

Fingerfood

Mindestens 10 Stück einer Sorte, Preis netto zzgl. MwSt.

Blätterteigtaschen mit Ziegenfrischkäse - Kräuterfüllung	2,50 €
Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs unter Honig - Senf - Dill - Dip	2,50 €
Salat - Wrap mit marinierter Entenbrust	2,50 €
Feta - Blattspinatröllchen	2,50 €
Flusskrebsschwanzcocktail im Chicoreeblatt	3,50 €
Mit Parmesan gratinierte Antipastitürmchen	2,50 €
Tartelettes mit gratiniertem Ziegenkäse unter Honignüssen	3,50 €
Empanadas mit Lammhackfleisch gefüllt unter Gewürzweibelmayonnaise	3,50 €
Runde Mini - Kottenbutter	2,50 €
Lachscrepescheiben	1,00 €
Pflaumen im Baconmantel	1,00 €
Tomaten - Mozzarella - Spießchen	2,50 €
Honigmelonen - Parmaschinken-Spieße	3,00 €
Hühnerfiletspieße mit Aioli	2,50 €
Ziegenkäsepraline im Pumpernickelmantel mit Rote Beete Kern	2,00 €
Albondigas Paulus vom Rind auf Tomatensalsa im Gläschen	3,50 €
Mit Tempuragemüse gefüllte Sushirolle unter Wasabisperlen und mariniertem Ingwer	3,50 €
Mango-Glasnudelsalat mit Garnele im Knuspermantel im Gläschen	5,00 €
Couscoussalat mit Tranche von der Poularde unter Portweingelee im Gläschen	3,50 €
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt auf Kräutertartelette	3,50 €
Zuchinitäschchen mit süß-sauren Linsen gefüllt auf Blätterteig	3,00 €
Kleine Creme Brulée	3,00 €
Vanille Panna Cotta unter Mangomark im Gläschen	3,00 €
Schokoladenmousse mit Mandelflorentiner	4,00 €
Weißes Schokoladenmousse unter Himbeersmoothie im Gläschen	3,00 €
Schokobrownies unter karamellisierten Nüssen	2,00 €
Schwarzwälder Kirsch im Gläschen	4,00 €

Wir bieten auch Themen Catering mit Koch und Servicepersonal, z. B. :
Pizza, Pasta, Antipasti, rund um Italien

Casual Street Food (Hochwertige Kalbsdönertaschen/Pulled Pork Burger etc.)

Steak Tasting

Familiengrillen

Und noch vieles mehr, sprechen Sie uns an

Bergisches Buffet

Buffet € 29,90 p.P. netto zzgl. MwSt.,
Buffet ab 15 Personen (ab 10 km 20 € Anfahrt)

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb der Feinbäckerei Kurth mit zweierlei Dips
Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Honig - Senf - Dill Dip
Roastbeef Röllchen gefüllt mit bergischem Kraut
Ziegenkäse - Wildkräutermousse unter Rote - Beete Chutney

Hauptgänge

Filet vom Zander auf der Haut gebraten mit süßer Senfsauce
Bergisches Cordon bleu mit einer Kottenbutterfüllung auf Waldpilzrahm
Schweinefilet im Baconmantel mit einer Apfel-Zwiebel-Füllung auf
bergischer Landbiersauce

Beilagen

Röstkartoffeln
Haselnussspätzle
Zwiebel - Spitzkohlgemüse
karamellisiertes Wurzelgemüse

Dessert

Süßes aus dem Bergischen (Waffel/Milchreis/Kirsche)
Klassische Creme Brulée
Apfel Ragout unter Schmandcreme



Buffet für die kleine Runde

Buffet € 19,90 p.P. netto zzgl. MwSt.,
Buffet ab 10 Personen (ab 10 km 20 € Anfahrt)

Vorspeisen

Gemischer Brotkorb der Feinbäckerei Kurth mit Zweierlei Dips
Mediterrane Quiche
Pflaumen im Baconmantel
Tomate-Mozzarella Platte mit hausgemachten Basilikumpesto
Antipasti (in Olivenöl und italienischen Kräutern gebratenen Paprika, Auberginen,
Zucchini und Champignons mit marinierten Oliven)

