

FOOD BOOK 2026

Hochzeiten



Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen - und herzlichen Glückwunsch zu Ihrer wunderbaren Entscheidung: Sie möchten heiraten!

Wir freuen uns sehr, dass Sie eine Location der Pro Herford in Ihre engere Wahl nehmen. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren, wie wir Ihren schönsten Tag kulinarisch gestalten und begleiten können.

Unser Versprechen an Sie:

Wir schaffen besondere Momente, die in Erinnerung bleiben. Denn wir wissen, was einen unvergesslichen Tag ausmacht!

Herzlichst ihr



Olaf Klötzer

(Geschäftsführender Gesellschafter
Klötzer GmbH & Co. KG)



Fingerfood zum Empfang

Wählen Sie die Sorten Ihrer Wahl:

(jeweils 20 Teile pro Sorte)

VEGETARISCH

Mozzarellaspieß | Honigtomate | Basilikum

Mini Frühlingsrolle | Sweet-Chili-Sauce

Tater Tots | Mojo Rojo

Mini Gemüsefrikadelle | Sweet-Chili-Sauce

Mini Spinatfrikadelle | Paprika Walnuss Vinaigrette

Zucchinirollchen | Kräuterfrischkäse

Pickert | Rübengraut | Rosine

Italienischer Crêpe | Tomate | Mozzarella | Pesto

Wrap | Feigensenf | Rucola | Ziegenfrischkäse

VEGAN

Antipastispieß | Paprika | Zucchini | Aubergine | Champignon | Schalotte

Veganes Hackbällchen | Senfsauce

Kürbisfalafel | Minzdip

Gefüllter Champignon | Kartoffel-Kräutercreme

Frittiertes Reisbällchen | Guacamole

Preise pro Person

4 Teile ab 12,50 €

8 Teile ab 28,00 €

12 Teile ab 45,50 €

Ab 20 Stück

Klötzer
EVENTCATERING

Klötzer GmbH & Co. KG





Fingerfood zum Empfang

FLEISCH

Medjool-Dattel | Speckmantel

Vitello tonnato | Kalbfleischbällchen | Thunfischsauce

Crêperöllchen | Ziegenkäse | Bresaola

Schafkäse | Serrano-Schinken

Westfälisches Reibeküchlein | Schnippelschinken | Schmand

Minikalbfleischbällchen | Currysauce

Mini Hähnchenbrust | Mandel

Mini Hähnchenbrust | Kräuter-Parmesankruste

FISCH

Lachscrêpe | Senfsauce

Westfälisches Reibeküchlein | Kaviar-Crème fraîche

Thunfisch-Tatar | Algensalat | Wasabimayo

Riesengarnele | Sweet Chili Sauce



COCKTAILHÄPPCHEN & SCHNITTCHEN

ab
4 €
Stück

VEGETARISCH

Briede Meaux | Feigensenf | Walnuss

Allgäuer Bergkäse | Mango Chutney

Crème de Schalotte | Schnittlauch | Gurke

Dattel-Chili-Creme | Frühlingszwiebel | Pinienkerne

VEGAN

Hummus | Olive | Sesam | Rucola

Bruschetta | Tomate | Knoblauch | Olivenöl | Basilikum

Guacamole | Tomatensalsa | Tortilla-Chip

Oliventapenade | Pinienkerne | Kapern

COCKTAILHÄPPCHEN & SCHNITTCHEN

FLEISCH

Tomatenkäsecreme | Bresaola | kandierte Tomate

Roastbeef | Remoulade | Gewürzgurke

Hühnchen asiatisch | Papaya | Ingwer | Mango-Chutney | Koriander

Parmaschinken | Tomate | Mozzarella | Pesto Genovese

Westfälische Bauernsalami | Gurke | Senf

Mailänder Salami | Ziegenfrischkäse | Paprikamarmelade | Walnuss

FISCH

Irischer Räucherlachs | Sahnemeerrettich | Dill

Aal | Landei | Sahnemeerrettich

Shrimps | Mayo | Schnittlauch

Senne-Forelle | Keta-Kaviar | Sahnemeerrettich

Thunfischcreme | Landei | Olive | Rote Zwiebel

Riesengarnele | Wasabimayo | Sesam

Ab 20 Stück

ab
4 €
Stück



SALATE IM MINIGLAS

VEGAN

Vitamin Salat

Rotkohl | Möhre | Apfel | Walnuss | Zwetschgen-Dressing

Bunter Linsensalat

Linsen | Möhre | Bohnen | Schalotten | Kidneybohnen | Mais | Balsamico

Thai Salat

Mango | Kraut | Jasminreis | Koriander | Thai-Nüsse | Chili

VEGETARISCH

Sommerlicher Kartoffelsalat

Kartoffel | Radieschen | Sellerie | Schnittlauch | Joghurt-Mayo-Dressing

Couscoussalat

Couscous | Kichererbsen | Paprika | Tomate | Schafskäse | Vinaigrette

Brokkolisalat

Brokkoli | Traube | Sellerie | Mandel | Joghurt-Dressing

Ab 20 Stück

ab
4 €
Stück





SALATE IM MINIGLAS

FLEISCH

Indischer Truthahnsalat

Truthahn | Sellerie | Pfirsich | Möhre | schwarze Bohnen | Chili Mayo

Tandoori-Reissalat

Kikok-Hähnchen | Jasminreis | Mango-Chutney | Cashewkerne

Steirischer Tafelspitzsalat

Tafelspitz | Honigtomate | Gewürzgurke | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

ab
4,50 €
Stück

FISCH

Spargel-Flusskrebs-Salat

Flusskrebse | Grüner Spargel | Safransauce

Garnelen-Chilissalat

Garnelen | Paprika | Chinakohl | Champignons | Sojasprossen | Sesam | Chili

Shrimps-Salat

Shrimps | Limette | Dill Mayo



ab
5,00 €
Stück

DESSERT IM MINIGLAS

VEGETARISCH

Limetten-Minzcrème

Mangocrème

Spaghettieis-Dessert

Mousse au Caramel

Mousse au Chocolat

Himbeerschaum

Panna Cotta mit Himbeermark

Saisonal

Erdbeertiramisu

Lebkuchenmousse

Zimtmousse | Rotweinpflaumen

VEGAN

Chia Pudding | Kokosmilch | Himbeere

Exotischer Obstsalat

Lemon Cheesecake

Saisonal

Rosa Rhabarber Crumble

Ab 20 Stück

HUNGRIG GEWORDEN?

Das lässt sich ändern!

Als Eventcaterer aus Leidenschaft möchten wir die Erwartungen unserer Gäste nicht nur erfüllen, sondern übertreffen. Mit kulinarischen Konzepten, die beeindrucken, und einem Service, der begeistert. Wir feiern Sie und Ihre unvergessliche Hochzeit überall dort, wo Sie möchten!

Wir unterstützen Sie bei der Konzeption, Planung und Umsetzung ihres Events.

Full Service von A bis Z! Mit qualifiziertem Personal, passendem Equipment und natürlich allem, was benötigt wird. Optik, Qualität und exzellenter Service haben bei uns höchste Priorität. Wir arbeiten und Sie genießen die Zeit mit Ihren Gästen.

Individuelle Angebotserstellung

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen Anregungen geben, wie und in welcher Form Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen können. Selbstverständlich ändern und ergänzen wir unsere Vorschläge nach Ihren speziellen Wünschen. Wir erstellen ein ausführliches, individuelles Angebot mit genauer Gesamtkostenschätzung.

Wir sind startklar!

