

*..einfach gut geniessen!*



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

*Traumhafte Buffets*



Preisliste ab 08.2019



## Traumhafte Buffets..

für den besonderen festlichen Anlass sind unsere Stärke. Unser großes Küchenteam legt dabei besonders Wert auf liebevolle Plattengestaltung und eine umfangreiche Speisenauswahl. Unsere Vielfalt am Buffet und die liebevoll garnierten Spezialitäten werden Ihre Gäste begeistern.. Besonders unsere kalten Vorspeisenbuffets präsentieren sich vom Feinsten. Hier finden Sie unsere umfangreich ausgestatteten Buffets für das außergewöhnliche Fest.

## Figaros Hochzeit

### Vorspeisenbuffet

- Lachscarpaccio mit Rukkolaspitzen  
*mariniert mit Zitronenvinaigrette*
- Tranchen vom Rinderfilet  
*mit Guacamole auf buntem Paprikasalat*
- Serrano Schinken auf Melonenspalten
- Datteln im Speckmantel
- Albondigas mit Salsa-Dip  
*kleine Hackbällchen in pikanter Salsa mariniert*
- spanische Tortilla  
*Eier-Kartoffelauflauf mit Gemüse*
- Tomatenvariation mit Olivenöl  
*eine Mischung verschiedener Tomatensorten mit Meersalz und Olivenöl*
- Gartensalat mit Gemüsestreifen  
*mit Sprossen, Keimlingen, Vinaigrette & Joghurtdressing*
- Baguette Brot mit Kräuterbutter & Aioli

### warme Hauptgerichte

- spanische Rouladen  
*vom Weiderind, gefüllt mit Tomaten, Paprika und Serranoschinken in einer dunklen Bratenjus mit Sherry verfeinert*
- Filetmedaillons im Kräutermantel  
*an Portweinjus*
- Lachs & Zanderfilet  
*auf buntem Pfannengemüse*

### warme Beilagen

- gebackene Kartoffelspalten
- Bandnudeln mit Olivenöl
- feine Gemüsevariation  
*Brokkoli mit Mandelbutter, glasierte Karotten, Prinzeßbohnen mit Zwiebeln*

### Dessertauswahl

- Creme Katalana im Mini-Glas
- weiße Mousse auf süßen Erdbeeren
- Obstsalat mit Vanille Creme Fraiche

*Preis ab 40 Personen 26,90 €/Pers.  
zuzüglich gesetzlicher Mwst.*

## Traditionelle Hochzeit

### Vorspeisenbuffet

- Fischvariation  
*Räucherlachs, Forelle, Makrele mit Sahneerrettich & Senf-Dillsauce*
- Garnelencocktail im Mini-Glas
- Mini Mozzarella mit Pesto  
*an marinierten Kirschtomaten*
- Birnensalat  
*mit Sprossen & Sesamdressing*
- Melonenspalten  
*mit luftgetrocknetem Schinken*
- Roastbeefröllchen mit Remouladenfüllung
- Schinkenröllchen mit Spargel
- tranchierte Hähnchebrust  
*auf Eisbergsalat mit Orangenvinaigrette*

- Gartensalat bunt gemischt  
*dazu Vinaigrette & Joghurtdressing*
- Baguette Brot mit Kräuterbutter & Aioli

### warme Hauptgerichte

- Rinder-Burgunderbraten  
*in einer feinen, dunklen Burgundersauce*
- Filetmedaillons in Pfeffer-Cognacsauce  
*an feiner Bratenjus*
- kleine Hähnchenschnitzel  
*in Knusperpanade mit fruchtiger Currysauce*

### warme Beilagen

- Kartoffelgratin & geschmorte Kartoffeln
- frische geröstete Kräuterspätzle
- Gemüse der Saison

### Dessertauswahl

- Himbeertraum mit braunem Zucker
- Mousse`au Chocolat
- Schwarzwälder Vanillecreme  
*mit Kirschen und Schokosplittern*

*Preis ab 30 Personen 26,90 €/Pers.  
zuzüglich gesetzlicher Mwst.*

### Das sollten Sie wissen...

Die hier ausgearbeiteten Buffets können Sie ganz nach Ihrem Gusto verändern und miteinander kombinieren.

