



Herzlich willkommen bei Ihrem Gastro Team Cross Over, Ihrem professionellen Partner für exzellentes Catering!

Wir sind stolz darauf, Ihnen kulinarische Erlebnisse zu bieten, die Ihre Veranstaltung unvergesslich machen werden.

Egal, ob Sie eine private Feier, eine Firmenveranstaltung oder ein besonderes Ereignis planen – wir verstehen, dass jedes Event einzigartig ist. Deshalb bieten wir maßgeschneiderte Menüs, Buffets und Barbecues, die perfekt zu Ihren Bedürfnissen und Vorlieben passen.

Durch unser erfahrenes Team von Chefköchen und Veranstaltungsspezialisten, Dekorateurs, DJ's, Fotografen, Videografen und Traurednern bieten wir Ihnen ein „All In One-Paket“, SIE müssen sich um keine Details kümmern. Ein für Sie zentraler Ansprechpartner oder eine Ansprechpartnerin arbeitet eng mit Ihnen zusammen, um sicherzustellen, dass all Ihre Wünsche koordiniert und umgesetzt werden.

Jede kulinarische Kreation soll höchsten Ansprüchen gerecht werden: Von elegantem Fingerfood-Optionen bis zu opulenten Buffets bieten wir eine breite Palette an Speisen und exklusiven Getränken, die sowohl visuell ansprechend als auch geschmacklich herausragend sind.

Bei uns im Cross Over legen wir Wert auf Qualität, Präzision und Gastfreundschaft. Unser Ziel ist es, Ihre Gäste mit einem unvergleichlichen Gastronomieerlebnis zu verwöhnen, damit Ihre Veranstaltung in bester Erinnerung bleibt.

Kontaktieren Sie uns noch heute, um Ihr Catering zu planen und die kulinarische Exzellenz vom Cross Over Gastro Team zu erleben.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem köstlichen Erfolg zu machen!

Ihr Cross Over Gastro-Team

Unsere Leidenschaft für hochwertige Zutaten und kreative Zubereitungstechniken erlernten wir in folgenden Betrieben:

Gourmet Restaurant Ente vom Lehel im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden
Käfers in Frankfurt
Parkhotel in Bremen
Madaus Event Catering in Bremen
Nordenholzer Hof in Hude
„Seute Deern“ in Bremerhaven

Diese Erfahrung spiegelt sich in jedem Gericht und Gespräch wider.



Buffetvorschlag 1

Suppe:

Tomatensuppe

Vorspeisen:

Antipasti-Variationen

Paprikadip, Variationen an Blattsalaten, Krautsalat,

Ofenfrisches „Baguette & Butter“

Warme Speisen:

Hähnchengeschnetzeltes

Rinderrouladen

Vegetarisches Kichererbsen-Curry

Rotbarschfilet in Zitronenbutter

Beilagen:

Gnocchi Pfanne mit frischem Gemüse

Basmatireis

Frisches Baguette „Brot & Butter“

Kartoffelsalat

Dessert:

Mousse au Chocolate, hell & dunkel

Limettencreme

Preis pro Person auf Anfrage



Buffet 2

Suppe:

Rote Linsensuppe

Vorspeisen:

Antipasti Variationen

Variationen an Blattsalaten

Diverse Dips: Jogurt-Knoblauch-Minz, Paprika, Karotten

Warme Speisen:

Hähnchenbrustfilet mit Tomate Mozzarella gefüllt und Tomatensauce

Rinderschmorbraten mit Rotwein-Schalotten-Saucen

Meerbarbenfilet in Maismehl gewendet und gebraten

Tortellini mit Ricottakäse gefüllt und Tomatensauce

Beilagen:

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Gnocchi Pfanne mit Spinat

Ofenfrisches „Baguette & Butter“

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person auf Anfrage



Buffetvorschlag 3

Suppe:

Curry-Ananas-Suppe

Vorspeisen:

