CIRKULARIUM CATERING SERVICE

Tel.: 0821 / 712868 | catering@cirkularium.de

www.cirkularium.de

www.facebook.de/Cirkularium.Catering.de

instagram: cirkularium.catering

»Wir machen's lecker!«

CIRKULARIUM – CATERING SERVICE

CIRKULARIUM

www.cirkularium.de

Ihre Cirkularier

»Wir machen's gerne ... «

... auch für Sie. Die Cirkularium-Familie hat viel Erfahrung und überrascht durch Neuinterpretationen. Raffiniert und vielseitig entwickeln wir immer neue Ideen und setzen diese modern in Szene. Unser kreatives und motiviertes Team hat viel Freude an der Kulinarik, mit manchmal verrückt anmutenden Einfällen. So wird es bei uns nie langweilig. Cirkularium – immer in Bewegung.

Unser Erfolgsrezept:

Man nehme frischen, jugendlichen Enthusiasmus und lasse ihn sich frei entfalten. Das Ergebnis vermenge man mit langjähriger Erfahrung. Noch eine Prise Innovation und zwei Esslöffel Kreativität – und fertig ist die perfekte Veranstaltung!

Ulrike Loew & Charly Schantroch – Geschäftsführer des Cirkularium Catering – sind beide gelernte Gastronomen und haben über 30 Jahre Erfahrung in verschiedenen gastronomischen Bereichen gesammelt – und haben viel Spaß dabei.

Catering ist so viel mehr als nur Essen!

Ein leckeres und außergewöhnliches Essen ist der Grundstein für ein gelungenes Catering – jedoch muss da noch lange nicht Schluss sein! Unser Team kümmert sich routiniert, aber liebevoll um Ihr Event. Und Sie können sich entspannt zurücklehnen!

Wir personalisieren nicht nur unsere Buffets nach Ihren Wünschen, wir stehen Ihnen auch mit Rat und Tat zur Seite – schließlich sind Events unser tägliches Brot. Wir machen's für Sie – vom ersten Kontakt bis zum Aufräumen.

Hochzeiten

Wir machen's romantisch!
Mit unserem Catering sorgen wir allem voran für die kulinarischen Highlights auf Ihrer Feier. Wir verwöhnen Ihre Gäste mit einer feinen Auswahl an selbstgemachten und einzigartigen Leckerbissen, die noch lange in Erinnerung bleiben.

Private Feier & Partys

Von Osterbrunch bis Hauseinweihung, über runde Geburtstage bis hin zum Sommerfest. Unsere Vielfalt an warmen und kalten Speisen ist ideal für jeden Anlass und passend für jede Gesellschaft.

Gala-Feiern

Wir machen's pompös!
Gala muss nicht immer groß sein – natürlich machen wir den Margeritenball mit 600 Gästen, aber genauso gerne bereiten wir für 40 Personen einen außergewöhnlichen und beeindruckenden Abend. Die ganz große Bühne – bei Ihnen zu Hause!

Firmenfeiern & Kundenevents

Unsere professionelle Catering-Manufaktur versorgt Sie mit ganz besonderen Kreationen und ausgefallenen Menüs, von denen Ihre Gäste noch lange schwärmen werden.

Finger-Fine-Food

»Wir machen's handlich!«

Raffiniert und vielseitig – unsere Finger-Fine-Food Kreationen sind auf jeder Feier der absolute Hingucker. Ob auf einem festlichen Buffet oder auf dem heimischen Gartentisch. Doch unsere innovativen Leckerbissen sehen nicht nur schön aus, sie überzeugen auch mit Geschmack jeden noch so kritischen Gaumen! Und das Beste: Alle sind von uns selbst entwickelt und zubereitet! Über die Jahre hat sich so eine umfangreiche Kollektion angesammelt, die wir ständig erweitern.

High-Glass-Food

High-Glass-Food ist unsere neue Linie, in der wir Fingerfood auch ohne Teig anbieten. Sie dürfen sich auf eine moderne Art des Buffets freuen: Immer frisch im Glas mit praktischen Twist-Off-Deckeln und in gewohnt hoher Qualität.