Unsere Kalkulationen verstehen sich exclusive Geschirr und sonstiger Leistungen.

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot für Ihren Anlass. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mwst. \*  
(ohne Dienstleistung 7 % Mwst. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % Mwst.)  
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen*



## Unser Service für Sie!

Als Ihr Servicepartner können Sie auch die gesamte Planung und Abwicklung Ihrer Feier uns überlassen. Vom Festzelt bis zum Kaffeelöffel planen wir Ihren besonderen Tag. Selbst die maßstabsgerechte Raumplanung fertigen wir auf Wunsch an. Am Veranstaltungstag übergeben Sie uns die Projektleitung und Sie können sich ganz entspannt um Ihre Gäste kümmern. Das verstehen wir unter Catering.

## Mediterrane Hochzeit

### Vorspeisenbuffet

- Antipasti Variation

*gegrillte Zucchini, Paprikafilets, Champignons, Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chillischoten*

- Parmaschinken auf Melonencarpaccio

- Vitello Tonnato

*mit Thunfisch-Dip*

- marinierte Garnelen mit Tomatenfilets

- Zucchini Röllchen

*mit Ricotta gefüllt*

- Tomate Mozzarella

*mit Basilikum & Pesto*

- Ceasar´s Salad

*Römersalat, mit Brotcroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Ceasar*

- Gartensalat „Mediterran“

*bunte Salatmischung mit Kernen, gehobelten Champignons und geriebenem Mozzarella belegt dazu Vinaigrette & Joghurtdressing*

- Baguette Brot mit Kräuterbutter & Aioli

### warme Hauptgerichte

- Filetmedaillons „Mailänder Art“

*Filetmedaillons vom Schwein, mit Tomatenwürfel, Bratenjus & Mozzarella gratiniert*

- Hähnchenbrust „Saltim Bocca“

*in dunkler Portweinjus*

- Ravioli mit Steinpilzfüllung

*in Olivenöl geröstet, mit Pinienkernen, konfierten Kirschtomaten und gezupftem Rukkola*

