



Cateringprospekt

Firmenkunden und Behörden



0800/ 85 700 90

www.kwcatering.de



Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird, sind wir Ihr idealer Partner, um Ihr Unternehmen, Ihr Institut oder Ihre Behörde gegenüber Geschäftspartnern, Kunden und Mitarbeitern optimal zu präsentieren. Wir verköstigen Sie bei Tagungen, Schulungen, Messen, Incentives und bei allen anfallenden Firmenfeierlichkeiten direkt vor Ort.

Hier beginnen wir mit der Organisation eines Kundenempfang, planen Ihr Sommerfest oder Ihre Weihnachtsfeier und bewirten Sie bei Ihrem Firmenjubiläum mit mehreren hundert oder tausend Gästen. Gerne begleiten wir Sie bei Produktpräsentationen und Roadshows auch über die Grenzen Nordrhein-Westfalens hinaus.

Selbstverständlich bieten wir auch ein Getränkevollsortiment an und unsere angegliederte Party-Rent Abteilung stellt zudem sicher, dass Sie auch sämtlich benötigtes Equipment von uns zur Verfügung gestellt bekommen. Zudem können wir Ihnen auf Wunsch geschultes Personal wie Servicekräfte, Köche, Barkeeper und Thekenkräfte zur Verfügung stellen.

Sie sehen, bei uns bekommen Sie Veranstaltungen aus einer Hand und mit einem Ansprechpartner. In diesem Cateringprospekt bekommen Sie erste Informationen über unser Angebot und unsere Dienstleistungen. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

Damit Sie von Anfang an die Kosten fest im Blick haben, empfehlen wir unsere All Inclusive Angebote. Hier holen wir für jedes Budget - ob groß oder klein - das Optimum heraus (Seite 40 + 41)

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer gebührenfreien **Beratungs- & Bestellhotline** ☎ 0800 – 85 700 90 zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer
Geschäftsführer
Cateringbetriebswirt



Inhalt

| | |
|----------------------------------|---------|
| Vorwort | 2 |
| Inhalt / Referenzen | 3 |
| Canape's Bruschetta | 4 |
| Fingerfood / Fingerfood Buffets | 5 - 8 |
| Frühstück / Brunch | 9+10 |
| Suppen / Salate | 11 |
| Warme Einzelgerichte | 12+13 |
| Beilagen | 14 |
| Desserts / Spanferkel / Grünkohl | 15 |
| kleine warme Buffets | 16 + 17 |
| kalte Buffets | 18 + 19 |
| kalt / warme Buffets | 20 - 25 |
| Themenbuffets | 26 - 31 |
| Barbecue Buffets | 32 - 35 |
| Grillstation | 36 |
| Getränke | 37 + 38 |
| Equipment / Personal | 39 |
| Feiern zum Festpreis | 40 + 41 |

Referenzkunden



Canapés Bruschetta / Crostini Belegte Brötchen Handschnittchen



Canapés Mindestabnahme 40 Stück insgesamt / 8 Stück je Sorte
auf Weißbrot fein aus garniert und exklusiv belegt mit:

| | |
|---|--------------|
| rosa gebratenem Roastbeef, Cornichon und Sauce Remoulade | 2,35 € / Stk |
| Riesengarnele und hausgemachtem Knoblauchdip | 2,35 € / Stk |
| Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei | 2,20 € / Stk |
| zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Sellerie Salat | 2,20 € / Stk |
| Jamon Serrano und sonnengereifter Honigmelone | 2,10 € / Stk |
| Mozzarella di bufala und frischer Feige | 2,10 € / Stk |
| gebratenen Hähnchenbruststreifen in feiner Currymarinade | 2,00 € / Stk |
| würziger Chorizo, Olive und Ei | 1,90 € / Stk |
| Cremiger Camembert und Weintraube | 1,70 € / Stk |
| Cherrytomate, Mozzarella und Basilikum | 1,70 € / Stk |



Bruschetta / Crostini Mindestabnahme 40 Stück insgesamt / 8 Stück je Sorte
angerichtet auf geröstetem Ciabatta belegt mit:

| | |
|--|--------------|
| Rucola und prosciutto di parma | 1,90 € / Stk |
| Thunfischcreme und Kapern | 1,90 € / Stk |
| Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne | 1,90 € / Stk |
| Cantaloupe Melone, Olive und Minze | 1,90 € / Stk |
| Camembert, Traube und Walnuß | 1,80 € / Stk |
| Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum | 1,80 € / Stk |

**halbe belegte Brötchen
oder Handschnittchen** Mindestabnahme 30 Stück insgesamt / 5 Stück je Sorte
mit Salat, fein aus garniert und belegt mit:

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Premium Räucherlachs | 1,70 € / Stk |
| Thunfisch | 1,60 € / Stk |
| Camembert | 1,50 € / Stk |
| Maasdamer | 1,50 € / Stk |
| Tomate und Mozzarella | 1,50 € / Stk |
| Fleischsalat | 1,50 € / Stk |
| Mett und Zwiebeln | 1,50 € / Stk |
| geräucherter Bauernschinken | 1,40 € / Stk |
| Hinterkochen | 1,40 € / Stk |
| Delikatess Schweinebraten | 1,40 € / Stk |
| Salami | 1,40 € / Stk |
| Gegrillte Putenbrust | 1,40 € / Stk |
| Gouda | 1,40 € / Stk |
| gekochtes Ei | 1,30 € / Stk |
| Kräuterfrischkäse | 1,30 € / Stk |



Fingerfood



Ob zum Empfang, als kleinen Imbiss oder als Flying Buffet, sind unsere kleinen raffinierten Köstlichkeiten, die wir gleichwohl warm oder kalt, rustikal, regional, mediterran oder als Gourmethappen anrichten können, das kulinarische Highlight auf Ihrer Veranstaltung. Unsere Fingerfoods sind immer einfach und ohne großen Aufwand zu essen und in der Zusammenstellung sehr flexibel.

Für einen kleinen Empfang empfehlen wir bis zu 5 Teile pro Person, als kleinen Zwischensnack bis zu 8 Teile und als sättigendes Buffet bis zu 15 Teile pro Person

Individual Fingerfood Mindestabnahme 50 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte
Stellen Sie Ihre Fingerfoodauswahl selbst zusammen

Kaltes Fingerfood vegetarisch & vegan

| | |
|---|--------------|
| Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum | 1,50 € / Stk |
| Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel | 1,70 € / Stk |
| Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme | 1,70 € / Stk |
| Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig | 1,70 € / Stk |
| Crepesröllchen mit Kräuterfrischkäse, Rucola und gerösteten Walnüssen | 1,70 € / Stk |
| Sesam-Süßkartoffeln gespießt mit Honigmelone | 1,70 € / Stk |
| Auberginenröllchen mit getrockneter Tomate und Olive | 1,70 € / Stk |
| Kokospanierte Tofusticks | 1,70 € / Stk |
| In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse | 1,60 € / Stk |
| Spieß von drei Sorten frisch geschnittenem Saisonobst mit Schokoladensauce | 1,60 € / Stk |
| Indische Samosa-Curryteigtaschen gefüllt mit Kartoffel, Poree, Erbsen und Paprika | 0,85 € / Stk |
| Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime | 0,70 € / Stk |

Kaltes Fingerfood von Fisch und Krustentieren

| | |
|--|--------------|
| Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei | 2,50 € / Stk |
| Crepesröllchen gefüllt mit Dill gebeiztem Gravedlachs, Rucola und Honig-Senf-Sauce | 2,25 € / Stk |
| Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellierter Ananas | 1,90 € / Stk |
| Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken | 1,50 € / Stk |

Kaltes Fingerfood vom Rind und Kalb

| | |
|--|--------------|
| Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshälfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern | 2,25 € / Stk |
| Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade | 2,10 € / Stk |
| Mini Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte und Sardellenfilet | 1,90 € / Stk |
| Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie | 1,70 € / Stk |