Damit ist eine neue, frische Linie erfunden, die den großen Bogen von vegan bis omnivore schlägt! Unsere schönen High-Glasses sind sowohl nachhaltig als auch allen Hygienevorschriften entsprechend. Bei entsprechender Kühlung haben sie außerdem den netten Nebeneffekt, dass das Essen länger haltbar ist. So müssen unsere Köstlichkeiten nicht weggeworfen werden, sobald alle Gäste satt sind.

Unsere Pfand-Gläschen und Gäbelchen finden dann den Weg sicher in unsere Spülküche zurück um sich dort für den nächsten Gast vorzubereiten. Unser Essen im Glas schmeichelt auch das Auge! Und ist immer lecker. Aber das wissen Sie ja schon!

Cheesy Risotto Stick

Cirkularische Tomate-Mozzarella

Leberkäs-Laiberl

Pulled Pork auf Chinakohl Karotten Chiffonade mit BBQ Sauce

Vorspeisen

»Liebe auf den ersten Bissen.«

Die Vorspeise ist der erste Schritt zu einem gelungenen Abend. Frischer Fisch, außergewöhnliche Salate und einzigartige Suppen. Mit unseren pfiffigen Vorspeisen gelingt Ihnen der Auftakt Ihres Wunsch-Menüs garantiert. Denn wir machen´s lecker – von Anfang an!

Wagen Sie einen Hechtsprung hinein in einen zauberhaften Abend. Das erste Kapitel eines wohlschmeckenden Romans. Doch das geht dann doch zu weit, nicht wahr?

Hauptspeisen

»Wir machen's anders.«

Dabei bezaubern wir Sie nicht nur mit dem Geschmack, sondern auch durch eine facettenreiche Optik. Wir führen einen Kreuzzug gegen langweiliges Essen.

Die Speisen der Cirkularium sollen nicht durch Kompliziertheit und Exotik erschrecken, sondern durch ihre frische Interpretation erfreuen – ausgefallen, aber nicht abgehoben.

Durch unseren unkonventionellen Ansatz kreieren wir überraschende und originelle Köstlichkeiten. Unsere Hauptgerichte bestehen aus guten, oft traditionellen Zutaten. Und dann fügen wir den cirkularischen Twist hinzu.
Essen ist etwas sehr persönliches, denn jeder hat seinen individuellen Geschmack. Das ist uns sehr bewusst, weshalb wir unser Essen speziell für Sie kreieren und personalisieren.
Und wir können voller Überzeugung sagen: Unser Essen macht einfach Spaß!

Genussportionen

»Wir machen's bekömmlich.«

Rinderlendenstreifen in Granatapfel-Sauce, Gnocchi und Sellerie-Püree

Unsere Kunden müssen sich nicht mehr entscheiden, denn wir haben unsere Genussportionen.

Genuss hoch 3!
Von Genuss kann man nie genug kriegen. Warum also festlegen? Auch mit dem größten Hunger kann man nur eine Portion essen... Also haben wir die üblichen Tellerportionen geschrumpft und so die Cirkularischen Genussportionen geboren. So muss sich niemand zwischen unseren Köstlichkeiten entscheiden, Sie kriegen einfach alle! Bekömmlich und abwechslungreich.

Wir überzeugen Sie nicht nur durch den Geschmack, sondern auch durch eine facettenreiche Optik. Natürlich kommen die Gerichte, je kleiner sie sind, auch umso öfter. Wählen Sie beispielsweise eine Drittelportion, beziehungsweise Genussportion, so servieren wir Ihnen drei Gänge. Aber auch halbe Portionen und die klassische Tellerportion sind in unserem Repertoire. Dabei müssen Sie nicht Ihre Fantasie spielen lassen, wir haben das Ganz mal ins Bild gesetzt.

