

Buffets, Snacks, Trendfoods

gültig ab 01-2025

Das Überraschung-Bufferet

34,90 € ab 10 Personen

Unser BESTSELLER: Hochwertig, reichhaltig & einfach lecker !

- Buffet mit kaltem &
- warmen Buffet-Teil
- Käseauswahl
- Dessert in kleinen Weckgläsern
- Brotkorb, Kräuterbutter & Aiolicreme

Sie nennen uns den Anlass, die Gäste-Zahl und besondere Wünsche und wir bereiten Ihnen eine umfangreiche Kreation aus warmen und kalten Buffet-Elementen, die wir tagesaktuell im Zusammenhang mit anderen Buffets an demselben Tag sowie mit den aktuellen und saisonalen Markt-Angeboten für Sie zubereiten. Das Überraschungs-Bufferet besteht mindestens immer aus 2-3 warmen Hauptgerichten, passenden Beilagen und Gemüse, dazu einem umfangreichen kalten Buffetteil mit verschiedenen kalten Platten und Vorspeisen sowie aus Dessert in kleinen Weckgläsern und auch einem Korb mit Party-Gebäck nebst Kräuterbutter & Aiolicreme

Das warme Buffet

24,90 € ab 10 Personen

- Butterzart geschmorte Steakhüfte in Portwein-Balsamico-Soße
- Schweine-Filet-Topf mit frischen Champignons
- Maishähnchen als Chili-Chicken auf Paprika-Fenchel-Gemüse
- cremiges Kartoffelgratin mit deftigem Käse gratiniert
- Schwäbische Butter-Spätzle
- Brokkoli, Blumenkohl, bunte Möhrchen, dazu Sauce Hollandaise
- Dessert in kleinen Weckgläsern nach Wahl

Das klassische Mittagessen Buffet

34,90 € ab 15 Personen

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbtrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

Warmer Buffeteil

- Schweinefilet in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce Hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl verfeinert

Für die kleinen Gäste

- Spaghetti á la Bolognese aus reinem Rinderhack in würziger Tomatensauce

Dessert

- Panna cotta á la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Brot und Dips

- Ofenfrische Brotkorb mit Baguette & Ciabatta, guter Butter und Aiolicreme

Das Krusten-Braten Buffet

19,90 € ab 10 Personen

- Saftiger Westfälischer Krusten-Schinkenbraten mit kräftiger Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Das Spanferkel-Buffet

29,90 € ab 15 Personen

Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen & Schinkenstreifen

Warmer Buffeteil

- Goldbraunes Spanferkel, saftig aus dem Ofen mit Champignon-Rahm-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Brot & Dips

- Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Das Rouladen-Buffet

29,90 € ab 10 Personen

- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Speck und Senf
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Kartoffelklöße
- Apfel-Rotkohl
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce Hollandaise

Die Schnitzelparade

19,90 € ab 10 Personen

Salatvariationen

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

Warmer Buffeteil

- Zwei Schnitzel vom Schwein mit Jägersauce und Balkansauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

Brot & Dips

- Brot-und Brötchenkorb mit Butter & Kräuterbutter

Spießbraten trifft Schnitzel

24,90 € ab 15 Personen

Kalter Buffeteil

- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Hausgemachtes Schmalz
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Warmer Buffeteil

- Jägerbraten gefüllt mit einer feinen Champignon- Zwiebel-Farce an Jägersauce
- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- Zwei Rückenschnitzel vom Schwein mit Jägersauce und Balkansauce
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

Brot & Dips

- Brot-und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Pulled Pork Buffet

22,90 € ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- Würzig eingelegtes Pulled Pork, das bei Niedrig-Temperatur gegart und anschließend gezupft wird

Toppings

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- In Scheiben geschnittene Schlangengurken
- Sonnengereifte Tomatenscheiben

Brot und Dips

- Wahlweise: Brioche Burger Buns oder aus Weizenmehl gebackene Teigtaschen
- Rauchige BBQ-Soße
- Hot-Chili-Soße
- Kräuter-Knoblauch-Soße
- Cocktail-Soße

Original Bochumer Currywurst-Topf

8.00 € ab 10 Personen

- Doppelte Currywurst in in der Spezial-Currywurst-Soße
- Ofenfrisches Stangen-Baguette & Aiolicreme

