFE B

a) BUSINESS BUFFET B

Vorspeisen in Bowls & auf Minigeschirr

- Baguette hell & dunkel mit feinem Olivenöl & Fleur de sel
- Linsensuppe von roten Kaschmirlinsen mit gerösteter Chorizo
- Feine Blattsalate im Glas mit Granatapfel & gerösteten Walnüssen
- Terrine vom Räucherfisch mit Erbsendip
- Hühnerbrüstchen mit Marsaladip
- Kalifornische Backpflaumen im Panchettamantel
- Mozzarellaspießchen mit Cherrytomate & Basilikum
- Serranoschinken mit Melone
- Nusschampignons gefüllt mit Panchetta

Hauptgang

- Seeteufel mit Kräuter-Dill-Jus
- Gegrilltes Poulardenbrustfilet mit Champignon-Estragon-Sherryragout
- Schupfnudeln
- Kartoffelgratin klassisch
- Sahnwirsingemüse mit Panchetta
- Frisches Wokgemüse nach Saison

Dessert

- Crème Brûlée mit Waldbeerenkompott

b) BUSINESS MENÜ B

- Baguette hell & dunkel mit feinem Olivenöl & Fleur de sel
- Orangen-Möhren-Süppchen mit Kräuterfrischkäse-Nocke
- Feine Blattsalate im Glas mit Sprossen & gerösteten Kernen
- Seeteufel mit Kräuter-Dillsauce Kartoffelstampf & Ofengemüse

oder

- Jungschweinfilet an Brandy-Pfeffer-Jus, Wildreis & Gemüsen der Saison
- Himbertiramisu mit Schokojus

1

SERVICEPAKET 1 | 46,50 €

2

SERVICEPAKET 2 | 64,50 €

3

SERVICEPAKET 3 | 96,00 €

PREISSTUFE C

a) BUSINESS BUFFET C

Vorspeisen in Bowls & auf Minigeschirr

- Geflügelconsommé mit Gemüsestreifen & feinen Streifen vom Huhn
- Feine Blattsalate im Glas mit Sprossen & geröstetem Sesam
- Französischer Camembert auf Pumpnickel mit Feigensenf
- Wiener Schnitzelchen vom Kalb auf Kartoffelsalat
- Gebratene Entenbrust auf Kartoffelplätzchen mit Pflaumendip
- Lachssaiblingtatar auf gekräutertem Toast
- Zucchini-Stäbchen mariniert in Kräutervinaigrette
- Champignons in Rosmarinvinaigrette

Hauptgang

- Zander auf Kräuterkartoffelpüree an Krabben-Weißwein-Sahnesauce
- Schaufelbraten aus der Rinderschulter an einer kräftigen Rotweinjus
- Lauch-Linsengemüse
- Saisongemüse
- Spätzle
- Meersalzkartoffeln im Ofen gebacken

Dessert

- Schokoladentiramisu

b) BUSINESS MENÜ C

- Baguette hell & dunkel mit feinem Olivenöl & Fleur de sel
- Kartoffelcremesuppe mit Lachs
- Feine Blattsalate mit Roter Bete & Granatapfelkernen
- In Barolo pochiertes Ochsenfilet, feines Gemüse von der roten Bete, Kartoffelgratin

oder

- Zanderfilet auf Kräuter-Kartoffelpüree an einer Krabben-Weißwein-Sahnesauce und feinem Lauch-Linsengemüse
- Mousse von weißer Schokolade
- Frischobst-Gläschen mit Mangomark

1

SERVICEPAKET 1 | 49,50 €

2

SERVICEPAKET 2 | 67,50 €

3

SERVICEPAKET 3 | 99,00 €





PHÖNIX
GOURMET
CATERING



PHÖNIX · RESTAURANT & CATERING
EHNERNSTRASSE 15 · 26121 OLDENBURG
T 0441 884837 · F 0441 9849369
INFO@PHOENIX-OL.DE · WWW.PHOENIX-OL.DE