

Vorspeisen

pro Port./Stk.

Schinkenröllchen (gefüllt mit Spargel)
Schinkenröllchen (gefüllt mit Spargel und Melone)
Graved-Lachs (mit Dill-Senf-Sauce)
Lachs-Tartar von Räucherlachs
Geräuchertes Forellenfilet (mit Sahne-Meerrettich)
Forellencrème von ger. Forelle
Krabbencocktail in der Champagnerschale
Honigmelone mit Parmaschinken
Roastbeef (rosa gebraten)
Medaillons vom Kalb
Medaillons vom Rinderfilet
Medaillons vom Schweinefilet
gesp. Rehrücken
Tafelspitzsülze (mit Kürbiskernöl)
Eisbein in Gelee
Hausschlachterplatte
Frisches Schweinemett (als Mett-Igel ab 20 Pers.)

Tagespreis

Buffetplatten: ab 10 Personen

Große kölsche Platte (mit verschiedenen Wurstsorten)
Räucherfischplatte
Gemischte Bratenplatte
Schinkenröllchenplatte
Schinkenplatte (von gekochtem und geräuchertem Schinken)
Parmaschinkenplatte
Italienische Gemüseplatte
Italienische Wurst-Käse-Platte
Mazzarella-Tomaten-Platte
Frutti di Mare
Vitello Tonato

Kanapees "Gourmet"

Pro Person sollten zwischen 3-5 Stück gereicht werden!

Alle Gourmet-Kanapees wahlweise mit Graham-, Vollkorn- oder Weißbrot

pro Stück

Forellenfilet (wacholdergeräuchert, mit Meerrettich-Dill-Creme)

Forellencaviar (mit Forellencaviar)

Graved-Lachs (mit Apfelmeerrettich und Forellencaviar)

Lachs-Tartar (mit Frühlingszwiebel und Sahnemeerrettich)

Matjes (mit Apfelsahnemeerrettich auf Vollkornbrot)

Krabben auf Graubrotcrouton (mit Ei und Remolade)

Krabben mit Knoblauch-Kräuter-Creme

Schweinemedallions (mit Currycreme und Obstgarnitur)

Tomaten-Mazzarella (mit frischen Kräutern)

Schweinebraten (mit Pfeffercreme und Gemüsegrün)

Kasseler Braten (mit Kräuter und Obstcreme)

Roastbeef (mit Waldorfsalat und Mandarinspalten)

Putenbrust (mit Obstgarnitur, Lemonbutter auf Weißbrot)

Kochschinken (mit Spargelspitzen, Remoulade)

Kochschinken (mit Honigmelone, Cornichons)

Parmaschinken (mit Honigmelone, Cocktailkirschen)

Käse-Kanapees, belegt mit

- Gouda und Garnitur**
- Camembert und Garnitur**
- Edelpilzkäse und Garnitur**
- Frischkäse mit frischen Kräutern**

Partyhappen

Alle Partyhappen beinhalten Butteraufstrich und Garnitur!
Pro Person sollten zwischen 3-5 Stück gereicht werden!

Weizenbaguette mit:

pro Stück

Schinkenwurst
Bierwurst
Bierschinken
Salami
Zerelatwurst
Kochschinken
roher Schinken
Zwiebelmett
Gauda
Französischer Camembert
Frischkäse

Forellenfilet
Graved-Lachs
Roastbeef

Rustikale Happen mit Roggen- oder Zwiebelbaguette:

mit Bauernspeck / Zwiebelmett / Sülze /
grobe Leberwurst / Flönz / Braten /
und Garnitur

½ belegtes Brötchen
reich garniert mit verschiedenen
Fleisch-, Wurst- und Käsesorte

Auswahl aus unserem Salat-Sortiment

pro Person

Heringssalat (rot)
Heringsdip
Frutti di Mare
Matjessalat
Shrimp-Cocktail
Büsumer Frühstück (mit Schweinemett gekocht im Geleemantel)
Kartoffelsalat (mit Majo, Zwiebeln, Gurken)
Rahmkartoffelsalat (mit Majo, Sahne, Zwiebeln, Ei, Gurke)
bayrischer Kartoffelsalat
Speckkartoffelsalat
rheinischer Nudelsalat
Delikates Nudelsalat
bayrischer Nudelsalat
Nudelsalat Napoli
bayrischer Krautsalat
Delikates Krautsalat
Rettichsalat
Karattonsalat Delikat
Fleischsalat mit Kräutern
Wurstsalat
Käse-Wurstsalat
Brokkoli-Schinkensalat
Geflügelsalat „Orientale“
Rindfleischsalat „Teufels Art“
Eiersalat
Eiersalat Delikat
Thunfischsalat
Waldorfsalat „Astoria“