Kaltes Fingerfood vom Geflügel

| | |
|--|--------------|
| Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart | 1,70 € / Stk |
| Tranche von der Putenroulade gefüllt mit Blattspinat, Tomate und Pinienkerne | 1,70 € / Stk |
| Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur | 1,60 € / Stk |
| Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute | 1,50 € / Stk |
| Marinierte Hähnchenbrustwürfel mit Ananas gespießt | 1,50 € / Stk |
| Saftig gebratene Mini-Hähnchenbrustfilets in der Cornflakes-Knusperpanade | 0,95 € / Stk |
| Pikant gewürzte Chicken Wings | 0,85 € / Stk |





Fingerfood

Kaltes Fingerfood vom Schwein

| | |
|--|--------------|
| Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano | 2,10 € / Stk |
| Grissinistange ummantelt mit Prosciutto di Parma | 1,70 € / Stk |
| Minifrikadelle klassisch gespießt mit Essigfrüchten | 1,30 € / Stk |
| Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo | 1,30 € / Stk |
| Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken | 1,30 € / Stk |
| Datteln im Speckmantel | 0,95 € / Stk |
| Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken | 0,95 € / Stk |

Warmes Fingerfood im Gläschen

| | |
|---|--------------|
| Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion | 4,80 € / Stk |
| Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm | 4,35 € / Stk |
| Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney | 3,90 € / Stk |
| Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini | 3,30 € / Stk |
| Vegetarische Süßkartoffelfritata mit Salbei und geriebenem Grana Padano | 3,30 € / Stk |

Mini-Salate im Gläschen

| | |
|--|--------------|
| Superfoodsalat mit Rucola, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa an Honig-Senf-Dressing | 3,50 € / Stk |
| Feurig pikanter Rindfleischsalat „Diavolo“ | 3,50 € / Stk |
| Farfallesalat mit Pesto Rosso, Rucola, gerösteten Pinienkernen und Schafskäse | 3,50 € / Stk |
| Orientalischer Bulgur-Gemüsesalat mit Kreuzkümmel und frischer Minze | 3,50 € / Stk |
| Thai-Curry-Reissalat mit frischer Ananas | 3,50 € / Stk |
| Mediterraner Nudelsalat tricolore mit Zucchini und Kirschtomate in klarem Dressing | 3,50 € / Stk |
| Melonensalat mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing | 3,50 € / Stk |

Desserts im Gläschen

| | |
|--|--------------|
| Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria | 2,80 € / Stk |
| Mascarponecreme mit Erdbeermousse | 2,80 € / Stk |
| Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht | 2,60 € / Stk |
| Herrencreme mit Schokoladensplitter und Jamaika-Rum | 2,60 € / Stk |
| Frischer Obstsalat mit Marashino Likör und Vanillesauce | 2,60 € / Stk |
| Panna Cotta mit Himbeersauce | 2,60 € / Stk |
| Mousse au chocolat mit Vanillesauce | 2,70 € / Stk |
| Rote Grütze mit Vanillesauce | 2,60 € / Stk |



Fingerfood Buffets



Rustikales Fingerfoodbuffet Lieferbar ab 20 Personen

In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse *Vegan*
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie
Pikant gewürzte Chicken Wings
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken
Canapés mit zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Selleriesalat
Canapés mit cremigem Camembert und Weintraube *Veggie*
Verschiedene Saucen und Dips

| | |
|--|----------------|
| Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person) | 9,40 € |
| Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person) | 12,00 € |
| Große Menge (ca. 12 Teile pro Person) | 17,70 € |

Klassisches Fingerfoodbuffet Lieferbar ab 20 Personen

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum *Veggie*
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo
Datteln im Speckmantel
Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum *Vegan*
Canapés mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei
Verschiedene Saucen und Dips

| | |
|--|----------------|
| Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person) | 11,40 € |
| Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person) | 13,70 € |
| Große Menge (ca. 12 Teile pro Person) | 20,00 € |

Fingerfood Spanische Tapas Lieferbar ab 20 Personen

Albondiga (Hackfleischbällchen) Spieß mit Olive und Peperoni
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würziger Chorizo
Kirschtomate gespießt mit Mozzarella di bufala campana und Basilikum *Veggie*
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse *Vegan*
Spieße vom Lachs in Soja mariniert mit geröstetem Sesam
Crostini mit Rucola und Jamon Serrano
Crostini mit Thunfischcreme und Kapern
Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne *Veggie*
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig *Veggie*
Verschiedene Saucen und Dips

| | |
|---|----------------|
| Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person) | 13,00 € |
| Normale Menge (ca. 8 Teile pro Person) | 17,30 € |
| Große Menge (ca. 12 Teile pro Person) | 25,00 € |



Fingerfood Buffets



exklusives Fingerfoodbuffet kalt Lieferbar ab 20 Personen

Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen *Veggie*
Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel *Veggie*
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme *Veggie*
Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Wachtelei
Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshülfe gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur
Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano
Melonensalat im Gläschen mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing

| | |
|--|----------------|
| Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person) | 13,80 € |
| Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person) | 18,20 € |
| Große Menge (ca. 12 Teile pro Person) | 25,80 € |

exklusives Fingerfoodbuffet warm / kalt Lieferbar ab 40 Personen enthält alle Komponenten des exklusiven Fingerfoodbuffet kalt, sowie folgende Komponenten:

Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini *Veggie*

Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria
Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht
Panna Cotta mit Himbeersauce

| | |
|---|----------------|
| Kleine Menge (ca. 8 Teile pro Person) | 22,90 € |
| Mittlere Menge (ca. 10 Teile pro Person) | 27,80 € |
| Große Menge (ca. 14 Teile pro Person) | 37,30 € |



Frühstück Brunch



Standardfrühstück *Lieferbar ab 10 Personen*

Unser fein aus garniertes Standardfrühstück enthält folgende Komponenten:

Frische Mehrkorn- und Weizenbrötchen (2 Stück pro Person)
Ofenfrisches Landbrot (1 Scheibe pro Person)
Croissants (1 Stück pro Person)
Butter, Nutella, Marmelade und Konfitüre
Aufschnittplatte von geräuchertem Bauernschinken, Hinterkochschinken, Salami,
delikatess Schweinebraten und gegrillter Putenbrust
Käseplatte mit Gouda, Maasdamer, Camembert und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person

8,00 €

Mögliche UPGRADES

| | |
|---|-------------------|
| Frisches Kräuterrührei | + 2,00 € / Person |
| Nürnberger Bratwürstchen (Paar) | + 1,50 € / Person |
| Joghurtcreme mit frischem Obst | + 1,50 € / Person |
| Premium Räucherlachs | + 2,00 € / Person |
| Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade | + 2,00 € / Person |

Premiumfrühstück *Lieferbar ab 10 Personen*

Unser fein aus garniertes luxuriöses Premiumfrühstück enthält folgende Komponenten:

Frische Mehrkorn- und Weizenbrötchen (2 Stück pro Person)
Ofenfrisches Landbrot (1 Scheibe pro Person)
Croissants (1 Stück pro Person)

Butter, Nutella, Marmelade/Konfitüre und Honig
Aufschnittplatte von geräuchertem Bauernschinken, Hinterkochschinken, Salami,
delikatess Schweinebraten und gegrillter Putenbrust sowie Jamon Serrano
und würzige Chorizo

Käseplatte mit Gouda, Maasdamer, Camembert und Kräuterfrischkäse
sowie internationalen Käsespezialitäten

Joghurtcreme mit frisch geschnittenem Obst der Saison
Edelfischplatte mit Räucherlachs, wacholdergeräuchertem Forellenfilet und Gambas in Aioli
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
Kräuterrührei, Bacon und Nürnberger Rostbratwürstchen
sonnengereifte Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum und Balsamicoreme

Preis pro Person

16,80 €



Frühstück Brunch



Brunchbuffet *Lieferbar ab 20 Personen*

Unser Brunchbuffet basiert wahlweise auf unserem Standardfrühstück oder unserem Premiumfrühstück und enthält zusätzlich folgende Brunchkomponenten:

Vorspeisen

Auswahl an italienischen Antipasti Spezialitäten
Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Warme Speisen

Geschnetzeltes von der Putenbrust in einer Rahmsauce von frischen Champignons
Medaillons vom Schweinefilet an einer Cognac-Pfefferrahmsauce
Butterspätzle mit leichter Muskatnote
Ausgesuchtes Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Salate

