

Sie lieben die mediterrane Küche, italienisches Essen oder liegt Ihnen die heimische Küche am Herzen? Worauf auch immer Sie Appetit haben, genießen Sie unsere kulinarische Vielfalt oder stellen Sie gerne Ihre eigene Auswahl zusammen.

Mit unserem Catering liefern wir Ihnen das passende Buffet zu jedem Anlass – Individuell und nach Ihrem Geschmack.

Für die Anfahrt, Lieferung und den Aufbau sowie die Abholung der Speisen berechnen wir 15 – 20 € je nach Entfernung und Umfang der Lieferung.

Natürlich können Sie Ihre Bestellung auch gerne bei uns abholen, in diesem Fall wird keine Pauschale berechnet.

## **FINGERFOOD**

### **Fingerfood & Spieße**

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte – 2,75€/Stück

- Hähnchensatéspieß mit Sesam
- Cocktailtomate/Mozzarella Kugel/Pesto
- Schafskäse/Olive/getrocknete Tomate
- Datteln im Speckmantel
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit Salsa Sauce
- Hähnchenstreifen mit einer Joghurt-Tandoori-Sauce
- Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln
- Spinat Quiche

### **Kalte Platten**

Variation vom rohen Schinken, gekochtem Schinken, Schinken mit Cantaloupmelone, Blutwurst, Vitello Tonnato mit einer Thunfischcreme und Kapern, Tomate, Gurke, Butter, Brot und Partybrötchen

55,50€ für 6 Personen

Variation von Räucherlachs und Räucherforelle, Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich oder Schnittlauchcreme, Matjes mit Zwiebeln und Schmand Sauce, Butter, Brot und Partybrötchen

52,50€ für 6 Personen

Variation von verschiedenen Schnittkäsesorten wie Gouda und Edamer, Blauschimmelkäse, Brie, Saint Albray und Chaumes, Schafskäsespieße, Butter, Brot und Partybrötchen

50,50€ für 6 Personen

### **Canapées, Partybrötchen, Ciabatta**

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte

1,90€/Stück

- mit rohem oder gekochtem Schinken und Oliven
- mit Salami und Tomate
- mit Blutwurst und Gurke
- mit Gouda und Traube

2,10€/Stück

- mit Räucherforelle und Sahnemeerrettich
- mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- mit Pfeffermakrele und Kirschtomate
- mit Matjesfilet und roten Zwiebeln

2,50€/Stück

- mit rosa gebratenem Roastbeef und Feige
- mit Saint Albray und Brombeere
- mit Parmaschinken und Melone
- mit geräucherter Truthahnbrust
- mit Frischkäse und Karotte

### **Bruschetta:**

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte – 2,30 €/Stück

- mit Tomate-Mozzarella und Rucola
- mit Schafskäse-Olive

### **Anti Pasti:**

Anti-Pasti Platte mit u.a. Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebel

42,50 € für 6 Personen

### **Salat im Glas serviert**

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte – 2,40€/Glas

- Salatvariation der Saison
- Bunter Pastasalat
- Frischer Obstsalat

### **Dessert im Glas**

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte – 3,90€/Glas

- Pfirsich-Mascarpone-Creme mit Cantuccini und karamellisierten Mandeln  
oder mit Orangen und Schokoflocken
- Heidelbeer-Dessert mit Pistazien-Haselnusskrokant
- Panna Cotta mit Himbeerpüree
- Panna Cotta mit Erdbeeren
- Schokoladen-Sahne mit Mandeln
- Obstsalat mit gerösteten Kokosflocken
- Limetten-Joghurtcreme mit frischer Minze

## CATERING / BUFFET

### Asiatisches Buffet

#### **Vorspeisen**

Zitronengras-Garnelen-Spieße  
Gurken mit Makrelensalat  
Chicoreeblätter mit Grapefruit-Entensalat

\*\*\*

#### **Suppe**

Scharfe Pilzsuppe

\*\*\*

#### **Hauptgang**

Schweinefilet mit einer leichten Currysauce dazu glasierte Aprikosen  
Pangasiusfilet mit asiatischem Gemüse und Kokossauce  
Basmatireis, gebratene Nudeln

\*\*\*

#### **Dessert**

Scharfer Obstsalat aus Mango, Papaya, Ananas, Apfel und Banane  
Exotische Früchte mit Gewürzzucker  
Kokos-Crème-Brûlée

Zum Preis von € 39,50 p.P.

