

Konfirmations / Kommuniionsbuffet 1

Vorspeisen

- **Unsere mediterran duftende Brot Station**
mit Salzbuter und 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:
● (Balsamico Dressing, Ceasar Dressing)
- **Bunte Rohkost** bestehend aus z.B.
(Tomatenschnitzel, Gurkensticks, Raspelmöhren, Radischen, Staudensellerie, rote Zwiebeln etc.)
dazu reichen wir einen Frischkäse-Dattel-Curry 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 Kaisergemüse**

Dessert

- **Panna Cotta** mit Tahiti Vanille und Erdbeercoulis
- **Mousse au Chocolat** mit frischer Physalis und Minze

Ab 33,- € 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
- **Cesar Salad Station** Romana Salat, Croûtons, Cherrytomaten, Parmesan und Cesar Dressing

Warme Spezialitäten

- **Saftige Putenröllchen** mit Salbei und Serranoschinken gerollt in leichter Zitronen-Butter-Soße
- **Feines Fischragout** mit Gemüse Julienne in Tomaten-Basilikumsoße
- Gebratene Gnocchi mit frischen Kräutern
- Goldgelb gebratene Rosmarinkartoffelchen
- Gerollte Prinzessbohnen im Speckmantel
- Glasiertes Erbsen- Möhren Buttergemüse

Dessert

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

Ab 32,- € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Kölsches Buffet

Vorspeisen

- **Rustikale Brotauswahl** mit aufgeschlagener Meersalzbutter, Schnittlauch-Quark Dip
- **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

- **Mascarponecreme** mit Apfelkompott und Haferkeks
- **Panna Cotta** mit Beerengrütze im kleinen Weckglas

Ab 32,50,- € 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.

- **Focaccia Sandwiches** mit Flammlachs, Knoblauchcreme und Eisbergsalat
- **Kleines Rindercarpaccio** mit Parmesan und Olivenöl
- **Wildkräutersalat Bowl** mit frischen Beeren, getrockneten Tomaten, Ziegenfrischkäse und nativem Olivenöl
- **Ceasar Salat** im dekorativen Glas angerichtet mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Parmesandressing
- **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 Cocktailsoße abgeschmeckt
- **Crème Brûlée** von der Tonkabohne mit knackiger Karamellschicht
- **Pina Colade im Glas** mit Kokos Bayerische Creme, Ananas und Joghurt-Hafer Crunch

Ab 33,50 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

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 Ziegenfrischkäse, Honigmelone, Iberico Schinken und Spinatsalat
- **Lachstatar** auf Pumpernickel Taler mit Vanille-Gurken-Gelee
- **Tortilla Frischkäsekuchen** mit Gartenkresse
- **Mini Tartletts** verschieden gefüllt
- **Kartoffelpraline** auf Pumpernickel mit kandierter Walnuss und Kresse
- **Mini Mozzarella Spießchen** mit gelben/roten Tomaten und frischem Basilikum
- **Chicken BBQ Mais Wrap** mit Bacon, Mais, Hähnchen, Salat und Ei
- **Schokoladenbrownie** mit Nüssen
- **Exotische Obstspieße**

Ab 29,90 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Italienisches Buffet

Vorspeisen

- **Italienische Brotspezialitäten** mit Oliventapenade, Frischkäsedip mit sonnengereiften Tomaten und Petersilie, Basilikumbutter
- **Caprese "Mango"** Strauchtomaten und Mozzarella mit Mango, weißem Balsamico, Fleur de Sel und frischem Basilikum
- **Ceasar Salad Station** mit Parmesan, Croûtons, Cocktailtomaten und Ceasardressing
- **"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
- **Salat von gegrilltem Anti Pasti Gemüse** mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
- **Toskanischer Meeresfrüchtesalat** angemacht mit reichlich Knoblauch, Chili, Avocado, Staudensellerie, roten Zwiebeln und Zitronen-Olivenöl

Hauptgerichte

- **Sangiovese Rinderschmorbraten** sanft gegart in kräftiger Soße
- **Lachsfilet** kross gebraten mit Weißweinsoße

Beilagen

- Gebratene Basilikum Gnocchi
- Rosmarin Kartoffeln
- Mediterranes Gemüse mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch

Dessert

- **Tiramisu dello Chef** im Weckglas
- **Beeren Milchreis** mit Crunch

Ab 34,90 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

Hochzeitsbuffet "Summer Feeling"

Vorspeisen

- **Unsere mediterran duftende Brot Station**
mit Orangen-Dijonsenf Butter und Hummus Dip
- **Saisonale knackige gemischte Blattsalate** z.B.
(Lollo Rosso, Lollo Bionda, Eichblatt, Friseé, Romanasalat, Rucola, Radicchio, Chicorée) dazu reichen wir:
(Himbeer-Balsamico-Dressing, Ceasar Dressing)
- **Bunte Rohkost** bestehend aus z.B.
- (Tomatenschnitzel, Gurkensticks, Raspelmöhren, Radischen, Staudensellerie, rote Zwiebeln etc.)
dazu reichen wir einen Frischkäse-Dattel-Curry Dip
- **Salat von Gegrilltem Anti Pasti Gemüse** mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
- **Garnelen Bowl** Wok Nudeln, Karotten, Rote Beete, Erdnüsse, Edamame, Salat, Gurke, Sweet &
Spicy Soja Sesam Dressing
- **Wrap-Spiralen** gefüllt mit Iberico Schinken, 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
- **Lachs Saltimbocca** mit Parmaschinken und frischem Salbei in Kapern-Limetten-Soße dazu
Tagliatelle- Nudeln und feiner Gemüse-Auswahl
- **Putenröllchen** in Zitronengras-Currysoße mit Kafir Limonen Blätter verfeinert dazu goldgelb
gebackene Rosmarinkartoffeln

Dessert

- **Mascarponecreme mit frischen Beeren und Crunch**
- **Schokoladen Passionsfrucht Creme im Glas** geschichtet mit Passionsfruchtkernen

Ab 39,- € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.

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
- **Grillgemüse-Bulgur mit Hummuscreme und Kresse**

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 36,- € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.