Die klassische Tellerportion

Die Halbe Portion

Die cirkularische Drittelportion

BBQ-larium

»Wir machen's smokey!«

Was ist BBQ?
Barbecue nach amerikanischem Vorbild erfreut sich zu Recht hoher Beliebtheit. BBQ heißt schonendes Garen bei reduzierter Hitze über einen langen Zeitraum mit delikaten Raucharomen. Daraus entsteht ein saftiges, leckeres und auch bekömmliches Fleisch-Erlebnis. Oder ein Gemüse-Spektakel. Oder eine Obst-Sensation. Wir sind von der Vielzahl der Aromen so begeistert, die müssen wir einfach mit Ihnen teilen!

Was ist -Larium?
Das bedeutet, dass es ein Menü für alle ist: Veganer, Vegetarier, Pescetarier und Carnivoren. Wir respektieren jede Einstellung und kochen jeden glücklich! Keine Kulinarischen Konflikte!

Gesmokte Kostbarkeiten – aus Fleisch, Obst und Gemüse

Das Grillfest auf cirkularische Art verleiht dem gemütlichen Zusammensein ein Geschmackserlebnis mit unserem besonderen Touch. Für die neue Variante des cirkularischen Geschmacks müssen wir nicht in die USA. Alles was wir brauchen, sind gute, regionale Zutaten und eine Vielzahl an Gewürzen. Diese kombinieren wir mit Zeit, viel Zeit, und noch mehr Zeit. Denn Barbecue benötigt Geduld, da sich der delikate Geschmack erst mit der Zeit entfalten kann. Das Schönste: Sie können sich als Gastgeber getrost zurücklehnen. Wir übernehmen alles. Vom Einlegen bis zum Abspülen.

Smoke on the Buffet

Und wie Sie es vom Cirkularium gewohnt sind, bleiben wir beim Barbecue kreativ: klassisch amerikanisch, modern asiatisch oder auch zünftig bayerisch – Sie haben die Wahl! Wir haben eine bunte Vielfalt aus der Welt des BBQs und von uns neu entwickelten Kreationen zusammengestellt, die Sie und Ihre Gäste jederzeit begeistern werden. Und das Ganze für Sie ohne Aufwand, Wartezeiten oder großes Aufräumen! Wir machen Ihnen alles fertig und wir machen`s lecker!

Moderne Vielfalt

»Wir machen's vegan!«

Bei uns werden Veganer nicht nur berücksichtigt, sie werden glücklich! Außerdem ist unser Essen viel zu gut, um es vegan Lebenden vorzuenthalten. Vegane Küche kann so viel mehr sein als die immergleichen Tofu-Gerichte: Ob im Finger-Fine-Food, bei der Hauptspeise oder beim Dessert – wir kreieren immer wieder vegane Optionen, die allen schmecken! Da es sich um in sich stimmige Gerichte handelt, fehlt auch dem Fleischesser nichts. Wir respektieren jede Einstellung und kochen jeden glücklich!

»Wir machen's vegetarisch!«

Döner macht schöner – doch Gemüse macht glücklich! Muttern sagt ja immer: Iss dein Gemüse! Unsere Kreationen inszenieren Gemüse als den Star. Und dank einer breiten Gewürzpalette glänzen diese auch auf der großen Bühne. Wir können Pilzgeschnetzeltes und Bourguignon, Bohnenbällchen und Spinat. Popeye wäre stolz! Wir scheuen auch nicht vor komplett vegetarischen Events zurück!

»Wir machen's frisch & regional!«

Ohne künstliche Konservierungsstoffe und – wo möglich – mit frischen, regionalen Produkten. Internationales Essen aus heimischen Zutaten. Wir machen's selbst! Unsere Finger-Fine-Food-Kreationen finden Sie sonst nirgendwo auf der Welt. Cirkularium Unique! Wieso? Na, weil wir von der Erfindung bis hin zur Auslieferung wirklich alles selbst machen! Wenn es gut werden soll, dann mach es selbst! So haben wir uns entschieden, es in die eigene Hand zu nehmen!

Wir machen's individuell!