## **Bayrisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Ciabatta mit Obazda und Wiesnrupfer  
Kartoffelsalat mit Speck  
Schinkenspezialitäten und Schweinemett  
Krautsalat  
Radisalat

\*\*\*

### **Hauptgang**

Krustenbraten mit einer Honig-Biersauce  
Leberkäse mit Senf  
Schweinshaxe mit Malzbiersauce  
Semmelknödel mit Champignon à la Crème und Weißwurst  
Sauerkraut, Rotkohl

\*\*\*

### **Dessert**

Bayrisch Creme  
Käsebrett mit Trauben und Brezeln

Zum Preis von € 47,50 p.P.

## **Grillbuffet**

### **Vorspeisen**

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Kartoffelsalat mit Speckstreifen  
Gurkensalat  
Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings  
Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### **Hauptgang**

Lammkoteletts mit Thymian  
Rindersteaks, Putensteaks, Schweinesteaks  
Garnelenspieße  
Wedges, Rosmarinkartoffeln  
Gebratene Paprika und Zucchini  
Aioli, Kräuterbutter, Sauerrahm

\*\*\*

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Exotischer Fruchtsalat  
Käsebrett mit Weintrauben

Zum Preis von € 51,50 p.P.

## Amerikanisches Buffet

### **Vorspeisen**

Amerikanischer Thunfischsalat  
Bacon wrapped Bananas  
Hähnchensalat  
Waldorfsalat  
Avocado-Tomatensalat

\*\*\*

### **Suppe**

Amerikanische Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Speck und Schmand

\*\*\*

### **Hauptgang**

T-Bone Steak und Sparerips mit Barbecue Sauce  
Fleischbällchen in Rotweinsud  
Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm  
Maiskolben, frisches Marktgemüse

\*\*\*

### **Dessert**

Donuts, Muffins, Brownies  
Ananaspudding mit Kokosnuss  
Pancakes

Zum Preis von € 58,50 p.P.

## Mediterranes Buffet

### **Vorspeisen**

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl  
San Daniele Schinken  
Aubergine mit Thymian-Honig  
Rucola mit Parmesanchips  
Orangensalat mit Oliven  
Baguette- und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### **Suppe**

Tomatensuppe mit Crème Fraîche

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Doraden Filet mit Garnelenragout  
Poulardenbrust mit Orangen – Balsamico Sauce  
Spinat mit getrockneten Tomaten und mediterranem Gemüse  
kleine Kartoffeln mit Olivenöl und Knoblauch  
Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto

\*\*\*

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu  
Aprikosen – Ricotta – Creme  
Auswahl von italienischem Käse mit Grissinis

€ 47,50 pro Person

## Französisches Buffet

### **Vorspeisen**

Quiche Lorraine  
Barbarie- Entenbrust an Calvados Äpfel  
Geflügelleber an Himbeervinaigrette  
Marinierte Flusskrebse im Radicchioblatt  
Knackige Blattsalate mit César- und Dijonsendressing

\*\*\*

### **Suppe**

Marseiller Fischsüppchen

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Entrecôte, rosa gebraten an Café de Paris-Sauce  
Saint-Pierre mit Rosmarin gebraten im Zitronen-Knoblauch Sud  
Grüne Bohnen mit Kirschtomaten  
Chicorée mit Schinken und Sauce Béchamel gratiniert  
Pommes Macaire und Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern

\*\*\*

### **Dessert**

Crème Caramel  
Mousse au Chocolat mit karamellisierten Orangen  
Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen

€ 56,50 pro Person

## **4 Jahreszeiten**

### **Vorspeisen**

Graved Lachs mit Dill – Senfsauce  
Schwarzwälder Schinken mit Portweinemelone  
Tomaten-Rucola Salat mit geriebenem Parmesankäse und einer Orangen-Walnuss-  
Vinaigrette  
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
Baguette- und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### **Suppe**

Waldcremesuppe mit Croutons

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Zanderfilet an Gurken- Dillsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise  
frisches Marktgemüse  
Schupfnudeln und Röstitaler

\*\*\*

### **Dessert**

Ingwer – Zwetschgen Mousse  
Orangencreme  
Beerenkompott mit Vanillesauce  
Frisches Obst

€ 47,50 pro Person

## **Tapas Buffet**

### **Vorspeisen**

Feta im Zucchinimantel und Crema Balsamico  
Spieße von Tomate – Mozzarella mit Basilikum  
Röllchen von Parmaschinken mit Olivencreme  
Lachsrollchen mit Schnittlauchdip

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Mediterrane Kartoffeln mit Hähnchenbrust  
Hackbällchen in Tomatenragout  
Putenspieße mit Paprika und Zwiebeln  
Lauchtörtchen mit Kräuterquark

\*\*\*

### **Dessert**

Obstspieße  
Limonencreme  
Tiramisu

€ 33,50 pro Person

## Kölsches Büffet

### **Vorspeisen**

Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen  
Heringsfilet in Sahnesauce  
kleine Frikadellen mit Senf  
Zwiebelmett  
Käsehäppchen mit Weintrauben  
Baguette- und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Brauhausbratwurst mit Apfelkompott  
Sauerbraten mit Rosinensauce  
Wirsinggemüse und Rotkohl  
Kartoffelknödel und Püree

\*\*\*

### **Dessert**

Kölsches Tiramisu  
Apfeltarte  
Grießpudding mit Rosinen

€ 34,50 pro Person

## **Buffet 1001 Nacht**

### **Vorspeisen**

Roter Linsensalat  
Spinat-Schafskäsesalat  
Zucchini-Joghurt-Salat  
Frühlingsrollen mit  
Avocado-Quark-Dip und Basilikum-Tomaten-Dip

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Hähnchen-Pflaumen-Spieß  
Mini Putenspieße in frischen Kräuterölen mariniert  
Lachsfilet auf Safranrahmsauce  
Gewürzreis und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

### **Dessert**

Pfirsich-Mandel-Creme  
Maracuja-Joghurt-Creme  
frisches Obst

€ 35,50 pro Person

## **Italienisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Rucola - Kirschtomatensalat mit Pinienkernen und Parmesankäse  
Glasierte Karotten mit Marsala und gerösteten Kürbiskernen  
Couscous-Salat mit Paprika, Gurkenwürfeln, Tomaten und frischer Minze  
Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und schwarzen Oliven  
Babymozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum  
„Vitello Tonnato“ – Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfisch-Kapernsauce

\*\*\*

### **Suppe**

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Involtini vom Kalb gefüllt mit Parmaschinken  
Doradenfilet an Fenchel-Tomatenragout  
Spinat-Ricotta-Lasagne mit Tomaten-Parmesankruste  
Mediterranes Gemüse  
Basilikumpolenta und Risotto mit Zucchini

\*\*\*

### **Dessert**

Obstsalat mit Maraschino  
Hausgemachtes Tiramisu  
Espresso-creme mit Milchhaube

€ 55,50 pro Person

## **Gourmet-Buffer**

### **Vorspeisen**

Kalbsröllchen gefüllt mit hausgemachtem Tomaten Pesto  
Feigen mit Serranoschinken und Mozzarella überbacken  
Graved Lachs-Spinat-Terrine mit Honig-Senfsauce  
In Knoblauch gebratene Garnelen an Pesto Canapee  
Knackige Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen, Croutons und Parmesanchips