### warme Beilagen

- Rosmarinkartoffeln

- Tagliatelle

- mediterranes Pfannengemüse

### Dessertauswahl

- Tiramisu

- Panna Cotta mit Erdbeermark

- Orangen-Joghurt Moussé

*Preis ab 30 Personen 25,90 €/Pers.*

*zuzüglich gesetzlicher Mwst.*

## rheinische Hochzeitstafel

### Vorspeisenbuffet

- Lachs „Bellevue“ mit Honig-Dillsauce

*im Ganzen gegarter Lachs, festlich garniert mit einer Senf-Dillsauce*

- Kalbstafelspitz

*mit einer Tomaten- Lauchvinaigrette mariniert*

- Roastbeef - Tranchen auf Apfel-Sellerie

- Wrap-Röllchen

*mit einer Frischkäse-Gemüsefüllung*

- Tomatenvariation mit roten Zwiebeln

*eine Mischung verschiedener Tomatensorten*

*in feiner Essig-Öl Marinade*

- Bohnensalat „Prinzeß“

*feine grüne Bohnen mit Zwiebelwürfel*

*in Joghurtdressing*

- Feldsalat

*mit Kernen & Croutons, dazu Vinaigrette*

- Gartensalat mit Gemüsestreifen

*mit Sprossen, Keimlingen,*

*Vinaigrette & Joghurtdressing*

- Baguette Brot mit Kräuterbutter

*Friskhäse-Dip*

### warme Hauptgerichte

- Rinderrouladen

*in einer leckeren Bratensauce*

- Filetmedaillons mit Zwiebel-Senfkruste

*an feiner Bratenjus*

- Hähnchenbrustfilet auf Waldpilzragout

*mit Gouda gratiniert*

### warme Beilagen

- geschmorte Kartoffeln

- frische Spätzle

- Gemüse der Saison

### Dessertauswahl

- Herrencreme mit Rum & Schoko Splittern

- Weiße Mousse

*auf süßen Erdbeeren*

- Schwarzwälder Vanillecreme

*mit Kirschen*

*Preis ab 30 Personen 26,90 €/Pers.*

*zuzüglich gesetzlicher Mwst.*

## Geschirr & Besteck...

Bei Bedarf bieten wir Ihnen auch das komplette Geschirr und Besteck inkl. Endreinigung an. Sollten Sie dieses zum Eindecken benötigen, so stellen wir Ihnen das Material auch gerne am Vortag Ihrer Feier zur Abholung bereit. Beachten Sie, dass sich durch Serviceleistungen wie z.B. Geschirrverleih der Mwst. Satz des gesamten Auftrages auf 19 % erhöht.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mwst.\*  
(ohne Dienstleistung 7 % Mwst. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % Mwst.)*

*je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen*



## Nutzen Sie unseren Beratungsservice

Die Planung einer Hochzeit oder eines Festes sind für viele unserer Kunden eine große Herausforderung. Gerne unterstützen wir Sie bei der Umsetzung Ihrer Ideen und Wünsche. Profitieren Sie von unserer Erfahrung bei der Abwicklung großer Events. Neben der Lieferung von Buffets sind wir auch Ihr Ansprechpartner bei der Ausstattung, den Getränken und weiteren Serviceleistungen.

## Romeo & Julia

### Vorspeisenbuffet

- Garnelen mit Tomatenjulienne  
*bunten Gemüsestreifen in Olivenöl*
- Lachscarpaccio mit gebratenem Spargel  
*und Ruccolaspitzen*
- Hähnchenfilet an Orangenvinaigrette  
*auf Eisbergsalat*
- Roastbeefröllchen mit grünem Spargel
- Antipasti Variation  
*gegrillte Zucchini, Paprikafilets, Champignons, Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chilischoten*
- Tomate Mozzarella  
*mit Basilikum & Pesto*
- Wrap Röllchen mit Frischkäsefüllung
- Feldasalat mit Kernen & Croutons
- Ruccolasalat  
*mit Birnen, Trauben, Walnüssen, Feigen & Parmesan dazu Himbeervinaigrette*
- Baguette Brot mit Kräuterbutter & Aioli

### warme Hauptgerichte

- Saltim Bocca vom Kalb  
*an dunkler Bratenjus*
- gefüllte Schweinefilet  
*mit einer Farce aus Pilzen und Kräutern gefüllt an Barolojus*
- Piccata aus der Hähnchenbrust  
*kleine Hähnchenschnitzel in Käse-Ei Hülle an einer hellen Pesto-Rahmsauce*

### warme Beilagen

- gratinierte Kräuterkartoffeln  
*mit Gouda gratiniert*
- Kartoffelplätzchen
- mediterranes Pfannengemüse

### Dessertauswahl

- Mascarponecreme mit Amarenakirschen
- Champagner Moussè mit Früchten
- fruchtige Zitronencreme

*Preis ab 40 Personen 27,90 €/Pers.*

*zuzüglich gesetzlicher MwSt.*

## Unser schönster Tag

### Vorspeisenbuffet

- Antipasti Variation  
*gegrillte Zucchini, Paprikafilets, Champignons, Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chilischoten*
- Lachs-Wrap Röllchen mit Frischkäse  
*auf frischem Kräutersalat mit Orangenvinaigrette*
- Hähnchenbrust in Tranchen  
*auf Tomaten-Paprikasalat mit Pesto*
- Zucchinirollchen mit Mozarellafüllung  
*auf Tomatencarpaccio*
- Gurkensalat in Dill-Sahne  
*die perfekte Begleitung zum warmen Tafelspitz*
- Feldsalat  
*mit Kernen & Croutons, dazu Vinaigrette*
- Gartensalat mit Gemüsestreifen  
*mit Sprossen, Keimlingen, Vinaigrette & Joghurdressing*
- Baguette Brot mit Kräuterbutter  
*Frischkäse-Dip*

