



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT





Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen – auf den folgenden Seiten können Sie sich einen Überblick über unsere zahlreichen Angebote und Veranstaltungspauschalen verschaffen.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre ganz eigenen Wünsche und Vorstellungen einbringen.

Neben der Möglichkeit eine Kochveranstaltung bei uns im Haus durchzuführen, ist es ebenso möglich, Cateringangebote zu buchen. Ganz egal ob bei Ihnen zu Hause oder in ihrer Wunschlokation. Wir liefern zu jedem Anlass ihr Wunschmenü.

Wir bieten jede Veranstaltung das passende Angebot, individuell auf Sie zugeschnitten. Von der Suppe, über festliche Buffets, bis zu mehr gängigen Menüs oder Fingerfood.

Sprechen Sie uns an, gemeinsam realisieren wir Ihre Feier.

Ihr Basta-Team

Manuel Debiel & Sarah

**Basta
Kochschule & Cateringservice
Privatrestaurant**

Schützenhofstr. 62 · 26180 Rastede · Tel. 015117268250 · info@bastaundgut.de

Die folgenden Menüs und Buffets sind Beispiele und können ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ergänzt oder geändert werden.

Basta Classic-Buffer

VORSPEISEN-VARIATION

Antipasti-Spezialitäten mit Oliven, Datteln im Speckmantel, Tomaten-Mozzarella, Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle und Sprotten
Hähnchenspieße mit Erdnusssauce,
Tomaten-Fetabruschetta, Honigmelone mit Serranound Feigensenf
ScampisimKartoffelmantel, asiatische Hackbällchen
Frühlingsrollen

WARME SPEISEN

Toskanisches Hühnchen mit getr. Tomaten, Oliven und Rosmarinkartoffeln.
Marinierter Lachs und Zander mit Knoblauchshrimps auf Safrantagliatelle
Schweinefilet mit Ziegenkäse-chilitopping und mediterranem Gemüse

DESSERTVARIATION

Mousse au Chocolate
Zitronencreme und Tiramisu mit frischen Früchten

34,50 €/Person



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Vegetarisches Buffet mit Fisch

VORSPEISEN

Antipasti-Spezialitäten mit Kalamata-Oliven, Tomaten-Mozzarella,
Gefüllte gegrillte Auberginen mit Feta und Pesto,
4erlei Bruschetta von Pilzen, Tomaten, Zucchini & Paprika,
Aprikosen gefüllt mit Frischkäse und Mandel, Französische Käseauswahl, Pastasalat mit Schafskäse, Oliven und Chilihonig. kleine Ziegenkäse mit Erdbeer-chilitopping,
asiatischer Glasnudelsalat mit Shrimps, Zigarra Börek(Teigröllchen gefüllt mit Aprikose, Käse & getr. Tomaten, Zuchiniröllchen, Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
Frische Salate mit 2erlei Dressing

WARME SPEISEN

Cous-Couspfanne mit Gemüsestreifen und gegrillten Balsamicotomaten
Gebackene Mozzarellataler mit Salbei in Kräutersauce & Kartoffel-Tomatengratin
Marinierter Lachs und Zander mit Knoblauchshrimps auf Safrantagliatelle
Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse & Creme fraiche, gefüllte Riesenchampignons mit Reis-Ricotta-Thymianfüllung

DESSERT

Mousse au Chocolate , Tiramisu, Mangocreme
Rafaellomousse und frische Früchte

39,50 €/Person



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Hochzeits-Arrangement

VORSPEISEN

Antipasti-Spezialitäten mit Oliven, Datteln im Speckmantel, Tomate-Mozzarella, Vitello Tonnato, Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle und Makrele, Scampi, Hähnchenspieße mit Erdnusssauce, 4erlei Bruschetta, Frühlingsrollen, Honigmelone mit Serranoschinken, Salat von Flusskrebse, französische Käseauswahl, Entenbrust mit Cumberland sauce, kleine Ziegenkäse mit Serrano, asiatische Hackbällchen
Trüffelkäse mit Preiselbeere-Orangensauce

WARME SPEISEN

Toskanisches Hähnchen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rosmarinkartoffeln.
Ibizenkischer Lammbraten in Kräuterjus mit Kartoffelgratin
Marinierter Lachs und Zander mit Knoblauchshrimps auf Safrantagliatelle
Schweinfilet mit Ziegenkäse und mediterranem Gemüse und Reis
Kleine Entrcotèsteaks in Pfefferrahmsauce

