

MARKO's CATERING

Konfirmations/ Kommunionbuffet 1

Vorspeisen

Ofenfrische Stangenbrote und Körnerbrote mit luftig aufgeschlagener Meersalzbutter

Gurkenjoghurdip mit Honig und weißem Balsamico verfeinert

Saisonale knackige gemischte Blattsalate z.B. (Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt, Frisée, Romanasalat, Rucola, Radicchio, Chicorée) dazu reichen wir: (Orangen-Balsamico-Dressing, leichte Passionsfrucht-Vinaigrette)

Bunte Rohkost bestehend aus z.B. (Tomatenschnitzel, Gurkensticks, Raspelmöhren, Radischen, Staudensellerie, rote Zwiebeln etc.) dazu reichen wir einen Frischkäse-Mango-Dip

"Caprese" Strauchtomaten und Mozzarella dünn aufgeschnitten mit Fleu de Sel, Olivenöl, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto mariniert

Putello Tonnato Putenbrust hauchdünn geschnitten an Thunfischsoße verfeinert mit Zitrone und Kapern

Warme Spezialitäten

Herzhaftes Hähnchengeschnetzeltes mit sautierten

Champignons und gebraten Paprikastreifen

in leichter Rahmsoße

Saftig gefüllter Schweinebraten im kräftigen Aromensud

Hausgemachte Butterspätzle mit frisch gehackter Petersilie

Gebackenes Kartoffelgratin mit Mascarpone

und Rosmarin veredelt

Frische gemischte Gemüseauswahl der Saison z.B. (Brokkoli, Spargel, Möhren, Prinzessbohnen, Blumenkohl etc.)

Dessert

Panna Cotta mit Tahiti Vanille und Erdbeercoulis

Mousse au Chocolat mit frischer Physalis und Minze

Ab 28,00 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Konfirmations/ Kommunionbuffet 2

Vorspeisen

Frische Baguette und Brotauswahl (Chiabatta, Zwiebelbaguette, Speckkaviarbrötchen) dazu aufgeschlagene Orangen-Dijonsenf-Butter,

Frischkäsedip mit sonnengereiften Tomaten und Petersilie

“Antipasti Misti“ Mit Rosmarin und Knoblauch gebratene Zucchini, Aubergine, Champignons, Grillpaprika mariniert mit kretischem Olivenöl

Tranche vom gebeizten Lachs mit leichter Senf-Dill-Creme, Honig dazu ein kleines Reibepflätzchen

Cesar Salat im dekorativen Glas angerichtet mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Parmesandressing

Warme Spezialitäten

Saftige Putenröllchen mit Salbei und Serranoschinken gerollt in leichter Zitronen-Butter-Soße

Feines Fischragout mit Gemüsejulienne in Tomaten-Basilikumsoße

Gebratene Gnocchi mit frischen Kräutern

Goldgelb gebratene Rosmarinkartöffelchen

Gerollte Prinzessbohnen im Speckmantel

Glasiertes Erbsen- Möhren Buttergemüse

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Luftiges Erdbeertiramisu im Glas geschichtet

Ab 26,00 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

MARKO's CATERING

Konfirmations/ Kommunionen Menü 3-Gang

Knackiger Feldsalat mit Brotroutons, Mangowürfeln und Kartoffel-Speck-Dressing

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Champignonrahmsauce mit Ratatouille Gemüse und gebratener Parmesanpolenta

Mousse von weißer Schokolade mit karamellisierten Walnüssen und Rhabarberkompott

Ab 24,00 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Konfirmations/ Kommunionen Menü 4-Gang

Gebratener provenzalischer Ziegenkäse im Brickteig mit knackigem Salat an Himbeerdressing, geröstete Nüsse und Ahornsirup

Frische Spargelcremesuppe mit Vanille veredelt

Mit Wiesenpilzen gefüllte Maispouardenbrust auf Thymianjus, sautiertem Blattspinat und gebratenen Kräuterschupfnudeln

Weiches Schokoladenküchlein mit Limonencreme und Erdbeer-Lavendelrelish

Ab 28,90 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Kölsches Buffet

Vorspeisen

Rustikale Brotauswahl mit aufgeschlagener Meersalzbutter

Gerollter Ziegenkäse aus der Region mit knackigem Rucola Salat, Nüssen und einem kölschen Senfdressing mit Honig

