



— seit 1930 —

Wo Genuss zur Heimat wird.

Café · Restaurant · Catering & Events

das **SOMMER** | **20**
CATERING | **24**
by Café Sommer

VON A BIS SOMMER.

Ihr kennt den SOMMER? Aber als Lieblingsjahres- & Reisezeit?
Schön, dass wir uns nun hier treffen. Bei uns ist 365 Tage SOMMER.

Mit unserem Café SOMMER fing 1930 alles an.
Heute sind wir vier Geschwister im Familienunternehmen tätig - und haben uns auf
Events & Hochzeiten des Öfteren gesagt...

Hey Sommerfreunde, 





„Wenn jetzt der SOMMER (hier) wär‘, dann...“
Dann würden wir richtig loslegen, mit so richtig gutem Essen von unseren SOMMER-Köchen,
Deinem Wunsch-Buffer, schönen Empfängen mit bunten Canapés auf Étagères,
mit besonderen Dessert-Buffer aus der SOMMER-Konditorei
und zauberhaften Hochzeitstorten.
Und das auch glutenfrei, laktosefrei oder vegan.
Ganz individuell. Genau, wie ihr. Genau, wie wir.

Wir brennen darauf, Euch zum Strahlen zu bringen. Mit der Extraportion SOMMERSONNE.
Egal zu welcher Jahreszeit, ob heiß oder kalt,
herzhaft oder süß, innovativ-leicht oder deftig-traditionell.

Wir lieben, was wir tun.
Und backen, kochen, kreieren, bereiten alles von Hand zu.

So viel zu uns. Nun wollen wir in Euren Köpfen bleiben.
Oder besser gesagt, auf Eurer Zunge.

Erlebt uns. Wir freuen uns auf Eure Anfrage.

Familie Sommer & das Sommer-Team

FEIERN
MIT SOMMER.



ZUM LOCKER WERDEN.

Canapés & herzhaftes Fingerfood*



Für Euch & Eure Gäste, ganz locker auf die Hand,
von uns zu 100% von Hand gemacht, einzeln serviert
auf Tablett – oder doch am Tisch auf einer Étagère?

herzhaft · auf die Hand

Riesengarnele im Tempurateig | Zitronencreme | Sesam | Granatapfel ca. 8 €/Stk.

Mini-Pulled-Mushroom-Burger | Chipotle-Chutney | Kimmicher (vegan) ca. 6 €/Stk.

Mini-Pulled-Spanferkel-Burger | Kimmicher | Chipotle-Chili-Chutney ca. 6 €/Stk.

Kurkumabaguette | Roastbeef | Grober Senf | Kresse | Kubeben-Pfeffer ca. 6 €/Stk.

Kurkumabaguette | Camembert | Feigenhonig | Kresse | Trauben (vegi) ca. 4,5 €/Stk.

Sommers Pfefferbaguette | Serranoschinken | Aioli | Kirschtomaten ca. 5 €/Stk.

Sommers Pfefferbaguette | Spanferkel | Chipotlemayo | Kresse ca. 5 €/Stk.

Sommers Dinkelbaguette | Lachs | Kaviar | Sahnemeerrettich ca. 5 €/Stk.

Sommers Dinkelbaguette | Zweierlei von der Avocado |
Schwarzkümmel | Rote Beete (vegan) ca. 4,5 €/Stk.

FEIERN
&
MIT SOMMER.

*Preise exkl. Service

Mindestabnahmemenge je Sorte: 10-15 Teilchen

Wir kalkulieren für (Sekt-) Empfänge ca. 3-5 Teilchen herzhaft, ca. 2-3 Teilchen süß.
Dies sind Produktbeispiele. Für ein individuelles Angebot bitten wir um Terminvereinbarung.



SPECIAL*

im Glas

Gegrillte Riesengarnele | orientalischer Couscous | Zitronencrème | Granatapfel ca. 8 €/Stk.

