



Menüvorschläge 2024

U N S E R E B E S T E N D E R L E T Z T E N J A H R E

www.tokercatering.de

Hier finden Sie eine Auswahl von Menüs die wir anbieten. Die folgenden Menüs sind die beliebtesten von Toker Catering, die sich in den letzten Jahren bewährt haben. Deswegen geben wir diese als Vorschlag an Sie weiter.

Unsere Menüvorschläge sind ausschließlich Anregungen und dienen als Unterstützung bei Ihrer Auswahl. Jedes Event ist einzigartig und richtet sich nach Ihren Wünschen. Gerne können Sie Speisen zu ihrem ausgewähltem Menü hinzufügen oder auch abwählen, kontaktieren Sie uns und wir finden eine Lösung.

Die Preise finden Sie ganz unten. Alle Preise sind netto und beziehen sich nur auf das Menü, weitere Services gegen Aufpreis. Gerne erstellen wir Ihnen ein kostenloses Angebot nach Ihren Wünschen. Wir können auch ein Angebot nach Ihrem Budget erstellen.

Beschreibung:

Diese Variante hat eine lange Tradition, denn der erste Döner im Fladenbrötchen wurde in Berlin zubereitet. Wir behalten die Tradition bei und bringen dir diesen nach Hause. Hier können sich die Gäste Ihren eigenen Döner selber zusammenstellen. Noch nie gemacht? Dann wird's Zeit. Der hochleistungs-Panini Toaster steht breit und toastet Ihr Fladenbrötchen innerhalb von 15 Sekunden knusprig auf, Sie nehmen sich eine traditionelle Dönertasche, packen Ihr knuspriges Fladenbrötchen rein und los geht's.

INKLUSIV

Frisch gegrilltes Kebabfleisch

Fladenbrötchen vom Bäcker inklusive Dönertüten

Hochleistungs- Toaster (zum Toasten der Fladenbrötchen)

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

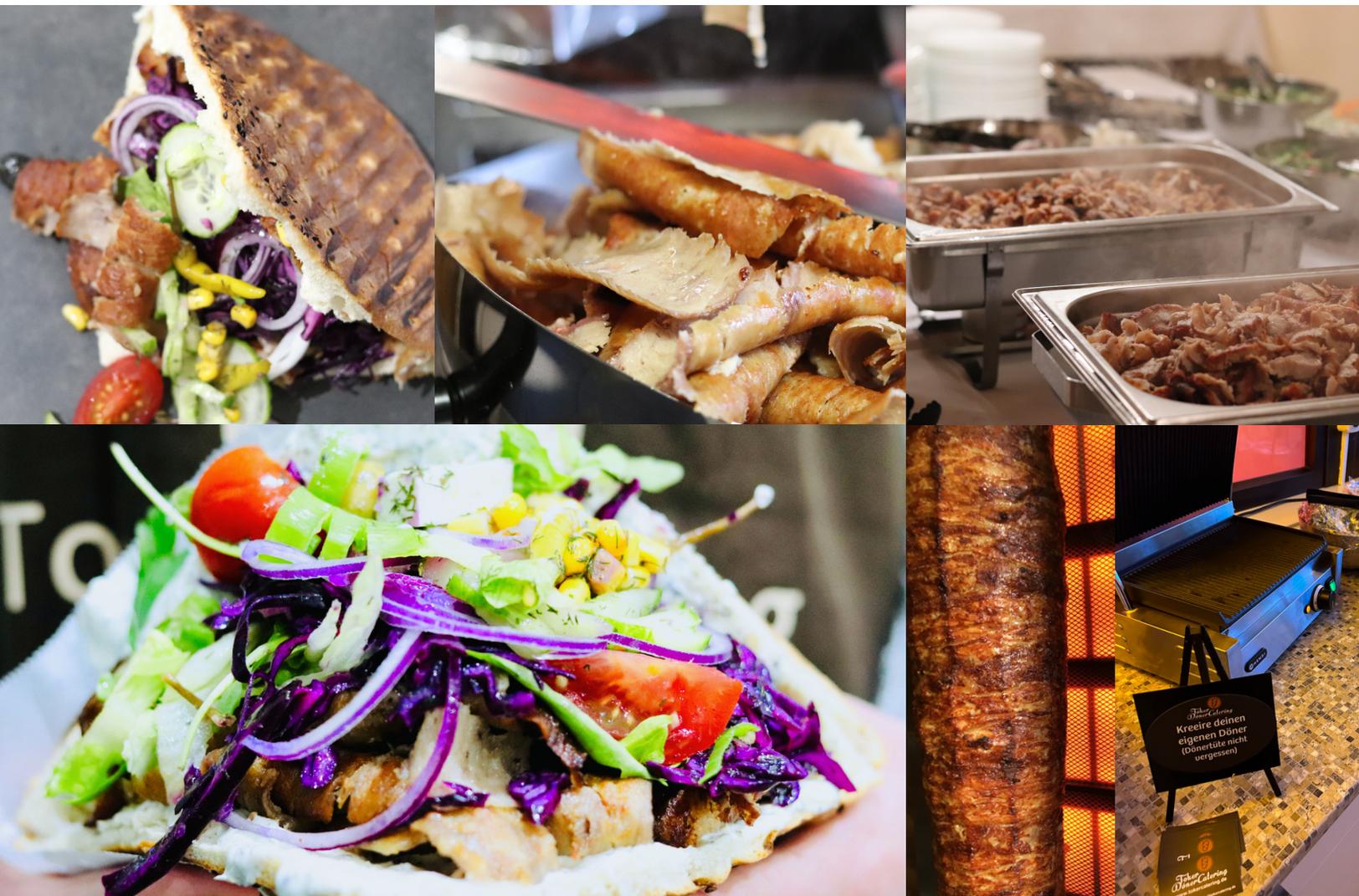
Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse als Topping: Oliven, Mais, Peperoni, Weißkäse

