



LIFE IS TOO SHORT TO EAT BORING!



SPEISENAUSWAHL

2025

PHILS CATERING

DEIN EVENT.
DEIN GESCHMACK.
UNSER CATERING.

Von Hochzeiten bis Messecatering – boring was yesterday.

Ob Fingerfood, Buffet, Foodstationen oder mobile Genusskonzepte – wir setzen auf hochwertige, regionale Zutaten und bieten eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen.



Verwendung einer Vielzahl an Produkten aus unserer Region



Eingespieltes Team aus professionellen Köchen/in und Servicekräften



Umweltfreundliches Verpackungsmaterial



Hochwertiges Speisen- und Getränkeangebot



Innovative und kreative Cateringideen



Vermeidung übermäßiger Abfälle

WÄHLT EUER CATERING

HUNGER?

Von der Traumhochzeit über Tagungen bis zur eindrucksvollen Firmenfeier – mit saisonalen und abwechslungsreichen Catering-Kreationen wird jedes Event unvergesslich. Fingerfood, Buffets, Foodstationen oder Foodtrucks – für das leibliche Wohl aller Gäste ist bestens gesorgt.

Jedes Catering lässt sich individuell zusammenstellen und direkt online anfragen. Ob kleine Häppchen oder ein ausgedehntes Buffet – die Vielfalt macht den Unterschied.

Buchbar ab 15 Personen.

Eventcatering

Ihr plant ein Event, aber euch fehlt das nötige Catering?
Wir kennen die Lösung!

Fingerfood

Flying Service oder Fingerfood? Unsere kleinen Leckereien sind in verschiedenen Variationen möglich.

Buffets

Auch Vegan
& Vegetarisch

Sucht Euer Buffet ganz nach Euren Wünschen aus.
Gerne könnt ihr euch eine Suppe dazubuchen.

Grillbuffet & BBQ

Auch Vegan
& Vegetarisch

Wir haben eine große Auswahl an verschiedenen Grillbuffets.
Hier ist für jederman etwas dabei.

Foodtruck & Stationen

Der heiß begehrte Foodtruck, hier könnt ihr frisch zubereitete Speisen abholen. Jetzt aber schnell!

Hochzeiten

Auch für Eure Hochzeit können wir euch unser beliebtes Hochzeitsgrillbuffet anbieten.

Fingerfood & Kleinigkeiten

Flying Service

Raffinierte Häppchen und Fingerfood werden auf Tablett durch die Veranstaltung getragen, sodass Eure Gäste sich selbst an den Kleinigkeiten bedienen können, ohne dabei die Gesprächsrunde verlassen zu müssen. Zuzüglich Servicepersonal.

28,00 €
pro Person á 7 Teile

Fingerfood

Klein, aber OHO!
Die raffinierten und mundgerechten Häppchen sind immer ein gern gesehener Gast auf jedem Event. Sucht Euch eure Häppchen individuell zusammen und kombinieren Sie sie ganz nach Euren Geschmack.

Klein
14,50 €
pro Person á 3 Teile

Mittel
19,90 €
pro Person á 5 Teile

Groß
28,00 €
pro Person á 7 Teile

UNSERE VIELFALT

Dim Sum 
Red Curry | Gemüse Sesam

Falafelbällchen 
Hummus | Rote Beete Hummus

Baba Ghanoush
Chicken-Saté-Spieß | Funky Falafelbällchen

Kichererbsentasche 
mit White Smoke BBQ Dip

Mini Quiche 
Ratatouille | Ziegenkäse & Honig | Steinpilz | Spinat & Lachs | Dreierlei Käse

Minirösti
Pastrami & Wasabi

Caprese in Schälchen 
Tomate . Mozzarella . Basilikum

Hähnchenspieße
Geröstete Ananas . Rucola

Auswahl aus:

Wraps

- Hummus & Falafel-Croutons
- Serrano-Schinken & Pecorino
- Avocado, Cranberry & Tomate