Himmel & Ääd

Cremiges Kartoffelpüree mit Apfelkompott,

Zwiebel und gebratener Blutwurst

Rosa Scheiben vom 6 Stunden gegarten Eifler Roastbeef mit Remouladensoße

Mini Frikadellen mit Paprika und Chili auf rheinischem

Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ei

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen und Pumpernickel verfeinert, Kartoffelklößen und Apfelkompott

Sanft gegarter Kassler Nacken mit rahmigem

Sauerkraut und lockerem Kartoffelpüree

Dessert

Apfelkoche in der Kölschstange angerichtet mit einer leichten Bierschaumhaube

Panna Cotta mit Beerengrütze im kleinen Weckglas

Ab 26,50 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

MARKO's CATERING

Flying Buffet

Das unkomplizierte Buffet mit vielen kleinen Köstlichkeiten im Glas und auf kleinen Tellerchen angerichtet kommt zu Ihnen. Alles kann mit einer Gabel gegessen werden. Sie benötigen keine Teller.

Zucchini-puffer mit Lachsmedaillon und Safrancreme

Kleines Rindercarpaccio mit Parmesan und Olivenöl

Wildkräutersalat mit frischen Beeren, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und nativem Olivenöl

Ceasar Salat im dekorativen Glas angerichtet mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Parmesandressing

Waldpilzsalat mit Speck und Walnuss in leichtem Trüffeldressing

Bunte Cherrytomaten und Mozzarella Bambini mit weißem Balsamico und hausgemachtem Basilikumpesto

Thunfischsashimi mit Sesam und Süßkartoffel-Walnuß-Salat

Flusskrebse mit Tomate, Lauch, Cognac, Räuchermandeln und Cocktailsße abgeschmeckt

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit knackiger Karamellschicht

Himbeermousse mit Zartbitterschokolade und Vanilleschaum

Ab 24,90 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Weitere Ideen Flying Buffet

Fasanenbrust-Ruccola-Salat mit Walnuß-Sherrydressing
Salat von Udon Nudeln mit Litschi und Terryaki Huhn
Marinierter Melonensalat mit Schinkenauswahl
Feldsalat mit Croutons und Kartoffel-Speck-Dressing
Süß saurer bunter Linsensalat mit Karotten, Lauch und hauchdünn aufgeschnittener geräucherten Entenbrust
Cous Cous Salat mit Geflügelpraline
Entenbrustspieß mit Feigen und Orangen-Kardamonsoße
Hähnchen-Saté-Spieß mit Erdnuß-Chili-Soße
Vitello Tonnato
Räucherfischmousse mit Tomaten Panna Cotta im Glas
Gambas auf Wakamealgen Salat mit Sesamöl
Honig Gambas mit Mangochutney und Knoblauch
Kleine Reibekuchen mit gebeiztem Orangenlachs und Dillcreme
Crevettencocktail mit frischem Lauch, Staudensellerie, Tomate und Cocktailcreme

Vegetarisches Sushi mit Mango und Gurke
Blumenkohl-Romanesco Parfait im Weckglas mit Rote Beete Salat
Bulgur Salat mit Kichererbsen, Tomate, Peperoni, Kidney Bohnen, Petersilie
Ziegenkäsebällchen mit Kräutern, Pumpernickel und Mangochutney
Spanische Gazpacho andaluz
Frühlingsrollen und Sweet-Sesam-Chili-Mayonnaise

Schokoladenmousse mit Beeren im Weckglas
Gebackene Süße Creme mit Orange und Zimt
Tonkabohnen creme Caramel
Zweierlei Schokoladenmousse im Glas geschichtet
Tiramisu dello Chef
Erdbeer-Basilikum Mousse mit weißem Schokoladencrunch und Erdbeersalat
Duett von Schokoladen-, Passionsfruchtcreme im Glas
Waldfrucht-Mascarpone Creme im Glas geschichtet
Himbeer-Mango-Creme im Glas geschichtet
Nougatmousse mit Bananenkompott

Fingerfood Buffet

Das Fingerfood-Catering ist perfekt geeignet um Ihren Gästen im Stehen Kleinigkeiten anzubieten. Ganz unkompliziert und ohne Besteck verschwinden die kleinen Häppchen in Ihrem Mund und für jeden Geschmack ist genau das richtige dabei. Wir servieren das Fingerfood auch als Ergänzung zu Buffets, Empfängen, Cocktails und auch gerne zu Meetings.