DESSERT

Mousse au Chocolate, Raffaello Creme mit Erdbeeren
Mandeltorte, Tiramisu, Eclaires de Chocolate und frische Früchte

45,00 €/Person

Fingerfoodauswahl mit Canapees sind zum Empfang optional zubuchbar.
3 Canapees und 2 Fingerfoodteile pro Person

6,00€/Person



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Fingerfood

VORSPEISEN-VARIATION

Serviert auf Fingerfoodgeschirr (kleine Schälchen)
Chorizo mit Gurke und Creme Fraiche
Tapasgemüse mariniert mit Oliven und Schafskäse
Tomaten-Manchego mit salsa verde,
Serranoschinken mit Melonenbällchen & Feigensenf
kleine Ziegenkäse mit Pinienkernen und Erdbeerchilitopping,
Garnelen mit Knoblauchcreme, Cous-coussalat mit Ente und Sesam

IM EDELSTAHL-WARMHALTEBEHÄLTER MIT KLEINEN TELLERN

Hähnchenspieße, Hähnchenwings Salsa Rojo,
Schweinefiletspeieße mit Pimentos in Chilisauce
kleine Hackbällchen mit Aprikosen,
Getrockneten Tomaten und Kernen,
Datteln im Speckmantel,
(fett gedruckt warm serviert)

DESSERT IM GLAS

Karamellcreme mit Orangen-Minzsalat

29,50€/Person



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Sommer-Buffer

Antipasti-Spezialitäten teilweise gefüllt, Datteln im Speckmantel,
Tomate-Mozzarella, Knusprige Chickenwings,
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Sprotten,
Scampi im Kartoffelteigmantel,
Hähnchenspieße mit Sweet-Chilisauce,
kleine Frühlingsrollen, Honigmelone mit Serranoschinken,
asiatische Hackbällchen

Brot und Dips

WARME SPEISEN

Zitronengrashähnchen in Thai-Currysauce mit Basmatireis
Schweinefilet mit Kräuterkruste, Pfifferlingen und mediterranem Gemüse
Lachsfilet, Garnelen und Zander auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl

DESSERT

Zitronen-Orangencreme

Tiramisu & frische Früchte

35,00€/Person



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Grill-Buffer „Summertime“

Brotauswahl mit Kräuterdip, Grillsaucen & Kräuterbutter

ANTIPASTI-VARIATIONEN

gegrilltem Gemüse und gefüllten Spezialitäten
Krautsalat, Couscous-Salat, Fafallesalat mit Chili
mediterraner Kartoffelsalat

VOM GRILL

Kleine Entrècotesteaks vom Angusrind in Pfeffermarinade
Hähnchenbrustmedaillons auf Zitronengrasspieß
Garnelen in Orangenmarinade ohne Schale
Chorizo und Lamm- und Rindsbratwürste,
Nackensteaks in Knoblauch-Honigmarinade,
Schafskäse mit frischem Gemüse im Bambusschiffchen

BEILAGEN

Limonen-Kartoffeln mit rosa Pfefferbeeren
Gemüse-Gnocchispfanne Thaicurry & frischen Kräutern

Tiramisu mit Dreierlei Melonen-Minzsalat

35,50€/Person



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Gourmet-Menü

Amuse Buchè (kalt) wird zum Empfang gereicht.

Salzwassergarnele auf Briochebrot mit Vanillelauch
und hausgemachter Safran-Zitronenmayonaise

Steinpilzsüppchen mit frischem Trüffel und gebratenem Rehrücken
dazu selbstgebackenes Foccacia

Thunfisch und Schwertfischfiletwürfel,
leicht angebraten im Kern roh in Sushiqualität
auf einem geräuchertem Erbsenpüree mit rotem paprika-Himbeer-Zwiebelkonfit

Kalbsfilet im Serranoschinkenmantel gebraten und
Entrecotè im Ganzen aus dem Niedergar

Auf Platte serviert mit frischem Gemüse der Saison, kleine Kartoffelgratins
und Sauce Bearnaise handgeschlagen.

Amarettinimousse von weißer Schokolade
mit Granatapfelsauce und Minzpesto

59,60€/Person

lecker & entspannt

BASTA CATERINGSERVICE

Feiern Sie,
wir kümmern uns um den Rest!



