



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

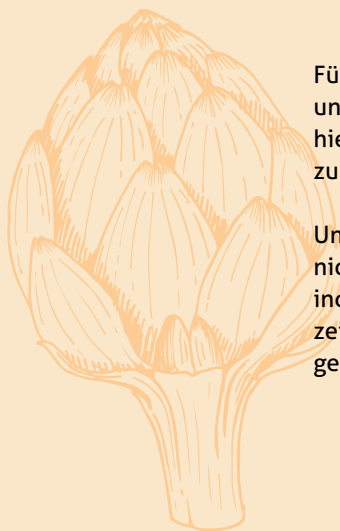
Hochzeitsbuffets



»Ihr Hochzeits-Catering muss so gut passen wie das Brautkleid!«

Für jeden das Passende: Der Vater möchte seinen Braten, die Freunde lieben Italienisch und das Brautpaar möchte etwas ganz Besonderes? Das ist ganz normal und Vielfalt ist hier Trumpf! Die Zusammenstellung muss zu Ihnen passen, zur Gästestruktur und auch zu Ihrer Budgetvorstellung.

Uns ist die persönliche und einfühlsame Beratung wichtig, schließlich heiraten Sie nicht so oft wie wir. Verlässlichkeit ist hier der rote Faden, der alles verbindet, von der individuelle Beratung mit Probeessen, bis zur Veranstaltungsleitung am Tag der Hochzeit. Wir freuen uns darauf mit Ihnen gemeinsam den schönsten Tag Ihres Lebens zu gestalten, hier ein erster Vorschlag mit Vorspeisen, Hauptgang & Dessert.





Hochzeitsbuffets



**Frühling
Sommer**

Seite 5



Mediterran

Seite 11



**Herbst
Winter**

Seite 17



**Futtern wie
bei Müttern**

Seite 23



**Vegetarisch
Vegan**

Seite 29



Euer individuelles Wunschbuffet

Jede Hochzeit ist einzigartig – genauso wie die Buffets, die wir für Euch zusammenstellen. Hier präsentieren wir zwei beispielhafte Optionen: Das »**Glanzstück**« begeistert mit großer Vielfalt und aufwändig zubereiteten Gerichten, während das »**Herzstück**« alles enthält, was ein köstliches Buffet braucht, reduziert auf das Wesentliche.

Mit den angebotenen **Upgrades** und **Austauschmöglichkeiten** könnt Ihr Euer ganz persönliches Wunschbuffet gestalten. Unsere Erfahrung zeigt, dass die besten Buffets oft im Dialog entstehen – lasst uns also gerne gemeinsam die perfekte Auswahl für Eure Hochzeit treffen!

Nun wünschen wir Euch viel Freude beim Entdecken unserer Genussmomente für Euren besonderen Tag.





Frühling Sommer

*Summer Soulfood – Vieles bietet die Natur
nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales
hier leicht und modern.*

Glanzstück

Große Vielfalt - aufwändig zubereitete Gerichte.

Vorspeisen

Black Angus Rinderfilet-Cube

geräucherte Tomate, Wiesenblüten

Hähnchen-Röllchen mit Mirabelle

Rote Bete, Rettich, Kampotpeffer

Cappelletti mit gegrillter Birne

Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Wildkräutersalat mit Beeren

Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuter-Tabbouleh mit Sumac

Zitrone, Blatt Petersilie, Couscous

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Eifeler Rostbraten Rind, Rotwein, Thymian-Jus

Paprikahähnchen Provençal

Gebratene Hähnchenstreifen, Rauchpaprika

Lachsfilet* Prosecco-Schaum, Blattspinat

*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter: ca. 1,50€ je nach Personenzahl

Tortiglioni Steinpilz Ricotta, Salbeirahm, Champignons

Zucchini & Rübchen ^{vegan} Geschmort, roten Zwiebeln, Rosmarin

Kleine Brätlinge ^{vegan} Rosmarin, Olivenöl, Kräutersalz

Dessert

Himbeer Trifle Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

Karamell & Salzblume ^{vegan} Hafermilch, Salzkaramell

Mousse au Chocolate mit Erdbeeren

Herzstück

Alles, was ein köstliches Buffet braucht.

Vorspeisen

Quinoa-Salat mit Edamame

gelbe Möhre, Curry-Sonnenblumenkerne, Limonen-Basilikum-Dressing

Rucola-Kartoffelsalat mit grünem Apfel

Parmesan, leichtes Joghurt-Dressing

Weißer Bohnen mit Pimientos

Thymian-Croutons, glatte Petersilie

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Ochsenschmorfleisch

Dunkles Bier, Wurzelgemüse, schwarzer Pfeffer

Suprême von der Pute

Cranberrys, karamellierte Zwiebeln, Rahm

Mediterranes Schmorgemüse

Paprika, Zucchini, Zwiebel, Augergine

Basilikum-Gnocchi

Rucola, Mirabell-Tomätchen, geröstete Sonnenblumenkerne

Rosmarin-Bratkartoffeln ^{vegan}

kleine Brätlinge, Olivenöl

Dessert

Frische Früchte

Galliano, Mascarpone

Dunkle Mousse ^{vegan}

Zartherb

Upgrades

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

VEGAN + X LIVE

Sellerie in Salzkruste | Rinderfilet Angus

Sellerie aus der Salzkruste – plus, wer möchte – Rinderfilet niedertemperaturgegart
Cassis-Jus, geräucherten Beeren, frische Kaiserschoten, Kartoffelstampf, Frechener Kartoffeln

