

# Über uns



## Kreedenzt im Überblick:

Standort: Dortmund

Catering für Events mit bis zu 100  
Personen

Firmenfeiern, Geburtstage, Empfänge,  
Hochzeiten

## Ihr Ansprechpartner:

Henry Kree

Inhaber

+49 151 537 832 73

[h.kree@kreedenzt.de](mailto:h.kree@kreedenzt.de)

## Es zählt nur, was lecker schmeckt!

Kreedenzt ist eine inhabergeführte Catering-Manufaktur aus Dortmund.

Wir haben uns auf Veranstaltungen mit bis zu 100 Gästen spezialisiert und verbinden hochwertige Lebensmittel mit einer klaren, unkomplizierten Kommunikation.

Unser Anspruch: Jedes Event soll sich für Ihre Gäste besonders anfühlen – kulinarisch hochwertig, verlässlich organisiert und ohne Stress für Gastgeber und Location.

# Beispielmenüs & Buffetideen

Jedes Event ist anders – und genauso individuell gestalten wir unsere Buffets und Fingerfood-Konzepte.

Die folgenden Beispiele geben Ihnen einen Eindruck, wie ein typisches Catering von Kreedenz für 40–80 Gästebesucher aussehen kann.



## **Hinweis:**

Alle gezeigten Menüs sind Beispiele. Wir passen jede Zusammenstellung individuell an Anlass, Gäste, Budget und Infrastruktur Ihrer Location an. Vegetarische, vegane, glutenfreie und andere besondere Anforderungen berücksichtigen wir gern von Anfang an.

# Beispielmenüs & Buffetideen

## Kreedenz Klassik“ – modernes Buffet

### Vorspeisen & Salate

Bunte Antipasti-Platte mit mariniertem Gemüse

Blattsalate mit verschiedenen Toppings und zwei hausgemachten Dressings

Auswahl an Dips (z. B. Hummus, Kräuterquark, Aioli) mit Brotauswahl

### Hauptspeisen

Zart gegarte Hähnchenbrust mit Kräuterkruste

Vegetarisches Gemüsecurry mit Kichererbsen

### Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Butterreis, saisonales Gemüse

### Dessert

Kleines Dessert-Trio im Glas, z. B. Mousse, Crumble und Panna Cotta

Geeignet für: Firmenfeiern, Geburtstage, gemischte Gästegruppen



# Beispielmenüs & Buffetideen

## Fingerfood & Empfangs Buffet

### Herzhafte Häppchen

- Kleine Canapés mit wechselnden Belägen (z. B. Käse, Aufschnitt, vegetarische Varianten)
- Mini-Wraps mit Gemüse, Hähnchen oder vegetarischer Füllung
- Kleine Spieße mit Käse, Trauben und Antipasti

### Warme Kleinigkeiten

- Kleine Snacks, die sich gut im Stehen essen lassen (nach Absprache, z. B. gefüllte Teigtaschen)

### Süße Kleinigkeiten

- Kleine Desserts im Glas oder Petits Fours

Geeignet für: Empfänge, Business-Events, kurze Veranstaltungen im Stehen



# Beispielmenüs & Buffetideen

## Mediterranes Sharing-Buffet

### Zum Start

- Verschiedene Antipasti (gegrilltes Gemüse, Oliven, eingelegte Spezialitäten)
- Auswahl an mediterranen Dips mit frischem Brot

### Warme Komponenten

- Ofengemüse mit Kräutern und Olivenöl
- Zart geschmorte Fleischkomponente (z. B. Hähnchen oder Schweinefilet, je nach Wunsch)
- Pasta-Variante oder Getreidebeilage (z. B. Orzo, Bulgur oder Couscous)

### Frisches & Leichtes

- Tomaten-Mozzarella-Variation mit Basilikum
- Grüner Salat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing

### Dessert

- Zitronen- oder Joghurt-Dessert im Glas mit Früchten

Geeignet für: Sommerliche Feiern, entspannte Abende, Familienfeste