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Buffet „Deluxe“

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Kalb mit leckerer Thunfischcreme und Kapern
Entenbrust rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit fruchtiger Cumberlandsauce
Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit klassischer Meerrettichcreme und Senfgurke
Anti-Pastiauswahl von verschiedenen
Gemüsen mit Balsamico und Honig
Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mariniert mit Basilikumpesto

HAUPTSPEISEN

Ibizenkischer Lammbrollbraten mit Rosmarin, Lorbeer und Knoblauch
Rinderfiletmedaillons rosa gebraten in einer Pfefferrahm- Cognacsauce
Lachsfilet in Weißwein-Buttersauce auf jungen Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch
Mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern pikant verfeinert
Kartoffelgratin mit frischer Birne

DESSERT

Tiramisu mit eingekochten Vanilleerdbeeren

41,50€/Person (ab 15 Pers. bestellbar)



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Buffet „Brunssum“

VORSPEISEN

SCAMPI-PLATTE

Gebratene Scampis mit Kopf und Schale in Limette-Curryöl gebraten
mit frischer Zitrone und Knoblauch-honigdip kalt serviert

RÄUCHERLACHSVARIATION

Bruschettalachs, Caipirinalachs, Gravedlachs und Lachpralinen
mit Dill-Senfdip und Meerrettich creme

KÄSEAUSWAHL

10 verschiedene Weich und Schnittkäsesorten
Garniert mit Trauben und Fruchtsenfsaucen
Große Antipastiplatte mit gefüllten Pepperoni und gegrilltem Gemüse

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust im Kürbiskern-Paprikamantel gebraten mit Ratatouille
Rotbarschfilet im Zitronenteig knusprig gebacken auf Frühlingszwiebeln
Cous-couspfanne mit viel frischem Gemüse, Fetakäse und Chili

DESSERT

Mousse au Chocolate „DobbleChocolate“
Mit weißen Schokoraspeln und Ananas-Minzsalat mit Rohrzucker

37,90€/Person (ab 15 Pers. bestellbar)



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Buffet „Sunshine“

SUPPE

Thai-Curry-Zitronengrassuppe
mit Gemüsewürfel und Hähnchenbrustwürfel

VORSPEISEN

Antipasti-Variation von ca.7 verschiedenen Gemüsen,
teilweise gefüllt mit Frischkäse

Iranische Riesendatteln im Speckmantel knusprig gebraten
Büffelmozzarellakugeln und Kirschtomaten
mariniert mit Basilikumpesto und roten Zwiebeln
Marinierter Räucherlachs mit Limette und Ingwer an Dill-Senf dip
Asiatische Rinderhackbällchen mit Chili und Sesam
Vitello vom Kalb mit leckerer Thunfischcreme und Kapern

HAUPTSPEISEN

Lachsfilet gebraten auf Jungem Spinat mit einer Orangen-Safransauce
Schweinefilet im Serranoschinkenmantel auf Champignon-Sherryrahmsauce
Karoffelgratin mit Birne und Fetakäse, Saftige Gemüselasagne mit Creme Fraiche

DESSERT

Weißer Profiterols gefüllt mit Schokomousse, dazu Kiwisalat
Tiramisu mit eingekochten Vanille-Erdbeeren

37,90€/Person (ab 20 Pers. bestellbar)



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Buffet „Manolo-Spezial“

SUPPE

Tomaten-Chilisuppe, kräftig-pikant-genial,
mit gegrillter Chorizo am Spieß und Minzsauerrahm

HAUPTSPEISEN

Thai-Hähnchenbrust am Zitronengrasspieß
In einer fruchtigen Currysauce mit Limettenblättern

dazu Jasmin-Duftreis mit getrockneten Blüten

Superleckere Gemüselasagne mit Creme Fraiche und Mozzarella

Saftige Kalbsfrikadellen in einer raffinierten Estragon-Rahmsauce

Kleine Kartoffelchen aus der Pfanne mit Kräutern und Limonenöl

DESSERT

After Eight Mousse au Chocolate
mit Vanillesauce im Gläschen

29,50€/Person (ab 10 Pers. bestellbar)



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Buffet „Streetfood“

VORSPEISEN

Große Platte Anti-Pastispezialitäten
mindestens 12 verschiedene Sorten teilweise gefüllt

Spezialplatte mit verschiedenen Schinkensorten, saftiges Roastbeef
Salamisorten, und Schweinebraten kalt aufgeschnitten
alles reichlich garniert mit Balsamicozwiebeln und verschiedenen Dips

Große Räucherfischplatte mit Forelle, Räucherlachs, Makrele,
Sprotten und Stremellachs, dazu Meeretich und Dill-Senfdip