Hauptgänge

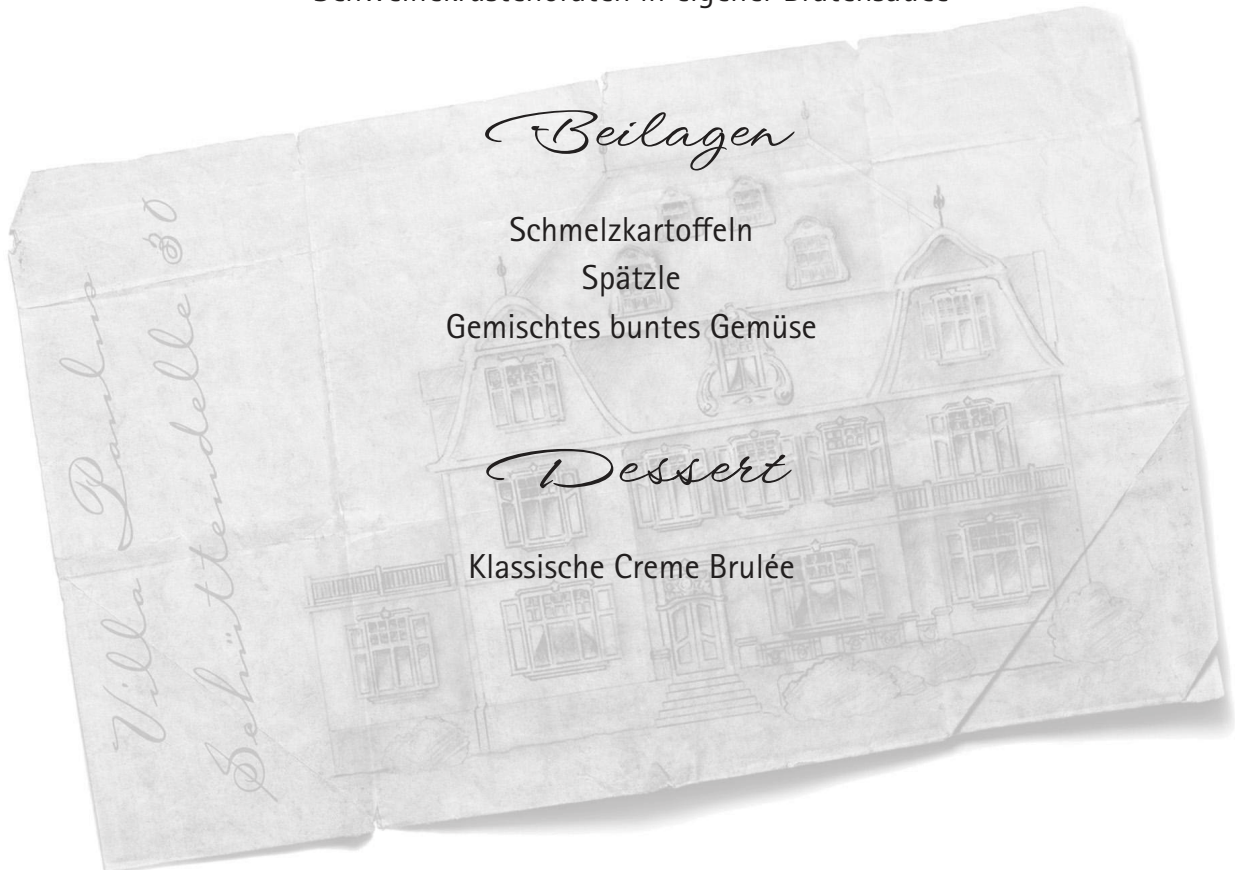
Hühnergeschnetzeltes in Paprikarahmsoupe
Gebratenes Fischfilet der Saison auf weißer Balsamicsauce
Schweinekrustenbraten in eigener Bratensauce

Beilagen

Schmelzkartoffeln
Spätzle
Gemischtes buntes Gemüse

Dessert

Klassische Creme Brulée



Mediterranes Buffet

Buffet € 36,90 p.P. netto zzgl. MwSt.,
Buffet ab 20 Personen (ab 10 km 20 € Anfahrt)

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb der Feinbäckerei Kurth mit drei Dips
Vitello tonnato
Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs an Honig-Senf-Dill-Dip,
Lachstatar und Flusskrebsschwanzcocktail
Büffelmozzarella mit Bacon auf Rucolasalat
Italienischer Brotsalat

Hauptgänge

Saltimbocca vom Hühnerfilet auf weißer Balsamicosauce
Toskanisch gefülltes Schweinefilet auf Bardolinojus
Filet vom St. Pierre auf Ratatouille

Beilagen

Vegetarische Pilzlasagne unter zartschmelzenden Mozzarella
Rosmarin-Drillinge
Frittierte Risottonockerln
Chorizzo-Prinzessbohnen
Warme Antipasti unter Parmesan gratiniert

Dessert

Vanille Panna Cotta unter Mangomark
Tiramisu im Gläschen
Schoko Brownies unter einer Haube von weißem Schokoladenmousse



Gourmet Buffet

Buffet € 49,90 p.P. netto zzgl. MwSt.,
Buffet ab 20 Personen (ab 10 km 20 € Anfahrt)

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb der Feinbäckerei Kurth mit drei Dips
Zweierlei vom Ziegenkäse aus Ziegenfrischkäsepraline im Pumpernickelmantel
mit rote Beete Kern und Roulade vom Ziegenkäse und
Rote Beete im grünen Crepemantel

Antipasti (in Olivenöl und italienischen Kräutern gebratenen Paprika,
Auberginen, Zucchini, Champignons und marinierten Oliven)

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs an Honig-Senf-Dill-Dip, Lachstatar,
Flusskrebsschwanzcocktail und geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichcreme

Hauptgänge

Schwarze Linguine mit Hummerrahm und Riesengarnelen
Mit Niedrigtemperatur im ganzen gegartes Roastbeef auf Portweinjus
Gefüllte Perlhuhnbrust auf Sauce Portugaise

Mit Seranoschinken und Manchegokäse gefüllte Roulade vom
Zanderfilet auf gelber Papikarahmsauce

Beilagen

Trüffelravioli in Trüffelbutter
Frittierte Risottonockerln
Rosmarin - Kartoffelgratin
Safran-Vanille - Lauch - Möhrengemüse
Aprikosen - Zucchini-gemüse
Brokkoli in Mandelbutter

Dessert

Klassische Creme Brulée
Geschichtetes Schokoladenmousse unter Himbeersmoothie mit Mandelflorentiner
Limettencreme im Crepemantel auf Bretonischem Biskuit mit Karamell