### warme Hauptgerichte

- Tafelspitz  
*in einer feine Weißwein-Meerrettichsauce*
- Filetmedaillons im Wirsingmantel  
*an dunkler Barolo-Jus*
- Seeteufel-Medaillon  
*in Nuss-Bärlauch Kruste  
auf buntem Schwenkgemüse*

### warme Beilagen

- kleine Petersilien-Butter Kartoffeln
- Kartoffelgratin
- Bandnudeln
- Mandel-Brokkolie mit Hollandaise
- glasierte Frühlingskarotten

### Dessertauswahl

- Herrencreme mit Rum & Schoko Splittern
- Weiße Mousse  
*auf süßen Erdbeeren*
- Schwarzwälder Vanillecreme  
*mit Kirschen*

*Preis ab 30 Personen 27,90 €/Pers.*

*zuzüglich gesetzlicher MwSt.*

### Wer die Wahl hat...

Sollten wir Sie mit unserer großen Auswahl überfordern, dann sollten Sie Kontakt mit uns aufnehmen. Senden Sie uns Ihre Anfrage, wir vereinbaren einen Termin und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Füllen Sie unser Anfrageformular aus oder senden Sie uns eine E-Mail.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.\*  
(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)*

*je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen*



## Vegetarisches Hochzeitsbuffet

### Vorspeisenbuffet

- Antipasti Variation  
*gegrillte Zucchini, Paprikafillets, Champignons, Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chilischoten*
- Wrap-Röllchen mit Frischkäsefüllung
- Tomate Mozzarella mit Basilikum & Pesto
- Frischkäsenocken mit Honig im Kressemantel
- Zucchini Röllchen mit Ricotta gefüllt
- Parmesanplätzchen mit Ziegenkäse & Pesto
- Süßkartoffelsalat in würziger Vinaigrette
- Bulgursalat mit knackigem Gemüse
- schwarzer Linsensalat mit Gemüse & Olivenöl
- Ceasar´s Salad  
*Römersalat, mit Brotroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Ceasar*
- Ruccolasalat  
*mit Birnen, Trauben, Walnüssen, Feigen & Parmesan dazu Himbeervinaigrette*
- Baguette Brot mit Kräuterbutter & Aioli

### warme Hauptgerichte

- Ravioli mit Steinpilzfüllung  
*in Olivenöl geröstet, mit Pinienkernen, konfierten Kirschtomaten und gezupftem Ruccola*
- Gemüsestrudel  
*auf fruchtiger Tomatensauce*
- Schweizer Bandnudeln  
*mit Waldpilzrahm und Gartenkräutern*

### warme Beilagen

- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream
- mediterranes Pfannengemüse

## Empfangen Sie Ihre Gäste mit leckeren Kleinigkeiten

Fingerfood aus unserem Hause ist eine beliebte Augen- und Gaumenfreude. Lassen Sie sich inspirieren und wählen Sie ganz nach Ihren Vorstellungen aus unserem umfangreichen Angebot. Für den Hochzeitsempfang empfehlen wir 2-3 Teile je Gast, Informationen zu unseren kleinen Spezialitäten finden Sie in unserer Broschüre „Fingerfood & Flying Buffet“. Für den klassischen Sektempfang empfehlen wir 2 - 4 Teile je Gast, Sie sollten maximal fünf verschiedene Sorten auswählen.

### Dessertauswahl

- Tiramisu
- Erdbeerraum  
*Joghurtcreme auf Erdbeeren mit braunem Zucker*
- Mango-Lassie im Glas mit Minze

Preis ab 40 Personen 27,90 €/Pers.

zuzüglich gesetzlicher Mwst.