Rinderfilet Angus LIVE

Blattpetersilien-Limonen-Mousse, Kartoffelstampf geflämmt, Aromensalze (Niedertemperaturgegart, dadurch immer perfekt rosa)

Basilikum-Gnocchi LIVE vegan

Rucola, Mirabell-Tomätchen, Pesto, geröstete Kerne

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!
Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Flammlachs mit Gambas

Zitronen-Crème fraîche, gebackene Lachswürfelchen, gebratene Gambas

Eifeler Lachsforelle & Ceviche vom Zander

Honig-Senfsauce, Gartenkresse, Dill-Kartoffelsalat

Rote-Bete-Terrine mit Skyr Babyleaf, Kürbiskernöl-Dressing

Sauerampfer-Terrine Schmand, Kohlrabi-Carpaccio

Kaffeegebeizter Lachs mit Sommergemüsen grüner Pfeffer, Orange

Gebeiztes Rinderfilet mit Himbeeressig-Dressing

Honigmelone, Zitronenmelisse

Thunfisch im Blütenmantel

Sushi Qualität, Wasabi-Honigspread, Meeresalgen-Salat, Sprossen

Live Cooking zum Mini-Aufpreis

- 🍴 Koch & Ausstattung der Station

Wir beraten Euch
gerne!

Austauschmöglichkeit Fingerfood

delux

Aromen-Schnitzelchen vom Schweinefilet

zweierlei Panade: Mandel-Zitrone und Klassisch

Tomaten-Tarte mit Parmesan-Crumble

Crème fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Spicy Beef Wrap im Weizenfladen

Eisberg, milde Chilis, grüne Salsa

Gebratener Wiesen-Champignon vegan

Blüten, vegane Gemüsefüllung, gebacken

Lachsforelle im Sepia-Flädle grüner Apfel, Meerrettich

Poularden-Spieß mit Sweet Chili Zitronengras, saftig gegrillt

Zucchini-Soufflés mit Schafskäse Feigen-Senf, Thymian

easy

Poularde mit Ananas Ananas, Pfeffer, gegrilltes Brustfilet

Gebackenes Saibling-Tatar-Bonbon Filoteig, Zitronenthymian

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Kartoffelkruste, mediterrane Aromen

Kerbel-Biskuit mit Artischocken-Tramezzini

Schafkäse, Parmigiano Reggiano

Praliné aus Kichererbse & Süßkartoffel vegan Aprikose, geminzte Crème

Blätterteig-Spirale mit Pesto Rosso

Pinien-Tomatenpesto, knuspriger Teig

Geflämmter Maiskuchen

Grillgemüse, Basilikum, geflämmte Polenta

Quiche Champignons, Brokkoli, Spinat & Tomate

Radieschenkuchen mit Roggencrunch Karotte, pikanter Biskuit

Safranweizen-Röllchen mit Minze Fenchel, Karotte, Buchenasche

Austauschmöglichkeit Salate

delux (mit Aufpreis)

Duo von Kräutersaitlingen & Champignons
gebratene Drillinge, Orangen-Gremolata, Olivenöl

Gerösteter Blumenkohl mit Haselnüssen vegan
Granatapfel, Sherry-Dressing

Melonen-Erdbeer-Salat vegan
grüner Pfeffer, geröstete Pinienkernen, Erdbeer-Basilikum-Dressing

Melonensalat mit grünem Spargel
Erdbeere, geröstete Sonnenblumenkerne

Süßkartoffelsalat mit Kaki und Zucchini
Fenchelsamen, Joghurt-Limettendressing

Thai-Beef mit Udon-Nudeln
Sesamgurken, Bonito & Kombu-Marinad

easy (ohne Aufpreis)

Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu
gebratener Ingwer, frische Chili, Miso-Minz-Dressing

Tabbouleh mit Himbeeren
Kräuterkrokant, Sprossen, Wasabi-Himbeer-Dressing

Rustico Triangolo mit Mozzarella
Basilikum, gefüllte Pasta mit Provolone & Pomodori

Fenchelsalat mit Orange
rote Zwiebeln, Riesling-Gewürzmischung, Sonnenblumenkerne

Calabresischer Sommersalat
Schafkäse, Weiße Bohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons

Tomate-Mozzarella Basilikum Pesto, Balsamico

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Fisch delux (mit Aufpreis)

Zander auf der Haut gebraten Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

Seebarsch Tomaten, Thymian, Oliven

Lachs im Rub* Möhrchen, grünen Bohnen, Beurre-blanc
*Tigerpfeffer, Fenchel, Thymian, Orangenzeste

Geflügel

delux (mit Aufpreis)

