



CJD Catering Zeche Germania
Dortmund

Stilvoll feiern, Gutes bewegen
Modernes Catering auf Spitzen-
niveau mit sozialer Wirkung

Inhalt

Über uns	3
Buffets	ab 4
Fingerfood	17
Service und Equipment	18
Kontakt	19

Über uns

Kulinarik, Service, Nachhaltigkeit – Ihr Event verdient Spitzenqualität.

Begeisternde Kulinarik, zuverlässiger Service, nachhaltiger Genuss – das ist unser Catering. Wir liefern hochwertige Speisen, frisch zubereitet aus regionalen Zutaten, direkt zu Ihrem Event, ins Unternehmen oder in Bildungseinrichtungen. Ob feierliches Gala-Menü, lockeres Buffet oder fingerfood für Ihr Meeting – wir stimmen Menü, Budget und Zeitplan perfekt auf Ihre Wünsche ab.

Bei uns zu buchen bedeutet mehr als erstklassiges Catering: Es ist eine bewusste Entscheidung für gesellschaftliche Teilhabe. Der Leitgedanke „Keiner darf verloren gehen“ prägt im Christlichen Jugenddorfwerk (CJD) unser gemeinsames Engagement, Menschen einzubinden, zu befähigen und bedürfnisorientiert zu vernetzen. Auf der Zeche Germania legen wir besonderen Wert auf die Förderung von Langzeitarbeitslosen und Menschen mit Beeinträchtigungen. Durch gezielte Qualifikation und laufende Unterstützung ermöglichen wir den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt – Sichtbar in der Qualität unserer Küche: nachhaltig, fair produziert und regional verankert.

Warum wir?

- Frische, regionale Qualität: saisonale Menüs, transparente Herkunft und kurze Transportwege.
- Individuelle Planung: Beratung, Menüentwicklung und flexible Services passend zu Ihrem Anlass.
- Zuverlässigkeit, auch kurzfristig: termingerechte Lieferung, perfekt kalibriertem Service und sauberem Aufbau.
- Nachhaltigkeit: reduzierte Lebensmittelverschwendung, umweltbewusste Verpackungen und faire Partnerschaften.

Lassen Sie sich von Geschmack, Stil und Effizienz überzeugen. Schaffen Sie sich auf den folgenden Seiten einen Einblick über unser Angebot und kontaktieren Sie uns für ein unverbindliches Angebot – wir machen Ihr Event zu einem kulinarischen Erlebnis.



Frühlingsbuffet

(von März bis Mai buchbar)

SALATE

Salate der Saison mit zweierlei Dressings

HAUPTSPEISEN

Regionaler Spargel an Sauce Hollandaise

Gebratene Schweinemedallions

Salzkartoffeln

Pasta an Zitronen-Basilikum-Sauce

DESSERT

Mousse au Chocolat

Preis pro Person 24,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Sommerbuffet

(von Juni bis August buchbar)

SALATE

Salate der Saison mit zweierlei Dressings

HAUPTSPEISEN

Cremiges Putenschnitzeltes mit Pasta
Mediterranes Ofengemüse mit erfrischendem Dip

DESSERT

Hausgemachter Obstsalat

Preis pro Person 24,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Herbstbuffet

(von September bis November buchbar)

SALATE

Salate der Saison mit zweierlei Dressings

HAUPTSPEISEN

**Hähnchenschenkel auf gebackenem Hokkaido- und
Kartoffelbett
Pasta mit Pilzrahmsauce**

DESSERT

Cremiger Milchreis mit Apfelkompott

Preis pro Person 20,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Winterbuffet

(von Dezember bis Februar buchbar)

SALATE

Gemischter Salat der Saison an zweierlei Dressings

HAUPTSPEISEN

Rinderbraten mit Klößen und Rotkohl

Glasierte Ofenmöhren mit Couscous

DESSERT

Spekulatius-Mandarinen-Creme

Preis pro Person 21,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Klimafreundliches Buffet

VORSPEISE

Frische Gemüsesuppe

SALATE

Gemischte Salatplatte mit Balsamicodressing

HAUPTSPEISEN

Kicherebsencurry mit Basmatireis

Pasta mit Champignonsauce

BROTKORB

Weizenbaguette

Humus

Veganer Kräuterdip

DESSERT

Mouse au Chocolat

Mit diesem Buffet sparen Sie ca. 5,5 kg CO₂ gegenüber anderen Buffets ein.