zwei hausgemachte Saucen



Beschreibung:

Diese Variante hat eine lange Tradition, denn der erste Döner im Fladenbrötchen wurde in Berlin zubereitet. Wir behalten die Tradition bei, frittieren noch frische Falafel dazu und bringen dir diesen nach Hause. Hier können sich die Gäste Ihren eigenen Döner selber zusammenstellen. Noch nie gemacht? Dann wird's Zeit. Der hochleistungs- Panini Toaster steht breit und toastet Ihr Fladenbrötchen innerhalb von 15 Sekunden knusprig auf, Sie nehmen sich eine traditionelle Dönertasche, packen Ihr knuspriges Fladenbrötchen rein und los geht's.

INKLUSIV

Frisch gegrilltes Kebabfleisch

aromatische hausgemachte Falafel

Fladenbrötchen vom Bäcker inklusive Dönertüten

Hochleistungs- Toaster (zum Toasten der Fladenbrötchen)

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse als Topping: Oliven, Mais, Peperoni, Weißkäse

zwei hausgemachte Saucen



Beschreibung:

Hier können sich die Gäste ihren eigenen Falafel im Brot selber zusammenstellen. Noch nie gemacht? Dann wird's Zeit. Der hochleistungs- Panini Toaster steht breit und toastet Ihr Fladenbrötchen innerhalb von 15 Sekunden knusprig auf, Sie nehmen sich eine traditionelle Dönertüte, packen Ihr knuspriges Fladenbrötchen rein und los geht's. Das komplette Menü ist Vegan

INKLUSIV

aromatische hausgemachte Falafel

Fladenbrötchen vom Bäcker inklusive Dönertüten

Hochleistungs- Toaster (zum Toasten der Fladenbrötchen)

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse als Topping: Oliven, Mais, Peperoni,

zwei hausgemachte Saucen



📍 STRESEMANN'S ALTSTADT

HEUTE IN BREMEN



Beschreibung:

Diese Variante beinhaltet sowohl den Fladenbrötchenservice ist aber auch für ein Catering mit Geschirr konzipiert. Hier können Sie Geschirr beilegen. Die Beilagen werden mit frischen Zutaten zubereitet und mit aromatischen Gewürzen verfeinert..

INKLUSIVE

Frisch gegrilltes Dönerfleisch

Fladenbrötchen vom Bäcker inklusive Dönertüten

Hochleistungs- Toaster (zum Toasten der Fladenbrötchen)

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse als Topping: Oliven, Mais, Peperoni, Weißkäse

zwei hausgemachte Saucen



Beschreibung:

Diese Variante beinhaltet sowohl den Fladenbrötchenservice ist aber auch für ein Catering mit Geschirr konzipiert. Hier können Sie Geschirr beilegen. Die Beilagen werden mit frischen Zutaten zubereitet und mit aromatischen Gewürzen verfeinert..

