



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	16
Belegte Brötchen und Canapés	16
Service und Equipment	18
Getränke	ab 19
Kontakt	22

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 29,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (Preisänderungen vorbehalten)

Sommerbuffet

(von Juni bis August buchbar)

SALATE

Salate der Saison mit zweierlei Dressings

HAUPTSPEISEN

Cremiges Putenschnetzelttes mit Pasta
Mediterranes Ofengemüse mit erfrischem Dip

DESSERT

Hausgemachter Obstsalat

Preis pro Person 29,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (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 01.01.2026 (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 24,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (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 01.01.2026 (Preisänderungen vorbehalten)

Mittagsbuffet

SALATE

Gemischter Salat

HAUPTSPEISEN

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

Vegetarische Nudelpfanne

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtopping

Preis pro Person 18,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (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 29,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (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 Pumpnickelcreme

Preis pro Person 27,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (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 24,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (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 27,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (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 44,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (Preisänderungen vorbehalten)

Srilankisches 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 25,90 € inkl. MwSt.

Preise gültig ab 01.01.2026 (Preisänderungen vorbehalten)

Fingerfood

Mindestabnahme pro Sorte 15 Stück:

Spieß von Kräuterfeta an Kirschtomate und Olive	2,10 €
Gefüllte Mini Blätterteigtaschen(veg. wahlweise Champignon, Spinat, Tomate)	1,20 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,90 €
Käse-Trauben-Spieß	1,45 €
Falafelbällchen-Spieß (vegan)	1,80 €
Pastaspieß an getrockneter Tomate und rotem Pesto	1,55 €
Flammkuchenhörnchen Frischkäse-Gemüse-Füllung	2,20 €
Obstspieß (vegan)	2,30 €
Gemüsespieß (vegan)	2,20 €
Mediterraner Wrap-Spieß	1,50 €
Mini Gemüsequiche mit Sauerrahmtopping	1,70 €
Mediterrane Blätterteigschnecke (auch vegan möglich)	2,30 €
Samosa (auch vegan möglich)	1,60 €
Partyfrikadelle	0,90 €
Mini Schnitzel	1,30 €
Mettwürstchen	1,60 €
Dattel im Speckmantel	1,40 €
Hähnchenspieß Teryaki	2,00 €
Gefüllte Mini Blätterteigtasche Schinken	1,20 €
Mini Quiche mit Speck und Lauch	2,20 €
Pumpnickeltaler mit Frischkäse und Lachs	2,20 €

Belegte Brötchen und Canapés

halbes Brötchen mit Salami	2,30 €
halbes Brötchen mit Kochschinken	2,30 €
halbes Brötchen mit rohem Schinken	2,80 €
halbes Brötchen mit Käse/Frischkäse	2,40 €
halbes Brötchen mit Mett und Zwiebeln	2,90 €
halbes Brötchen mit Schinkenwurst	2,30 €
halbes Brötchen mit Brie	2,50 €
halbes Brötchen mit Lachs	4,60 €
halbes Brötchen mit Tomate-Mozzarella	2,70 €
halbes Brötchen mit Ei	2,30 €
halbes Brötchen mit veganer Wurst	3,60 €
halbes Brötchen mit Süßkartoffelaufstrich	2,30 €
halbes Brötchen mit gelbe Linsen Aufstrich	2,30 €
Aufpreis Körnerbrötchen	+30 ct.
Canapé mit Lachs	3,00 €
Canapé mit Kochschinken	2,30 €
Canapé mit Brie	2,30 €
Canapé mit rohem Schinken	2,30 €
Canapé mit Süßkartoffelaufstrich	2,30 €
Canapé mit gelbe Linsen-Aufstrich	2,30 €
Brot mit Salami	2,10 €
Brot mit Kochschinken	2,10 €
Brot mit rohem Schinken	2,70 €
Brot mit Käse	2,20 €
Brot mit Mett und Zwiebeln	2,80 €
Brot mit Brie	2,40 €
Brot mit Lachs	4,50 €
Brot mit Tomate-Mozzarella	2,60 €
Brot mit Ei	1,50 €
Pumpernickel mit Frischkäse	2,10 €
Pumpernickel mit Lachs	4,50 €

Blechkuchen auf Anfrage ab 2,40 €

Service und Equipment Preise gültig ab 01.01.2026 (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.