\*\*\*

### **Suppe**

Kartoffel-Trüffelsüppchen mit Frühlingslauch und Milchschaum

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Lachsforellenschleifen auf einem Bett von frischem Spinat und getrockneten Tomaten  
Perlhuhnbrust mit karamellisierten Schalotten  
Frisches Gemüse vom Markt mit verschiedenen Garnituren  
Cremekartoffeln mit Parmesankäse gratiniert  
Wildreis mit Langkornreis gemischt

\*\*\*

### **Dessert**

Crème Charlotte  
Pumpnickel creme  
Mousse au Chocolat  
Käseauswahl mit karamellisierten Walnüssen

€ 55,50 pro Person

## Konfirmation-/Kommunions Buffet

### **Vorspeisen**

Gebratene Garnelen an Pesto Canapee  
Cocktail von Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Knackige Blattsalate mit Pinienkernen, Croutons und Parmesanchips

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Hähnchenbrust mit Brokkoli-Füllung an Rahmsauce  
Schweinefiletmedaillons mit einer Kräuterkruste und Rucola mit Jus  
Frische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Meersalzkartoffeln und Tagliatelle

\*\*\*

### **Dessert**

Limetten-Joghurt-Creme mit Minze  
Panna Cotta mit Himbeerpüree

€ 37,50 pro Person

## **Begardenhof Buffet**

### **Vorspeisen**

Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Hausgemachte Anti Pasti  
Knackige Blattsalate mit gehobelten Parmesan, Croutons

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Krustenbraten mit Bierjus  
Lachsfilet an Gorgonzolasauce  
Mediterranes Gemüse und Speckbohnen  
Kartoffelgratin und Bandnudeln mit Pesto

\*\*\*

### **Dessert**

Mousse au Chocolat mit Himbeeren  
Pfirsich-Mascarpone-Creme mit karamellisierten Mandeln

€ 39,50 pro Person

## Festliche Menüs

### Menü 1

Kartoffel-Frühlingszwiebel-Suppe  
mit sahniger Walnusskrone

\*\*\*

Hirsch-Saltimbocca  
mit Petersilienwurzelgemüse  
und Trüffelspätzle

\*\*\*

Ingwer- Crème-Brûlée

€ 32,50 pro Person

### Menü 2

Avocadocremesuppe  
mit Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit einer Safran-Limetten-Sauce  
und Stangenselleriegemüse  
dazu Kräuter Risotto

\*\*\*

Champagnermousse  
mit marinierten Früchten

€ 31,50 pro Person

### Menü 3

Lachs-Kaviar-Tatar

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Rinderfilet  
mit einer Portwein-Schalotten Sauce  
dazu mediterranes Gemüse  
und Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*

Vanille-Kokoscreme  
mit karamellisierter Ananas

€ 42,50 pro Person

### Menü 4

Latte Macchiato von der Karotte  
mit einem Garnelenspieß

\*\*\*

Lammrücken  
mit Zucchini-Tomatengemüse  
und Oliven-Basilikum-Vinaigrette  
dazu tournierte Kartoffeln

\*\*\*

Aprikosen-Mousse  
mit Vanille-Tequila-Sauce

€ 31,50 pro Person

### **Menü 5**

Räucherforellentatar  
auf Gurken Carpaccio

\*\*\*

Ragout von dreierlei Fischen mit Garnelen  
dazu eine Kräuterreis Timbale

\*\*\*

Weißer Mousse au Chocolat  
mit Mangopüree

€ 28,50 pro Person

### **Menü 6**

Birnen-Sellerie Suppe  
mit Salbei

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Preiselbeersauce und Selleriesalat  
dazu Macaire Kartoffeln

\*\*\*

Eierlikör-Mascarponecreme

€ 28,50 pro Person