Sommers Maultäschle | hausgemachter Kartoffelsalat (vegi/fleisch) ca. 7 €/Stk.

Lauwarmer Ablinsensalat im Glas | Gartenkräuterschaum | Wurzelgemüse (vegi) ca. 6 €/Stk.

Bunter Quinoa | Feta-Schaum | gepickelte Rote Zwiebeln | Granatapfel (vegi) ca. 6 €/Stk.

Pikanter Ablinsensalat | gebackene Rote Beete | Soja-Joghurt-Dip (vegan/vegi) ca. 6 €/Stk.

Rote Linsendalsuppe | Chili | gebackene Falafel (vegan/vegi) ca. 6 €/Stk.

und noch dazu?

Gemischte Platte Sommer-Käsegebäck und Schweizer Käsestängli ca. 49 €

Sommers Quiche Loraine ca. 4,5 €/Stk.

Sommer-Schinkenhörnchen klein ca. 4,5 €/Stk. | groß ca. 5,5 €/Stk.

Sommer-Party-Brezeln ca. 1 €/Stk.

FEIERN
MIT SOMMER.



NOCH MEHR
SOMMER:CATERING...?



STANDARD*

100% Dinkelbaguette | Lachs | Kräuterfrischkäse | Sesam ca. 5 €/Stk.

100% Dinkelbaguette | Schwarzwälder Schinken | Cocktailtomate | Gartenpetersilie ca. 4,5 €/Stk.

100% Dinkelbaguette | Weichkäse | Sprossen | Walnuss (vegi) ca. 4,5 €/Stk.

100% Dinkelbaguette | Avocado-Crème | marinierte Mango (vegi) ca. 5 €/Stk.

100% Dinkel-Walnussbaguette | Hummus | Rote Bete | Papadam (vegan) ca. 4,5 €/Stk.

FEIERN
MIT SOMMER.



*Preise exkl. Service

Mindestabnahmemenge je Sorte: 10-15 Teilchen

Wir kalkulieren für (Sekt-) Empfänge ca. 3-5 Teilchen herzhaft, ca. 2-3 Teilchen süß.
Dies sind Produktbeispiele. Für ein individuelles Angebot bitten wir um Terminvereinbarung.

DER SOMMER SERVICE.

Sommer-Stunden

Wir tanzen ganz nach Eurer Nase
an Eurem Tag, auf Eurer Hochzeit...

Personalstunden vor Ort & nach Aufwand: 69€/Stunde p.P.
An-/Abfahrt nach Aufwand : 69€/Stunde p.P.

FEIERN
MIT SOMMER.



DAS SOMMER BUFFET.

Ein paar Beispiele

Buffet 79€-99€ p.P./exkl. Service

Wir kochen für Euch, ob Fisch, Fleisch,
deftig-klassisch, innovativ-leicht, vegetarisch oder
vegan? Immer besonders. Versprochen...

Dies sind Produktbeispiele. Für ein individuelles
Angebot bitten wir um Terminvereinbarung.

Knackige Marktsalate | Ingwer-, Himbeer-, Joghurt Dressing
Marinierte Salate | geröstete Nüsse | Kartoffelsalat | hausgemachte Käsestängli
Sommers ofenfrische Dinkelbaguettes mit Pfefferkruste oder Natur

Salate

Sommers Maultaschen | Kartoffelsalat | Schmelzzwiebeln
Alblinsensalat | Rote Bete | Radieschen
Kalbsnuss | Vitello Tonnato | Frisée | gebackene Kapern
Rinderrücken | Sauce Remoulade | gepickelter Pfirsich
Parmaschinken | Aioli | Tomate | Parmesan-Basilikum Segel
Rindertatar | Dijonsenf | Piquillo Peppers | Brotchip

Vorspeise

Linsendalsuppe | Falafel | Koriander
Rinderkraftbrühe | Ravioli | Wurzelgemüse
Kartoffelsuppe | Onseneier | Lauchstroh | Kräuteröl