INKLUSIVE

aromatische hausgemachte Falafel

Fladenbrötchen vom Bäcker inklusive Dönertüten

Hochleistungs- Toaster (zum Toasten der Fladenbrötchen)

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse als Topping: Oliven, Mais, Peperoni, Weißkäse

zwei hausgemachte Saucen



Beschreibung:

Mit dieser Variante finden Sie für jeden Geschmack etwas. Für mehr Pepp sorgen die BBQ Varianten mit den besten Gewürzen aus dem Orient. Die BBQ Speisen werden mit hausgemachter Marinade zubereitet.

INKLUSIVE

Frisch gegrilltes Dönerfleisch

gegrillte Adana in Köfteform (scharf)

gegrillte Hähnchensteaks oder Hähnchenspieße

Brotkorb vom Bäcker inklusive Dönertüten

Hochleistungs- Toaster (zum Toasten der Fladenbrötchen)

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse als Topping: Oliven, Mais, Peperoni, Weißkäse

zwei hausgemachte Saucen



Beschreibung:

Mit dieser Variante finden Sie für jeden Geschmack etwas. Für mehr Pepp sorgen die BBQ Varianten mit den besten Gewürzen aus dem Orient. Die BBQ Speisen werden mit hausgemachter Marinade zubereitet.

INKLUSIVE

Frisch gegrilltes Kebabfleisch

gegrillte Hähnchensteaks oder Hähnchenspieße

aromatische hausgemachte Falafel

Brotkorb vom Bäcker

Hochleistungs- Toaster

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse als Topping: Oliven, Mais, Peperoni, Weißkäse

zwei hausgemachte Saucen



Beschreibung:

Wie der Name schon verrät treffen sich hier zwei beliebte Speisen aufeinander, Döner vs. Falafel, die Beilagen runden das Menü ab. Unsere hausgemachten Falafel sind komplett Vegan.

INKLUSIVE

Frisch gegrilltes Kebabfleisch

aromatische hausgemachte Falafel

Brotkorb vom Bäcker

Hochleistungs- Toaster

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse als Topping: Oliven, Mais, Peperoni, Weißkäse

zwei hausgemachte Saucen



Beschreibung:

Hier grillen wir Ihnen unsere besten BBQ Speisen, alles in Vegan und Vegetarisch. Wir marinieren und Würzen unser regionales Gemüse, im mediterranem Touch.

INKLUSIVE

aromatische hausgemachte Falafel

würziger Grillkäse

gegrillte Rosmarinkartoffeln in Olivenöl

Rosmarinkartoffeln

Grill Gemüse

frische Champignons Grillpfanne

Brotkorb vom Bäcker

Hochleistungs- Toaster

exklusive Antipastiplatte

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

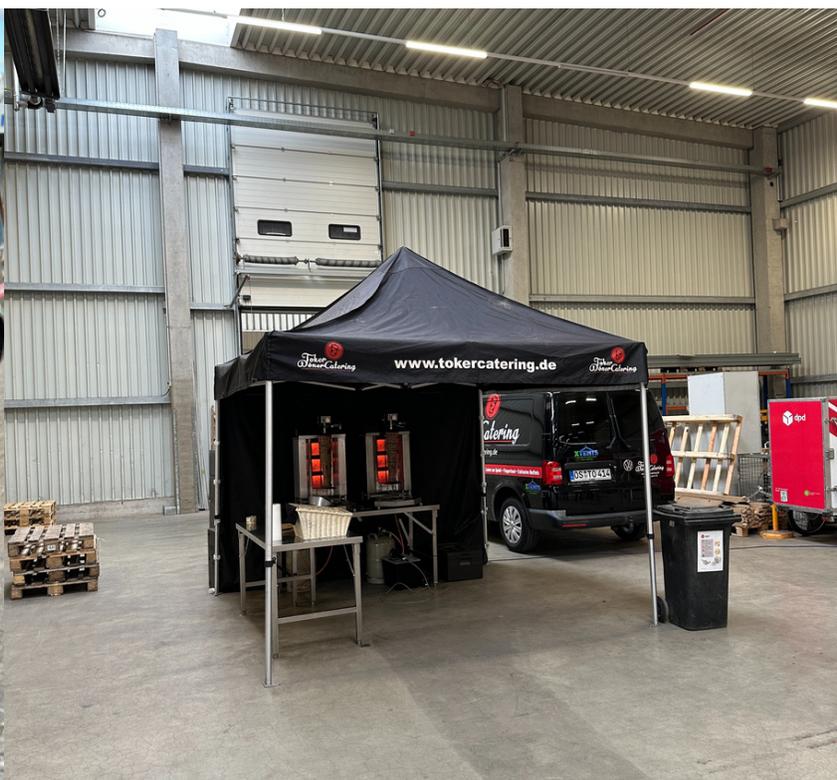
Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

hausgemachte Saucen

auf Wunsch mit Plant Based Veggie Dönerspieß (saisonal- Preis auf Anfrage)



Beschreibung:

Hier lassen wir unsere Grill Kunst sprechen und Tischen Ihnen unsere Königsdisziplin auf. Nachdem Motto "alles was das Herz begehrt und noch viel mehr". Unsere Beilagen sind Herzhaft und mit liebe zubereitet.