Rohkostplatten und Blattsalate mit verschiedenen Dressings;

Thousand Island
Kräuterdressing
Frenchdressing
American-Dressing
Joghurt-Sahne-Dressing

Buffetvorschlag 1: „Kölsches Buffet“

salate

Rheinischer Kartoffelsalat
Käse-Wurst-Salat
Heringsdip „Hausfrauenart“

Kalte Speisen

Räucherfischplatte mit Graved Lachs
Schinkenröllchenplatte
Große kölsche Platte mit verschiedenen Wurstsorten
Frisches Schweinemett mit Zwiebeln (Igel)
Frikadellen
Großes Käsebrett mit ausgewählten Käsesorten

Warme Speisen

Schweine Krustebraten
Kasselerbraten mit Püree und Sauerkraut

Brotauswahl (mit Landbutter und Griebenschmalz)

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis Pro Person

Buffetvorschlag 2 „Italienisches Buffet!“

Salate

Nudelsalat „Napoli“
Frutti di Mare
Mozzarella mit Tomate

Kalte Speisen

Parmaschinkenplatte
Italienische Gemüseplatte
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Italienische Wurst-Käse-Platte

Warme Speisen

Minestrone
Verschiedene Nudeln
Schweinemedallions in Paprika-Rahmsauce

Brotauswahl (mit Landbutter und Kräuterbutter)

Dessert

Hausgemachte Tiramisu

Preis Pro Person

Buffetvorschlag 3: „Klassisches Buffet“

Salate

Rindfleisch-Salat „Teufel Art“
Geflügelsalat „Orientale“
Brokkoli-Schinken-Salat

Kalte Speisen

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Melone
Roastbeef, rosa gebraten
Räucherfische mit Lachs und Sahne-Meerrettich-Sauce
Käseauswahl

Warme Speisen

Burgunderbraten mit Kartoffelgratin
und Gemüse der Saison
gefüllter Schweinerücken mit Mett in Rahmsauce
mit Reis und Brokkoli

Brotauswahl (mit Landbutter und Griebenschmalz)

Dessert

Herrenpudding
oder
Mousse au chocolat

Preis Pro Person

Buffetvorschlag 4: „Festliches Buffet“

Suppe

Consomme ´double mit Gemüsejuilliene

Salate

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Sahne-Joghurt-Dressing
Brokkoli-Schinken-Salat
Waldorfsalat Astoria

Kalte Speisen

Schinkenröllchen
Roastbeef, rosa gebraten
Graved-Lachs

Warme Speisen

Feines Sahnegeschnetzeltes
Putenbraten in Paprika-Rahm-Sauce
Leipziger Allerlei mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin mit Champignons und Käsekruste

Brotauswahl (Landbutter und Griebenschmalz)

Dessert

Eierlikörcreme mit Früchten der Saison
Mousse au chocolat
Internationales Käsebrett

Preis Pro Person

Buffetvorschlag 5: „Bayrisches Buffet“

salate

Kartoffelsalat „Bayrische Art“
Krautsalat
Rettichsalat
Wurstsalat

Kalte Speisen

Bred'l Speck
Hausschlachter Platte
Schinken Platte
Eisbein in Gelee

Warme Speisen

Leberkäse mit gerösteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat
Nürnberger Rostbratwürstl mit Püree und Kraut
Schweinebraten mit Knödel und Rotkohl

Brotauswahl (Landbutter und Griebenschmalz)

Dessert

Bayrisch Creme an Himbeersauce

Preis Pro Person

Komplettmenüs

Ab 20 Personen

Menü 1:

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen

Krustenbraten vom Schwein in Zwiebelsauce
frischer Apfelrotkohl und
Butterkartoffeln

Bayerische Creme

Summe:

Unser Preis:

Menü 2:

Consomme´ „Celestine“

Putengeschnetzeltes mit fr. Champignons
und feiner Sahnesauce
Reis und
Gemüseplatte