Sie wissen bereits, dass unsere Menüs in fleißiger Handarbeit entstehen, mit möglichst regionalen und frischen Zutaten – gekocht von einer internationalen Crew. Aber wussten Sie, dass auch unsere Angebote nicht von der Stange kommen, sie sind auf jeden Kunden abgestimmt. Ganz bewusst entfernen wir uns von einer allgemeingültigen Speisekarte. Ihr Event soll Sie als Gastgeber widerspiegeln und dabei so individuell wie nur möglich sein. Unser Veranstaltungsteam wird Sie persönlich und ausführlich beraten. Im Vordergrund stehen Ihre Wünsche, Vorstellungen und Vorlieben! Bitte fordern Sie uns heraus – es macht uns viel Spaß für Sie was Neues und Solitäres oder Elitäres zu erfinden.

Desserts

»Der Duft eines Pfannkuchens, bindet mehr ans Leben, als alle philosophischen Argumente.«

Georg Christoph Lichtenberg

Cirkularische Desserts sind bunt und fröhlich wie der Name schon sagt! Ein bisschen Zirkus und ganz viel Kulinarik. Unsere Mini-Desserts sind perfekt zum Schnabulieren – keine riesigen Schüsseln, sondern raffinierte, kleine Portiönchen. Und die Gläschen sind so winzig klein, da passen gar keine Kalorien rein! Desserts sind für die Seele, und die kann gar nicht zunehmen!

Mit unseren kleinen Dessert-Variationen bieten wir Ihnen und Ihren Gästen das Glück, ganz ohne Bedenken öfter zugreifen zu wollen und vor allem zu können. Doch genug der großen Worte – hier sind unsere kleinen Kunstwerke: Nennt man es eigentlich Dessertieren, wenn man an das Nachspeisenbuffet geht?

Aperitif

»Sekt-Empfang war gestern, heute ist Apo!«

Den traditionellen Sektempfang haben wir modifiziert. Als moderne Variante gibt es auch mal Cider, Rosato Wild Berries oder einen leichten Biercocktail Das war der Maßstab, den wir uns gesetzt haben, und wir können stolz behaupten, wir haben unsere Vorstellungen sogar übertroffen! Denn unser Erfindergeist beschränkt sich nicht nur auf das Essen. Alkohol ja! Aber nicht zu viel.

Wir denken an Alle! Wie schön wäre es, wenn die Kinder sich auch fühlen wie die Großen? Deswegen haben wir eine leckere Variante, die von der alkoholischen Option kaum zu unterscheiden ist.

Definition: Aperitif [von aprire; öffnen]

Ein Aperitif ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Er dient dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu überbrücken.

»Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen«

(Johann Wolfgang von Goethe)

Nach diesem Leitspruch arbeiten wir!
Unser Job ist dann gelungen, wenn jeder sein Handy zückt, um unser Buffet zu verewigen.
Wir wollen anspruchsvolles Essen, fürs Auge und den Gaumen. Ja, wir sind ein bisschen verrückt!
Und das ist gut so. Auf unseren Buffets spielen wir gerne mal mit Dimensionen,
Farben und auch ausgefallenen Deko-Elementen wie Rollrasen und Tomaten-Ameisen!
Es kommt durchaus vor, dass ein kleiner Polizist die Vorspeise bewacht.

FAQ

Die häufigsten Fragen und die passenden Antworten.

Wird man von Finger-Fine-Food satt?
Darauf ein klares Ja!
Je nach Variation und Anzahl, kann unser Fingerfood als Vorspeise glänzen, ein ganzes Essen ersetzen oder der Snack um Mitternacht sein!

Bekommt man bei Euch auch Equipment, Mobiliar, Mitarbeiter, Getränke und und und?
Ja! Wir bringen alles, was für ein rauschendes Fest benötigt wird. Vom Geschirr über Gläser bis hin zum Mobiliar. Und was nicht in unserem Lager steht, beziehen wir von unseren Partnern.

Habt Ihr die im Catering üblichen Angebotsmappen?
Nein, und zwar aus absoluter Überzeugung. Unsere Angebote werden exakt nach Ihren Wünschen und saisonal erstellt – Wir wissen von der Individualität unserer Kunden und legen großen Wert darauf, ein einzigartiges Fest zu ermöglichen. Dazu gehört flexible Beratung – eng am Kunden.

