

TOB RESTAURANT



CATERING

Für
jeden Anlass!
Von elegant
bis rustikal



Andreas Knobloch
Leiter Gastronomie

Wir planen & beraten, ...

Sie wollen eine Familienfeier, ein Firmenevent, eine private Party ausrichten?
Schön, dass Sie sich bei Planung und Auswahl der Menüs ganz auf die Erfahrung und Kompetenz unseres Catering-Teams verlassen können.

Wir beraten Sie kompetent und unverbindlich bei der Zusammenstellung Ihrer persönlichen Speisenfolge.

wir kochen & liefern, ...

Überraschen Sie Ihre Gäste mit eigens für Sie zusammengestellten kulinarischen Leckereien!
Wir setzen Ihre Wünsche professionell um und liefern:

- warme oder kalte Buffets,
- ausgefallenes Fingerfood,
- deftige Eintöpfe,
- herzhaft Grillbuffets

Unser Service kümmert sich um eine zuverlässige und pünktliche Anlieferung im eigenen Kühl-Fahrzeug in Hannover und in der Region.

wir kümmern & bedienen, ...

Während Ihrer Veranstaltung umsorgen geschulte Servicekräfte Sie und Ihre Gäste mit angenehmer, unaufdringlicher Freundlichkeit.

Selbstverständlich stellen wir alles notwendige Geschirr für Sie bereit und sorgen nach der Party wieder für „Klar Schiff“.

So bleibt nichts an Ihnen hängen - außer Feiern!

Begeben Sie sich nun auf eine kleine kulinarische Reise durch die TOB-Catering Welt...

Service-Hotline: 0511.47 31 69 - 00

Lieferung ab 10 Personen
Geschirrpauschale pro Person: 2,50 € *
Lieferpauschale: Region Hannover: ab 35,00 € *, weiter auf Anfrage.
*) Alle Preise im Folder netto, zzgl. MwSt. - Stand: März 2019

FRÜHSTÜCK

Mit herzhaften Brötchen in den neuen Tag!

Frische Bäckerbrötchen reich garniert.
Partybrötchen, Schnittchen, Chiabatta, Vollkornscheiben, Laugengebäck mit:
Käse, Salami, Kochschinken, Katenschinken, geräucherter Pute,
weiterer Belag nach Wunsch

Halbe belegte Brötchen ab 1,40 € *

Halbe Partybrötchen ab 1,50 € *



Wir liefern auch außer Haus!

Kräftige Opener

Schwäbischer Wurstsalat,
Matjessalat,
Käsewürfel mit Trauben,
diverse Eierspeisen,
Marinierte Hähnchenbrust

Entenbrust, Roastbeef,
Räucherlachs,
Forelle, Aal,
Tunfisch-Käsecreme

pro Person ab 2,30 € *

pro Person ab 1,50 € *



Matjessalat



Lachstatar auf Eiersalat

Frisch und gesund

Joghurt mit Müsli oder Sauerkirsch, bunte Obstsalate, Obstspieße

pro Person ab 1,50 € *



Joghurt mit Sauerkirsch



Bunter Obstsalat

Fisch

Nordseekrabben mit Dill und Kaviar,
Matjestatar mit Apfel und Gurke,
Lachstatar auf Graubrot mit Kaviarcreme,
Scampi im Kart-Mantel,
Marinierte Scampi auf Radieschensalat,
Blätterteig gefüllt mit Lachs

Schwein

Schweinefilet mit Salbeisoße,
Schweinefilet mit Himbeeren auf Pilzsalat,
Mini Frikadellen auf Kartoffelsalat mit BBQ-Soße,
Blätterteig gefüllt mit Schinken

Fingerfood „vom Feinsten“

6 Teile ab 9,90 €* | 8 Teile ab 13,80 €*



Lachstatar
auf Eiersalat



Mini-Frühlingsrolle
auf Asia-Salat



TOB-Bulls
(Mini-Frikadellen)



Hähnchen Saté



Tomate-Mozzarella



Schweinefilet
mit Himbeeren

Geflügel

Marinierter Hähnchenspieß auf Paprikasalat,
Geräucherte Entenbrust mit Mango-Chili-Salat,
Geräucherte Pute auf Couscoussalat

TOB-Rolls

(hausgemachte, gefüllte Kräuter-Crêpes)
Frischkäse & Norweger-Rauchlachs,
Getrocknete Tomate & Rucola



Chicorée mit Orange und Gorgonzola Dressing,
Mango- Melonensalat mit Kokosjoghurt,
Tofu mit Soja oder Pesto mariniert auf Gemüsesalat,
Hirtenkäse mit Kirschtomate und Basilikumpesto,
Blätterteig gefüllt mit Käse oder Fetakäse,
Vegetarische Frühlingsrolle auf Asiasalat,
Mozzarella mit Kirschtomate und Rucola,
Bauernsalat mit Olive und Fetakäse



TOB-Rolls

Mini Blätterteig

verschieden gefüllt
mit Lachs, Käse oder Schinken

Ausgefallene kalt/warme Kompositionen mit exquisiten Zutaten.
Mundgerecht im Weck-Glas angerichtet und vom Tablett serviert
oder auf Etageren dekorativ platziert.