Antipasti

Vitello Tonnato

Variationen an Blattsalaten

Tomaten-Zwiebelsalat

Griechischer Bauernsalat

Süßkartoffelsalat

Nudelsalat

Bulgursalat

Diverse Dips: Auberginen, Jogurt-Karotten, Jogurt-Knoblauch-Minze

Warme Speisen:

Argentinisches Roastbeef

Maispoullarde

Norwegischer Fjordlachs

Vegetarische Gemüselasagne

Beilagen:

Kartoffelgratin

Hausgemachter Kartoffelstampf

Grillgemüse

Schwarzwurzeln in Rahmsauce

Dessert:

Hausgemachte Tiramisu

Vanillequark mit Rote Grütze

Preis pro Person auf Anfrage



Grillbuffet:

Hochzeitsuppe (am Tisch serviert)

oder

Mediterraner Salatteller mit Garnelen in Tempurateigmantel (am Tisch serviert)

Vorspeisen:

Antipasti Variationen

Vitello Tonnato

Variationen an Blattsalaten

Tomaten-Zwiebelsalat

Griechischer Bauernsalat

Jogurt-Gurken-Knoblauchsalat,

Nudelsalat

Bulgursalat

Okraschotensalat

Diverse Dips: Auberginen, Jogurt-Karotten, Paprika, Hummus

Heißes vom Grill:

Argentinisches Hüftsteak

Spanische Merguez Bratwurst scharf oder mild

Mariniertes Hähnchenbrustfilet

Flammlachs

Grillkäse

Grillgemüse: Spitzpaprika, mild, Grilltomate

Beilagen

Kartoffelgratin

Maiskolben

Ofenkartoffel mit Sourcreme

Kräuterbutter, Tomatensalsa, Aioli

Ciabatta Klassik & Oliven Ciabatta

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse au Chocolate, hell & dunkel

Mitternachtssnack im Schälchen

Currywurst mit Omas hausgemachter Currysauce mit Baguette
oder

Rindergulasch mit Baguette
oder

Chili con Carne mit Baguette

(Wählen Sie einen Mitternachtssnack aus)

Preis pro Person auf Anfrage inkl. Getränkepauschale 1

Getränkepauschale 1:

Zum Empfang:

Prosecco sowie alkoholfreier Apfelscecco

oder

Hugo, Lillet Wild Russian Berry, Aperol Spritz
(bitte wählen Sie ein Getränk aus)

Softgetränke, O-Saft, Apfelsaft

Thomas Henry Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic Water

Haake Beck Pils vom Fass, Becks Blue 0,33l Flasche

Longdrinks:

Bombay Saphir Gin, Absolut Vodka, Havanna Club 3 Jahre
Jim Beam Bourbon Whisky

Schnäpse:

Berliner Luft, Jägermeister, Sambuca, Baileys, Tequila weiß
Mackenstedter Korn, Mackenstedter Waldmeister, Mackenstedter Maracuja,
Springer Urvater,

Weine:

Weißwein trocken, Rotwein trocken, Rose trocken

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee

Preis pro Person auf Anfrage



Getränkepauschale 2 – Exclusive On Top:

Port-o-tonic Empfangsgetränk (weißer Portwein, Tonic Water, Eiswürfel, Limettenscheibe)
Prince Obstbrände Österreich: Alte Marille, Alte Birne, Obstler
(Wählen Sie einen Obstbrand aus)

Weißer Schokoladengrappa

Jonny Walker Black Label

**Zusätzlich buchbar zur Getränkepauschale 1
gegen Aufpreis in Höhe von pro Person 20,00 Euro**

**Die Getränkepauschale gilt von 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr
Eine Verlängerung der Getränkepauschale ist möglich, pro Stunde pro Person 12,50 Euro.**

Trauerfeiern:

Hochzeitssuppe

Schnittchen

Butterkuchen

Filterkaffee & Tee „satt“

stilles & Mineralwasser

Pro Person 25,80 Euro inkl. MwSt.