Miniburger

- Falafeltaler & Hummus
- Pulled Turkey & Guacamole

 Vegetarisch  Vegan



PLATTEN AB 10 PERSONEN

Bruschetta ^{abc} 65,00 €

- Salami-Tomate
- Spinat-Feta
- Tomate-Mozzarella

Vegetarische Wraps ^{abc} 55,00 €

- Avocado, Cranberry, Tomate
- Hummus, Falafeltaler
- Tomate, Mozzarella

Vegane Miniburger ^{abc} 48,00 €

- Falafeltaler
- Planted Kebab
- Vegane Köttbullar

Bruschetta 3 Teile pro Person
Vegetarische Wraps 2 halbe pro Person
Vegane Miniburger 3 Teile pro Person

SUPPEN

Hochzeitsuppe ^{abc} „Klassisch“ 6,50 €

Käse - Lauch - Suppe ^{abc} 7,50 € mit Hackfleisch

Käse - Lauch - Suppe ^{abc} 7,00 € Vegetarisch

Chili con Carne ^{abc} 8,50 € mit Hackfleisch

Chili sin Carne ^{abc} 7,50 € Vegetarisch

Gulaschsuppe ^{abc} 8,00 €

Kartoffelcremesuppe ^{abc} 7,50 €

CURRY

Grünes Thai Curry ^{abc} 13,50 € mit Baguette

Rotes Thai Curry ^{abc} 13,50 € mit Baguette

Rotes Thai Curry ^{abc} 15,50 € mit Hähnchen . Baguette

Servicepersonal

Unser Fingerfood wird stilvoll angerichtet und ist der ideale Begleiter für eure Veranstaltung. Zuzüglich Servicepersonal, damit ihr euch ganz auf eure Gäste konzentrieren könnt.





Chili con Carne
↳ ofenfrisches Baguette
+ Sour Cream

Chili sin Carne
↳ ofenfrisches Baguette
+ Sour Cream

Buffet

STEP 1

Wähle eine Buffetvariante

Das Klassische

- 2 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen
- 2 Beilagen
- 1 Nachspeise

39,00 €
pro Person

Das Außergewöhnliche

- 4 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen
- 2 Beilagen
- 2 Nachspeise

49,50 €
pro Person

Das Elegante

- 5 Vorspeisen
- 3 Hauptspeisen
- 3 Beilagen
- 2 Nachspeise

59,00 €
pro Person

Alle Buffetvarianten beinhalten zwei frische Brotsorten, sowie zwei verschiedene Dips.

STEP 2

Stellt euch euer Wunschbuffet ganz nach euren Vorlieben zusammen!

