



INEOS

INCARE

Catering



Catering

Gerade in den Sommermonaten macht das Veranstalten von Festen besonders Spaß. Damit du deine Feier richtig genießen kannst, bieten wir dir unseren Cateringservice im Unternehmen und auch außerhalb der Betriebsrestaurants von INEOS in Köln an.

Ob für Familienfeste wie Konfirmationen, runde Geburtstage, das rustikale Grillfest oder die interne Firmenveranstaltung: Wir bieten für jeden Anlass das passende Catering!

Wir gehen auf individuelle Wünsche ein und stellen Buffets und Menüs ganz nach deinen Vorlieben zusammen, nach dem Motto: Nichts ist unmöglich.

Sprich uns gerne an!

INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN

catering.koeln@ineos.com
rwirtschaftsbetriebe@ineos.com
t. +49 221 3555-2481

Buffet

Et kütt wie et kütt

- / Verschiedene Brotsorten mit Butter, Quark und Schmalz
- / Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat und Bauernsalat
- / Partyfrikadellen und Mett-Enden mit Cornichons und Senf
- / Mett mit Zwiebel, Flönz mit Zwiebel
- / Russische Eier

- / Spießbraten mit Schmorzwiebeln
- / Sauerbraten „Rheinische Art“
- / Kartoffelgratin, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

- / Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 22,50

Preis pro Person
inkl. Geschir



Buffet

Griechischer Wein

- / Gefüllte Weinblätter
- / Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine etc.)
- / Okraschote in Tomatensauce
- / Bauernsalat
- / Zaziki und Fladenbrot

- / Reisnudeln
- / Gebratenes Lammfilet
- / Hackfleischbällchen
- / Schweinefleischspieße mit Käse gefüllt
- / Gyros
- / Moussaka

- / Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen
- / Obstplatte mit Zimt

€ 39,50
Preis pro Person
inkl. Geschirr



E pasta!

- / Mediterraner Brotkorb
- / Mediterrane Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse,
- / Champignons und Oliven
- / Tomate-Mozzarella
- / Melone-Parmaschinken
- / Vitello tonnato
- / Gegrillte Garnelen mit Pimientos

- / Gefüllte Ravioli
- / Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- / Saltimbocca vom Kalb mit Limonensoße
- / Zitronenhühnchen

- / Tiramisu oder Erdbeertiramisu (saisonbedingt)
- / Panna Cotta mit Erdbeercreme

€ 34,50

Preis pro Person
inkl. Geschirr

Best of

Fingerfood

- / Brot und Butter
- / Tomate-Mozzarella
- / Vegetarisch gefüllte Miniwraps (hausgemacht)
- / Jalapeños
- / Satespieße mit Mango-Chilidip
- / Minischnitzel mit Ketchup
- / Scampispieße
- / Mediterrane Gemüsespieße
- / Blätterteigschnecken mit Spinat
- / Käseherzen
- / Chickenwings mit Relish
- / Partyfrikadellen mit Senf
- / Minisandwiches (hausgemacht)
- / Miniwraps mit Räucherlachs
- / Gemüsetaler
- / Datteln im Speckmantel
- / Melone-Schinkenspieß
- / Beefballs mit Relish
- / Goudaspieße
- / Miniwraps
- / Canapés
- / Couscous-Törtchen
- / Chicken-Nuggets
- / Feta-Oliven-Spieße
- / Miniteilchen
- / Obstspieße
- / Petit Fours
- / und Minidessert im Glas
- / ...

Preis auf Nachfrage



Frisch vom Rost

Spanferkelgrill*

- / Selbstabholung **€ 85,00**
Preis inkl. Reinigung
- / Anlieferung, Abholung **€ 140,00**
Preis inkl. Reinigung
- / Mit Spanferkel
(ab 50 Personen) **€ 9,50**
Preis pro Person,
inkl. Geschirr und Reinigung
- / Mit Spanferkel
(ab 50 Personen) **€ 14,50**
Preis pro Person,
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung
- / Mit Spanferkel, Brötchen,
Krautsalat und Schmorzwiebeln
(ab 50 Personen) **€ 16,50**
Preis pro Person,
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung

* Der Grill kann auch für Schweinshaxen, Spießbraten und Hähnchen genutzt werden. Preis auf Anfrage.





INCARE

Catering