

WILLKOMMEN IM ZWÖLF87.

*Catering & Genuss
aus eigener Küche*

zwölf
mundwerk **87**



Genuss, den wir zu euch bringen



Unser Name trägt ein Jahr in sich: **1287** – die erste urkundliche Erwähnung des Heilig-Geist-Spitals, in dessen Kreuzgewölbe wir heute zu Hause sind. Seit **2021** sind wir, das zwölf87, ein echtes Restaurant mit eigener Küche mitten in der Ravensburger Altstadt.

Für euer Catering kochen wir mit denselben frischen Produkten wie im Restaurant – und bringen sie zu euch. Ob Lieferung oder Abholung, von 20 bis 100 Personen: alles aus einer Hand, ein Ansprechpartner.

Kevin, Ruben & das Team vom zwölf87





EUER CATERING

Alles aus einer Hand – zu euch gebracht

Vom Fingerfood für den Empfang bis zum kompletten Buffet: Wir produzieren frisch in unserer Küche und liefern fixfertig zu euch – auf Wunsch inklusive Aufbau und Service.

- ✓ **Eigene Küche & frische Produktion** – kein Zwischenhändler
- ✓ **Lieferung oder Abholung** – ganz wie es euch passt
- ✓ **Von 20 bis 100 Personen** für jeden Anlass
- ✓ **Equipment inklusive** – Warmhaltebehälter, Schöpfbesteck & Co.
- ✓ **Service-Personal auf Wunsch** wir beraten bei der Planung
- ✓ **Regionale Produkte** aus dem Allgäu & vom Bodensee

CATERING ANFRAGEN

AUSSTATTUNG

Mehr als nur das Essen

Zu jeder Lieferung gehört das nötige Equipment. Darüber hinaus vermieten wir alles, was eure Veranstaltung rund macht.

Geschirr, Gläser & Besteck MIET-EQUIPMENT

Vorspeisen- bis Kuchenteller, Wein- bis Sektgläser, komplettes Besteck – passend zur Personenzahl.

Technik & Buffet FÜR WARMESPEISEN

Chafing Dishes, Induktionskochfeld, Suppentopf, Kaffeemaschine für 24 Tassen, Weckgläser & Holzbretter.

Kühlanhänger & Outdoorküche MOBIL &AUTARK

Mobile Küche mit bis zu 4 Modulen, Gasgrill, Fritteuse, Waschbecken & Kühlung – wir kochen auf Wunsch direkt bei euch.





Catering

ANFRAGE

Termin & Personen

Ihr nennt uns Anlass, Datum, Gästezahl und ob ihr liefern lassen oder abholen möchtet.

ANGEBOT

individuell kalkuliert

Wir beraten euch und stellen ein Angebot zusammen, das genau zu eurer Veranstaltung passt.

PRODUKTION

frisch in unserer Küche

Wir kaufen frisch ein und bereiten eure Speisen in der zwölf87-Küche zu.

LIEFERUNG & GENUSS

fixfertig bei euch

Wir liefern warm und einsatzbereit – auf Wunsch mit Aufbau und Service. Das Equipment holen wir wieder

Eure Bausteine

Stellt euer Catering frei zusammen – vom kleinen Fingerfood bis zum großen Buffet. Unsere Vorschläge sind Ideenträger; für Vegetarier, Veganer und Allergiker finden wir immer eine ebenso schöne Lösung.



✓ Fingerfood

Kleine Köstlichkeiten zum Empfang –
Blätterteigschnecken, Burrata, Melone mit
Schinken, Roastbeef-Cubes.

✓ Vorspeisen-Buffet

Mediterrane Köstlichkeiten mit Wurzelbrot,
Suppen, gegrillte Riesengarnelen und frische
Salate.

✓ Hauptgang-Buffet

Fleisch, Fisch & fleischlos mit Beilagen –
stellt euch euer Menü selbst zusammen.

✓ Dessert

Schokomousse, Panna Cotta, Tiramisu,
Macarons und Zitronen-Grießcreme.

✓ Late Night Snacks

Dessertkäse vom Affineur Kober,
Vesperplättli und Wurstsalat, wenn der kleine
Hunger kommt.

✓ Saisonal & individuell

Ein Motto, eine Lieblingsküche, ein Anlass –
wir passen alles an euch und die Jahreszeit
an.

Wie euer Buffet aussehen kann

Ein Beispiel aus unserer Küche – frei kombinierbar. Euer Catering stellen wir am Ende ganz nach euch und der Jahreszeit zusammen.