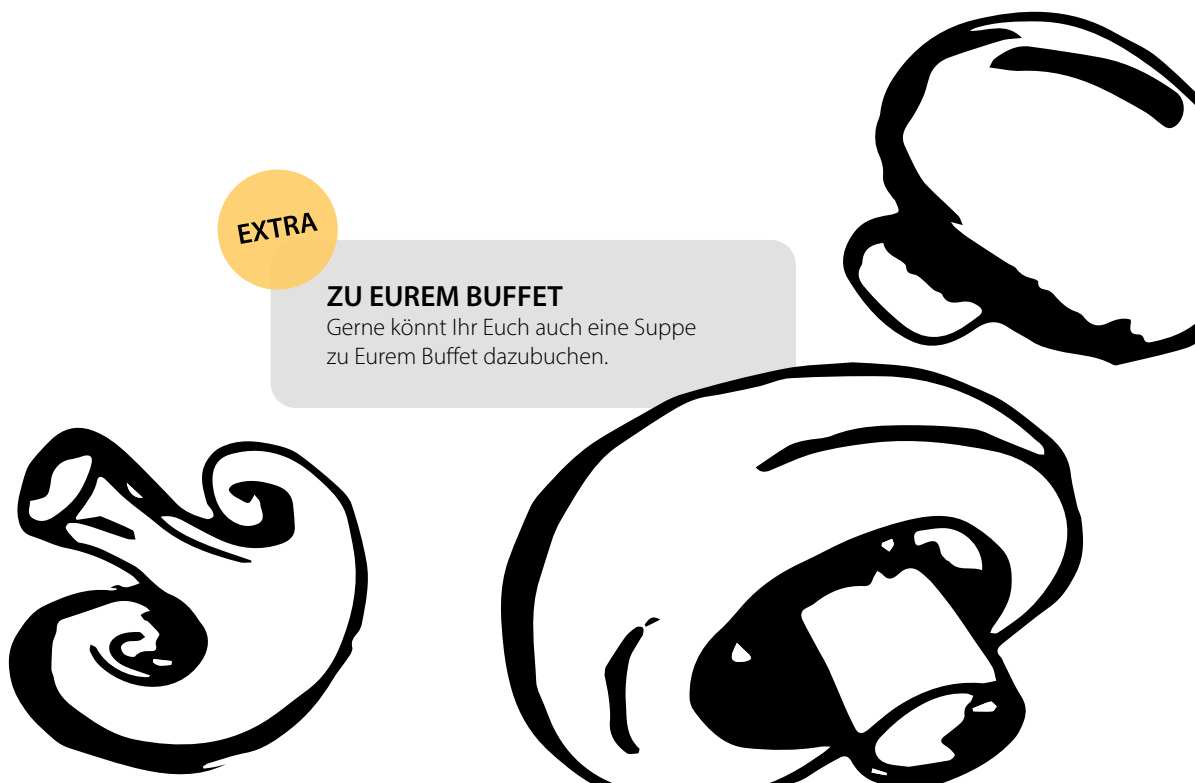
STEP 3

Ergänzt Extras wie Dekoration, Suppen oder weitere Catering-Optionen ganz nach euren Wünschen!
Alle Speisen werden fertig angerichtet geliefert.

EXTRA

ZU EUREM BUFFET

Gerne könnt Ihr Euch auch eine Suppe zu Eurem Buffet dazubuchen.



Buffetauswahl

VORSPEISEN

Dim Sum

Red Curry | Gemüse Sesam

Falafelbällchen

Hummus | Rote Beete Hummus

Baba Ghanoush

Chicken-Saté-Spieß | Funky Falafelbällchen

Kichererbsentasche

mit White Smoke BBQ Dip

Mini Quiche

Ratatouille | Ziegenkäse & Honig | Steinpilz | Spinat & Lachs | Dreierlei Käse

Minirösti

Pastrami & Wasabi

Caprese in Schälchen

Tomate . Mozzarella . Basilikum

Hähnchenspieße

Geröstete Ananas . Rucola

Serranoschinken

mit Feigen

Wildkräutersalat

mit Karamellnüssen . Himbeer-Estragon-Dressing

Rote-Bete-Carpaccio

mit Limette . Parmesan

Vitello Tonnato „Klassisch“

Carpaccio „Klassisch“

Couscoussalat

Gurkensalat

mit Joghurt

Antipastisalat

mit Paprika . Champignons . Zucchini . Aubergine

Auswahl aus:

Wraps

- Hummus & Falafel-Croutons
- Serrano-Schinken & Pecorino
- Avocado, Cranberry & Tomate

Miniburger

- Falafeltaler & Hummus
- Pulled Turkey & Guacamole

HAUPTSPEISEN

Maishähnchen Supreme

auf Babykarotten

Gegrillter BBQ-Lachs

Gerösteter Blumenkohl

mit Cashew-Creme . Sesam-Dip

Kichererbsencurry Hähnchen

mit Hähnchen . frischen Koriander

Kichererbsencurry

mit frischen Koriander

Ibericoschulter auf Grillgemüse

mit Hendriks-Gin-Sauce

Kalbsrücken auf Edamamebohnen

mit Whiskey-Granatapfel-Sauce

Duroc-Schweinerücken

mit Cremechampignons

Rindersaftgulasch

Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsauce

Rinderschmorbraten

mit Portweinsauce

DESSERTS IM GLAS

Mousse au Chocolat

mit weißer Schokolade . Aprikosenmark

Mousse au Chocolat

mit Himbeermark


Tiramisu: „Klassisch“

Panna Cotta

mit Passionsfrucht-Törtchen . Biskuitboden

Lollipops

- Caipirinha mit braunem Zucker
- Brombeerkugel mit Knusperperlen
- Cassiskugel

 VEGANES QUARTETT | OPTIONAL, 6,50 € pro Person

Tiramisu

Mangocreame auf Schokokrümeln

Mousse au Chocolat

Himbeermark auf Nussküchlein

BEILAGEN

Kartoffelgratin 

Risotto 

Kartoffel-Rucola-Stampf 

Gebutterte Schupfnudeln 

Rosmarinkartoffeln 

Gemüsereis 

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN:

Das Angebot beinhaltet erforderliches Equipment wie Chafing-Dishes, Brennpaste, Anlegebesteck und Buffetbeschriftung.