Pasta Buffet

24,90 € ab 20 Personen

Warmer Buffeteil

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss- Crunch
- Spaghetti á la Bolognese aus reinem Rinderhack in würziger Tomatensauce
- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce
- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

Salatvariationen

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

Brot und Dips

- Ofenfrischer Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Grünkohl Buffet

19,90 € ab 10 Personen

- Herzhafter Grünkohl mit Löwen-Senfverfeinert
- Mild geräucherter Kasselerbraten
- Knackige Mettwurstchen aus dem Rauch in Salzwasser gekocht
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Und dazu ein Dessert nach Wahl aus unserem reichhaltigen Programm.

Familien Buffet Nr. 1

44,90 € ab 15 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert

Kalter Buffeteil

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endivien- salat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili- Sauce

Salatvariationen

- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl

Warmer Buffeteil

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahm-Sauce
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce Hollandaise

Dessert

- Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpüree getoppt
- Baileys Irish Cream Mousse

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Baguette & Ciabatta mit Kräuterbutter und Thunfischcreme

Familien Buffet Nr. 2

29,90 € ab 15 Personen

Kalter Buffeteil

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni und würziger Salsa

Salatvariationen

- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

Warmer Buffeteil

- Mild geräucherter Schinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Brot und Dips

- Brot- und Brötchenkorb mit Kräuterbutter & Aiolicreme

Familien Buffet Nr. 3

39,90 € ab 15 Personen

Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing

Warmer Buffeteil

- Schweinefilet nach Waliser Art mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Mediterrane Poulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven dazu eine leichte Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce Hollandaise

Dessert

- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Mousse mit Schokokuchen-Brownie und einer feinen Espresso-Note

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Baguette & Ciabatta mit Kräuterbutter & Datteldip

Familien Buffet Nr. 4

39,90 € ab 25 Personen

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

Warmer Buffeteil

- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce • Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Pfeffersauce
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce Hollandaise

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Käsevariationen aus rotem Pesto- und Wasabi- käse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

- Ofenfrischer Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Ciabatta, Butter & Kräuterbutter

Familien Buffet Nr. 5

39,90 € ab 30 Personen

Kalter Buffeteil

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffeteil

- Feine Streifen von der Putenbrust in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Filet vom Schwein, gebraten in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce Hollandaise

Aus der Pastaecke

- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce

Dessert

- Creme Brulée
- Klassische Mousse au Chocolat
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

- Ofenfrischer Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Familien Buffet Nr. 6

44,90 € ab 40 Personen

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen, frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry- Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing mit Minze verfeinert

Warmer Buffeteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln, Speck und Senf
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Klassischer Apfel-Rotkohl
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce Hollandaise

Dessert

- Klassische Mousse au Chocolat
- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu mit Xuxu verfeinert
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Brot und Dips

- Ofenfrischer Brotkorb mit Baguette & Ciabatta , Kräuterbutter & Butter

Kalte Köstlichkeiten

44,90 € ab 25 Personen

Frisch aus dem Meer

- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurtdressing
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich

Antipasti

- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steak- hüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Mini Laugenstange mit Putenbrust, knackigem Salat und würzigem Curry-Dip

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert
- Veganer Salat von Quinoa & Bulgur mit Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Baileys Irish Cream Mousse
- Duett of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Thunfischcreme

Begrüßungs-Snack Nr.1

24,90 € ab 10 Personen, 6 Teile pro Person

Kanapees mit Fleisch und Käse, belegt und liebevoll garniert mit:

- Rosa gebratenem Roastbeef
- Schweinefilet „orientalisch“ mit frischen Früchten
- Putenfilet „Hawaii“ mit Ananaswürfeln
- Broccolibrust mit Tomatendip
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Verschiedene Edelkäsespezialitäten
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Begrüßungs-Snack Nr.2

29,90 € ab 10 Personen, 6 Teile pro Person

Kanapees mit Fleisch, Fisch und Käse, belegt und liebevoll garniert mit:

