Catering by EBERLEIN

Guter Geschmack aus Leidenschaft

Wie bei uns im Restaurant:
Ausgezeichnetes Catering

Catering by EBERLEIN
Guter Geschmack aus Leidenschaft

Catering das begeistert!

Ihr Catering aus Bielefeld – mit Herz und Geschmack.
Wir liefern täglich frisch zubereitete Buffets und Menüs in Bielefeld und Umgebung. Unsere Küche steht für Qualität, Vielfalt und echte Handarbeit. Das zeigen auch unsere vielen Auszeichnungen.

Regional & persönlich

Ob Business-Lunch, Familienfeier oder Messeauftritt:
Unser Catering ist so flexibel wie Ihre Wünsche.
Von Fingerfood bis mediterranem Buffet, Grillstation oder einem exklusiven 7-Gänge-Galamenü – wir gestalten kulinarische Erlebnisse ganz nach Ihren Wünschen.
Sie mögen es lieber zünftig, westfälisch oder exklusiv – wir erfüllen Ihre kulinarischen Wünsche mit Erfahrung und Leidenschaft.

Unser Rundum-Service für Ihre Veranstaltung:

- ✔ Speisen & Getränke
- ✔ Geschirr, Besteck & Mobiliar
- ✔ Küchen- & Servicepersonal
- ✔ Zelte & Ausstattung

Catering für jeden Anlass:

- bei Ihnen Zuhause
- in Ihrer Firma
- im Büro
- auf Messen & Events
- Wunsch-Location: Outdoor & Indoor

„Lust am Genuss
ist nicht nur unser Motto –
wir leben es!"

Silvio Eberlein

Fingerfood

- bei Ihnen Zuhause
- locker
- modern
- elegant

Catering by EBERLEIN
Guter Geschmack aus Leidenschaft

Fingerfood

Eine kleine Auswahl als Vorgeschmack:

Fingerfood

- Häppchen vom Original Bielefelder Kastenpickert
- Gougéres (Käse-Brandteig-Windbeutel)
- Crostini (mit Olivenöl gebackene Baguettescheiben) mit Buschkamps Gänserillette
- Crostini mit Oliventapenade
- Gemüsechips (Rote Beete, Grüner Rettich ...) mit Quark

Gabelbissen

- Hackfleischpraline mit westf. Kartoffelsalat
- Quiche Lorraine
- Tatar vom gebeizten Lachs mit Gurke und Dill
- Garnele mit Cocktailsauce
- Rauch-Aal mit Dill und Meerrettich
- Gänseleberparfait mit schwarzen Walnüssen

Süßes auf die Hand

- Die Donautwall
- Hausgemachte Macarons von unserem Chef-Patissier
- Kuchen am Stiel
- Unser großer Schokoladenbrunnen mit feiner Valrhona-Schokolade gefüllt, dazu Obstspieße oder Vanille-Waffeln

Catering by EBERLEIN
Guter Geschmack aus Leidenschaft

Barbecue

Eine kleine Auswahl als Vorgeschmack:

Vorspeisen
- Burrata mit Basilikum, Strauchtomaten und Aceto Balsamico
- Gegrillte und marinierte Gemüse mit Aceto Balsamico
- Serrano-Schinken mit Melone
- Cous-Cous-Salat mit Koriander
- Pikanter Süßkartoffel-Salat mit Kichererbsen und Frühlingslauch
- Cremiger Rotkohl-Slaw

Wurst-, Wild- und Fleischeslust
- Feine Rostbratwurst
- Merguez, scharf würzige Bratwurst
- Hausgemachte Wildbratwurst
- Pollo fino vom Grill (ausgelöste Hähnchenkeulen) mit Tandoori mariniert
- Putensteaks mit „Sweet Chili Chicken"
- Brisket oder Flanksteak „Sous Vide"

Fischgenüsse
- Lachssteak im Buchenspan
- Zandermedaillon und vieles me(e)hr

Gemüse-Lust
- Gemüsespieße
- Gefüllte Aubergine mit Ratatouille
- Senner Kartoffelknicker mit Kräutern gebraten und Kräuterquark
- Süßkartoffeln mit Curry und Panko
- Halloumi mit Minze

Desserts
- „Westfälische Götterspeise": Rote Grütze mit Stippmilch und Pumpernickel
- Tarte mit edler Valrhona Schokolade
- Crème Brûlée mit Lavendel

Dazu **verschiedene Dips** wie Aioli, Sweet Chili Sauce, Kräuterbutter, Kürbis-Chutney mit Lakritz, rote Zwiebelmarmelade, Senf, Ketchup, BBQ-Sauce u.v.m.

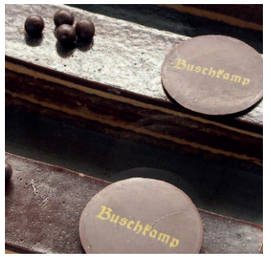
Catering by EBERLEIN
Guter Geschmack aus Leidenschaft

Feiern und genießen

Unser Rund-um-Sorglos-Paket fängt bei zwei Gästen an und ist nach oben fast grenzenlos.

Wir arrangieren für Sie:
Geburtstage und Familienfeiern
Hochzeiten
Konfirmationen und Kommunionen
Kinderfeste
Hoffeste
Tagungen
Messe-Catering
Unternehmens-Veranstaltungen

– von Getränken über Geschirr bis hin zum Personal. Leinwand, Beamer, Soundanlage und mehr



Einfach unvergessliche

Locations

Wo möchten Sie feiern?

Historisches Gasthaus Buschkamp · Buschkamp Keller · Auberge le Concarneau · Backspeicher

Catering by EBERLEIN
Guter Geschmack aus Leidenschaft

Hier bei uns:

Heimat ist da, wo Sie sich wohlfühlen. Hier bei uns auf dem Museumshof sind Sie herzlich willkommen, ein klein wenig dieser Heimatgefühle zu erleben und sich einfach wohlzufühlen. Eben eine Oase des guten Geschmacks!

Sie suchen noch einen Raum für Ihr Event?

Unsere eigenen Locations

- das historische Gasthaus Buschkamp
- die Auberge le Concarneau
- der Buschkamp-Keller
  unser urig-gemütlicher Partykeller
- der gesamte Museumshof Senne für Groß-Events
- der Backspeicher, für Ihre Weinverkostung
  in der Vinothek

Sonst noch was ?

- genussvolle Präsentkörbe
- Gänsetaxi ab November/Dezember
- ganzjährig unsere Menü-Kochboxen
- Weihnachts-Menü-Box
- Kräutergärten und Hof-Führungen
- Delikatessen, (F)eingemachtes und selbst gebackenes Brot aus Bio-Getreide

... ist fast alles möglich. :-)

Wir sind dort, wo Sie feiern

- mit mobilen Lounge- und Cocktail-Bars
- Themenbars von modern bis rustikal
- Food-Corner und Buffetstationen

Museumshof Senne

Inhaber Silvio Eberlein
Buschkampstraße 75
33659 Bielefeld

Telefon +49 (0) 521 492800
Telefax +49 (0) 521 493388
info@museumshof-senne.de
www.museumshof-senne.de

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag 17.30 bis 22.00 Uhr
Samstag und Sonntag 12.00 bis 22.00 Uhr
wie auch feiertags und nach Vereinbarung
Reservierung empfohlen

Öffnungszeiten Backspeicher

freitags 12.00 bis 18.00 Uhr
samstags und sonntags 11.00 bis 16.00 Uhr