Becatert Ihr auch kleinere Feiern?
Wir sind offen für Events in allen Größen! Ob 1.000 gesetzte Gäste oder 10 Freunde im heimischen Garten, wir sind dabei. Da wir selbst kochen, bestehen wir einzig auf eine Mindestabnahme pro Teilchen.

Wie teuer seid Ihr?
Dank unseren flexiblen und individuellen Angeboten decken wir eine sehr große Bandbreite ab. Von einer kleinen Auswahl an Fingerfood oder unser BBQ-larium bis zum 5-Gänge-Menü mit Wild & Rind findet man bei uns **für jedes Budget eine passende Lösung.**

Wo catert Ihr?
Wo man uns braucht! Natürlich sind wir in den beliebtesten Hochzeitslocations in und um Augsburg besonders häufig vertreten, jedoch sind wir nicht darauf beschränkt!

FAQ

Die häufigsten Fragen und die passenden Antworten.

Unterstützt Ihr uns bei der Planung?
Wir teilen gerne unsere Erfahrung und helfen mit unserer Organisationsstruktur! Schließlich heiraten wir häufiger als Ihr.

Kann man bei Euch auch glutenfrei, laktosefrei oder nussfrei essen?
Auf jeden Fall! Da wir selbst kochen, können wir auf jegliche Allergien reagieren. Jedoch sind Spuren nie auszuschließen.

Wieviel Vorlaufzeit braucht Ihr?
Grundsätzlich planen wir mit mindestens zwei Wochen Vorbereitung. Für Hochzeiten und größere Veranstaltungen ist das einfach notwendig. Jedoch können wir auch sehr flexibel kleinere Events auf die Beine stellen! Im Zweifel einfach mal nachfragen.

Geht Ihr auch auf außergewöhnliche Wünsche ein?
Wenn nicht wir, wer sonst? Denn wir lieben die Herausforderung! Wir scheuen nicht vor verrückten Mottos und kreativen Geschmäckern zurück. Ihr wollt Euer Essen in Firmen CI oder Euren Dekofarben – machen wir. Ihr plant eine Prohibitions-Fete – erfinden wir.

Woher kommen eure Rezepte?
Natürlich selbst erdacht! Dabei lassen wir uns von den spannendsten Ideen der Welt inspirieren und verpassen jedem Gericht unsere cirkularische Handschrift. Aber nur regional, nachhaltig und vielseitig!

Das klingt alles so toll, kann man auch Teil Eures Teams werden?
Für coole Typen und Typinnen die zu uns passen haben wir immer Platz. In einem Cateringservice sind viele Aufgaben, die erledigt werden wollen. Von der Organisation und Planung, dem Service vor Ort, dem Auf- und Abbau bis zum Spülen!

CIRKULINA

DIE CIRKULINA

Wie könnte man ein gutes Essen besser als mit einem leckeren Aperitif starten?

Deswegen gibt es nun etwas völlig Neues aus dem Hause Cirkularium: ganz und gar einzigartig und typisch „cirkularisch“: Cirkulina!

Dieser Aperitif-Likör mit zarten Noten von Orangen, Kardamom, Zimt, Pfeffer, indischem Basilikum, Bergamotte und vielem anderen mehr überzeugt gemischt mit Soda als Spritz, oder macht auch pur eine gute Figur.

Mal probieren?

CIRKULATOR

DER CIRKULATOR

...Es musste ja so kommen!
Wenn Ulrike Loew als Brauerstochter einen Brand in das Sortiment nimmt, dann selbstverständlich einen Bierbrand. Und damit gleich von Haus aus eine geschmackliche Wucht dahintersteckt, machen wir den Brand aus Bockbier.

Die Verwendung der traditionellen Endung -ator haben die Kenner unter Ihnen bestimmt erkannt! Und dennoch ist der Cirkulator eine große Überraschung! Geschmacklich rund, würzig und mit der angenehmen Schärfe eines Brandes ist er ideal, Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder Firmenfeier stilvoll und besonders ausklingen zu lassen.

Fragen Sie uns nach unseren neuen Highlights.