Mediterraner Nudelsalat mit glasierten Zucchini und Kirschtomaten in klarem Basilikumdressing
Superfoodsalat mit Eisberg, Babyspinat, Rucola, Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado, Quinoa in Honig-Senf dressing

Dessert

Mousse au chocolate mit Vanillesauce

Preis pro Person inkl. dem Standardfrühstück

17,20 €

Preis pro Person inkl. dem Premiumfrühstück

21,50 €



Suppen Salate



Suppen *Lieferbar ab 10 Portionen*

| | <u>300ml</u> | <u>500ml</u> |
|--|--------------|--------------|
| Rinderkraftbrühe mit Einlage | 2,90 € | 4,60 € |
| Hühnersuppe mit viel Huhn, Gemüse und Fadennudeln | 2,90 € | 4,60 € |
| Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum <i>Veggie</i> | 2,90 € | 4,60 € |
| Champignonrahmsüppchen mit Thymian und Knoblauch <i>Veggie</i> | 2,90 € | 4,60 € |
| Italienische Minestrone tomatisiert, mit Fadennudeln <i>Veggie</i> | 2,90 € | 4,60 € |
| Karotten-Ingwer-Suppe <i>Veggie</i> | 2,90 € | 4,60 € |
| Curry-Kokossuppe mit Brokkoli und Karotten <i>Veggie</i> | 2,90 € | 4,60 € |
| Kürbiscremesuppe mit Ingwer <i>Veggie</i> | 3,00 € | 4,70 € |
| Zucchini-Pastinaken-Suppe <i>Veggie</i> | 3,00 € | 4,70 € |
| Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffel | 3,00 € | 4,70 € |
| Serbische Bohnensuppe mit Paprika und Mettwurst | 3,00 € | 4,70 € |
| Spargelcremesuppe <i>Veggie</i> | 3,10 € | 4,80 € |
| Käse-Lauch-Süppchen mit Hackfleisch (halb und halb) | 3,10 € | 4,80 € |
| Süßkartoffelsuppe mit frischem Basilikum <i>Veggie</i> | 3,10 € | 4,80 € |
| Zucchini-cremesuppe mit Birne und Gorgonzola <i>Veggie</i> | 3,30 € | 5,40 € |
| Büsumer Krabbensüppchen mit Riesling verfeinert | 3,90 € | 6,30 € |



Eintöpfe *Lieferbar ab 20 Personen*

| | |
|--|--------|
| Curry-Linseneintopf mit Backpflaumen <i>Vegan</i> | 4,50 € |
| Linseneintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln | 4,00 € |
| Erbseneintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln | 4,00 € |
| Klassische Kartoffelsuppe mit Bockwursttaler | 4,20 € |
| Russischer Borschtsch mit Rindfleisch und Smetana | 4,50 € |
| Deftiger Thekentopf mit Rindfleisch, Mais, Bohnen, Champignons, Silberzwiebeln und Paprika | 5,00 € |

Salate

| | <u>je kg</u> |
|---|--------------|
| Orientalischer Bulgur-Gemüse-Salat mit Tomate, Basilikum und geriebenem Grana Padano <i>Veggie</i> | 11,75 € |
| Superfoodsalat, grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senf dressing <i>Veggie</i> | 16,95 € |
| Quinoasalat mit Rucola, Paprika, Mais und Avocado, aromatisiert mit Kreuzkümmel, Limette und Honig <i>Veggie</i> | 16,95 € |
| Melonensalat, grüne Salate mit Honig- und Wassermelone, Ziegenkäse und Apfel-Rosmarindressing <i>Veggie</i> | 16,95 € |
| Hirtensalat von frischer Paprika, Tomate, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven <i>Veggie</i> | 13,50 € |
| Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade | 15,90 € |
| Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikum dressing <i>Vegan</i> | 12,60 € |
| Farfallesalat Pesto Rosso mit Rucola, Kirschtomaten, Mozzarellabambinis und frischem Paprika <i>Veggie</i> | 14,35 € |
| Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhren <i>Veggie</i> | 10,95 € |
| Wakame-Algensalat mit Sesam <i>Vegan</i> | 19,50 € |
| Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat <i>Vegan</i> | 9,15 € |
| Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonaisedressing <i>Veggie</i> | 9,15 € |
| Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise <i>Veggie</i> | 9,15 € |
| Schwäbischer Kartoffelsalat von frisch gekochten Kartoffeln mit Zwiebeln in einem Essig-Öl Dressing <i>Veggie</i> | 10,50 € |
| Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise | 13,50 € |
| Thai-Curry Reissalat <i>Vegan</i> | 9,15 € |
| Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing <i>Veggie</i> | 9,15 € |
| Pikanter Weißkrautsalat <i>Vegan</i> | 8,50 € |
| Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurd dressing <i>Veggie</i> | 11,75 € |
| Capresesalat – Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocrema <i>Veggie</i> | 13,50 € |
| Salat von grünem und weißem Spargel mit Rucola, frischen Erdbeeren in Apfel-Honig-Rosmarindressing | Tagespreis |





warme Speisen

Warme Gerichte Lieferbar ab 10 Personen
frisch für Sie zubereitet

warme Gerichte vom Rind und Kalb

| | <u>Portion</u> |
|--|----------------|
| zarter Tafelspitz an einer herzhaften Meerrettichrahmsauce | 9,90 € |
| original westfälischer Pfefferpotthast von drei Sorten Pfeffer mit Semmelbrösel gebunden | 8,50 € |
| Münsterländer Zwiebelfleisch von der Semerrolle aromatisiert mit Senf und Weißweinessig | 8,50 € |
| ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce | 9,50 € |
| Rheinischer Sauerbraten an einer süßsauen Sauce von Printen, Rübenkraut und Rosinen | 9,90 € |
| Zartes Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne | 13,50 € |
| Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion | 12,50 € |
| Klassischer Rindergulasch verfeinert mit Rotwein und Kümmel | 8,80 € |
| Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel | 10,50 € |

warme Gerichte vom Schwein

| | |
|--|--------|
| Pusztabraten gefüllt mit frischem Paprika, Zwiebeln und geriebenem Gouda an feiner Bratensauce | 7,40 € |
| Dortmunder Grillschinken gepökelt in der Honig-Knoblauch-Knusperschwarte | 6,50 € |
| Himmel & Ääd – gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln | 8,00 € |
| ofenfrischer Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce | 6,90 € |
| Ungarisches Schweinegulasch mit frischem Paprika gewürzt mit Knoblauch, Majoran und Kümmel | 7,20 € |
| Szegediner Gulasch mit Weinsauerkraut, verfeinert mit Rotwein und Schmand | 7,40 € |
| Gefüllte Roulade vom Schweinenacken gefüllt mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons | 8,50 € |
| Die echte Pottbratwurst mit pikant-fruchtiger Currysauce | 2,60 € |
| Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Zwiebeln | 8,20 € |
| Medaillons vom Schweinefilet an Pariser Cognac-Pfefferrahmsauce oder frischen Waldpilzen in Rahm | 8,50 € |
| Zarte Spare Ribs in Smokey-Honey-Barbecue Marinade | 8,80 € |

warme Hackfleischgerichte (halb und halb)

| | |
|--|--------|
| pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen aromatisiert mit frisch gebrühtem Kaffee | 4,50 € |
| gefüllte Paprikaschote mit fruchtig-pikanter Tomatensauce | 5,00 € |
| Lasagne mit Hackfleischbolognese, Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda | 5,80 € |
| Geschmorte Wirsingroulade mit herzhafter Specksauce | 5,80 € |
| Moussaka geschichtet mit Hackfleisch, Kartoffel und Aubergine, Sauce Béchamel und geriebenem Gouda | 7,50 € |
| Königsberger Klopse an hausgemachter Kapernsauce | 5,80 € |
| Spaghetti mit Hackfleischsauce a la Bolognese | 5,50 € |