Mini Rindfleisch Meatball mit Fetakäse gefüllt und Tomaten-Oliven-Tapenade
Crepé gefüllt mit Waldpilzen und Creme Fraiche
Spieß von der Netzmelone mit Serranoschinken
Blätterteigstrudel mit einer Fülle aus Edelfischen, Gemüse, Parmesan und Limettencreme
Tortilla Frischkäsekuchen mit Gartenkresse
Mini Tartletts verschieden gefüllt
Spieß vom Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und Ofentomaten
Mini Mozzarella Spießchen mit gelben/roten Tomaten und frischem Basilikum
Anti-Pasti Wrap mit Grillgemüse und Kräuter-Frischkäse-Creme
Schokoladenbrownie mit Nüssen
Exotische Obstspieße

Ab 19,90 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Weitere Fingerfood Ideen

Spanische Hackfleischbällchen mit Kirschtomaten und Mango-Gelee

Grissinis mit Serranoschinken ummantelt

Crespelle mit Parmaschinken und Honig-Frischkäsecreme

Chicken-Madrascurry Wrap mit Ruccola und getrockneten Tomaten

Ofenfrische Mini Pizzen verschieden belegt

Garnelen-Reisbällchen mit kandiertem Ingwer

Räucherlachs Wrap mit Wasabicreme

Thunfisch-Spinat Wrap mit Sour Cream

Kräuter Crêpe mit Avocado-Lachs Füllung und Tomatenrelish

Lachstatar auf Pumpernickeltaler mit Vanille-Gurken-Gelee

Lauchsandwich mit Sauerrahm und Baliklachs

Scampispeiß mit Ananas

Blätterteig Lollys verschieden gefüllt

Erdnußsandwich mit Minz-Avocado und Rote Beete Mandel

Kartoffelpraline auf Pumpernickelmit kandierter Walnuss und Kresse

Spieß vom Zucchinirollchen mit Ziegenkäse gefüllt

Schillerlocke gefüllt mit Mousse

Obsttartletts

Mini Plunderteilchen

Torta di cioccolato (Schokoladentarte)

Kleine Blechkuchen

Lolly Waffeln am Stiel 25cm

Verschiedene mini Muffins

Bunte Maccarons mit Ganachefülle

Mini Busquitroulade mit Mousse gefüllt

MARKO's CATERING

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Italienische Brotspezialitäten mit Oliventapenade, Frischkäsedip mit sonnengereiften Tomaten und Petersilie, Basilikumbutter

Caprese "Bianco" Gelbe Strauchtomaten und Mozzarella mit weißem Balsamico, Fleur de Sel und frischem Basilikum

"Antipasti Misti" Mit Rosmarin und Knoblauch gebratene Zucchini, Aubergine, Champignons, Grillpaprika mariniert mit kretischem Olivenöl

Parmaschinken & Melone süße Netzmelone umwickelt mit Parmaschinken

Vitello Tonnato hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Kapernäpfel und frischer Gartenkresse

Italienische Pastasalat mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Basilikum

Tête de Moine Käseblüten mit gepökeltem Bündnerfleisch und frischen Feigen

Zucchini Frischkäse Schnecken in Olivenöl gebraten und mit mediterranen Kräutern verfeinert

Toskanischer Pulpo angemacht mit reichlich Knoblauch, Chili, Avocado, Staudensellerie, roten Zwiebeln und Zitronen-Olivenöl