Mini Sandwich

Roastbeef mit Ei-Remoulade,
Rauchlachs mit Apfel-Meerrettichcreme,
Getrocknete Tomate & Rucola

Schöpfcurry

Mundgerecht geschnittene Currywurst
in herzhaft-scharfer Soße

Eintopf

Chili con Carne von Rind, Schwein oder Pute,
Ungarischer Gulaschtopf mit Paprika,
Erbsen-, Linsen-, Wirsing-, Karotten-, Steckrüben-,
Weißkohl-, Schnippelbohneintopf

Suppen

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierstich,
Tomatencreme mit Basilikumsahne,
Thai- Currysuppe mit Huhn und Asiagemüse,
Kartoffelcreme mit Bärlauch und Croûtons,
wahlweise mit Bacon, geräucherter Entenbrust
oder rohem Schinken

1 Liter ab 10,00 €*

Frische Pasta (von Rossini)

Pasta mit Spinat und getrockneten Tomaten,
Frische Gnocchi (natur, mit Gemüsepesto oder überbacken)
Verschieden gefüllte Involcini,
Tomatensoße, Pestosoße



Partybrötchen

Scheiben von Chiabbata
oder Gerstebrot
belegt mit:
Greyerzer, Cheddar,
Parmaschinken,
gebratene Ente,
Lachsfilet,
Avocado-Chili-Rucola,
Ziegen-Frischkäse,
Walnuss, Feige

FLYING BUFFET



Hochzeit
Jubiläum
Firmenevent
Konferenz

Mediterran

Vitello Tonnato, (Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Kapern), Büffel-Mozzarella mit Kirschtomate und Pesto, mariniertes Grillgemüse, (Paprika, Zucchini, Artischocken und Campignons), pikanter Dipp

Vom Buffet:

Saltimbocca à la Romana vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken, verschieden gefüllte Involtni, Tomatensoße, Pestosoße, gebratenes Lachsfilet und Scampi, frische Pasta mit Spinat und getrockneten Tomaten, Gnocchi, Ratatouille-Gemüse, Auswahl an Chiabatta und Steinofenbaguette, Tiramisu, „beschwipste Kirschen“

pro Person 27,80 € *

Feinschmecker

Im Glas serviert:

Frissee- Rucolasalat mit Joghurt Nuss Dressing, Karotten- Orangensalat, Gurkensalat in Dillsahne mit Shrimps

vom Buffet:

Putensteak mit Peperoni- Mangorelish, Schweinefilet mit Kräuterrahm, Paprikagemüse, Broccoli, Rosmarinkartoffeln, Lauch- Kartoffelgratin

Obstsalat mit gerösteten Mandeln, Mousse au Chocolat

pro Person 19,80 € *

Business 1

Auswahl an Blattsalaten mit 2erlei Dressing, Lauch- Porree Salat mit Mandarine und Joghurt, Geschnetztes vom Geflügel mit Champignons in Oreganorahm, ZucchiniGemüse, Basmatireis, Gemüselasagne mit Mozzarella

Vanillecreme mit Oma`s Beerentopf

pro Person 13,90€ *

Business 2

Tomatensalat mit Petersilie und Frühlingszwiebeln, Marinierter Hirtenkäse mit Olive, Paprika und Gurke,

Schweinefilet Medaillon mit Kräuterkruste, Bratensoße, Karotten- Lauchgemüse und Kartoffelgratin, Käsespätzle mit Gouda und Röstzwiebeln gebacken

Panna Cotta mit Heidelbeeren

pro Person 14,90 € *

GRILL BUFFETS

Hier stellen Sie Ihre Zutaten selbst zusammen:

Fleisch

Marinierte Steaks (Schwein, Hähnchen, Pute), Bratwurst, Schinkengriller, Schaschlik classic / mediterran, Kotelette (Schwein, Kalb, Lamm)

Salate

Mediterraner Nudelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, Reissalat, Rucola-Salat, Chicorée-Salat, Lauch/Apfel-Salat, Spargel/Kirschtomate,

Hausgemachte Saucen

BBQ-Soße, Western-Soße, Curry-Whisky-Soße, diverse Dippes und viele weitere Soßenvarianten