Obstsalat von frischen Früchten

Summe:

Unser Preis:

Menü 3:

Crèmesüppchen von frischem Gartenlauch

Krustenbraten mit pikanter Paprikasauce
Kartoffelgratin und
Salat der Saison

Rote Grütze mit Vanillesauce

Summe:

Unser Preis:

Menü 4:

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Rheinischer Sauerbraten mit
frischem Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Summe:

Unser Preis:

Menü 5:

Klare Oxtail mit KäsecROUTINS

Glacierter Kalbssahnebraten mit
Kartoffelgratin und
Gemüseplatte

Mousse au Chocolate

Summe :

Unser Preis :

Menü 6:

Tomatensuppe mit Gin

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce
Kartoffelgratin und
Salat der Saison

Apfelsinencreme

Summe :

Unser Preis :

Menü 7:

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Putenbrustfilet in Sahnesauce mit Gemüsejullien
Kartoffelgratin und
Eisbergsalat

Maousse au Chocolate

Summe :

Unser Preis :150 €

Menü 8:

franz. Kartoffelsuppe mit Krabben
und Sahne legiert

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit
Butterspätzle und
Salat der Saison

Tiramisu

Summe :

Unser Preis:

Spezialitäten vom Schwein

pro Person

Krustenschinkenbraten (mild gepökelter Schweineschinken)

Spießbraten (Schweinenacken m. Räucherspeck u. Zwiebeln)

Schweinenacken „Napoli“ (gefüllt mit Schinken und Käse)

Calvadosbraten (gefüllter Schweinenacken mit Backobst, eingelegt in Calados)

Zigeunerbraten (Paprika-Mett-Füllung im Schweinenacken)

Schweinenacken „Hubertus“ (gefüllt im Mischpilzen)

Gyrosbraten (Schweinenacken mit Knoblauchnote)

Schweinenacken Natur (kräftig gewürzt, zart und saftig)

Kasseler Braten (mild gepökelter Schweinelummerbraten)

Kasseler Braten mit herzhafter Kräuterkruste

Kasseler-Ananas-Braten mit Honigglasur

Schweinebraten in Rahmsauce

Schweinebraten in Champignonrahmsauce

Schweineschinkenschnitzel (überbacken mit Schinken-Zwiebel-Farce)

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Schweinegeschnetzeltes „Peking“

Schweinegeschnetzeltes in Zitronensauce

Schweinegeschnetzeltes in Käse-Rahm-Sauce

Rote Pfefferpfanne (Schweinegeschnetzeltes mit roten Bohnen,
Paprika, grünem Pfeffer)

Schweinefleisch-Curry mit Zucchini

Spezialitäten vom Rind

pro Person

Sauerbraten (mit oder ohne Rosinen in der Sauce)

Rinderschmorbraten (in Braten- oder Burgundersauce)

Roastbeef (medium, auf Wunsch mit Kräuter- oder Käsekruste)

Roastbeef (gefüllt mit einer Käse- oder Gemüsefarce)

Rinderfilet mit Gemüsejulliene

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

Rindergeschnetzeltes „Chinesische Art“

Rindergeschnetzeltes „Düsseldorfer Art“ (m. Pfifferlingen in Rahm)

Rindergeschnetzeltes „Gärtnerin“ (m. Kartoffeln, Lauch,
Zwiebeln, Paprika)

Tafelspitz (in Fleischbrühe gegart mit Frankfurter Kräuter- oder Meerrettichsauce, kalt oder warm)

Chili con Carne

Rindergulasch (pikant zubereitet, auf Wunsch mit einem Gemüseteil)

Geflügelspezialitäten

pro Person

Hähnchenbrustfilet (in Bierteig bebacken, mit Orangenfiletsauce)

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasauce

Hähnchenbrustfilet „Italienisch“

Hähnchenbrüstchen (in Sherry-Rahm mit Austernpilzen)

Hähnchenbruststreifen „Frühlingsart“

Putengeschnetzeltes (mit frischen Champignons im Rahm)

Putengeschnetzeltes „Hawai“ (mit Ananas)

Putengeschnetzeltes „Shanghai“ (in leichter Currysahne)

Putenbrust (in Schinken-Brokkoli-Mantel)

Gans und Ente (in diversen Zubereitungen und Füllungen)

