

Buffet Mediterran

GENUSS FÜR ALLE

SINNE



1

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.











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-Dip
- 
Gemischte bunte Salate mit Orangen-Balsamico Dressing, Italienischer Kräuter-Vinaigrette
- 
„Caprese“ Tomate und Mozzarella dünn aufgeschnitten
mit Fleur de Sel, Olivenöl, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
- 
Parmaschinken & Melone süße Netzmelone mit Serranoschinken
- 
Vitello Tonnato hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Kapernäpfel
und frischer Gartenkresse
- 
Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Rucola, gehobeltem Parmesan und Trüffelcreme
- 
Salat von gegrilltem Anti Pasti Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
- 
Ziegenkäsebällchen im Blütenmantel gespießt auf einem Kresse Beet

Hauptgänge

- 
Sangiovese Rinderrouladen sanft gegart in kräftiger Soße, gebratene Parmesanpolenta
mit Zitronenthymian und mediterranes Gemüse
- 
Lachs Saltimbocca mit Salbei und Serranoschinken dazu Weißweinsoße, Blattspinat
und gekräuterte Butter Gnocchi

Dessert

- 
Panna Cotta mit Tonkabohne und Fruchtspiegel
- 
Luftiges Tiramisu Mascarpone, Kaffee, Haselnuss

Ab 32,90 € 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
--	--	--	-------------------------