Hauptgerichte

Sangiovese Rinderschmorbraten sanft gegart in kräftiger Soße

Lachsfilet kross gebraten mit Weißweinsauce

Beilagen

Gebratene Basilikum Gnocchi

Rosmarin Kartoffeln

Mediterranes Gemüse mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch

Dessert

Espresso Panna Cotta mit Erdbeer-Fruchtspiegel

Limonentarte erfrischend abgeschmeckt mit Limoncello

Ab 28,00 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

MARKO's CATERING

Hochzeitsbuffet „Summer Feeling“

Vorspeisen

Ofenfrische Brot- und Baguettestation

Dazu wird gereicht: Meersalzbutter, Orangen-Dijonsenfutter, erfrischender Gurkenjoghurdip

“Antipasti Misti“ Mit Rosmarin und Knoblauch gebratene Zucchini, Aubergine, Champignons, Grillpaprika mariniert mit kretischem Olivenöl

Ziegenkäseballchen gewälzt in Kräuter und Pumpernickel mit Mangochutney im kleinen Gläschen

Saisonale knackige gemischte Blattsalate z.B.

(Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt, Frisée,

Romanasalat, Rucola, Radicchio, Chicorée) dazu reichen wir:

(Himbeer-Balsamico-Dressing, leichte Passionsfrucht-Vinaigrette)

Bunte Rohkost bestehend aus z.B.

(Tomatenschnitzel, Gurkensticks, Raspelmöhren, Radischen, Staudensellerie, rote Zwiebeln etc.) dazu reichen wir einen Frischkäse-Mango-Dip

Wrap-Spiralen gefüllt mit Bündner Fleisch, Melonenfrischkäse und Babyspinat

Hauptgerichte

48 Stunden Sous vide gegarter Ochsenbäckchen mit Aromen, kräftiger Jus, gratinierten Kartoffeln mit Mascarpone und glasierten Möhren mit frischer Petersilie verfeinert

Lachssaltimbocca mit Parmaschinken und frischem Salbei in Kapern-Limetten-Soße dazu Tagliatelle- Nudeln und feiner Gemüse-Auswahl

Dessert

Crème brûlée von der Tahiti Vanille

Sommerlich leichte Joghurt Crème mit Orangen, gezupfter Minze und frischen Himbeeren

Erdbeer Basilikum Crème im Weckglas mit weißem Schokoladencrunch und mariniertem Erdbeersalat

Ab 30,50 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

MARKO's CATERING

Hochzeitsbuffet „Love is in the air“

Vorspeisen

Ofenfrische Brot- und Baguettestation mit saisonaler Dip- und Buttervariation

Wildkräutersalat mit frischen Beeren, Feigen, getrocknete Tomaten und Blattpetersilie mit Olivenöl und Himbeeressig mariniert

Bunter Spargelsalat mit Kirschtomätchen und gebeiztem Caipirinha Lachs

“Caprese“ Strauchtomaten und Mozzarella dünn aufgeschnitten mit Fleu de Sel, Olivenöl, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto mariniert

Honig Gambas mit Knoblauch und Sesam auf mariniertem Glasnudelsalat mit frischer Mango und Erbsen

Tandoori Hühnchen mit Joghurt, Kreuzkümmel und Koriander auf saftigem Tabbouleh Salat (Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze & Schnittlauch sowie kleine Gurkenwürfelchen, Frühlingzwiebeln und gebratener Chorizo)

Saftige Fleischbällchen mit Tomaten-Oliven-Tapenade und knackigem Rauke Salat

Hauptgerichte

Filetmedaillons vom Jungschwein im Speckmantel gefüllt mit Mozzarella, Aromenjus, dazu Kohlrabi-Apfel-Gemüse à la creme und goldbraun gebackene Kartoffelplätzchen

Gedämpftes Saiblingsfilet auf cremigem Kartoffel-Erbsen-Zitronenschalenpüree, leichter Safranschaum und Rote Beete Gemüse mit Schalotten

Gefüllte Ravioli mit saisonaler Füllung in einer Trüffelrahmsoße mit frischen Kräutern gehobeltem Parmesan und gebratenen Gemüse

Putenröllchen in Zitronengras-Currysoße mit Kafir Limonenblätter verfeinert dazu goldgelb gebackene Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat mit frischer Physalis und Minze

Luftiges Tiramisu mit frischen Erdbeeren und Zitronenmelisse

Himbeer Panna Cotta mit Mangorelish und Brownie Crumble

Ab 33,50 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

MARKO's CATERING

“Live Stationen“ (Beispiele)

Gerne stellen wir unser bestens geschultes Fachpersonal für Ihre Veranstaltung zur Verfügung. Bitte beachten Sie das unsere Live Stationen nur in Verbindung mit unserem Personal gebucht werden können. Bitte beachten Sie, dass Zusatzkosten durch Personal und Equipment entstehen.