Getränke

Biere:

Dortmunder Brinkhoff's No.1 (30l / 50l Fass)	5,20 € je Liter
Dortmunder Brinkhoff's No.1 (Flasche 0,33l)	2,40 €
Brinkhoff's Radler (Flasche 0,33l)	2,40 €
Erdinger Weizen trüb (Flasche 0,5l)	4,20 €

Alkoholfreie Biere:

Dortmunder Brinkhoff's No.1 alkoholfrei (Flasche 0,33l)	2,40 €
Krombacher Radler alkoholfrei (Flasche 0,33l)	2,60 €
Erdinger Weizen alkoholfrei (Flasche 0,5l)	4,20 €
Jever Fun (Flasche 0,33l)	2,60 €
Malzbier (Flasche 0,33l)	2,10 €

Sekt:

Sekt "Zekt" halbtrocken (Flasche 0,75l)	14,50 €
Alkoholfreier Sekt (Flasche 0,75l)	14,00 €

Weißwein:

Weißburgunder trocken (Flasche 0,75l)	18,90 €
Müller-Thurgau Qualitätswein halbtrocken (Flasche 0,75l)	17,50 €
Grauburgunder Qualitätswein trocken (Flasche 0,75l)	19,50 €

Roséwein:

Rosé Qualitätswein feinherb (Flasche 0,75l)	17,50 €
--	----------------

Rotwein:

Regent Qualitätswein trocken (Flasche 0,75l)	19,50 €
Dornfelder Qualitätswein halbtrocken (Flasche 0,75l)	20,90 €

Korkgeld für selbstmitgebrachte Getränke 5,00 € je geöffnete Flasche

Getränke

Aperitifs:

Ramazotti (Flasche 0,7l) 31,60 €

Lillet Wildberry (0,2l) 8,20 €

Aperol Spritz (0,2l) 8,20 €

Bourbon Whiskey:

Jim Beam (Flasche 0,7l) 34,40 €

Jack Daniel's (Flasche 0,7l) 39,00 €

Gin:

Bombay Sapphire (Flasche 0,7l) 39,00 €

Rum:

Havana Club (Flasche 1,0l) 34,00 €

Tequila:

Sierra Tequila silver (Flasche 0,7l) 29,00 €

Liköre:

Williams Birne (Flasche 0,7l) 33,60 €

Molinari Sambuca (Flasche 0,7l) 33,00 €

Jägermeister (Flasche 0,7l) 31,90 €

Ouzo (Flasche 0,7l) 31,00 €

Berentzen, sauer (Flasche 0,7l) 19,90 €

Wodka:

Absolut Wodka (Flasche 0,7l) 32,60 €

Three Sixty (Flasche 0,7l) 29,30 €

Kornbrand:

Nordhäuser Korn (Flasche 0,7l) 19,90 €

Korkgeld für selbstmitgebrachte Getränke 5,00 € je geöffnete Flasche

Getränke

Softdrinks:

Mineralwasser mit Kohlensäure (Flasche 0,25l)	1,50 €
Mineralwasser mit Kohlensäure (Flasche 0,7l)	3,70 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure (Flasche 0,25l)	1,50 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure (Flasche 0,7l)	3,70 €
Coca Cola (Flasche 0,33l)	2,60 €
Coca Cola light (Flasche 0,33l)	2,60 €
Coca Cola zero (Flasche 0,33l)	2,60 €
Coca Cola (Flasche 1,0l)	4,70 €
Coca Cola light / zero (Flasche 1,0l)	4,70 €
Fanta (Flasche 0,33l)	2,60 €
Fanta (Flasche 1,0l)	4,70 €
Sprite (Flasche 0,33l)	2,60 €
Sprite (Flasche 1,0l)	4,70 €
Orangensaft (Flasche 0,2l)	2,60 €
Orangensaft (Flasche 1,0l)	6,20 €
Apfelsaft (Flasche 0,2l)	2,60 €
Apfelsaft (Flasche 1,0l)	6,20 €

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

cjd
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