Phil's BBQ
GRILL & CHILL

Grillbuffets & BBQ

STEP 1

Wähle eine Grillbuffet-Variante

Das Kleine

Bestehend aus:

Nudelsalat . Kartoffelsalat . Krautsalat .
Marinierte Schweinenackensteaks ^(Paprika, Kräuter) .
Rostbratwurst . Krakauer . Maiskolben .
Verschiedene Grillsaucen & Baguettes . Kräuter-
butter . Obstsalat in Gläschen

29,00 €
pro Person

Das Mittlere

Bestehend aus:

Tomate & Mozzarella . Gurkensalat mit Joghurt .
Antipastisalat . Marinierte Schweinenackensteaks
^(Paprika, Kräuter) . Marinierte Putensteaks . Rumpsteak
von der Norddeutschen Färsé . Rostbratwurst
. Verschiedene Grillsaucen . Kräuterbutter .
Verschiedene Baguettes . Mousse au Chocolat mit
Himbeermark

39,50 €
pro Person

Veggie & Vegan

Bestehend aus:

Tomate, Mozzarella & Basilikum . Rote Beete
Carpaccio mit Limette & Parmesan . Couscous -
Salat Antipasti-Salat . Gurkensalat-Joghurt .
Grillgemüse Gegrillter Maiskolben . Gegrillter
Fenchel . Gefüllte Paprika mit Bulgur . Rosmarin-
kartoffeln . Verschiedene Grillsaucen & Baguettes .
Kräuterbutter . Mangocreme auf Schokokrümeln .
Mousse au Chocolat . Tiramisu

48,00 €
pro Person

Veggie, Vegan & Fleisch

Bestehend aus:

Tomate & Mozzarella . Rote Beete Carpaccio .
Couscous-Salat . Gurkensalat mit Joghurt .
Mariniertes Hähnchenbrustfilet . Rumpsteak
von der Norddeutschen Färsé . Lachs im
Buchenspan . Maiskolben . Gegrillter Fenchel .
Vegane Bratwurst . Verschiedene Grillsaucen &
Baguettes . Kräuterbutter . Cassismousse ^(Vegan) mit
Kokosraspeln

54,00 €
pro Person

BBQ

Bestehend aus:

Coleslaw . Schichtsalat . Blattsalate .
Short Ribs . Spareribs . Schweinebauch .
Spanferkelrolle . Maiskolben . Verschiedene
Grillsaucen . Baguette . Kräuterbutter . Pancakes
mit Ahornsirup

60,00 €
pro Person

Grillbox - DiY

Bestehend aus:

Coleslaw-Salat . Mariniertes Schweinesteak ^(150 g) .
Rumpsteak ^(150 g) . Rostbratwurst ^(100 g) . Krakauer ^(100 g)

Do
it Yourself

24,90 €
pro Person

STEP 2

Ergänzt Extras wie Dekoration, Suppen oder weitere Catering-Optionen ganz nach euren Wünschen!

Feuer, Glut & Genuss – Euer perfektes Grillbuffet

Unsere Grillbuffets liefern euch alles, was ihr für ein gelungenes Grillevent braucht – von hochwertiger Grillausrüstung bis hin zu perfekt abgestimmten Speisen.

Das Grillpersonal für 1,5 Stunden könnt ihr optional dazu buchen – für den extra entspannten Genuss!





LIVE-KOCHEN
CATERING
EVENTS

Foodtruck & Foodstationen

STREETFOOD - FLAIR?