### Haben Sie an alles gedacht?

- Vorspeisengedeck (TMG)
- Suppengedeck (OT/UT/L)
- Hauptspeisengedeck (TMG)
- Dessertgedeck (T/L)
- Gläser
- Kaffeegeschirr
- Tischwäsche
- Servicekräfte
- Getränke-Service
- Tischdekoration
- Speise- und Tischkarten

## Fingerfood zum Empfang

### Wählen Sie aus unserem Sortiment

- Laugen-Minigebäck  
*mit Frischkäse-Paprika Füllung*
- Crostini mit Tomatenragout  
*geröstete Ciabattaschnitte mit Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel und Parmesankäse*
- Mozzarella Spieß mit Kirschtomaten  
*auf einer mit Balsamicocreme gefüllten Pipette gespießt*
- Canapè mit Räucherlachs
- Canapè mit Roastbeef
- Canapè mit Camembert
- Wrapröllchen mit Frischkäsefüllung  
*am Spieß mit Garnitur*
- Hähnchencrossies am Spieß  
*zwei Mini-Hähnchennuggets mit Früchten gespießt*
- Hackbällchen am Spieß  
*zwei Minifrikadellen mit Cornichon gespießt*
- Käsespießchen mit Obst
- Blätterteigschnecken mit Hackfleischfüllung
- Blätterteigschnecken mit Spinat-Käsefüllung
- Mini-Quiche Lorraine



Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mwst.\*

(ohne Dienstleistung 7 % Mwst. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % Mwst.)

je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen



## Mein runder Geburtstag

### kalte Spezialitäten

- Bratenplatte „Rustikal“  
*Partyfrkadellen, Minischnitzel vom Schwein, Hähnchen und Pute, Filetmedaillons dazu Barbecue & Curry-Dip*
- Wrap-Röllchen mit Lachs & Frischkäse
- Forellenfilets mit Apfelmeerrettich
- griechischer Salat mit Schafskäse & Oliven
- Farmersalat mit Ananas
- Tomatenvariation in Vinaigrette
- Ceasar´s Salad  
*Römersalat, mit Brotcroutons, Parmesankäse, dazu Vinaigrette Ceasar*
- Baguette Brot mit Kräuterbutter & Aioli

### warme Hauptgerichte

- Filetmedaillons „Madagaskar“  
*in pikanter Pfeffersauce*
- Hähnchenbrust „Supremè“  
*auf Blattspinat mit feiner Weißweinsauce*
- Schmorkartoffeln mit Speckcroutons
- Bandnudeln gebuttert

### zum Abschluß

- internationale Käsevariation  
dazu reichen wir Partybrötchen

*Preis ab 30 Personen 21,90 €/Pers.  
zuzüglich gesetzlicher MwSt.*

## Hochzeit im Festzelt

### Die schönste Location ist Ihr Garten

Auf Wunsch können wir die gesamte Abwicklung Ihrer Veranstaltungen für Sie übernehmen. Als „Event-Caterer“ sind wir in der Lage Ihnen von A-Z alle Leistungen rund um Ihre Hochzeit anzubieten.

- Beratungs- & Planungsgespräche
- Erstellung von Zelt- & Bestuhlungsplänen
- Abwicklung des gesamten Projektes
- Projektleitung während der Veranstaltung
- Lieferung und Aufbau der Ausstattung
- Full-Catering ohne Kompromisse
- Künstlervermittlung
  - Musik und DJ
  - Sound und Licht
  - Personal & Getränkeservice

Sie erhalten von uns alles aus einer Hand und benötigen nur einen Ansprechpartner. Weitere Serviceleistungen bieten wir gerne an. Erfragen Sie unser Angebot und vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.\*  
(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)  
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen*



## Ein ganz besonderer Tag...

Der Hochzeitstag ist ein ganz besonderer Tag, wahrscheinlich einer der schönsten Tage in Ihrem Leben. Vor der großen Hochzeitsfeier wird häufig im kleineren Rahmen die standesamtliche Trauung mit der Familie und den engsten Freunden gefeiert.