STREETFOOD AUSWAHL AUS DEM WÄRMERECHAUD

Chickenwings Louisiana, Chickennuggets homemade,
Holländische Bitterballen, Frühlingsrollen, Hackbällchen,
Garnelen im Knuspermantel und Hähnchenspieße
Dazu verschiedene Dips und Brot

DESSERT

Zitronenmousse mit Campari-Orangen im Gläschen

29,90€/Person (ab 15 Pers. bestellbar)



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Buffet „Oldschool“

VORSPEISEN

Tomate Mozzarella
Vitello Tonnato
Honigmelone mit Serranoschinken
Räucherfischauswahl
Entenbrust mit Cumberlandsoße
Anti-Pastiauswahl
Käsebrett mit Trauben und Senfsoße
Salatplatte, Brotkorb und Dips

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust in Currysoße
Schweinefilet in Champignonrahmsoße
Rinderrouladen in Rotweinssoße
Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln
Pfannengemüse

DESSERT

Mousse au Chocolate mit Rote Grütze und Vanillesoße

33,50€/Person (ab 20 Pers. bestellbar)



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Buffet „Essklasse“

VORSPEISEN

Steinpilzsuppe mit Sherry verfeinert
mit geräucherter Entenbrust
Schnittlauch und hausgebackener Cheddarstange

HAUPTSPEISEN

Kottlet vom Ibericoschwein in einer Whiskyrahmsoße
dazu Lavendelkartoffeln aus dem Ofen und Pimentos mit Meersalz

Doradenfilets auf der Pfanne auf Frühlingszwiebeln mit Safransoße
dazu gebratene Zitronengnocchis

DESSERT

Weißes Mousse au Chocolate mit Mohn
an Mango-Camparisalat

39,90€/Person (ab 10 Pers. bestellbar)

Buffet „La Familia“

VORSPEISEN

Tomaten mit Mozzarellakugel und Basilikumpesto
Honigmelone mit Serranoschinken und Feigensenf
Anti-Pastiauswahl von gegrilltem Gemüse teilweise gefüllt
Kleine Frühlingsrollen, Knuspergarnelen, Asiatische Hackbällchen
Chickenwings, Salatplatte mit Dressing, Brotkorb und Dips

HAUPTSPEISEN

Spießbraten vom Schwein mit Champignonrahmsoße
Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust in fruchtiger Thai-Currysoße
Kartoffelgratin & Basmatireis
Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
Speckbohnen

DESSERT

Mousse au Chocolate mit
Fruchtplatte und Vanillesoße

28,90€/Person

Alle Die Preise der dargestellten Angebote können aufgrund
der sich stetig ändernden Rohstoffpreise abweichen.



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

XXL BBQ Smoker

– das Highlight auf jeder Feier!



Ab jetzt buchbar – von 40 bis 300 Personen

BIG BULLDOG BBQ STREETFOOD

**BASTA CATERING
MANUEL DEBIEL**

Schützenhofstr. 62 · 26180 Rastede · Telefon 015117268250 · info@bastaundgut.de

Feiern Sie, wir kümmern uns um den Rest!



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT



FAUSTREGEL:
WENN DU'S VERBRENNST
GIBT'S HAUE

Smoker-Menü „Truppenverpflegung“

Pulled Pork vom Nacken im Brötchen
mit Kraut und Kräutertunke

Rippchen aus dem Rauch mit BBQ-Glasur Butterweich

Rauchwurst super Smoki

Chickenwings Texas Style...sauscharf und saulecker

SALATE

Cole Slaw - Bunter Krautsalat in Sauerrahmtunke

Tortellinisalat mit Curry und nasse Anna

Kartoffelsalat Omas Style mit Fleischwurst, Appel und Gürkchen
Verschiedene Dips und Brötchen satt

25,50€/Person



Smoker-Menü „All You need is meat“

Pulled Pork vom Nacken im Brötchen
mit Kraut und Kräutertunke

Rippchen aus dem Rauch mit BBQ-Glasur Butterweich

Rauchwurst super Smoki

Lemon Chicken – Zitronengrashühnchen zart geräuchert

Beef Burger – saftige Hamburger vom Grill mit allem drum und dran

SALATE

Farmersalat- Bunter Salat: Paprika, Gurke, Zwiebel, Oliven, Feta, Mais
Nudelsalat wie er gehört: Erbsen, Mandarinen, Fleischwurst, Mayo
Kartoffelsalat Omas Style mit Fleischwurst und Gäurkchen
Tomate Mozzarella mit Pesto und Balsamico
Rosmarinkartoffeln aus dem Rauch mit Knoblauch
Verschiedene Dips und Brötchen satt