Mit unseren Foodtrucks und Foodstationen bringt ihr echtes Streetfood - Flair auf eure Veranstaltung. Ob lockeres Get-together, Hochzeit oder Firmenevent – ihr genießt frische, handgemachte Speisen, die direkt vor Ort zubereitet werden.

Pizza kommt ofenfrisch auf den Teller, Pasta wird direkt aus der Pfanne serviert, Burger bekommen den perfekten Grillmoment. Und für alle, die es süß mögen, gibt es Crêpes und Poffertjes, die nach Wunsch belegt und garniert werden.

Ihr entscheidet, welches Konzept am besten zu eurem Event passt. Ob als Hauptverpflegung oder als kulinarisches Highlight – unsere mobilen Foodstationen sorgen für eine entspannte Atmosphäre und ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

UNSERE VIELFALT

Wir empfehlen zwei Varianten für Ihr Event.

Blechpizza

vor Ort frisch aus dem Pizzaofen

- Serrano-Schinken & Rucola 16,00 €
- Margherita 12,50 €
- Kochschinken 14,00 €
- Paprika & Artischocken 14,00 €

Pasta

- Gnocchis Rote Beete 18,00 €
mit Parmigiano Reggiano
- Gnocchis alla Rucola 12,00 €
mit Frischkäse & getrockneten Tomaten
- Steinpilzravioli 18,00 €
in Salbeibutter
- Ricotta-Bärlauch-Ravioli 18,00 €
in Tomatensud

Pulled Turkey Burger ^{a,efg}

mit Brioche Buns . Pulled Turkey . Jack Daniels Honeysauce
Zwiebeln . Jalapeños . Salat

21,90 €

Vegetarischer Burger

mit Brioche Buns . Anti-Pasti-Gemüse . Jack Daniels Honeysauce . Salat

21,90 €

Cheddar Cheeseburger

mit Brioche Buns . Jack Daniels Honeysauce . Salat

21,90 €

Herzhafte Crêpes ^{ab,cd}

mit Rucola . Frischkäse . Räucherlachs . Grillgemüse . Parmesan

11,00 €

Süße Crêpes ^{abc}

mit Zimt . Zucker . Nougat . Himbeere . weiße Schokolade

11,00 €

Poffertjes

mit Butter . Puderzucker . Orangenlikör

11,00 €

Foodstation

- inkl. dekoriertes Foodstation als Eyecatcher.

120,00 €



Hochzeiten

WIR SERVIEREN DEN GENUSS

Für das leibliche Wohl eurer Hochzeitsgäste gibt es viele Möglichkeiten: Buffet, serviertes Menü oder kreative Foodstationen – ihr entscheidet, wir setzen es perfekt um!



ZUSÄTZLICH ZU EURER HOCHZEIT

MITTERNACHTSSNACKS

Feiern, tanzen, genießen – und wenn der kleine Hunger kommt?

Ihr seid mitten in eurer Feier, die Stimmung ist ausgelassen – doch irgendwann meldet sich der kleine Hunger zurück. Perfekt, dass es den Mitternachtssnack gibt!

Ihr habt die Wahl zwischen:

Mini-Bruschetta 6,50 €
• Spinat & Feta
• Salami & Tomate
• Tomate & Mozzarella

Köttbullar (Standard/Vegetarisch) 5,50 €
mit Sauce . Preiselbeeren . Salzkartoffeln

Currywurstgulasch 8,32 €

Hotdogs DIY 5,50 €
mit cremiger Avocado . gehackten Tomaten . eingelegten Gurken . Knusprige Röstzwiebeln . Hotdog-Brötchen . würzigen Würstchen . Ketchup . Mayo . Senf

Cili sin Carne  8,50 €

Cili con Carne 8,50 €

Preisangaben pro Person.

TORTE & SWEETS

Die Hochzeitstorte ist das Herzstück jeder Feier! Bei uns bekommt ihr individuell gestaltete Torten – von klassisch elegant bis modern und kreativ.