Suppe

Ceviche von der Lachsforelle | Leche de tigre | Koriander | Chulpe Mais
Wolfsbarsch | Krustentiersud | Rouille | Fenchel | Safran
Gegrillter Seelachs | Kokos-Limettenschaum | Pack Choi

Fisch

Ochsenbacken | Portweinjus | Karottenpüree | Butterspätzle
Entrecote | Sauce Bernaise | Schmorgemüse | glasierte Drillingskartoffeln

Fleisch

FEIERN
MIT SOMMER.





FEIERN
MIT SOMMER.

AM SCHLUSS WIRD VERNASCHT.

Mini-Fours, Pralinés, Macarons & süßes Fingerfood*

wenn DANKE sagen auf der Zunge zerfließt....

...gerne fertigen wir auf unsere Pâtisserie-Angebote Eure individuellen Logos
als essbares Give-Away, als Tischkarte oder für den Empfang.

Ein kleines schokoliertes „Danke“ sagt oft mehr als 1000 Worte...

im Glas

Schwarzwälder Kirsch | Frischkäsetorte mit Beeren | Maracujamousse... ca. 6 €/Stk.

Mini-Fours

Himbeere | Apfel | Blaubeere | Brombeere | Birne | Schokolade-Himbeere-Ganache... ca. 4,5 €/Stk.

Petits Fours

Haselnuss | Kirschwasser | Schokolade ca. 4 €/Stk.

Französische Macarons

Vanille | Schokolade | Passionsfrucht | Pistazie | Zitrone | Himbeere | Cassis ca. 2 €/Stk.

Sommer-Pralinés

Nougat | Marzipan | Trüffel | Krokant, und, und, und...mit & ohne Alkohol ca. 1 €/Stk.

Alternative: mit Logo/ Schokodruck nach Wahl
(z.B. Ihre Initialen, Bild, Herz, Text, etc...) je ca. +1 €


FEIERN
MIT SOMMER.

*Preise exkl. Service

Mindestabnahmemenge je Sorte: 10-15 Teilchen

Wir kalkulieren für (Sekt-) Empfänge ca. 3-5 Teilchen herzhaft, ca. 2-3 Teilchen süß.
Dies sind Produktbeispiele. Für ein individuelles Angebot bitten wir um Terminvereinbarung.

DIE TORTE. PUNKT.

Tortenträume von Hand kreiert

Wir zaubern sämtliche Sorten & Geschmackrichtungen unserer Standardtorten für Euren besonderen Tag.

Für ein individuelles Angebot bitten wir um Terminvereinbarung für ein Gespräch vor Ort.

Klassische Hochzeitstorten mit...
...leichter Crème oder fluffiger Sahne
...Früchten oder Schokolade
...Fondant oder Marzipan
...Alkohol oder ohne
...vegan oder glutenfrei

Eistorte – die eiskalte Überraschung...
Schokolade | Vanille | Erdbeere
...in verschiedenen Ebenen möglich

(Semi-) Naked Cakes...
...mit frischen Beeren, Blumenvariationen,
Fruchtspiegel, Schokolade- oder Marzipangoldherzen
...und...und...und...

FEIERN
MIT SOMMER.



JETZT DEN SOMMER BUCHEN.

Bitte mit Sahne & einem Gespräch

Gerne vereinbaren wir ein persönliches Gespräch, lernen uns kennen, beraten Euch ganz individuell und erstellen ein Angebot direkt auf Euch abgestimmt...

FEIERN
MIT SOMMER.





— seit 1930 —

Wo Genuss zur Heimat wird.

Café • Restaurant • Catering & Events

SOMMER CATERING 2024 by Café Sommer

Wilhelmstraße 100 • 72764 Reutlingen • 07121-300380

cafe-sommer.de • bestellung@cafe-sommer.de • Instagram: @cafesommer