

Buffet Deluxe

GENUSS FÜR ALLE

SINNE

UNSERE PASSION FÜR IHRE FESTIVITÄTEN

Wir bringen mit unserem Catering frischen Wind in Ihren Alltag und kreieren mit Ihnen zusammen das richtige Food Konzept für jeden Anlass.

Sie haben einen Anlass, wir setzen ihn perfekt um. Wir verzaubern Ihre Gäste mit kulinarischen Highlights der Extraklasse! Ob mit einem Gabelbuffet oder auch, wenn es bei einem Stehempfang etwas Warmes geben soll, mit einem Flying Buffet.

Auch Fingerfood für greifbaren Genuss können Sie wählen. Und wenn es ein BBQ werden soll, fällt die Wahl auf unsere exzellenten Grill- und Burger Caterings, die Sie in eine ganz besondere Welt des Genusses entführen.

FULL SERVICE IN PERFEKTION

Wir planen Ihr Event bis ins kleinste Detail, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können – Ihre Gäste. Von der Menüplanung über die Themenpräsentation, den Getränkeservice und das Equipment, bis hin zum Aufbau und zur Gästebetreuung durch unser qualifiziertes und geschultes Personal können Sie sich auf unsere Dienste verlassen.



1



Markos Restaurant & Catering
www.markos-gastronomie.de

Willi-Graf-Straße 25
53881 Euskirchen
Kuchenheim




Konto: Kreissparkasse Euskirchen
IBAN: DE45382501100001597863
BIC: WELADED1EUS

Inhaber: Marko
Große



Vorspeisen

- 
Unsere mediterran duftende Brot Station
 mit Salzbutter und Frischkäse-Feta-Paprika Dip
- 
Saisonale knackige gemischte Blattsalate z.B. (Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt, Frisée, Romanasalat, Rucola, Radicchio, Chicorée) dazu reichen wir:
 (Himbeer-Balsamico-Dressing, Mango-Tamarinden Vinaigrette)
- 
Bunte Rohkost bestehend aus z.B. (Tomatenschnitzel, Gurkensticks, Raspelmöhren, Radischen, Paprika, Staudensellerie, rote Zwiebeln) dazu reichen wir einen Frischkäse-Mango-Dip
- 
Tafelspitz mit Frankfurter grünen Soße
- 
Tête de Moine Käseblüten mit gepökeltem Bündnerfleisch und frischen Feigen
- 
Ziegenkäsebällchen gewälzt in Kräuter und Pumpernickel mit Mangochutney im kleinen Gläschen
- 
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)
- 
Salat von Ge grilltem Anti Pasti Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
- 
Auswahl edelster Räucherfische mit Preiselbeer Meerrettich
 (Lachskonfekt mit diversen Toppings, Honig Gambas, Forelle, Makrele)

Hauptgänge

- 
Gedämpfter Lachs und Loup de mer in Kapern-Limetten-Soße dazu Bavette-Nudeln
- 
Putenröllchen in Zitronengras-Currysoße mit Kafir Limonenblätter verfeinert, Prinzessbohnen im Speckmantel und goldgelb gebackene Rosmarinkartoffeln
- 
Filetmedaillons vom Jungschwein im Speckmantel in Dijon-Senfsoße,
 mediterranes Grillgemüse und gratinierte Kartoffeln mit Mascarpone und Parmesan

Dessert

- 
Erdbeer-Milchreis mit Krokant
- 
Kokos Panna Cotta mit Mongosalat

Markos Restaurant & Catering www.markos-gastronomie.de	Willi-Graf-Straße 25 53881 Euskirchen Kuchenheim	Konto: Kreissparkasse Euskirchen IBAN: DE45382501100001597863 BIC: WELADED1EUS	Inhaber: Marko Große
---	--	--	-------------------------

 Schwarzwälder Kirsch Schokolade, Kirsche, Kirschwasser

Ab 37,90 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Markos Restaurant & Catering www.markos-gastronomie.de	Willi-Graf-Straße 25 53881 Euskirchen Kuchenheim	Konto: Kreissparkasse Euskirchen IBAN: DE45382501100001597863 BIC: WELADED1EUS	Inhaber: Marko Große
--	--	--	-------------------------