Preis pro Person 21,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Mittagsbuffet

SALATE

Gemischter Salat

HAUPTSPEISEN

**Hähnchenbrustfilet überbacken mit
Tomate-Mozzarella, dazu Reis**

Vegetarische Nudelpfanne

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtopping

Preis pro Person 17,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Ruhrpottbuffet

SALATE

Kartoffelsalat

Feldsalat mit Kartoffelsoße

HAUPTSPEISEN

Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln

Currywurst mit Brötchen (auch vegetarisch möglich)

Pilzragout mit Spiralnudeln

BROTKORB

Brotkorb

Butter und Schmalz

DESSERT

Wackelpeter mit süßer Kondensmilch

Schokoladenpudding mit Sahnehaube

Preis pro Person 26,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Bergmann Buffet

KALTE VORSPEISEN

**Pfefferbeißer, Knochenschinken, Bauernsalami,
Partyfrikadellen
Variation von Räucherlachs & Matjesfilet
Sahnemeerrettich**

SALATE

**Kartoffelsalat & Rohkostsalat
2 x Dressing**

WARME HAUPTSPEISE

**Gewürzbraten vom Schwein mit Soße
Kartoffelgratin
Buttergemüse und Sauce Hollandaise**

BROTKORB

Brotkranz & Butter & Schmalz

DESSERT

Westfälische Pumpernickelcreme

Preis pro Person 25,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Vegetarisches Buffet

SUPPE

Frische Tomatensuppe mit Basilikum

SALATE

Bulgursalat

Gemischter Salat mit zweierlei Dressings

HAUPTSPEISEN

Pasta an grünem Basilikum-Cashew-Pesto

Gemüsecurry mit Basmatireis

BROTKORB

Gemischte Baguettes

Kräuterbutter

Tomatenbutter

DESSERT

Hausgemachter Obstsalat mit Vanillesauce

Vegane Mousse au Chocolat

Preis pro Person 23,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Italienisches Buffet (klein)

SUPPE

Frische Tomatensuppe mit Basilikum

VORSPEISEN

Tomate, Paprika, Zwiebeln, Oliven (mariniert & gebraten)

Italienische Salami & Knochenschinken

SALATE

Tomate – Mozzarella - Basilikum

Hirtensalat mit Schafskäse

HAUPTSPEISEN

Gemüselasagne

Schweinemedallions in pikanter Weißweinsauce mit Pasta

BROTKORB

Ciabatta (mit & ohne Oliven)

Butter & Kräuterbutter

DESSERT

Tiramisu

Preis pro Person 24,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Italienisches Buffet (groß)

VORSPEISEN

Tomate, Paprika, Zwiebeln, Oliven (mariniert & gebraten)

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

SALATE

Tomate – Mozzarella - Basilikum

Meeresfrüchtesalat

HAUPTSPEISEN

**Kalbfleisch mit Knochenschinken & Salbei in Weißweinsauce
dazu Pasta**

**Lammragout mit Oliven & Thymian
dazu Butterreis**

KÄSEPLATTE

Italienischer Hart- & Weichkäse

BROTKORB

**Ciabatta (mit & ohne Oliven)
Nussbaguette & Butter & Kräuterbutter**

DESSERT

**Tiramisu
Obstsalat mit Vanillesauce**

Preis pro Person 38,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Sri lankisches Buffet

VORSPEISEN

Samosas, gefüllt mit verschiedenem Gemüse

SALATE

Indischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Indischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und
Granatapfel

HAUPTSPEISEN

Hähnchencurry
Vegetarisches Gemüsecurry
Basmatireis
Gebratener Reis

BROTKORB

Naan

DESSERT

Indischer Obstsalat
Mangokulfi mit Pistazien

Preis pro Person 23,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten)

Fingerfood

Canapés auf Anfrage ab 2,20 €

Halbe belegte Brötchen ab 2,20 € (mit Körnerbrötchen zzgl. 0,30 €)

Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück:

Spieß von Kräuterfeta an Kirschtomate und Olive	1,90 €
Gefüllte Mini Blätterteigtaschen(veg. wahlweise Champignon, Spinat, Tomate)	1,20 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,70 €
Käse-Trauben-Spieß	1,30 €
Falafelbällchen-Spieß (vegan)	1,60 €
Pastaspieß an getrockneter Tomate und rotem Pesto	1,40 €
Flammkuchenhörnchen Frischkäse-Gemüse-Füllung	1,90 €
Obstspieß (vegan)	2,00 €
Gemüsespieß (vegan)	1,90 €
Mediterraner Wrap-Spieß	1,20 €
Mini Gemüsequiche mit Sauerrahmtopping	1,40 €
Mediterrane Blätterteigschnecke (auch vegan möglich)	2,00 €
Samosa (auch vegan möglich)	1,60 €
Partyfrikadelle	0,90 €
Mini Schnitzel	1,30 €
Mettwürstchen	1,60 €
Dattel im Speckmantel	1,20 €
Hähnchenspieß Teryaki	2,00 €
Gefüllte Mini Blätterteigtasche Schinken	1,20 €
Mini Quiche mit Speck und Lauch	1,90 €
Pumpernickeltaler mit Frischkäse und Lachs	1,90 €

Service und Equipment (Preise gültig ab 01.01.2025 (Preisänderungen vorbehalten))

Lieferservice

Anlieferung ab (je nach Entfernung)	20,00 €
Abholung nach Absprache ab	20,00 €

Servicepersonal

Koch am Buffet	pro Person/ Stunde 43,70 €
Servicekraft für Buffet & Tisch	pro Person/ Stunde 33,00 €
Veranstaltungsleitung	pro Stunde 55,00 €

Raum- & Tischdekoration

Preis auf Anfrage

Farbige Tischdecken, Servietten,
Kerzen, Gestecke, Blumenschmuck

Reinigungspauschale

Lohnhalle, Steigerstube Pauschal	70,00 € – 120 €
----------------------------------	-----------------

(je nach Veranstaltungsort)

(Preis gilt für normale Verschmutzungen. Bei außergewöhnlichen Verschmutzungen richtet sich der Preis nach dem Grad der Verschmutzung.)

Leihservice

Geschirr	pro Stück 0,35 €
Besteck	pro Stück 0,30 €
Gläser	pro Stück 0,35 €
Tischdecken	pro Stück 14,00 €
Hussen	pro Stück 14,00 €
Stehtisch, Buffettisch	pro Stück 15,00 €
Bierzeltgarnitur (1Tisch+2Bänke)	pro Garnitur 15,00 €
Tisch, rund	pro Stück 12,00 €
Stuhl	pro Stück 5,50 €

(Berechnung bei Außer-Haus-Lieferung)

Raummiete (bis 6 Stunden)

Lohnhalle (bis 150 Personen) je	328,00 €
Steigerstube (bis 50 Personen) je	109,00 €
Gartenterrasse (bis 40 Personen) je	109,00 €
Jede weitere Stunde zzgl.	41,00 €

Die Anmietung unserer Räumlichkeiten bzw. Außengastronomie ist nur in Verbindung mit unserem hauseigenen Speisen- und Getränkeservice möglich. Unsere Mietpreise verstehen sich inklusive Tischen und Bestuhlung, Tischdecken, Servietten, Geschirr und Besteck. Jedoch ohne spezielle Raum- und / oder Tischdekorationen. Eine Anmietung unserer Räumlichkeiten ohne Servicepersonal ist nicht möglich.

Ihre Ansprechpartnerin

Cateringleitung

Malin Huhle

Telefon: 0231 961307149

Mobil: 0170 2748946

E-Mail: malin.huhle@cjd.de



*Vereinbaren Sie einen
Gesprächstermin .*

Wir freuen uns auf Sie!

www.zeche-germania.cjd.de



Das Bildungs- und
Sozialunternehmen

CJD NRW Nord
Martener Straße 429
44379 Dortmund
Telefon: 0231 961307149
Fax: 0231 961307 132
cjd.dortmund@cjd.de
www.cjd.de/nrw-nord