warme Speisen

warme Gerichte vom Geflügel

| | |
|---|--------|
| Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an Käse- oder Tomatensauce | 8,80 € |
| zartes Geschnetztes von der Pute in würziger Gorgonzola-Weißweinsauce | 7,90 € |
| geschmorter Putenbraten in Honig-Chili-Ingwermarinade an gehaltvoller Geflügelsauce | 7,90 € |
| geschnetztes African Chicken gegart in Orangen-Kokosmilch mit frischem Paprika und Chili | 7,90 € |
| Hähnchenschenkel Coq au vin in Rotwein geschmort mit Schalotten, frischen Champignons und Speck | 8,50 € |
| Hähnchenbrustgeschnetztes in einer Rahmsauce von frischen Champignons | 7,90 € |
| Hähnchenbrustgeschnetztes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm | 7,90 € |

warme Gerichte vom Wild, Wildgeflügel und Lamm

| | |
|--|---------|
| geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce | 8,50 € |
| zarter Wildgulasch mit Pfifferlingen und Speck, aromatisiert mit Rotwein, Thymian, Majoran und Lorbeer | 10,50 € |
| ausgelöste Lammkeule herzhaft geschmort mit frischem Rosmarin an Knoblauch-Thymiansauce | 10,50 € |
| zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce Tagespreis | |
| feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce Tagespreis | |

warme Gerichte von Fisch und Miesmuscheln

| | |
|---|---------|
| frischer Heilbutt gebraten mit Rosmarin im Speckmantel an leichter Weißweinsauce | 11,50 € |
| meliertes Zanderfilet gebraten an feiner Dijon-Senf-Sauce | 10,50 € |
| gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce | 10,50 € |
| zartes Pangasiusfilet an einer Honig-Senf-Dillsauce | 6,95 € |
| frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in säurebetontem Weißweinsud <i>Saison</i> | 12,50 € |
| frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in feurig-pikantem Rotweinsud <i>Saison</i> | 12,50 € |

warme Vegetarische Gerichte

| | |
|---|--------|
| Blätterteigquiche mit Blattspinat, Feta und Creme fraiche, aromatisiert mit Knoblauch und Muskatnuß | 9,50 € |
| Süßkartoffel Frittata mit Salbei und geriebenem Grana Padano | 8,90 € |
| Auberginen-Reispfanne mit Kichererbsen, frischer Minze und Feta, aromatisiert mit Harissa und Zitrone | 8,90 € |
| Tagliatelle alla Putanesca mit pikanter Tomatensauce, Kapern, Oliven und gebratenem Tofu | 8,50 € |
| Rucola-Semmelknödel mit Waldpilzragout | 8,50 € |
| Auberginen mit Bulgur-Haselnuss-Tomatenfüllung, aromatisiert mit Kreuzkümmel, überbacken mit Gouda | 8,50 € |
| Penne mit frischen Champignons, Blattspinat und Feta in Sahnesauce | 8,50 € |
| Cannelloni mit Zucchini-Ricottafüllung an fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella | 8,90 € |

warme Vegane Gerichte

| | |
|---|---------|
| Woknudeln mit Pflaumensauce, Ingwer, Zuckerschoten, geröstetem Tofu und Cashewkernen | 9,50 € |
| Süßkartoffel-Paprikagemüse mit Rosinen, geröstetem Sesam, dazu Couscous | 8,90 € |
| Kichererbsen Masala mit Hokaidokürbis, Tomate und Mangochutney, dazu Basmatireis | 8,90 € |
| Blattspinat-Kartoffelaufbau unter der Cashew-Dijonsenfkruste | 9,50 € |
| Gelbes Blumenkohl-Kartoffelcurry mit frischer Paprika und Zuckerschoten | 8,50 € |
| Süßkartoffel-Wokpfanne mit Austernpilzen, frischem Ingwer, Porree und Sweet-Chili-Sauce | 9,50 € |
| Vegane Gnocchi mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Champignons in Sojarahm | 9,50 € |
| Polenta Griesschnitten mit frischen Champignons, getrockneten Tomaten und gerösteten Walnußkernen | 10,50 € |
| veganer Nussbraten aus Basmatireis, Walnüssen und Cashewkernen mit einer Röstgemüsesauce | |
| Kräuterdrillingen und Apfelrotkraut | 11,50 € |

Vegane Spaghetti mit:

- Petersilien-Cashewpesto 8,50 €
- Zucchini-Kichererbsen-Arrabiata mit Chili 8,90 €
- Brokkoligemüse, Cherrytomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen in Sojarahm 8,90 €





Beilagen

Sättigungsbeilagen

| | <u>Portion</u> |
|--|----------------|
| Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano <i>Veggie</i> | 2,60 € |
| Geröstete Süßkartoffeltaler mit Rosmarin <i>Veggie</i> | 2,60 € |
| In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian <i>Veggie</i> | 2,60 € |
| Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten | 2,35 € |
| Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Bayerische Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Dicke Backkartoffeln mit hausgemachtem Dill-Sauerrahm <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Kleine gebackene Herzoginkartoffeln <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Würzige Potato Wedges <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| In Butter geschwenkte Salzkartoffeln <i>Veggie</i> | 2,20 € |
| Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise <i>Veggie</i> | 2,20 € |

Gemüsebeilagen

| | |
|--|--------|
| Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel | 3,00 € |
| Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian <i>Veggie</i> | 2,60 € |
| Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise <i>Veggie</i> | 2,60 € |
| Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| Kohlrabistreifen in frischem Rahm <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie | 2,35 € |
| Cremiges Wirsinggemüse mit leichter Muskatnote <i>Veggie</i> | 2,35 € |
| gegrillte Buttermaiskolben <i>Veggie</i> | 2,20 € |

| | | |
|---|---------------|------------|
| Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter | <i>Saison</i> | Tagespreis |
| Frischer grüner Stangenspargel aus Deutschland gebraten mit Sojasauce und Blütenhonig | <i>Saison</i> | Tagespreis |



Desserts Spanferkel Grünkohl



Desserts Lieferbar ab 15 Personen (Preis je Portion)

| | <u>Gläschen</u> | <u>Schüssel</u> |
|--|-----------------|-----------------|
| Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria | 2,80 € | 2,60 € |
| Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse | 2,80 € | 2,60 € |
| fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce | 2,60 € | 2,30 € |
| klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce | 2,70 € | 2,50 € |
| weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree | 2,80 € | 2,60 € |
| Herrncreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum | 2,60 € | 2,40 € |
| Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce | 2,60 € | 2,40 € |
| Crème brûlée – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker | 2,60 € | 2,40 € |
| Griechischer Yoghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen | 2,60 € | 2,40 € |
| Mango-Joghurt-Mousse | 2,60 € | 2,40 € |
| Frischer Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Balsamico | | |
| | Tagespreis | Tagespreis |



Spanferkel im Ganzen Lieferbar ab 15 Personen

Eine Spezialität unseres Hauses wird Ihnen auf einer Bankettplatte mit Holzbrett serviert, dekoriert mit Obst- und Gemüsespießen

dazu können Sie sich zwei Beilagen nach Wunsch aussuchen:

- Weinsauerkraut, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Bauernsalat mit Schafskäse oder Krautsalat
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Kräuterdrillinge oder Landbrot

Außerdem reichen wir Senf und kräftige Bratensauce

12,95 € / Pers

Grünkohlessen Lieferbar ab 15 Personen

Herzhafter Grünkohl verfeinert mit Düsseldorfer Mostert dazu geräucherte westfälische Mettenden und Kasselerbraten sowie rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten und in Butter geschwenkte Salzkartoffeln

9,95 € / Pers



kleine warme Buffets



Klassisches Braten Buffet Lieferbar ab 15 Personen

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce
fruchtiges Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
In Butter geschwenkte Salzkartoffeln
marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

13,90 € / Pers

Kleines Traditionsbuffet Lieferbar ab 20 Personen

Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel
Pusztabraten gefüllt mit frischer Paprika, Zwiebeln und geriebenem Gouda an feiner Bratensauce
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in einer Rahmsauce von frischen Champignons
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
fruchtiges Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

15,80 € / Pers

Buffet Made in the USA Lieferbar ab 20 Personen

Zarte Spare Ribs in Smokey-Honey-Barbecue Marinade
Hausgemachtes Pulled Pork niedertemperaturgegart in Orangen-Cola-Chili-Knoblauch Marinade
Gegrillte Buttermaiskolben
Würzige Potato Wedges
Dicke Backkartoffeln mit hausgemachter Sour Cream
Cole Slaw von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter und verschiedenen BBQ Dippes

