

Konfirmations/ Kommuniionsbuffet 1

Vorspeisen

- **Unsere mediterran duftende Brot Station**
mit Salzbuter und Gurkenjoghurtdip 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 Rahmsöße
- **Saftig gefüllter Schweinebraten** im kräftigen Aromensud
- **Hausgemachte Butterspätzle** mit frisch gehackter Petersilie
- **Gebackenes Kartoffelgratin** mit Mascarpone und Rosmarin veredelt
- **Frisches 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,- € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Konfirmations/ Kommuniionsbuffet 2

Vorspeisen

- **Unsere mediterran duftende Brot Station**
mit 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 auf einem kleinen Reibeplätzchen
- **Ceasar 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

- **Creme Brûlée** von der Tahiti Vanille
- **Panna Cotta** mit Tahiti Vanille und Erdbeercoulis

Ab 26,- € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Konfirmations/ Kommunions Menü 3-Gang

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

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Champignonrahmsauce mit Ratatouille Gemüse und gebratener Parmesanpolenta

Schokotriologie Zartbitter, Vollmilch, Weiße Mousse

Ab 24,- € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Konfirmations/ Kommunions 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 Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Kölsches Buffet

Vorspeisen

- **Rustikale Brotauswahl** mit aufgeschlagener Meersalzbuttermilch
- **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

- **Gewürz-Schaumbrot** Himbeercreme, Schokoladen-Hafer Creme, Zitrusfrüchtecoulis, Crumble
- **Panna Cotta** mit Beerengrütze im kleinen Weckglas

Ab 26,50 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

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
- **Cesar 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
- **Schwarzwälder Kirsch** Schokolade, Kirsche, Kirschwasser

Ab 24,90 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

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

- **Joghurt-Rette** Joghurtcreme, Schokolade, Erdbeere
- **Crème Brûlée-Waldbeeren** Waldbeeren, Sahne, Vanille
- **Panna Cotta mit Kumpquat** Orange, Kumpquatragout, Contreau, Honig
- **Exotic Dulce de Leche** Blonde Schokolade, Mango, Kokos, Joghurtcreme
- **Schokotriologie** Zartbitter, Vollmilch, Weiße Mousse

- **Zweierlei Schokoladenmousse** im Glas geschichtet
- **Luftiges Tiramisu** Mascarpone, Kaffee, Haselnuss
- **Duett von Schokoladen-, Passionsfruchtcreme** im Glas
- **Waldfrucht-Mascarpone 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 Personen

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
- Obsttartlets
- 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

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 Amarettini Crumble
- **Joghurt-Rette** Joghurtcreme, Schokolade, Erdbeere

Ab 28,- € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Hochzeitsbuffet "Summer Feeling"

Vorspeisen

- **Unsere mediterran duftende Brot Station**
- mit Salzbutter und verschiedene Frischkäse-Feta- Dips
- **Saisonale knackige gemischte Blattsalate** z.B.
(Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt, Frise, 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
- **Salat von Gegrilltem Anti Pasti Gemüse** mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
- **Ziegenkäsebällchen** gewälzt in Kräuter und Pumpernickel mit Mangochutney im kleinen Gläschen
- **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
- **Putenröllchen** in Zitronengras-Currysoße mit Kafir Limonenblätter verfeinert dazu goldgelb gebackene Rosmarinkartoffeln

Dessert

- **Crème Brûlée-Waldbeeren** Waldbeeren, Sahne, Vanille
- **Schokoholic** Ghana Schokoladenmousse 72%, Haselnuss, Mango, Schokoladencrumble
- **Exotic Dulce de Leche** Blonde Schokolade, Mango, Kokos, Joghurtcreme

Ab 30,50 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Hochzeitsbuffet „Love is in the air“

Vorspeisen

- **Unsere mediterran duftende Brot Station**
mit Salzbutter und verschiedene Frischkäse-Feta- Dips, Gurkenjoghurdip
- **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, Frühlingszwiebeln 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 Cannelloni** mit einer Trüffelrahmsoße mit frischen Kräutern gehobeltem Parmesan und gebratenen Gemüse

Dessert

- **Mousse au Chocolat** mit frischer Physalis und Minze
- **Luftiges Tiramisu** Mascarpone, Kaffee, Haselnuss
- **Gewürz-Schaumbrot** Himbeercreme, Schokoladen-Hafer Creme, Zitrusfrüchtecoulis, Crumble
- **Schwarzwälder Kirsch** Schokolade, Kirsche, Kirschwasser

Ab 33,50 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

“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.

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 Barbeque 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.

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

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.

Bitte beachten Sie das zusatzkosten durch Personal und Equipment entstehen.

Weihnachts - Buffet

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
- **Glühweinsmousse** mit Bratapfelrelish und Zimtstern

Ab 27,- € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.