- Garnelen in Knoblauchdressing
- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Hausgebeiztem Graved Lachs an Honig-Dill-Senfsauce
- Geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich-Schaum
- Rosa gebratenem Rinderfilet
- Zarte Entenbrust mit Maronenpüree und karamellisierter Walnuss
- Orientalischem Schweinefilet „Curry“ mit frischen Früchten der Saison
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Karreeschinken mit rosa Pfeffer
- verschiedene Edelkäsespezialitäten

Begrüßungs-Snack Nr.3

29,90 € ab 10 Personen, 6 Teile pro Person

Ofenfrische Ciabattascheiben und kräftiges Tessiner Landbrot belegt mit:

- italienischem Prosciutto di Parma
- rosa gebratenem Ochsenroastbeef
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Maritimem Lachsfrischkäse Mousse
- Graved Lachs und geräuchertem Lachs
- Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Blattspinat
- Edlen Salamisorten
- Gegrilltem Schweinerücken
- inklusive Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Trendy Mini-Bagels Snack

19,90 € ab 10 Personen, 3,5 Teile pro Person

- Mini-Beef-Bagel mit medium gebratener Pastramitranché, Babyspinat, rote Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Mini-Räucherlachs-Bagel mit Zitronen-Knoblauch-Frischkäse und knackigem Wildkräutersalat
- Veganer-Mini-Bagel mit Hummus, gegrillter Zucchini, getrockneten Tomaten und Rucola
- Mini-Bagel mit gepfeffertem Kochschinken, Emmentaler, Schlangengurke und herzhaftem Curry-Dip
- Mini-Italiano-Bagel mit Mozzarella, sonnengereiften Tomaten, grünem Pesto, Babyspinat, Frischkäse, grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer

Frisch aus der “Vital-Ecke”

19,90 € ab 10 Personen, 3,5 Teile pro Person

Korneckbrot belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Cremigem Peppadew Frischkäse
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Französischer Gebirgssalami
- Weichem Camembert mit Edelschimmel

Individuell für Sie zur Auswahl - selbst kombiniert DIY

Warme Buffet-Elemente zur Auswahl:

Rindfleisch-Gerichte zur Auswahl:

Medaillons von der zarten Steakhüfte in einer kräftigen Braten- oder Pfeffer-Rahmsoße

Butterzarte Ochsenbäckchen in einer Portwein-Balsamico-Jus

Ochsen-Brisket-Braten „BBQ Style“ in der speziellen BBQ-Braten-Soße

Rheinischer Sauerbraten mit fruchtig-saurer Rosinen-Braten-Soße

Canadischer „Flat Iron“ Braten mit kräftiger Whisky-Soße

Aromatischer „Hanging-Tender“ in einer Primitivo-Sauerkirsch-Bratensoße

Wiener Tafelspitz in einer hellen Soße mit frischem Kren

Rinder-Roulade, satt gefüllt mit Gewürz-Gurke, Speck, Zwiebeln & Senf

Klassischer Rinder-Gulasch nach ungarischer Art mit Zwiebeln & Paprika

Kalbfleischgerichte zur Auswahl:

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Wiesen-Champignons und Sahne verfeinert

Feines Kalbs-Carreé auf einem Fenchel-Orangen Bett und einer Noilly Prat Note

Kalbs-Hüfte „Sous vide“ mit Aromen von Rosmarin, Zitronen-Thymian & Chili, dazu eine kräftige Jus

Kalbs-Tafelspitz mit einer eleganten Rosé-Schalotten-Soße

Saltim bocca alla romana an der klassischen Soße mit trockenem Sherry

Kalbs Osso Bucco nach Mailänder Art mit Gremolata

Boeuf Stroganoff mit frischem Rahm, sautierten Pilzen, Zitronennote & feinen Gurkenstreifen

Schweinefleisch-Gerichte zur Auswahl:

Medaillons von aus dem Schweinerücken in einer Braten-Rahmsoße mit frischen Champignons

Aromatischer Schweinefilet-Topf in einer Calvados-Rahmsoße

Tranchen vom Schweinefilet auf Austernpilz-Kräuter-Rahm

Rückenbraten vom Duroc-Schwein mit feiner Fettkante auf Schalotten-Rotwein-Reduktion