Sie können sich hier Ihr Festtagsmenü für diesen besonderen Anlass zusammenstellen.

## Wählen Sie aus folgenden Gerichten ganz nach Ihrem Geschmack

- 1 festliche Suppe als Vorspeise
- 2 Fleischgerichte nach Wahl
- 2 Hauptbeilagen nach Wahl
- 1 Gemüsebeilage nach Wahl
- 1 Salatbeilage
- 2 Desserts zum Abschluss

### 1. wählen Sie eine Vorsuppe

- Rinderkraftbrühe  
*mit Gemüsebrunoise, Eierstich, Markklößchen*
- Spargelcremesuppe  
*mit Spargelspitzen und feinem Schnittlauch*
- Tomaten-Cremesuppe  
*mit Basilikumschaum*

**Egal wie Sie kombinieren,  
dieses Buffet kostet pro Person:**

**22,95 € \* ab 15 Personen.**

**20,95 € \* ab 20 Personen.**

**19,95 € \* ab 25 Personen.**

zuzügl. Anlieferung & Abholung der Ausstattung

**ab 5 km Anreise pauschal 15,00 €**

**ab 15 km Anreise pauschal 25,00 €**

### 2. Fleischgerichte nach Wahl

#### ...vom Schwein

- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“  
*mit frischen Champignons in Rahmsauce*
- Filetmedaillons  
*– in Pfeffer-Rahm / – oder in Champignonrahm*  
*– mit Tomate-Mozzarella gratiniert*

#### ...vom Geflügel

- Putenmedaillons in fruchtiger Currysauce  
*– oder in Paprika Rahm Sauce*  
*– oder im Speckmantel mit Kräuter-Rahm*
- gebackene Hähnchenbrüstchen  
*– in Riesling-Kräuter Rahm, feiner Orangensauce*  
*oder auf Champignonragout*

#### ...vom Rind & Kalb

- Rinder-Schmorbraten  
*mit kräftiger Zwiebelsauce*
- Rinder-Burgunderbraten in feiner Sauce
- Rinderroulade – pikant gefüllt
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Wiener Kalbsbraten

#### ...vom Fisch

- Lachssteak auf Blattspinat  
*an Gorgonzolasauce*
- Lachs- & Zanderfilet  
*– in Riesling-Kräutersauce*  
*mit Tomatenwürfeln*  
*– in Pesto-Rahmsauce*  
*mit Pinienkernen*

### 3. Hauptbeilagen nach Wahl

- köstliches Kartoffelgratin
- Petersilienkartoffeln
- kleine Schmorkartoffeln
- gratinierte Kräuter-Sahnekartoffeln
- geröstete Spätzle
- Bandnudeln
- Wild- oder Butterreis

### 4. Gemüse & Salat nach Wahl

- Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Mandelbrokkoli und Bohnen  
*mit Speck & Zwiebeln*
- Rahmwirsing
- mediterranes Pfannengemüse
- **...unser Beilagensalat**
- bunter gemischter Gartensalat  
*mit Joghurdressing & Vinaigrette*

### 5. Dessert nach Wahl

- Mousse au Chocolat
- fruchtiger Erdbeerquark oder Erdbeercreme
- Herrencreme  
*mit Schokosplittern & Rum*
- Straciatellacreme
- Panna Cotta  
*mit Erdbeermark*
- Himbeer- oder Erdbeertraum  
*griechischer Joghurt auf frischen Früchten*  
*mit Rohrzucker gesüßt*

Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. \*  
(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)  
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen



## Buffets und Spezialitäten für die kalte Jahreszeit

Auch für die festliche Weihnachtsfeier oder Ihren Anlass in der kalten Jahreszeit finden Sie hier Vorschläge die zur Jahreszeit passen. Wild und Geflügelspezialitäten sind gerade in den Wintermonaten eine beliebte Alternative zu den leichten mediterranen Sommergerichten. Wir versuchen immer saisonale Spezialitäten in Ihr Wunschbuffet zu integrieren und Sie können auch hier Ihr Wunschbuffet zusammenstellen.

