

Catering: FoodMoments 2 Go

Stand: September 2025

Wir freuen uns immer, wenn wir angefragt werden um ein Catering anzuliefern.

Meist ist natürlich unser FoodTruck der Hingucker, aber immer wieder gibt es auch das klassische Buffet als Wunsch, welches wirb anliefern, aufbauen und am Folgetag wieder abbauen.

Und genau aus diesem Grund bieten wir als TableME natürlich auch unsere Holzfäller Catering Buffets – rustikal, kräftig & herzhaft an.

Die Anlieferung, das Besteck, die Teller und das Buffet Equipment sind im Preis inkludiert.

Je nach Verfügbarkeit – also ein attraktives Komplettpaket für Veranstalter.

Buchungs-Info

- pro Person ab €33,61
zzgl. MwSt – nur Anlieferung ohne Service oder Getränke
- Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-7 Jahre 25%, 8-13 Jahre 50%
- Buchbar ab 20 Personen
- Catering

Hallo Zuhause!

Wir von TableME sind der Event-Gastronom im Museum und unterstützen euch gerne dabei, euer Event abzurunden.

Unser Angebot: FoodMoments 2 Go

Das Angebot FoodMoments 2 Go richtet sich private Feierlichkeiten, außerhalb unserer Locations, die eigenständig ohne Service vor Ort umgesetzt werden. Im Einklang mit dem unserer Catering wird das Event zu einem perfekten Tag.

Wichtige Hinweise:

- Das Angebot gilt ausschließlich nach Vorbestellung und vorbehaltlich der Verfügbarkeit.
- Anlieferung 20 km Umkreis Standorte möglich. Weitere Strecken auf Anfrage.

Speiseangebot – Anlieferung, Aufbau und Abholung

Vorspeisenbuffet

- Marinierte Pilze mit Kräutern & Knoblauch
- Melone mit Schinken
- Kichererbsensalat mit Minze und Zitrone (leichte, vegane Option)
- Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl
- Lachs-Tatar mit Avocado und Limette
- Brot, Quark & Butter

Hauptgang Buffet

- Braten vom Weiderind, geräuchert im Ofen mit Röstgemüse und kräftiger Urtyp-Sauce
- Ofenkartoffeln mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz
- LachsFilet gedämpft im Ganzen mit Anis, Orange und Chili, dazu Reis und Blattspinat
- Serviettenknödel im Gemüsefond mit Pilzen in Rahm
- Gratiniertes Firesenkäse mit Bärlauch und Granatapfel

Dessert im Glas

- Kleine leckere Gläschen mit frischen Beeren und leichter Topfencreme
- Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce – lippisch, fruchtig, köstlich.

Wir freuen uns auf Euch!

Bei Fragen oder Buchungen stehen wir euch jederzeit zur Verfügung.

Euer TableME Team

Bitte beachtet den Info-Kasten hier drunter!

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine reine Leistungsbeschreibung. Daher sind Änderungen vorbehalten. Für ein individuelles Angebot nutze den unten angeführten Link zur Buchungsanfrage.

Über die weiteren Links kannst Du dich über unsere Hausordnung, AGB und unsere Bedingungen für eine Stornierung informieren.

Links:

- [Zur Angebotsseite](#) ➔
- [Unsere AGB](#) ➔