DESSERT

Vanillecreme mit Erdbeerzeugs drauf
im Weckglas zum Wecknehmen

29,50€/Person



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Smoker-Menü Big Bulldog Spezial

Pulled Pork vom Nacken im Brötchen
mit Kraut und Kräutertunke

Rippchen aus dem Rauch mit BBQ-Glasur Butterweich
Lemonchicken-Zitronengrashühnchen

Orange-Salmon. Lachsfilet mit Orange und Minze warm gesmoked

Entrecote-Steaks vom Grill in Pfeffermarinade

Sweet Corn-Maiskolben leicht gegrillt mit Butter und Salz

SALATE

Cole Slaw - Bunter Krautsalat in Sauerrahmtunke
Tortellinisalat mit Curry und nasse Anna
Kartoffelsalat Omas Style mit Fleischwurst, Apfel und Gäurkchen
Ofengemüseitalien Style mit kleinen Kartoffeln
Verschiedene Dips und Brötchen satt

DESSERT

Tiramisu im Glas mit Amarenakirschen

34,50€/Person

Alle Preise ohne An- und Abfahrt.



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT



Wichtiges zu allen Smoker-Mentis:

Einmalige Pauschale für Anfahrt, Abfahrt, Aufbau sowie Holz und Späne **150,00€** unabhängig von der Personenzahl.

Recyclebares Essgeschirr wird kostenlos mitgeliefert. Porzellangeschirr und Metallbesteck wird gesondert abgerechnet und kann ungereinigt zurückgegeben werden.

Extras

Rinderbrust, Lammburger, Bentheimer Schwein, Ibericoschwein, Baconbombs, Chickenbombs mit Cheddar, Taccos, Süßkartoffel-Pommes, Ribeye-Steaks, Rumpsteaks, T-Bone...und vieles mehr.

Selbstverständlich können Sie gern ein individuelles Menü mit uns besprechen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Auf Veranstaltungen dieser Art erheben wir eine Anzahlung von 70 %, fällig 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Endsumme bzw. der Restbetrag ist innerhalb von 5 Tagen nach Veranstaltung zu begleichen. Hierzu erhalten Sie einen gesonderten Zahlungsbeleg. Die Anzahlung gilt als Auftragsbestätigung und zur Sicherung unseres Bestandes. Absage bis 4 Wochen vorher kostenlos. Ab Auftragsbestätigung wird in jedem Fall 50 % der Gesamtsumme fällig.

Änderungen der Personenzahl bis 20 Personen sind bis 2 Woche vor Veranstaltung anzugeben. Personenzahlveränderungen bis 10 Personen können bis 1 Woche vor Veranstaltung geändert werden.

Personenzahlveränderungen bis 5 Personen können bis 48 Std. vor Veranstaltung geändert werden.

Eventuell entstehende Schäden sind durch den Veranstalter zu tragen.

Sollte die Getränkepauschale nicht bis zur vereinbarten Uhrzeit genutzt werden verfällt der Restanspruch.

Wird die Getränkepauschale überschritten hat der Kunde das Recht, an Ort und Stelle zu entscheiden, ob die Pauschale erweitert, bzw. eine Einzelabrechnung genutzt werden soll.

Recyclebares Essgeschirr wird kostenlos mitgeliefert. Porzellangeschirr und Metallbesteck wird gesondert abgerechnet und kann ungereinigt zurückgegeben werden.

Alle Preise inkl. Lieferung und MwSt.

Alle Preise exkl. Geschirrtile und Personal.

Geschirrtile und Besteck werden immer gesondert abgerechnet.

Eine Ausstattung bestehend aus: 1 Teller Große, 1 Bestecksatz, 1 Dessertteller bzw. Glasschälchen Klein. Preis: 3,50 € pro Person Leihgebühr inkl. ungereinigter Rückgabe.

Personal bei Grillveranstaltung werden immer gesondert abgerechnet.

GEMA-Gebühren sind im Endpreis enthalten, evtl. engagierte Künstler sind durch den Kunden selbst bei der KSK anzumelden.

MANUEL DEBIEL
KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE

Schützenhofstr. 62 · 26180 Rastede
Telefon 015117268250
www.bastaundgut.de
info@bastaundgut.de



KOCHSCHULE & CATERINGSERVICE
PRIVATRESTAURANT

Basta CATERING – Manuel Debiel

Schützenhofstr. 62 · 26180 Rastede · Telefon 015117268250 · info@bastaundgut.de