Carreé vom Iberico Schwein auf einem mediterranen Gemüse-Bett, dazu Sauce Choron

Klassisches Schweine-Rahm-Geschnetzeltes mit frischen Champignons

Rustikaler Salzbraten aus dem Schweinekamm mit kräftiger Bratensoße

Westfälischer Krustenbraten mit einer feinen Pfeffernote und Bratenjus

Spanferkel-Rückenbraten mit einer geschmorten Zwiebel-Soße

Spanferkel-Keulenbraten mit Honigkruste auf Kräuterbratensoße

Geflügel-Gerichte zur Auswahl:

Medaillons vom Hähnchenbrustfilet mit einer Rahmsoße und einem Klecks Preiselbeeren

Rahmgeschnetzeltes aus der Hähnchenbrust mit Champignons

„Pollo fino“ vom KIKOK-Maishähnchen als „Chili Chicken“ auf Fenchel & Paprika

Brustfilet vom KIKOK-Maishähnchen auf der Haut gebraten auf Schmorgemüse

Asiatisches „Red Curry“ oder „Green Curry“ von der Hähnchenbrust

Kräftiges Puten-Gulasch mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Oberkeulenbraten von der Pute mit Backpflaumensoße

Putenbrust „Caprese“ mit Tomaten & Mozzarella gefächert auf Tomaten-Rahm-Soße

Putenbrust mit Blattspinat & Gorgonzola überbacken auf Sahnesoße

Lamm-Gerichte zur Auswahl:

Geschmorte Lammkeule auf Wurzelgemüse und Thymiansoße

Butterzarte geschmorte Lammschulter mit Harissa auf einem Gemüse-Couscous-Bett

Geschmortes Lamm-Vorderviertel zum selberzupfen auf orientalischem Reisbett

Kleine zarte Lammhaxen in einer Bordeaux-Schalotten-Reduktion mit Thymian

Pasta-Gerichte zur Auswahl:

Käse-Tortellini mit hausgemachtem Pesto, frischem Rucola & Kirschtomaten

Spinat-Ricotta-Tortellini mit Spinat-Sahne-Soße

Spaghetti aglio e olio e peperoncino

Klassische Lasagne Bolognese

Lasagna con pesce mit Lachs und Blattspinat

Lasagne vegetarisch mit einer Gemüse-Brunoise-Bolognese

Linguine mit Pesto, geschmolzenen Buttertomaten & Basilikum

Linguine mit Austernpilzen, Parmaschinken & Salbei

Vegetarische / vegane Gerichte zur Auswahl:

Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Kirschtomaten

Paprika-Kartoffel-Topf mit Linsen und einer orientalischen Harissa-Note vegan

Im Ofen geröstetes Gemüse-Ratatouille mit Quinoa vegan

Mexikanisch gefüllte Süsskartoffeln mit Sweet-Chili vegan

Paprikaschoten gefüllt mit Gemüse-Couscous vegan

Griechischer Gemüseauflauf mit Feta überbacken

Gemüse „Red Curry“ oder „Green Curry“ mit duftendem Basmati-Reis vegan

Orientalisches Schmorgemüse mit Bulgur & Minze vegan

Chinesische gebratene Nudeln mit Sprossen und Zwiebeln vegan

Asiatische Reispfanne mit Wokgemüse und gelben Curry vegan

Beilagen zur Auswahl:

Cremiges Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken

Schwäbische Butter-Spätzle

Schupfnudeln in Butter geschwenkt mit Petersilie

Kleine Würzkartoffelchen mit Rauke

Klassische Schwenkkartoffeln mit frischem Lauch und Petersilie

Rosmarinkartoffeln in Butter geschwenkt

Klassische Kartoffel-Drillinge mit Schale in der Pfanne angebraten

„Smashed Potatoes“ mit Cheddar gratiniert und frischem Lauch

Gebackene halbe Kartoffeln vom Ofenblech mit kräftiger Würzung

„Baked Potatoes“ aus dem Ofen mit frischem Schmand & Schnittlauch

Gebackene Sü.kartoffelscheiben mit Chilifäden

Klassische Linguine in Butter geschwenkt

„Linguine tricolori“ in Salbei-Butter geschwenkt

Kalte Buffet-Elemente zur Auswahl:

Salatplatten

Komposition von Blattsalaten & knackiger Rohkostauswahl mit versch. Dressings

Knackiger Romasalat nach Art eines „Caesar Salad“ mit gebratener KIKOK-Maishähnchenbrust

Cremige Burrata auf Rauke & Rapunzel mit Mango & Avocado und Mango-Chili-Dressing

In Butter geschwenkte Streifen von schwäbischen Maultaschen auf Römersalat mit Honig-Senf-Dressing

Bella Italia

„Insalata Caprese“ – cremiger Mozzarella, aromatische Strauchtomaten, frisches Basilikum

„Vitello tonnato“ – Hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Rucola, Anchovis, Kapern

„Antipasti“ – Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Fenchel, getrocknete Tomaten

Carpaccio

Carpaccio vom Rinderfilet mit Cipriani-Soße, Parmigiano Reggiano-Chips, Rauke, Balsamico-Crema

Carpaccio vom Duroc-Schweinefilet, gerösteter Sesam, Hibiscus-Balsamico

Carpaccio von der roten Beete, Trüffel.l, zerrissener Ziegenkäse, Walnüsse

Carpaccio von der frischen Feige, Zitronenöl, Safran-Balsamico, zerrissener Roquefort

Beiwerk

Sweet Peppadew mit Frischkäsefüllung

Marinierte Oliven

Süße Datteln in krossem Speckmantel

Fisch

Marinierter Aromalachs mit frischem Dill und Zitronen-Scheiben angerichtet

Porchierter stehender Lachs mit einem Dekorations-Potpurri aus frischen Früchten

Grünschalmuscheln „on the half shell“ mit mariniertem Brunoise-Gemüse

Käse

Hochwertige Käseauswahl mit Traubendolde und frischen Früchten

Fingerfood auf Platte

„Bruschetta“ – geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomaten-Lauch-Würfeln

„Crostini“ – geröstete Brotscheiben, Rucola, Strauchtomate, Prosciutto, Parmigiano Reggiano-Chips

Honigmelone mit gespießtem Prosciutto

Bunte saftige Mini-Burger „The Special One“

Mini Pulled Pork Brioche BBQ Burger

Mini Laugenkonfekt mit Leberkäse, süßem Senf und mariniertem Kraut

Mini Pastrami Kniften „Katz´Deli“-Style

Mini-Leberpasteten-Stullen mit Preiselbeeren verfeinert

Mini-Bagels mit einer Vielzahl an Versionen

Fingerfood in kleinen Gläsern, Schälchen, Bambusschiffchen

Mit Chili marinierte Mini-Frikos auf Kartoffelsalat „Pesto rosso“

Entenbrust rosa gebraten auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace

Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Kräuter-Remoulade an Rapunzelsalat

Marinierte Garnele auf grünem Algensalat mit Sesam

Pastaspieß „al dente“ - Tortellini, getrocknete Tomate, Rucola

Mini-Mozzarella & bunte Mini-Tomaten, ein Klecks Pesto, frisches Basilikum

Asiatische „Dim Sum“ Teigtaschen mit sü.-saurem Gemüse-Dip

Gemüse-Sticks mit Kräuterschmand und einem Tropfen Zitronenöl

Marinierter Gemüse-Couscous mit frischer Kresse

Orangen-Fenchelsalat mit Mango-Chutney

Desserts in kleinen Weckgläsern zur Auswahl:

Panna cotta mit Fruchttopping Mango-Passionsfrucht, Erdbeere, Waldfrucht, Karamell

Mousse au chocolate

Mousse Schoko-Trüffel mit Rum Note

Erfrischende Limettencreme

Cappuccino-Creme

Espresso-Creme

Baileys-Creme

Crème Brûlée mit Rohrzucker flambiert

Münsterländer Herrencreme mit einem Schuss Rum

Bayrische Creme mit Kirschragout

Tiramisu

Erdbeer-Tiramisu

Spaghetti-Eis-Dessert (kein Eis)

Frische Obstplatte in mundgerechten Stücken vegan

Brot & Gedöns:

Stangenbrote und Party-Gebäck, dazu Kräuterbutter, Butter, Aiolicreme