Empfang & Vorspeisen

FINGERFOOD & BUFFET

FINGERFOOD

Herzhafte Blätterteigschnecken

Pesto · Käse · mediterran

Burrata aus Apulien

San Marzano · Nüsse · Dattelmarmelade

Variation von der Melone

Pinien · luftgetrockneter Schinken

Mini Roastbeef-Cubes

BBQ-Marinade · Sesam

VORSPEISEN-BUFFET

Mediterrane Köstlichkeiten

Wurzelbrot · Aioli · Tomatenmarmelade · Oliven

Gegrillte Riesengarnelen

Kräuterbutter · Tomate · Zitrone

Salate als Buffet

Kartoffelsalat · Tomate-Burrata · Karotte-Mango

Hauptgang & Süßes

BUFFET · DESSERT · LATE NIGHT

HAUPTGANG-BUFFET

Geschmorte Ochsenbäckle

in kräftiger dunkler Soße

Osso Bucco vom Hühnchen

Tomaten-Gemüsesoße · Gremolata

Gemüselasagne

mit saisonalem Gemüse

Beilagen

Marktgemüse · Kartoffelpüree · Spätzle

DESSERT

Mousse von belgischer Schokolade

Panna Cotta

mit Himbeermark

Tiramisu

Mascarpone · Espresso

LATE NIGHT

Dessertkäse vom Affineur Kober

Feigensenf · Nüsse · Brot

Individuell kalkuliert – fair und frisch

Unsere Preise richten sich nach Anlass, Umfang und den aktuellen Marktpreisen bei der Beschaffung – deshalb kalkulieren wir jedes Catering individuell. Ihr bekommt ein persönliches Angebot, ganz auf eure Veranstaltung abgestimmt.

✓ Speisen

Fingerfood, Buffet oder Menü – individuell nach Anlass und Personenzahl zusammengestellt.

✓ Lieferung & Abholung

Wir liefern nach Aufwand oder ihr holt bequem bei uns ab.

✓ Service-Personal

Auf Wunsch stellen wir die passenden Servicekräfte – wir beraten euch bei der Planung.

✓ Miet-Equipment

Geschirr, Gläser, Besteck, Technik – sauber kalkuliert, nur was ihr wirklich braucht.

✓ Für jede Vorliebe

Vegetarisch, vegan oder mit Allergien? Wir finden immer eine ebenso schöne Alternative.

✓ Regional & frisch

Fleisch aus dem Allgäu, Käse vom Affineur Kober, Obst & Gemüse von Früchte Jork.

SO EINFACH GEHT'S

Schreibt uns Datum, Personenzahl, Anlass und ob ihr liefern lassen oder abholen möchtet – und ihr erhaltet euer maßgeschneidertes Angebot. Ganz unverbindlich.

Damit alles rundläuft

✓ Personenzahl

Catering ab 20 bis 100 Personen – für die kleine Runde wie die große Feier.

✓ Lieferung oder Abholung

Beides ist möglich – die Lieferung berechnen wir fair nach Aufwand.

✓ Allergien & Wünsche

Sagt uns Allergien und Vorlieben – wir berücksichtigen sie selbstverständlich.

✓ Vorlauf

Plant möglichst früh: Wir brauchen in der Regel rund zwei Wochen Vorlauf, beliebte Termine sind schnell vergeben.

✓ Equipment inklusive

Warmhaltebehälter und Schöpfbesteck gehören immer dazu; weiteres Equipment mietet ihr einfach hinzu.

✓ Regionale Lieferanten

Megra & Allgäu Fleisch, Omira Ravensburg, Früchte Jork, Seppes Freilandeier, Affineur Kober.

1 Anfrage

Datum · Personen · Anlass

2 Angebot

individuell & unverbindlich

3 Genuss

frisch zu euch geliefert



4,8_{/5}

SO BEWERTEN UNS UNSERE GÄSTE AUF GOOGLE



*Ob im Restaurant oder beim Catering – auf unsere
Küche und unseren Service ist Verlass.*



L A S S T U N S K E N N E N L E R N E N

Lasst uns euer Catering planen

Erzählt uns von eurer Veranstaltung – wir beraten euch und stellen euer Catering zusammen. Am schnellsten per Mail mit Datum, Personenzahl und Anlass.

0751 95877636 · info@zwoelf87.de

zwölf87 mundwerk · Bachstraße 57 · 88214 Ravensburg · zwoelf87.de

E S S E N . E R L E B E N . B L E I B E N .