INKLUSIVE

Frisch gegrilltes Kebabfleisch

hausgemachte Falafel

gegrillte Hähnchensteaks

gegrillte Bratwurst

gegrillte Hähnchenspieße

gegrillte Adana in Köfteform

Rosmarinkartoffeln

Grill Gemüse

Brotkorb vom Bäcker

Hochleistungs- Toaster

Tomaten-Gurkensalat verfeinert mit Petersilien

Blattsalat mit Eisberg, Lolo Rosso und Rucola

Hausgemachter Krautsalat

Zwiebelsalat

mediterranes Gemüse Oliven, Mais, Peperoni, Weißkäse

zwei hausgemachte Saucen



Beschreibung:

Sie haben eine Veranstaltung , die halbtags stattfindet und brauchen eine Verpflegung? Gerne planen wir mit Ihnen den Ablauf und können alle Wünsche von A-Z erfüllen. Ein Beispiel wie der Tag aussehen könnte

VERANSTALTUNG HALBTAGS**Vorschlag 1**

belegte halbe Brötchen oder Fingerfood mit einfachen oder exklusiven Zutaten
Kaffee- und Teeservice
Saft Bio 0,2l (Apfel, Orangen, Multi, Trauben)
Mittagsmenü im Buffet
Geschirrservice

Vorschlag 2 (Event halbtags)

belegte halbe Brötchen oder Fingerfood mit einfachen oder exklusiven Zutaten
Kaffee- und Teeservice
Saft Bio 0,2l (Apfel, Orangen, Multi, Trauben)
Mittagsmenü Portion

Vorschlag 3

Ihr eigener Wunschvorschlag

VERANSTALTUNG GANZTAGS**Vorschlag 1**

belegte halbe Brötchen mit einfachen oder exklusiven Zutaten
Kaffee- und Teeservice
Saft Bio 0,2l (Apfel, Orangen, Multi, Trauben)
Mittagsmenü im Buffet
Geschirrservice
Fingerfood
Softgetränke 0,2l

Vorschlag 2

Ihr eigener Wunschvorschlag

Beschreibung:

Ob wir ein Stand in der Firma aufbauen oder ein Buffet wo sich jeder Mitarbeiter bedienen kann liegt bei Ihnen. Daher haben wir ein Konzept von unterschiedlichen Spezialitäten vorbereitet, die Sie im folgenden finden werden. Nichtsdestotrotz ist jede Betriebsfeier einzigartig und besteht aus Wünschen mehrerer Mitarbeiter. Kontaktieren Sie uns einfach, wir werden uns schnell einig

Speisekonzepte im Streetfood-Event-Style

Wir sind zur entsprechenden Zeit bei Ihnen und beginnen mit dem Aufbau des Equipments. Zum Equipment gehören Standargemäß, Profi-Zelte oder Foodtruck, notwendige Grills, Grill- und Ausgabetheke, weiteres

Die Grillmeister fangen an zu grillen, 50% der Speisen ist bereits fertig gegrillt und wird pünktlich zur Ausgabe vorbereitet. So garantieren wir geringe Wartezeiten und der erste Andrang wird meisterhaft bewältigt.

Die ersten Mitarbeiter, Gäste, Familienangehörige werden am Stand bedient. Und jeder bekommt seine eigene Wunsch Zusammenstellung der Spezialität

DÖNER KEBAB EVENT

BRATWURST-POMMES EVENT

SPIESS EVENT MIT KEBABSPIESSEN UND HÄHNCHENSPIESSEN

BURGER SPEKTAKEL

BBQ EVENT

FALAFEL EVENT

SANDWICH PARTY

UND WEITERE KONZEPTE NACH WUNSCH UND PLANUNG

WELCHES KONZEPT SOLL ES SEIN...?