15,80 € / Pers

Pasta Buffet No.1 Lieferbar ab 20 Personen

Lasagne mit blanchiertem Blattspinat und Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda *Veggie*
Spaghetti mit hausgemachter Hackfleischsauce a la Bolognese
Tortellini gefüllt mit Hackfleisch in einer Schinken-Sahnesauce
Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

12,50 € / Pers

Pasta Buffet No.2 Lieferbar ab 20 Personen

Tagliatelle alla Salvia in einer Sauce von getrockneten Tomaten und Salbei mit Schafskäse
Penne Pollo Picante mit Hähnchenbruststreifen, frischem Paprika und Pak-Choi in einer Orangen-Chilisauce
Lasagne mit Hackfleischbolognese (halb und halb) und Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda
Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

12,90 € / Pers



kleine warme Buffets



Schnitzelbuffet No.1 Lieferbar ab 20 Personen

Pro Person zwei panierte Schnitzel vom Schweinelachs goldgelb gebraten mit:

- Jägersauce
- Zigeunersauce
- Überbacken mit Hinterkochschinken, Ananas und geriebenem Gouda

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten

marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

12,90 € / Pers

Schnitzelbuffet No.2 Lieferbar ab 20 Personen

Pro Person zwei panierte Schnitzel goldgelb gebraten

Schnitzel Cordon Bleu gefüllt mit Hinterkochschinken und Gouda

Paniertes Schweinelachsschnitzel überbacken mit Tomate, frischen Champignons, Camembert und Sauce Hollandaise

Paniertes Hähnchenbrustschnitzel „Südsee“ mit Früchten in Curry-Vanille-Rahm

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten

marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

14,90 € / Pers

Vegetarisches Buffet Lieferbar ab 20 Personen

Blätterteigquiche mit würzigem Blattspinat, Schafskäse und Creme fraiche

Süßkartoffel-Wok mit Austernpilzen, Lauch und Ingwer in süßer Chilisauce *Vegan*

Pasta Salvia in einer Sauce von getrockneten Tomaten und Salbei mit Schafskäse

Orientalischer Bulgur-Gemüse-Salat mit Tomate, Basilikum und geriebenem Grana Padano

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Baguette und Kräuterbutter

12,50 € / Pers

Spargelbuffet Lieferbar ab 20 Personen

Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Frischer grüner Stangenspargel aus Deutschland gebraten mit Sojasauce und Blütenhonig

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce

panierte Schnitzel vom Schweinelachs goldgelb gebraten

zarte Medaillons vom Schweinefilet

Schinkenplatte (kalt) von Hinterkochschinken, luftgetrocknetem Bauernschinken und Lachsschinken

Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt

Salat von grünem und weißem Spargel mit Rucola, frischen Erdbeeren in Apfel-Honig-Rosmarindressing

Tagespreis

Saison





kalte Buffets

Die kleine kalte Platte Lieferbar ab 10 Personen

Bestens geeignet für ganz kleine Feiern
oder zur Ergänzung eines warmen Essens

Geräucherter Premium Edellachs
Tranchen vom Schweinefilet mit Farmersalat auf rustikalem Brot
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Baguette, Butter und Kräuterbutter
Ein Salat nach Wahl (Seite 11)
Preis für 10 Personen
Preis für 11 Personen
Preis für 12 Personen
Preis für 13 Personen
Preis für 14 Personen
Preis für 15 Personen

145,00 €
157,00 €
168,00 €
179,00 €
190,00 €
202,00 €

Standard-Bufferet Lieferbar ab 15 Personen

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen
Baguette, Butter und Kräuterbutter
Ein Salat nach Wahl (Seite 11)
Ein Dessert nach Wahl (Seite 15)

Preis pro Person
Preis pro Person ohne Dessert

14,90 €
12,60 €

Rustikales Buffet „Westfalen“ Lieferbar ab 20 Personen

Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig
Schweinebraten in der Senf-Thymian Kruste
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Mettenden aus dem Buchenholzrauch
Pumpnickeltaler mit Frischkäsecreme und Streifen vom westfälischem Knochenschinken
Verschiedene Brotsorten mit Griebenschmalz und Butter
Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person
Preis pro Person ohne Dessert

14,90 €
12,60 €





kalte Buffets

Mediterranes Buffet Lieferbar ab 20 Personen

Premium Räucherlachs
Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin
Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano
Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen
Sonnengereifte Honigmelone mit Prosciutto di Parma
Bruschetta auf klassischem Crosti mit frischer Tomate, Basilikum und Zwiebeln
Auswahl an verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse
Capresalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme
Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuterbutter
Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbiscuit und Tia Maria

Preis pro Person 22,50 €
Preis pro Person ohne Dessert 19,90 €

Gourmetbuffet Lieferbar ab 20 Personen

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne
Tranchen von der Flugentenbrust rosa gebraten mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen
Grissinistangen ummantelt mit Prosciutto di Parma
Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel
Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen
Frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel
Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter
Melonensalat grüne Salate mit Honig- und Wassermelone, Ziegenkäse und Apfel-Rosmarindressing
Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise
Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker
klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person 25,90 €
Preis pro Person ohne Dessert 23,30 €





kalt / warme Buffets

Vegetarisches oder Veganes Upgrade bei allen folgenden warm/kalten Buffets möglich!

Haben Sie Vegetarier oder Veganer zu Gast, ist das für uns gar kein Problem.
Sie können gerne eine Fleischkomponente gegen ein vegetarisches oder veganes Gericht (Seite 13) tauschen oder gegen einen Aufpreis von 3,00 € pro Person als weitere Option dazu buchen:

Buffet "Youngstar" Lieferbar ab 15 Personen
Unser Buffet « Youngstar » ist speziell für eine junge Zielgruppe konzipiert

Kalter Buffeteil:

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinerücken
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen aromatisiert mit frisch gebrühtem Kaffee
Penne Pollo Picante mit Hähnchenbruststreifen, frischem Paprika und Pak-Choi in einer Orangen-Chilisauce

Salate:

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat

Dessert:

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person
ab 80 Personen

16,50 €
15,60 €



kalt / warme Buffets

Klassikbuffet Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
 Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen
 Käsesticks von Gouda und Brie mit Traube und Mixed Pickles
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm
 Panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit frischen Champignons in Rahm
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven
 Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise

Desserts:

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen
 klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person
 ab 80 Personen

22,50 €
 21,80 €





kalt / warme Buffets

Grand Buffet Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiulachs und der Bachforelle
Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
Mini-Kalbsschnitzel auf Tessiner Kartoffelsalat
Sonnengereifte Honigmelone mit Jamon Serrano
Kleine Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit Waldorffsalat
Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel
Arrangement internationaler Käsespezialitäten
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce
Medaillons vom Schweinefilet an Pariser Cognac-Pfefferrahmsauce oder frischen Waldpilzen in Rahm
Putenroulade gefüllt mit frischer Tomate, Blattspinat und Pinienkernen an fruchtiger Tomatensauce
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel
Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing
Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade

Desserts:

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse
Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

Preis pro Person
ab 80 Personen

24,30 €
23,30 €





kalt / warme Buffets

exklusives Gourmetbuffet Lieferbar ab 40 Personen
Das kulinarische Highlight unseres Hauses - Ein Buffet der Spitzenklasse

Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- Nordseekrabencocktail im Sektglas

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano

Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne

Tranchen von der Flugentenbrust rosa gebraten mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen

Sonnengereifte Honigmelone mit Jamon Serrano

Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen

Frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

frischer Heilbutt gebraten mit Rosmarin im Speckmantel an leichter Weißweinsauce

Zartes Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne

Tranchen vom Iberico Schweinefilet an einer Dijon-Senfsauce

Coq au vin in Rotwein geschmort mit Schalotten, frischen Champignons und Speck

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade

Desserts:

Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker

weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree

Frisches Obstbouquet

Preis pro Person
ab 80 Personen

39,90 €
36,90 €





kalt / warme Buffets

Buffet „Aus Tradition“ Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiurlachs und der Bachforelle
Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
Hähnchenbrustfilet in einer feinen Käse-Lauchrahmsauce
Medaillons vom Schweinefilet in einer Cognac-Pfefferrahmsauce
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano
Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
Kohlrabistreifen in frischem Rahm

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing
Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise
Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Desserts:

Mango-Joghurt-Mousse
klassische Mousse au chocolat
Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce

Preis pro Person
ab 80 Personen

23,40 €
22,40 €





kalt / warme Buffets

Buffet „Lifestyle“ *Lieferbar ab 30 Personen*

Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Kleine panierte Schnitzelchen vom Kalb

Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel

Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Weißweinsauce mit Dill

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Feine Bandnudeln mit blanchiertem Blattspinat in Rahm

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian

Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse

Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker

Preis pro Person
ab 80 Personen

32,50 €
29,90 €





Themenbuffets

Heimatbuffet Lieferbar ab 30 Personen

Unser Heimatbuffet besteht aus einem festen rheinisch-westfälischem kalten Buffeteil und einem wählbaren warmen Buffeteil aus einem unserer regionalen Standorte

Kalter Buffeteil:

Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten
Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig
Schweinebraten in der Senf-Thymian Kruste
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel
Mettenden aus dem Buchenholzrauch
Pumpnickeltaler mit Frischkäsecreme und Streifen vom westfälischem Knochenschinken
Verschiedene rustikale Brotsorten mit Griebenschmalz und Butter

Salat:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
würzige Gurkenhappen

Heimatbuffet „Ruhrgebiet“

Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:

warmer Buffeteil:

Pfefferpotthast nach Originalrezept von drei Sorten Pfeffer mit Semmelbrösel gebunden
Grillschinken gepökelt in der Honig-Knoblauch-Knusperschwarte
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote

Dessert:

Westfälische Götterspeise mit Pumpnickel, Vanillecreme, Kirschen und Schokoraspel

Preis pro Person
ab 80 Personen

19,90 €
18,90 €

Heimatbuffet „Rheinland“

Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:

warmer Buffeteil:

Rheinischer Sauerbraten an einer süßsaurigen Sauce von Printen, Rübekraut und Rosinen
Himmel & Ääd – gebratene Blut- und Leberwurst auf Apfel-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person
ab 50 Personen

20,90 €
19,90 €





Themenbuffets

Heimatbuffet „Münsterland“

Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:

warmer Buffeteil:

Zwiebelfleisch von der Semerrolle aromatisiert mit Senf und Weißweinessig
Münsterländer Grillschinken mit Pumpnickelkruste
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt

Dessert:

Stippmilch mit frischen Früchten

Preis pro Person
ab 50 Personen

19,90 €
18,90 €

Bayerisches Schmankerlbuffet Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit angeschwitzten Zwiebeln, Gurke und Petersilie
Mettenden aus dem Buchenrauch
Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig
Angemachter Radi
Rustikale Brotauswahl mit Kräuterquark und Griebenschmalz
Obazda – bayerische Käsespezialität
Laugenbrezeln

Warmer Buffeteil:

Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce
Bayerischer Leberkäs mit süßem Senf
Original Nürnberger Rostbratwürstchen
Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote
Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert

Salate:

Schwäbischer Kartoffelsalat von frisch gekochten Kartoffeln mit Zwiebeln in einem Essig-Öl Dressing
Münchener Wurstsalat mit Zwiebel, Gurke und Käse in klarem Dressing
Pikanter Weißkrautsalat

Dessert:

Bayerische Vanillecreme mit Waldbeeren

Preis pro Person
ab 80 Personen

19,90 €
18,90 €





Themenbuffets

Italienisches Buffet „Piccolino“ Lieferbar ab 15 Personen

Kalter Buffeteil:

Buchenholzgeräucherter Premiumlachs
Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Prosciutto di Parma
Bruschetta von Tomate, frischem Basilikum, Knoblauch, Zwiebel und Olivenöl auf Crostini
Mailänder Salami luftgetrocknet und dünn aufgeschnitten
Cipolline Borettane all Aceto Balsamico (eingelegte Zwiebeln in Balsamico)
Mix von grünen und schwarzen Oliven
Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Piccata di Pollo – dünn geklopftes Hähnchenbrustfilet aromatisiert mit Thymian und Limette in der Parmesan-Ei.Hülle
Pasta Patate – Spaghettigericht mit Kartoffeln und Tomate, Sellerie, Lorbeer und geriebenem Grana Padano

Salate:

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
Capresesalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeersauce

| | |
|------------------|---------|
| Preis pro Person | 23,90 € |
| ab 40 Personen | 21,90 € |
| ab 80 Personen | 19,90 € |

Italienisches Buffet „La dolce vita“ Lieferbar ab 40 Personen

besteht aus dem italienischem Buffet „Piccolino“ sowie:

Zusätzlich kalter Buffeteil:

Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin
Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano
Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen
Arrangement von Italienischen Käsespezialitäten

Zusätzlich Warmer Buffeteil:

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian
Zusätzlicher Salat:

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

Zusätzliches Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbiscuit und Tia Maria

| | |
|------------------|---------|
| Preis pro Person | 25,90 € |
| ab 60 Personen | 24,90 € |
| ab 100 Personen | 23,90 € |



Themenbuffets

Spanisches Buffet „Viva Espana“ *Lieferbar ab 20 Personen*

Kalter Buffeteil:

Jamon Serrano mit Honigmelone
 Marinierte Zwiebelchen mit Sherry
 Weisse Riesenbohnen mit Kreuzkümmel und ChilisaUCE
 Gemischte marinierte spanische Oliven
 Boquerones al lavinagreta: eingelegte Sardellen
 Escavilada: Auberginen und Paprika geröstet, serviert mit Chili und Olivenöl
 Gambas al ajillo: Garnelen gebraten mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl
 Pulpo a la gallega: Oktopussalat nach galizischer Art
 Cous-Coussalat mit Kichererbsen und Gemüsewürfeln
 Romanasalat mit Kirschtomaten und Avocado
 Weissbrot und hausgemachte Aioli
 Manchegokäse mit frischen Feigen

Warmer Buffeteil:

Albondigas: Fleischbällchen in Knoblauch-Tomatensauce
 Tortilla gallega mit Paprika
 Champignones al ajillo: Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian
 Paella Valenciana mit Gambas, Muscheln, Tintenfisch, Huhn, Gemüse und Safran

Dessert:

Crema Catalana

Preis pro Person
 ab 60 Personen
 ab 100 Personen

23,90 €
 22,90 €
 20,90 €





Themenbuffets

Buffet "Fluch der Karibik" Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Garnelen im Kokosmantel mit Chilidip
Würzige Fleischbällchen mit Mangochutney
Spicy Chicken Wings
Chicken Pineapple Sticks
Pieminto asados (eingelegte Paprika)
Weißbrot und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil:

Red Snapperfilet an Kokos-Ingwer-Sauce
Karibische Hähnchenpfanne mit frischem Paprika, Kochbanane, Limette und Chili
Jamaican Jerk Pork
Süßkartoffelgratin mit Salbei
Basmatireis mit Zitronengras
Gegrillte Buttermaiskolben

Salate:

Kreolischer Spinatsalat mit Schalotten und gerösteten Cashewkernen
Feuriger Mangosalat mit Tomate, Knoblauch, Chili, Ingwer und Limette

Desserts:

Vanillecreme mit Schokoraspel und Jamaika Rum
Mango-Joghurt-Mousse
Frisches Obstbouquet

| | |
|------------------|---------|
| Preis pro Person | 23,50 € |
| ab 60 Personen | 22,50 € |
| ab 100 Personen | 21,50 € |





Themenbuffets

Türkisches Buffet Lieferbar ab 30 Personen

Kalter Buffeteil:

Sarma – gefüllte Weinblätter
Çiğ Köfte – kräftig gewürzte Bulgur Klößchen
yeşil ve siyah zeytin – grüne und schwarze Oliven
Pide – Fladenbrot
Cacık - Tzaziki
Acılı Ezme – scharfe Tomatenpaste