Tagespreis

wildspezialitäten

pro Person

Wildschweinbraten „Ostpreußische Art“

Tagespreis

Rehbraten aus der Keule (mit Pfifferlingen)

Tagespreis

Rehragout „Waidmannsheil“ (in einer schmackhaften Sauce)

Tagespreis

Hasenpfeffer

Tagespreis

B E I L A G E N

Kartoffelvariationen

pro Portion

Bratkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Kartoffelpüree (hausgemacht)
Kartoffelknödel (2 Stück)

Folienkartoffel mit Kräuterquark

G R A T I N S

Kartoffelgratin (mit feiner Käsekruste)
Kartoffelgratin (mit Brokkoli und feiner Käsekruste)
Kartoffelgratin (mit Blumenkohl, Brokkoli und feiner Käsekruste)
Kartoffelgratin (mit Champignons und feiner Käsekruste)
Kartoffelgratin (mit Lauch und feiner Käsekruste)
Kartoffelgratin (mit Lachsschinken und feiner Käsekruste)
Kartoffelgratin (mit Schinken und feiner Käsekruste)
Kartoffelgratin (mit Spinat und feiner Käsekruste)

Variationen von Reis

Butterreis
Bunter Früchtereis
Champignonreis
Curryreis
Kräuterreis
Paprikareis
tomatisierter Gemüsereis
Risi-Bisi (mit Erbsen)

NudeIn

Spätzle (hausgemacht)
Spaghetti
Gabelspaghetti
Taglielle
Tri Pasti
Rigatoni
Maccheroni

Gemüsebeilagen

pro Portion

Prinzessböhnchen im Speckmantel

Apfelrotkohl

Grünkohl (untereinander)

Wirsinggemüse

Rosenkohl (in Speck-Sahnesauce oder in Butter geschwenkt)

Franz. Gemüsepfanne (Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Tomaten)

Gemischte Gemüsepfanne (mit Sauce Hollandaise)

Sauerkraut (rheinische Art)

Blattspinat (in feiner Knoblauch-Sahne-Sauce)

Frische Champignons (gebraten mit Kräuter- oder Knoblauchsauce)

Dessertvariationen

pro Person

Apfelsinencreme

Alkoholisierter Obstsalat (mit frischen Früchten der Saison)

Bayrisch Creme

Eierlikörcreme (mit frischen Früchten)

Espressocreme (mit Amarettinis)

Herrenpudding

Vanille- oder Schokoladenpudding

Mousse au Chocolate

Mousse „Schwarzwälder Art“

Rote Grütze (mit Vanillesauce)

Tiramisu

Zabaione (Weincreme)

Bei einem Dessertpotpurie (ab 3 verschiedenen Desserts) berechnen wir 3,70 € pro Person

Herzhafte Desserts / Käse

Schafskäse (fein püriert mit Paprika, Knoblauch und fr. Basilikum)

Obatzda (angemacher Camabert)

Internationale Käseplatte mit einem Früchtebouquet

Käse-Igel (je nach Größe und Gewicht)

Allgemeine Informationen

Anlieferung

Bis 10 km erfolgt die Anlieferung frei Haus. Darüber hinaus beträgt die Anlieferungspauschale je nach Entfernung zwischen 10, und 30,.

Personal

Benötigen Sie Personal zum Servieren des Buffets, berechnen wir je angefangene Stunde 20, pro Person.

Zuschläge

Bei Anlieferung an einen Sonn- oder Feiertag erhöhen sich die vorgenannten pro-Person-Preise um 10 %, wenn die Personenzahl und 35 liegt.

Grundsätzlich liefern wir Sonn- und Feiertags ab 20 Personen. Ausgenommen von der oben genannten Regelung sind Kinderkommunion und Konfirmation.

Sonstiges Zubehör

Gläser, Geschirr, Besteck usw. können Sie bei uns preiswert mieten.

Erfragen Sie bitte die Mietpreise. Für jedes nicht gespülte Teil berechnen wir 0,10 € Reinigungsgebühr.

In unserem Geräte - Equipment finden Sie unter anderem:

Kaffeemaschinen, Grillgeräte, Biertischgarnituren, Bankett- und Stehtische, Schanktheken, Gläserspültische, Zelte, **Kühlanhänger** usw.

Ordern Sie bitte die Geräteliste!