

Unser Preiskracher

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 Salzbuttermilch und Thunfischcreme
- 
Rucola-Salat mit kleinen Ziegenfrischkäse Kugeln, Cherrytomaten, Nüssen und einem süßen Senfdressing
- 
„Ceasar Salat“ Geschnittener Romanasalat mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Parmesandressing
- 
„Caprese“ Strauchtomaten und Mozzarella dünn aufgeschnitten
 mit Fleur de Sel, Olivenöl, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
- 
Carpaccio von Roter Beete mit marinierten gedünsteten Schalotten

2

Hauptgänge

- 
Zarte Rinderbrust mit Dijonsenf eingerieben und 18 Stunden gegart
 dazu kleine goldbraun gebackene Rosmarinkartoffeln und gedämpftes Mischgemüse
- 
Trofie-Liguri-Nudeln mit Weißweinrahm, frischen Kräutern und Lachswürfeln

Dessert

- 
Herrencreme mit Schokoladensplittern
- 
Mascarponecreme mit frischen Beeren

Ab 28,90 € 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
---	--	--	-------------------------