Warmer Buffeteil:

biber dolması – mit Rinderhackfleisch gefüllte Paprikaschote mit feuriger Tomatensauce
tatlı tavuk sote – Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Datteln und Aprikosen
Mantı – türkische Tortellini mit Knoblauch-Yoghurt
yeşil biber – gebratene grüne Pepperoni
karışık sebze tava – gemischte Gemüsepfanne
Şehriyeli Pilav – türkischer Reis mit Nudeln

Salate:

Kısır – Bulgursalat mit Tomate, Petersilie und Minze
karışık salata – gemischter Salat mit Joghurtdressing und Essig/Öl

Desserts:

Baklava – Blätterteiggebäck mit gehackten Nüssen und Sirup
İrmik tatlısı - Grießdessert

| | |
|------------------|---------|
| Preis pro Person | 15,90 € |
| ab 100 Personen | 14,90 € |
| ab 200 Personen | 13,90 € |





BARBECUE BUFFETS

BBQ No.1 Lieferbar ab 20 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart
Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika
Hähnchenbrustfilets „Indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade
Würzig marinierte Nackensteaks
Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
Backkartoffeln mit Kräuterquark
Baguette Kräuterbutter
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senf gurke in leichter Mayonnaise
Pikanter Weißkrautsalat

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen

Preis pro Person

ab 50 Personen

ab 90 Personen

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 36 & 39



18,50 €*
17,60 €*
16,70 €*
16,70 €*

BBQ No.2 Lieferbar ab 30 Personen

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs auf Wokgemüse in der Folie gegart
Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwer marinade
Hähnchenbrustfilet in einer Chili-Karamell-Marinade
Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
Traditionelle Rostbratwurst

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne
Buttermaiskolben
Backkartoffeln mit Kräuterquark
Baguette Kräuterbutter
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senf gurke in leichter Mayonnaise
Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven
Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing

Dessert:

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person

ab 50 Personen

ab 90 Personen

* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 36 & 39



22,50 €*
21,50 €*
20,50 €*



Barbecue Buffets

BBQ No.3 *Lieferbar ab 30 Personen*

Appetizer:

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs mit Ananas und geriebener Kokosnuss in der Folie gegart

Würzige Rib-Eye Steaks mit Ancho-Kruste

Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade

Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert

Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade

Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne

Buttermaiskolben

Backkartoffeln mit Kräuterquark

Baguette Kräuterbutter

Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing

Capresalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicoreme

Desserts:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person

ab 50 Personen

ab 90 Personen

* **zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 36 & 39**

Veggie & Vegan

Möchten Sie ihr Buffet um
eine Veggie oder Vegane
Komponente ergänzen, finden
Sie diese auf Seite 36!

24,50 €*

23,30 €*

22,00 €*



GRILLSTATION

Veggie & Vegan

Haben Sie Vegetarier oder Veganer zu Gast, ist das für uns gar kein Problem.

Sie können gerne eine Fleischkomponente (außer Bratwurst und Bauchfleisch) gegen eine der folgenden fleischlosen Komponenten tauschen oder gegen einen Aufpreis von 3,00 € pro Person als weitere Option dazu buchen:

vegane Grillspezialitäten:

- Scharfe vegane Wurstspieße mit Paprika und Zwiebel
- Kartoffel-Mandel-Frikadellen
- Grilltomate gefüllt mit Semmelbrösel, Olive, Basilikum und Knoblauch
- Teriyaki-Tofu mit Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in der Folie gegart

vegetarische Grillspezialitäten

- Champignonköpfe gefüllt mit Ziegenkäse aromatisiert mit Thymian und Rosmarin
- Zucchini-Feta-Spieße mit Cherrytomaten
- Quesadilla mit mediterranem Grillgemüse
- Zucchini Sandwich mit Gruyerekäse

UNSERE GRILLSTATION



Unsere Grillstation bauen wir bei jedem Wetter und an jedem Ort auf. Je nach Gästeanzahl hat unsere Station eine Größe von 3x3m (bis ca. 80 Gäste) oder 3x6m (ab 80 bis 150 Gäste). Für Größere Veranstaltungen halten wir auch noch 4x8m und 4x10m Stationen bereit.

Unsere Grillstationen enthalten immer:

- Einen Grillpavillon zur Überdachung des/der Grills & des Buffets
- Buffettische mit Tischdecken
- Einen oder mehrere Profigrills inkl. Holzkohle
- Eine Riesenpfanne inklusive Gasbrenner
- Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes

Für die Grillstation inklusive Auf- und Abbau berechnen wir pro Veranstaltung eine Pauschale in Höhe von 75,00 €



Getränke

Biere (Hausmarken)

| | | |
|-----------------------------|------------|------------|
| Warsteiner Pils | 30 / 50l | 3,70 €/l |
| Frankenheim Alt | 30 / 50l | 3,70 €/l |
| Früh Kölsch | 30 / 50l | 4,20 €/l |
| Brinkhoffs No1 | 24 x 0,33l | 1,50 €/Fl |
| Warsteiner Pils | 24 x 0,33l | 1,50 €/Fl |
| Warsteiner alkoholfrei | 24 x 0,33l | 1,20 €/Fl. |
| Erdinger Hefeweizen | 20 x 0,5l | 1,70 €/Fl. |
| Erdinger Weizen alkoholfrei | 20 x 0,5l | 1,70 €/Fl. |

weitere Biere

| | | |
|-----------------|---------------|----------|
| Krombacher | 30 / 50l | 3,90 €/l |
| Veltins | 30 / 50l | 3,90 €/l |
| Brinkhoffs No.1 | 30 / 50l | 3,90 €/l |
| Bitburger | 30 / 50l | 3,90 €/l |
| Füchschen Alt | 10 / 30 / 50l | 4,80 €/l |

alkoholfreie Getränke

| | | |
|-----------------------------------|------------|------------|
| Externsteiner Mineralwasser | 12 x 1l | 1,70 €/l |
| Apollinaris Classic | 10 x 1l | 2,00 €/l |
| Apollinaris Medium | 10 x 1l | 2,00 €/l |
| Selters Gourmet Mineralwasser | 12 x 0,75l | 2,50 €/Fl. |
| Apollinaris Selection classic | 24 x 0,25l | 1,00 €/Fl |
| Vio Still | 24 x 0,25l | 1,00 €/Fl |
| Coca-Cola / Zero | 12 x 1l | 2,30 €/l |
| Coca-Cola / Zero | 24 x 0,33l | 1,50 €/Fl |
| Coca-Cola / Zero | 24 x 0,2l | 1,10 €/Fl |
| Fanta / Sprite | 12 x 1l | 2,30 €/l |
| Fanta / Sprite | 24 x 0,33l | 1,50 €/Fl |
| Fanta / Sprite | 24 x 0,2l | 1,10 €/Fl |
| Mervita Orangen- / Apfelsaft | 6 x 1l | 2,60 €/l |
| Granini Orangen- / Apfelsaft | 24 x 0,2l | 1,50 €/Fl |
| Bitter Lemon / Tonic Water | 6 x 1l | 2,60 €/l |
| Bionade Litschi | 12 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Bionade Hollunder | 12 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Bionade Ingwer Orange | 12 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Fritz-kola Kaffee Karamell | 24 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle | 24 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Fritz Mate | 24 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Fritz-limo Honigmelone | 24 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Krombachers Fassbrause Zitrone | 24 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Krombachers Fassbrause Holunder | 24 x 0,33l | 1,60 €/Fl |
| Red Bull | 24 x 0,25l | 2,00 €/Ds |

Kommissionsware – Rücknahme von ungeöffneten Fässern und vollständigen Gebinden..





