

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

Preis auf Anfrage

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

Preis auf Anfrage

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

Preis auf Anfrage

Canapées, Partybrötchen, Ciabatta

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte

2,20€/Stück

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

2,40€/Stück

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

2,90€/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 – 2,50 €/Stück

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

Anti Pasti:

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

Preis auf Anfrage

Salat im Glas serviert

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte – 2,60€/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

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

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

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

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

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 Feigensef, Trauben und Walnüssen

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

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
Lauchörtchen mit Kräuterquark

Dessert

Obstspieße
Limonencreme
Tiramisu

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

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

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
Espressocreame mit Milchhaube

Gourmet-Buffet

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

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

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

Festliche Menüs

Menü 1

Kartoffel-Frühlingszwiebel-Suppe
mit sahniger Walnuskrone

Hirsch-Saltimbocca
mit Petersilienwurzelgemüse
und Trüffelspätzle

Ingwer- Crème-Brûlée

Menü 2

Avocadocremesuppe
mit Räucherlachsstreifen

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

Champagnermousse
mit marinierten Früchten

Menü 3

Lachs-Kaviar-Tatar

Minestrone

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

Vanille-Kokoscreme
mit karamellisierter Ananas

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

Menü 5

Räucherforellentatar
auf Gurken Carpaccio

Ragout von dreierlei Fischen mit Garnelen
dazu eine Kräuterreis Timbale

Weißer Mousse au Chocolat
mit Mangopüree

Menü 6

Birnen-Sellerie Suppe
mit Salbei

Rosa gebratene Entenbrust
mit Preiselbeersauce und Selleriesalat
dazu Macaire Kartoffeln

Eierlikör-Mascarponecreme