Gemüse

Gemüsepfanne, geröstete Maiskolben, Champignonpfanne, Grilltomate und vieles mehr

Beilagen

Ofenkartoffeln, Wedges, Bratkartoffeln, Puffer, Reis, Baguette, Brotkorb

Komplette Grill-Menüs: TOB-Spezial

Baby Mozzarella mit Kirschtomate, Rucola und Basilikum Pesto, Lauch-Apfel Salat mit Walnuß und Crème fraîche,

Mariniertes Kalbssteak, Lammkotelett, Lachsfilet, marinierter Scampispieß, Eingelegtes Gemüse am Spieß, Grillkäse,

Kartoffel- Bacon- Bärlauchsalat, Mediterraner Nudelsalat mit getrockneter Tomate und Pinienkernen,

Honig- Senf- Dipp, französische Senfcreme, Avocado- Salsa, Steinofenbaguette und Chiabatta mit Ziegenfrischkäse, Dipps und Gemüserelish,

Frischer Obstsalat mit Mango, Melone, Feige und Litschi, Kokoscreme mit Honig

Pro Person ab 29,00 € *

zzgl. Equipment und Griller

TOB-Rustico

Bratwurst und Schinkengriller, Mariniertes Nackensteak vom Schwein, marinierte Hähnchenbrust, Senf, BBQ-Dipp, Baguette,

Krautsalat, Blattsalat mit 2erlei Dressing, Kartoffelsalat,

Oma`s Beerentopf mit Vanillesoße

Pro Person 13,50 € *

zzgl. Equipment und Griller



Nudelsalat



Gemüsebeilagen



Grillkartoffeln



Wer kann dazu schon „nein“ sagen



Bunter Obstteller

Kaffeespezialitäten



Kaffee und Tee in der Warmhaltekanne
je Liter 4,90 € *

Auf Wunsch Betreuung mit einer Kaffeespezialitätenmaschine für: Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Latte Macchiato, Choccolato, verschiedene Sorten Tee

Preis auf Anfrage

Süße Verführungen

Diverse hausgemachte Torten
Hausgemachter Blechkuchen
Gefüllte Blätterteigteile
Petite Fours (3 Stück)

ab 2,50 € *
ab 1,60 € *
ab 1,00 € *
ab 4,50 € *



hausgemachte Torten



Petite Fours



Mousse au Chocolate



Bunter Obstsalat



Joghurt mit Sauerkirschragout

Im Weck-Glas serviert

Mango- Melonensalat mit Kokosjoghurt,
Tiramisu mit Orangenmascarpone,
parfümierte Waldbeeren mit Vanillecreme,
pro Glas ab 2,20 € *

Waldbeeren auf süßem Quark,
Mousse au Chocolat mit Vanillecreme,
Obstsalat mit gerösteten Mandeln,
Panna Cotta mit Heidelbeeren,
Joghurt mit Sauerkirschragout
pro Glas ab 1,60 € *

KONFERENZVERSORGUNG

Unser perfekter Konferenz- & Tagungsservice bringt so richtig Schwung in Ihr Meeting. Eine kleine Unterbrechung mit gepflegter Stärkung ist ideal für zwischenzeitliches Abschalten und schafft auch im Kopf Abstand und Überblick.

Wir versorgen Sie und Ihre Gäste mit Getränken und kleinen Snacks, mit frisch gebrühtem Kaffee oder ganz nach Ihren Wünschen auch mit verschieden belegten Brötchen oder ausgefallenem Fingerfood.



Kaffee - 1,5L-Kanne	4,90 €	1 Liter
Tee - 1L-Kanne	4,70 €	1 Liter
Cola/Wasser/Fanta 0,2 L	1,00 €	1 Flasche
Orangen-/Apfelsaft 0,2 L	1,30 €	1 Flasche
Konferenzgebäck	12,80 €	1 kg
½ Brötchen belegt mit Fleisch/Käse	1,30 €	1 Stück
½ Brötchen belegt mit Edelfisch	1,95 €	1 Stück
Kanapee belegt mit Fleisch/Käse	1,50 €	1 Stück
Kanapee belegt mit Edelfisch	1,90 €	1 Stück
Schnittchen belegt mit Fleisch/Käse	1,30 €	1 Stück
Schnittchen belegt mit Edelfisch	1,90 €	1 Stück
Obstkorb	5,50 €	1 kg
Obst, fingerfertig serviert	12,50 €	1 kg
Obstspieße	2,50 €	1 St/150 g
Gästeessen mit Dessert u. Getränk	7,80 €	pro Person
Gulaschsuppe	12,00 €	1 Liter
Verschiedene Suppen	10,00 €	1 Liter
Antipasti „standard“	9,50 €	pro Portion
Antipasti „extra“	13,00 €	pro Portion
Fingerfood/8 Stück	13,00 €	pro Portion

Leihmobiliar

Bierzeltgarnitur	15,50 €	1 Stück
Stehtisch	12,50 €	1 Stück
Tischwäsche, weiß	5,50 €	1 Stück

Wir liefern auch außerhalb Hannovers!