Getränke

Schaumweine

| | | |
|------------------------------------|-------|-------------|
| Sekt Hausmarke | 0,75l | 7,50 €/Fl. |
| Sekt Mumm dry | 0,75l | 8,50 €/Fl. |
| Fürst von Metternich Riesling Sekt | 0,75l | 10,00 €/Fl. |
| Prosecco Scavi & Ray | 0,75l | 10,00 €/Fl. |
| Champagne Moët & Chandon | 0,75l | 59,00 €/Fl. |

Weißweine

| | | |
|--|-------|-------------|
| Chardonnay Don Tomas Bodegas Salentein, San Juan Argentina | 0,75l | 7,50 €/Fl. |
| Grüner Veltliner leicht & Fruchtig Weingut Buchmeyer, Österreich | 0,75l | 9,50 €/Fl. |
| Grauburgunder trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz | 0,75l | 12,50 €/Fl. |
| Riesling „Für Feen und Elfen“ Weingut Nick Köwerich, Mosel - mild | 0,75l | 16,50 €/Fl. |

Rotweine

| | | |
|---|-------|--------------|
| La Nuestro Tempranillo Tinto Joven Bodegas, Alconde Navarra, Espania | 0,75l | 7,50 €/Fl. |
| Dornfelder Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz | 0,75l | 11,00 € /Fl. |
| Primitivo di Maduria Torcolato Apulien Puglia Fendo Banneria IGT | 0,75l | 15,50 €/Fl. |
| Salentein Malbec Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina | 0,75l | 24,00 €/Fl. |

Roseweine

| | | |
|---|-------|-------------|
| „Rose Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz | 0,75l | 9,50 €/Fl. |
| Portillo Malbec Rose Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina | 0,75l | 14,50 €/Fl. |

Spirituosen

| | | |
|------------------|-------|-------------|
| Smirnoff Wodka | 0,7l | 20,00 €/Fl. |
| Beefeater Gin | 0,7l | 25,00 €/Fl. |
| Hendricks Gin | 0,7l | 48,00 €/Fl. |
| Bacardi Rum | 0,7l | 20,00 €/Fl. |
| Havana Club Rum | 0,7l | 25,00 €/Fl. |
| Brugal Rum XV | 0,7l | 45,00 €/Fl. |
| Kleiner Feigling | 0,02l | 1,00 €/Fl. |
| Baileys | 0,7l | 20,00 €/Fl. |
| Jägermeister | 0,7l | 20,00 €/Fl. |
| Ramazotti | 0,7l | 20,00 €/Fl. |
| Grappa | 0,7l | 20,00 €/Fl. |
| Johnnie Walker | 0,7l | 25,00 €/Fl. |





Equipment

| | |
|---|-------------------|
| Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten | 0,85 € |
| Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten | 1,90 € |
| Festzeltgarnitur komplett | 10,00 € |
| Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten | 19,50 € |
| Stehtisch, 80cm DM | 8,50 € |
| Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten | 11,50 € |
| Buffettisch 220 x 60 cm | 4,00 € |
| Bankett-Tisch rund, 160cm DM | 12,50 € |
| Polsterstuhl | 3,90 € |
| Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten | 8,50 € |
| Tuchserviette inkl. Reinigungskosten | 0,85 € |
| Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten | 29,00 € |
| Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten | 59,00 € |
| Beistelltheke ohne Spüle | 35,00 € |
| Kühlanhänger | 128,00 € |
| Flaschenkühlschrank | 35,00 € |
| Mehrzweckglas „Stange“ | 0,20 € |
| Weinglas „All in One“ | 0,30 € |
| Sektglas | 0,25 € |
| Cocktailglas „Caipirinha“ | 0,45 € |
| Terrassenheizstrahler | 25,00 € |
| Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden) | 18,50 € |
| Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau | 165,00 € |
| Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau | 139,00 € |
| VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau | 550,00 € |
| Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden | Preis auf Anfrage |

Personal

| | | |
|--|---------------------|---------|
| Koch | pro Person / Stunde | 30,00 € |
| Barkeeper | pro Person / Stunde | 28,00 € |
| Grillmeister (grillt bis 30 Pers. alleine) | pro Person / Stunde | 25,00 € |
| Grillhelfer (hilft von 30 bis 100 Pers.) | pro Person / Stunde | 19,00 € |
| Servicekraft | pro Person / Stunde | 22,50 € |
| Zapfer / Buffetkraft | pro Person / Stunde | 22,50 € |
| Aufbauhelfer | pro Person / Stunde | 19,00 € |





Feiern zum Festpreis „All Inclusive“

Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**. Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Individuelle Änderungen in der Zusammenstellung der All Inclusive Pauschalen sind selbstverständlich möglich. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 1,70 € berechnet.

Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen. Fehlt Ihnen ein passender Veranstaltungsort, helfen wir Ihnen gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 250,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

| | Super Spar Pauschale | Spar Pauschale | Basis Pauschale | Klassik Pauschale |
|--|---|---|--|--|
| Buffet aus diesem Prospekt | bis 15,00 €* | bis 18,00 €* | bis 21,00 €* | bis 24,00 €* |
| Getränke | Premium Markenbier (Pils / Alt oder Kölsch) Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils | Premium Markenbier (Pils / Alt oder Kölsch) Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft | Premium Markenbier (Pils / Alt oder Kölsch) Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke Rotwein Hausmarke Weißwein Hausmarke Roséwein Hausmarke | Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch) Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Tomas Chardonnay La Nuestro Tempranillo Thorsten Kriger Rose |
| Spirituosen | Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden | Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden | Smirnoff Wodka Jägermeister kleiner Feigling | Smirnoff Wodka Jägermeister kleiner Feigling Baileys Beefeater Gin |
| warme Getränke | Kaffee, Tee | Kaffee, Tee | Kaffee, Tee | Kaffee, Tee Cappuccino |
| Tischwäsche | Ja, weiß | Ja, weiß | Ja, weiß | Ja, weiß |
| Geschirr & Besteck | Ja | Ja | Ja | Ja |
| Gläser | Ja | Ja | Ja | Ja |
| Servicepersonal | Ja | Ja | Ja | Ja |
| Sonstige Equipment und Dienstleistungen | Theke mit Zapfanlage Papierservietten | Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Papierservietten | Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Papierservietten | Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blumen Papierservietten edel |
| Pauschalpreis Pro Person | 42,00 € | 47,00 € | 54,00 € | 58,00 € |



Feiern zum Festpreis „All Inclusive“



| | BEST SELLER Pauschale | Premium Pauschale | Exklusive Pauschale | Luxus Pauschale |
|---------------------------------------|---|---|--|--|
| Buffet aus diesem Prospekt | bis 27,00 €* | bis 30,00 €* | bis 35,00€* | bis 45,00 €* |
| Getränke** | Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch) Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Th. Krieger Dornfelder Grüner Veltliner Thorsten Kriger Rose | Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch) Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Red Bull Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Primitivo Grauburgunder Thorsten Krieger Rose | Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch) Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Red Bull Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Cremant Primitivo Riesling Feen & Elfen Salentein Malbec Rose | Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch) Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Red Bull Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Moet & Chandon Salentein Malbec Riesling Feen & Elfen Salentein Malbec Rose |
| Spirituosen | Smirnoff Wodka Ramazotti Bacardi Rum Tequila Baileys Beefeater Gin Grappa | Smirnoff Wodka Ramazotti Bacardi Rum Tequila Baileys Beefeater Gin Grappa Remy Martin VSOP | Smirnoff Wodka Ramazotti Havana Club Rum Tequila Baileys Hendricks Gin Grappa Remy Martin VSOP Johnnie Walker | Smirnoff Wodka Ramazotti Brugal Rum XV Tequila Baileys Hendricks Gin Grappa Remy Martin VSOP Johnnie Walker 3 Wunschcocktails |
| warme Getränke | Kaffee, Tee Cappuccino | Kaffee, Tee Cappuccino, Espresso | Kaffee, Tee Cappuccino, Espresso | Kaffee, Tee Cappuccino, Espresso |
| Tischwäsche | Ja, weiß | Ja, weiß | Ja, weiß | Ja, weiß |
| Geschirr & Besteck | Ja | Ja, | Ja | Ja |
| Gläser | Ja | Ja | Ja | Ja |
| Servicepersonal | Ja | Ja | Ja | Ja |
| Sonstige Dienstleistungen | Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Papierservietten edel | Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tuchservietten | Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tischbänder Tuchservietten | Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tischbänder Platzteller Tuchservietten |
| Pauschalpreis Pro Person | 63,00 € | 70,00 € | 90,00 € | 125,00 € |

* Freie Buffetauswahl aus diesem Prospekt bis zur angegebenen Buffetpreisgrenze

** Das Getränkesortiment kann gegen Aufpreis individuell abgeändert werden.