Ihr habt die Wahl zwischen:

Hochzeitstorte 11,50 €
Geschmacksrichtungen: Vanille-Zitrone . Vanille-Himbeere . Vanille-Heidelbeere . Vanille-Passionsfrucht . Vanille-Zitrone-Himbeere . Schokolade-Karamell . Schokolade-Kaffee . Schokolade-Vanille . Schokolade-Waldbeere

Naked Cake, Cupcake, Macarons & Sweets 19,50 €



BAR

Der Grundaufbau jeder Hochzeitsbar umfasst alle benötigten Gefäße, Zangen, Papiertüten und Dekoration. Grundpreis: 150,00 €.

Candybar 6,50 €
in farblicher Abstimmung der Süßigkeiten, wie Fruchtgummis . Marshmallows . Schokoladen . weitere Leckereien

Saltybar 6,50 €
mit verschiedenen salzigen Snacks . herzhafter Leckereien

Popcornbar 6,50 €
mit Popcornütten . Popcornmaschine

Ginbar 21,50 €
mit Bombay Sapphire . Hendricks . Gin Sul . Eiszwürfel . Gurke . Zitrone . Rosmarin . Kristallglas-Strohhalme

Käsebar 12,50 €
mit verschiedenen Käsesorten . Brotsorten . Trauben . Feigensenf . Crissinis . passender Deko

Preisangaben pro Person.

Eventcatering on Tour

CATERING MIT STIL ZU JEDER
JAHRESZEIT

Unser Event-Trailer ist die perfekte Wahl für eure Veranstaltung! Stilvoll dekoriert und passend auf Sommer- und Winterzeiten abgestimmt, bietet er euch eine vielseitige Auswahl an sommerlichen und winterlichen Catering-Optionen.

Unser Team bereitet alle Speisen frisch vor Ort zu – egal, ob für ein Firmen-event, eine private Feier oder ein Outdoor-Event. Der Trailer passt sich jeder Situation an und sorgt für ein unvergessliches Genusserlebnis.



Beachbar im Sommer

Variante 1

- Geröstete Kartoffeln aus der Pfanne mit Aioli und Lauchzwiebeln
- Grillgemüse aus der Pfanne mit Sour Cream
- Bratwurst im Brötchen mit Senf & Ketchup

24,90 €
pro Person

Variante 2

- Geröstete Kartoffeln aus der Pfanne mit Aioli und Lauchzwiebeln
- Grillgemüse aus der Pfanne mit Sour Cream
- Cheddar-Cheeseburger mit Brioche-Buns vom Grill
- Veggie-Burger mit Antipasti-Gemüse und Brioche-Buns

26,90 €
pro Person

Budenzauber im Winter

Variante 1

- Geröstete Kartoffeln in der Pfanne mit Aioli und Lauchzwiebeln
- Grillgemüse aus der Pfanne mit Sour Cream
- Bratwurst mit Senf & Ketchup im Brötchen

26,90 €
pro Person

Variante 2

- Schupfnudelpfanne
- Krustenbraten im Brötchen
- Champignonpfanne
- Aioli
- Baguette

26,90 €
pro Person

Grundpauschale

- inkl. Anlieferung bis 30 km, Auf- und Abbau

1.500,00 €

EXTRA

Zusätzlich könnt ihr eine süße Station dazu buchen als Dessertvariante.

KONTAKT UND ANFRAGE

Hinter dem Turme 13
38114 Braunschweig

t. 0531 224 351 76
e. info@phils-catering.de



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- a: Gluten
- b: Eier
- c: Milch
- d: Schalentiere
- e: Sesam
- f: Senf
- g: Sulfite
- h: Meeresfrüchte
- i: Pilze
- j: Soja
- s: Sellerie
- t: Nüsse
- u: Fisch
- 1: Farbstoff
- 2: Konservierungsstoffe
- 3: Antioxidationsmittel
- 4: Geschmacksverstärker
- 5: Schalentiere
- 6: Geschwärtzt
- 7: Phosphat
- 8: Koffeinhaltig
- 9: Chininhaltig
- 10: Süßungsmittel
- 11: Schwefeldioxid



Vegetarisch



Vegan

ÄNDERUNGEN ZU PREISEN UND
LEISTUNGEN VORBEHALTEN.