### Buffet „Wintertraum“

#### Vorspeisenbuffet

- Lachsfilet mit Gemüsefarce  
*im Blätterteigmantel*
- Forellenfilets geräichert  
*mit Sahne-Meerrettich*
- Apfel-Chiccoree Salat
- Antipasti Variation  
*gegrillte Zucchini, Paprikafilets, Champignons, Schafskäse & Oliven, Pappedews, Chilischoten*
- Tomate Mozzarella  
*mit Basilikum & Pesto*
- Wrap Röllchen mit Frischkäsefüllung
- Feldasalat mit Kernen & Croutons
- Ruccolasalat  
*mit Birnen, Trauben, Walnüssen, Feigen & Parmesan dazu Himbeervinaigrette*
- Baguette Brot mit Kräuterbutter & Aioli

#### warme Hauptgerichte

- Rinder-Zwiebelrostbraten vom Weiderind  
*mit geschmorten Zwiebeln in Bratenjus*
- Wildragout vom Hirsch  
*in dunkler Wacholdersauce*
- Maispoularde mit Kräuterfarce gefüllt  
*an feiner Maronensauce*

#### warme Beilagen

- Kartoffelgratin  
*mit Gouda gratiniert*

- Schmorkartoffeln
  - geröstete Butterspätzle
  - Apfelrotkohl & Rahmwirsing
- #### Dessertauswahl
- Tiramisu mit Lebkuchengewürz
  - Cappuchinocreme mit Orangenfilets
  - Waldbeertraum  
*Joghurt mit Waldbeerkompott und braunem Zucker*

Preis ab 40 Personen 26,90 €/Pers.

zuzüglich gesetzlicher MwSt.



### Nutzen Sie unser Anfrageformular

Auf unserer Homepage können Sie uns ganz einfach Ihre Wünsche mitteilen, Ihre Anfrage wird automatisch verarbeitet und Sie erhalten kurzfristig eine Mitteilung von uns.

### Buffet „Weihnachtsfeier“

#### kalte Speisen

- Carpaccio vom Lachs & Heilbutt  
*mit Ruccolaspitzen & Parmesan*
- Garnelencocktail im Mini-Glas
- Tranchen vom Roastbeef  
*auf Apfel-Selleriesalat*
- Entenbrust „Rosè“ mit Cumberlandsauce
- Tomatenscheiben, belegt mit  
*Crème Fraîche & Spinat-Semmelknödeln*
- Datteln im Speckmantel
- Bohnensalat „Prinzeß“
- Ruccolasalat mit Feigen und Birnen  
*verfeinert mit Nüssen & Himbeerdressing*
- Baguette mit Kräuterbutter & Aioli

#### warme Speisen

- Filetmedaillons mit Zwiebel-Senfkruste  
*an dunkler Bratenjus*
- Gänsekeulen mit Maronen  
*an Burgundersauce*
- Spätzle mit Pfifferlingragout  
*mit frischen Gartenkräutern*
- Schmorkartoffeln
- Kartoffelklöße
- winterliches Gemüse  
*Rosenkohl, Rahmwirsing, Apfelrotkohl*

#### Dessert

- Mandelpannacotta mit Waldbeerkompott
- Himbeertraum  
*Joghurt mit frischen Himbeeren*
- Zimtmoosè mit Ananaspalten

Preis ab 30 Personen 28,90 €/Pers.\*

Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.\*

(ohne Dienstleistung 7% MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19% MwSt.)

je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen



## Der Mitternachts-Snack

Sollte Ihr besonderer Tag schon etwas früher beginnen und sie das Buffet schon um 18 Uhr eröffnen, dann kommt sicherlich zur späteren Stunde der zweite Hunger. Ihre Gäste werden Ihnen dankbar sein, wenn gegen 23:00 Uhr noch etwas kleines angeboten wird. Auch hier haben wir eine große Auswahl für Sie im Angebot.