SUPPEN

frische Tomatensuppe
Linsensuppe
weitere auf Anfrage

BBQ

Beef Steak Döner (100% Scheibenfleisch)
gegrillte Lammkoteletten
Steak (vom Rinderfilet)
gegrillte Chicken Wings
Dorade gegrillt
Lachsfilet gegrillt
Garnelenspieße
Käse gegrillt/ frittiert
weiteres auf Anfrage

FEINKOST

exklusive Antipastiplatte
eingelegtes Grillgemüse
eingelegt gefülltes Gemüse
eingelegte Meeresfrüchte
gegrillte, eingelegte Champignons
eingelegter Olivenmix

NACHTISCH

Baklava mit Pistazienfüllung
Baklava mit Walnussfüllung
Panna Cotta mit Himbermousse
Schokomousse
Obstsalat Gourmet

VEGETARISCH

hausgemachter Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Ofenkartoffeln
Bulgur Reis
vegetarische Nudelpfanne
Maiskolben mit Butter (Saisonal)
Pommes
weiteres auf Anfrage

FLEISCH

Hähnchenpfanne (mit Gemüse)
Fleischpfanne (Rindfleisch und Gemüse)
Rinderrouladen
Schnitzel (Hähnchen)

SALAT

Kartoffelsalat Klassisch
Nudelsalat Klassisch
klarer Gemüse- Nudelsalat
würziger Rotkrautsalat
Farmer Salat
Bauern Salat mit Feta
Bulgur-Salat
Cole Slaw
Rahm Gurken Salat
Tomaten- Mozzarella Salat

AUFSTRICH

Tomaten Basilikum
Hummus
Curry Ananas
Antipasti Tomaten
Frischkäse Kräuter
Frischkäse Honig, Senf, Feige
Aioli Creme
Knoblauch Creme
Sour Creme

GETRÄNKESERVICE

Filterkaffee in Thermoskannen

Tee verschiedene Sorten

Wasser 0,2l still und mit Kohlensäure

Saft Bio 0,2l (Apfel, Orangen, Multi, Trauben)

Softgetränke fritz 0,2l

Softgetränke Coca Cola 0,2l



FÜR FIRMIENKUNDEN:

Gerne können sie zu ihren Speisen auch den benötigten Getränkeservice buchen. Egal ob zum Fingerfood Buffet, Business Meetings oder zum Mittagessen. Wir bieten Ihnen ganzheitliche Konzepte für Ihre Veranstaltung von Speisen, Getränken und jeglichem Zusatzequipment. Ob Ganztags- oder Halbtags. Als professioneller Catering Partner bieten wir Ihnen einen Rund um Sorglos Service von A-Z. Als Stammkunde und Partner sind zudem Sonderpreise verhandelbar.



HOL DIR EIN KOSTENLOSES ANGEBOT EIN

Nr.	Menü	Personen						
		*10 bis 24	25 bis 40	41 bis 60	61 bis 80	81 bis 120	121 bis 500	501-1000
1a	Der beliebte Fladenbrötchenservice	12,0 €	12,0 €	11,0 €	11,0 €	11,0 €	10,5 €	10,5 €
1b	exklusiver Fladenbrötchenservice	13,5 €	13,0 €	13,0 €	13,0 €	13,0 €	12,0 €	12,0 €
1c	Der beliebte Fladenbrötchenservice - Vegan Edition	12,0 €	12,0 €	11,0 €	11,0 €	11,0 €	10,5 €	10,5 €
2a	Der Klassiker	14,5 €	14,1 €	13,5 €	13,5 €	13,5 €	12,0 €	auf Anfrage
2b	Der Klassiker Vegan Edition	13,0 €	13,0 €	13,0 €	12,5 €	13,0 €	12,0 €	11,0 €
3a	Der Klassiker im BBQ Flair	18,0 €	17,5 €	17,0 €	17,0 €	16,5 €	16,0 €	auf Anfrage
3b	Der Klassiker im BBQ Flair und aromatischen Falafel	17,5 €	16,9 €	16,5 €	16,5 €	16,0 €	15,0 €	auf Anfrage
4	Dönercatering X Falafelcatering	16,5 €	16,0 €	16,0 €	15,5 €	15,5 €	14,5 €	auf Anfrage
5	frische vegetarische und Vegane BBQ Party	21,0 €	21,0 €	20,0 €	20,0 €	20,0 €	20,0 €	auf Anfrage
6	Rund um Sorglos Paket	Auf Anfrage	23,0 €	23,0 €	22,5 €	22,0 €	20,9 €	auf Anfrage
7	Firmencatering	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	auf Anfrage
8	Betriebsfeier, Firmenjubiläum, Sommerfest	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Ab 9	Frühstücks und Fingerfoodcatering	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage	Auf Anfrage
		*Abholermenüs, Lieferung auf Anfrage						