Ganzer Iberico Schweinerücken mit Dijon-Senf-Soße oder

Ganzer Kalbsrücken mit Apfel-Calvados-Soße oder

Eifeler Entrecote mit Espresso-Schokoladensoße

Von unserem Koch tranchiert und den Gästen vorgelegt.

Gebratene Rindermedaillons von der Angus Hüfte in Pfefferrahmsoße

Das Finish übernimmt unser Koch. Der Gast entscheidet, welchen Garpunkt sein Fleisch haben soll.

Pasta aus dem Parmesanleib mit verschiedenen Soßen

Aus dem Parmesanleib geschwenkte Nudeln live angerichtet mit z.B. Trüffelrahmsoße, Soße von frischen Wiesenpilzen, Tomaten-Basilikum-Soße etc.

Grillstation von unseren Barbecue Buffets

Von unserem Koch vor Ort frisch gegrillt:

Fisch/Fleisch mit passenden Soßen und Dips z.B. BBQ Lachs in der Haut, Lachsfackel mit Bacon, Lachsfilet-Zitronengrasspieß mit Ingwer, Paprika und Zwiebel, Rostbratwurst, Schweinenackensteaks, marinierte Garnelenspieße, Iberico Schweinerückensteaks, zarte Rinderhüftsteaks etc.

Burger-Stationen

Unsere Köche grillen und belegen alle Burger frisch vor Ort. Alle Burger werden in einem Bun serviert mit 80% Briocheteig & 20% Brötchenteig. Das Fleisch stammt aus Deutschland und ist Prime Beef aus biologischem Anbau. 120g Beef Patty je Burger.

Beispiele:

Homestyle Burger, Der Ziegenbauer, Das Trüffelschwein, Teriyaki Burger, Ceasar Burger, Caprese Burger, Der Mexikaner, Der Hirte, Der Gärtner, Pulled Pork Burger, Lachsburger etc.

Nostalgische Candybar

Unsere nostalgische Candybar mit zu buchbarer Hochzeitsdeko ist ein zeitloser Hingucker auf jeder Hochzeit, Geburtstag und anderen Festivitäten. Viele kleine süße Naschereien werden von unseren Mitarbeitern in Szene gesetzt und dekoriert. Gerne stellen wir Ihre Candybar auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Das ist auf unserer Candybar: Verschiedene Süßigkeiten, Muffins, Cup Cakes, Cake Pops, Maccarons

MARKO's CATERING

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Frischer Brotkorb mit Gänseschmalz, Orangen-Zimt-Butter, Preiselbeer-Frischkäsedip

Rapunzel zarter Feldsalat mit Croûtons, Kartoffel-Speck-Dressing und Himbeer-Dressing

Süßkartoffel-Walnuß-Salat mariniert mit Sherry und Olivenöl

Gebeiztes Rind mit Maronencreme und Büffelmozzarella

Toskanischer Pulpo angemacht mit reichlich Knoblauch, Chili, Avocado, Staudensellerie, roten Zwiebeln und Zitronen-Olivenöl

Süß saurer bunter Linsensalat mit Karotten, Lauch und hauchdünn aufgeschnittener geräucherten Entenbrust

Hauptgerichte

Geschmorte Gänsekeulen mit Orangen-Beifuß-Soße

Rinderrahmgulasch mit Paprika, Kümmel und kräftigem Rotwein

Beilagen

Apfel-Zimt-Rotkohl

Kartoffelklöße

Semmelknödel

getrüffelter Rahmwirsing

Dessert

Nougatmousse mit Bananen-Chili-Kompott und Spekulatiuscrumble

Glühweinmousse mit Bratapfelrelish und Zimtstern

Ab 27,00 € pro Person

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.