### Mitternachts-Snacks

#### warme Spezialitäten

- Currywurst geschnitten in pikanter Sauce  
*auf Wunsch auch mit Sauce Arrabiata oder Sauce Sansibar*
- Chili con Carne  
mit Baguette Brot
- Gulaschsuppe  
mit Baguette Brot

#### kalte Spezialitäten

- Käsevariation
  - Schinken oder Jausenplatten
  - Fischplatten
  - frisches Mett mit Zwiebeln und Brot
  - Hackbällchen am Spieß
  - Pfefferbeißer am Spieß
- gerne setzen wir auch Ihre eigenen Ideen um



### Dessert im Glas

auf Wunsch erhalten Sie fast alle Desserts auch in kleinen Gläsern

- Herrencreme
  - Mousse au Chocolat
  - Cappuccino Creme mit Orangenfilet
  - Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
  - Erdbeer-, Himbeer- oder Waldbeertraum
  - Mandel Panna Cotta mit Waldbeerkompott
  - Panna Cotta mit Fruchtsaucen  
*Erdbeer, Himbeer, Waldbeer, Maracuja*
  - Zitronen Joghurt Mousse
  - Mango Lassi  
*Joghurt drink mit Minze auf Mangopüree*
  - Obstsalat  
*auf Wunsch mit Vanille Creme Fraiche*
  - weiße Mousse auf süßen Erdbeeren
  - Erdbeercreme
  - Tiramisu im Glas
  - Schwarzwälder Kirsch mit Vanillepudding
  - Zimtmousse mit Ananasspalten
- weitere Spezialitäten auf Anfrage*

alle Desserts 2,29 €/Glas zzgl. MwSt.

### Location Empfehlungen am Niederrhein

Sollten Sie noch auf der Suche nach einer passenden Location sein, so können wir Ihnen viele Festsäle, Partylocations und Eventpartner empfehlen. Wir beliefern sehr viele Objekte am ganzen Niederrhein, im Ruhgebiet und im Rheinland. Eine große Auswahl haben wir auf unserer Homepage für Sie zusammengestellt. Wir haben für fast jeden Anlass und Größe den passenden Saal im Portfolio.

# Let's have a Party!



## vom Geschirr bis zum Festzelt

Bei uns erhalten Sie auf Wunsch alles aus einer Hand. Vom Geschirr über die benötigten Möbel bis zum Festzelt und der dazugehörigen Technik. Getränke- und Personalservice runden unser Angebot ab. Genießen Sie Ihre Veranstaltung mit unserem rundum Service.

## Veranstaltungs- & Eventplanung

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung in der Organisation und Abwicklung von Veranstaltungen jeder Größenordnung, haben Sie mit uns einen kompetenten Partner an Ihrer Seite. Wir realisieren Ihre Vorstellungen von einem gelungenen Event als zuverlässiger Dienstleister.

### Planung & Organisation

- Planung & Abwicklung nach Ihren Maßgaben
- Locationvermittlung für jeden Anlass
- Festzelte, Pagoden und Eventausstattung
- 3D Raumplanung inkl Bestuhlungs- & Geländeplan
- Künstler & DJ Vermittlung

### Gastronomie

- kalte & warme Buffets inkl. Geschirr und Besteck
- Fingerfood & Flying Buffet
- Grillbuffets & Frontcooking
- geschultes Bedienungs- und Servicepersonal
- Getränketechnik & Service



### Ausstattung & Interieur

- Bestuhlung & Tische
- Dekoration und Blumenschmuck
- Bereitstellung von Strom- und Wasserversorgung
- Vermietung von Hygienetechnik
- Licht-, Ton-, und Bühnentechnik
- Bereitstellung Medien- und Telekommunikation



Wir beraten Sie gerne in allen Fragen rund um Ihre Veranstaltung.  
Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin mit uns, gerne beraten wir Sie auch persönlich.