Lieferkosten nach Entfernung auf Anfrage

Betriebscatering
Business-Lunch
Firmenveranstaltung
Empfang, Jubiläum
Präsentation
u.a.m.



Pausensnacks | Joghurt | Obst,
Konferenzgebäck Bahlsen,
Etagere mit Fingerfood

pro Person ab 3,50 € *



Gekennzeichnete Weine stammen vom renommierten Weingut Jutta Fassian Mehring/Mosel.



Weißwein

Grauer Pinot (Grauer Burgunder)

Der Pinot mit seinem harmonischen, mediterranen Charakter beeindruckt mit vollem runden Geschmack. 0,75 L Fl. **13,00 €***

Blümchen

Unsere Blume im Glas ist mit der großen Restsüße ein herrlicher Dessert und Käsebegleiter. Ein Genuß! 0,75 L Fl. **13,50 €***

Balance (Riesling Classic)

Vom Schiefer geprägt. Frucht und Raffinesse umspielen den rassigen Riesling mit harmonischer Balance. 0,75 L Fl. **16,50 €***

Lugana Malavasi

Dieser Lugana Camilla Malavasi gehört jedes Jahr zu den besten seiner Art: würzig, voll und harmonisch im Geschmack, angenehm duftend nach Pfirsich und Bittermandel. 0,75 L Fl. **19,00 €***

Röschen (feinherb)

Kreiert aus der Spätburgunder Traube, besticht er mit edlem lachsfarbenen Teint, fruchtiger, feinherber Note und dem Zauber eines mediterranem Flair. 0,75 L Fl. **16,50 €***

Rosé



Rotwein

Roter König

Mit Esprit und seinem noblen Charakter präsentiert sich der „König der Rotweine“. Trocken ausgebaut, überzeugt seine filigrane rassige Note. 0,75 L Fl. **16,50 €***

Primitivo Manduria Imperio

Sattes Rot mit Reflexen, feine Beerenaromen und balsamische Noten im Duft, samtig und sehr saftig am Gaumen mit klarem und feingliedrigem Abgang. 0,75 L Fl. **19,00 €***

Chianti Classico Riserva

Traditionelle Chianti Classico Riserva aus Podere Ciona in Gaile im Chianti: Rubinrot, intensives und raffiniertes Bouquet mit fruchtigen Aromen und einem sehr sanften Tabak-Hauch; anhaltender Geschmack, gut ausgewogene Tannine, schön definierter Körper. Hat gutes Lagerpotenzial. 0,75 L Fl. **28,00 €***

Amarone Villa Erbice

Intensiv leuchtende Farbe, sehr klarer Duft nach reifen Kirschen, etwas nach Pflaumen, im Hintergrund Gewürznelken. Grandiose Frucht am Gaumen, viel griffiges Tannin. 0,75 L Fl. **55,00 €***

Sekt

Riesling Sekt Fassian

Riesling Sekt Brut 0,75 L Fl. **14,50 €***

Prosecco

Prosecco Spumante

Der Prosecco Spumante von Da Re verführt mit dem feinen Duft nach Holunderblüten und exotischen Früchten. Sein fruchtiger Auftakt wird durch die feine, nachhaltige Perlage unterstrichen. 0,75 L Fl. **15,00 €***

Spumante Rosé Rosaia

Der Rosaia ist ein anregend-aromatischer Spumante Rosé mit fruchtig-frischem Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren erinnert. Im Geschmack vereinen sich fruchtige und mineralische Noten mit einer charmanten Lebhaftigkeit. 0,75 L Fl. **15,00 €***

**) alle Preisangaben zzgl. MwSt.*



TOB RESTAURANT

Catering-Service für jeden Anlass
von elegant bis rustikal
geschäftlich und privat

TOB-Restaurant
Kabelkamp 1 - 30179 Hannover
Telefon: 0511. 47 31 69 - 00
E-Mail: service@tob-restaurant.com
www.tob-restaurant.com

Ein Unternehmen der Habekost+Fichtner Dienstleistungsgruppe



Habekost+Fichtner GmbH
Dieselstraße 7 - 30827 Garbsen
Telefon: 05131. 6158
E-Mail: service@habekost-fichtner.de
www.habekost-fichtner.de