Geschmorte Poulardenbrust Schwarzwurzel, Parmesan, Weißwein

Hähnchen im Rub Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma

Pollo fino Schafkäse, Tomate, Paprika

Spicy Lemon Putenbrust Tomaten, Basilikum, Zitronengras

BBQ-Hähnchenbrust Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa

Gebackene Maispoularde Porree, Schmand, Riesling

easy (ohne Aufpreis)

Suprême von der Pute Cranberrys, karamellierte Zwiebeln, Rahm

Truthahn-Curry Zitronen-Curry-Sauce, Edamame

Mango-Chili-Hähnchen Bambusstreifen, Kokosmilch

Mediterrane Hähnchenpfanne Saftige Keulenstreifen, Basilikum-Rahm

Skandinavische Pute Fenchel, Meerrettich, Rahm

Geflügelragout Spargel, junge Erbsen, Weißwein

Rind

delux (mit Aufpreis)

Ochsenbäckchen vom Eifler Rind kräftige Jus, Wurzelgemüse

Geschmorte Rinderhüftsteaks Meerrettich, Thymian-Jus

Rinderroulade Putenbacon, Gewürzgurke, Jus

Teriyaki-Roastbeefstreifen Chinakohl, Rote Zwiebeln, Sesam

Limetten-Roastbeefstreifen Saisongemüse, frische Blatt Petersilie

Geschmortes Ochsenragout Rosmarin, Zitrone

easy (ohne Aufpreis)

Zarte Rinderstreifen Perlzwiebeln, Estragon, Weißwein, Rahm

Zarte Rinderstreifen WOK-Gemüse, Sesam, Sojasauce

Ragout vom Rind mit Eifler Käse
Schwarzwurzel, deftiger Heukäse, Kräuter

Landfleischbällchen vom Eifler Rind
Tomatensauce, frische Kräuter, Bergischer Schafkäse

Austauschmöglichkeit Pasta, Gemüse, Beilagen

Pasta

Tortiglioni Steinpilz Ricotta, Salbeibutter, Champignons

Tortiglioni »Tre Formaggi«
Gruyère, Mozzarella, Gorgonzola, Zitronen-Thymian

Pastel de Lentias Lasagne ^{vegan}
Padina-Linsen, Blattspinat, Blumenkohl-Béchamel

Lasagne Verde Blattspinat, Basilikum, Mozzarella

Gemüsebeilagen

Geschmorte Kirschtomaten ^{vegan}
Wiesenchampignons, Paprika, Frühlingslauch

Zucchini-Karotten-Gemüse Rote Zwiebeln, osmarin

Geschmorter Fenchel ^{vegan} Karotte, Cherrytomaten, Koriandersamen

Zweierlei Karotte ^{vegan}
Blaue Ur-Karotte, Maiskolben, Spitzparika, Strauchtomaten

Junges Möhren Gemüse ^{vegan} Grüne Bohnen, Kalamansi-Beurre-blanc

Kichererbse-Gemüse-Pfanne ^{vegan}
Drillinge, Karotten, Zucchini, Oregano

Ratatouille ^{vegan} Zucchini, Paprika, Rote Zwiebeln, Rosmarin

Sättigungsbeilage

Ofenkartoffeln Rahm, Muskatnuss, Bergkäse

Salzkartoffeln Butter

Bratkartoffeln ^{vegan} Zwiebel, Kümmel

Rosmarin-Reis Butter

Safran-Reis Butter, Safran

Schupfnudeln Butter, Rosmarinsalz

Süßkartoffel-Schupfnudeln ^{vegan}
Fenchel, Strauchtomaten, Koriandersamen

Austauschmöglichkeit Dessert

delux (mit Aufpreis)

Schokoladen Mousse ^{vegan} Avocado, Zartbitter-Kakao

Blaubeerkuchen Vanillesauce, Buttermilch

Dunkle Mousse ^{vegan} Erdbeeren, Zartherb

Matcha-Tiramisu Kaffeecreme, Salzkaramell, Biskuit

Heidelbeer-Trifle Vanille, Frischkäse, Löffelbiskuit

Himbeer Terrine Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

Mango Trifle Himbeer, Passionsfrucht

easy (ohne Aufpreis)

Frische Erdbeeren Joghurt-Creme, Vanille, Limette

Galliano Creme Mascarpone, Fruchtsauce, Minze

Kokos Panna Cotta karamelissierter Grapefruit

Mango-Creme Thai-Basilikum

Mousse au Chocolate Erdbeeren









Mediterran

Sonne auf dem Teller – Die Aromen des Südens, frisch und voller Lebensfreude, laden Sie zu einem kulinarischen Kurzurlaub ans Mittelmeer ein.

Glanzstück

Große Vielfalt - aufwändig zubereitete Gerichte.

Vorspeisen

Tomaten-Tarte mit Parmesan-Crumble

Crème fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Geflämmte Polenta mit mediterraner Glasur vegan

Maiskuchen, Grillgemüse, Basilikum

Orangen-Fenchel-Salat

Rote Zwiebeln, geröstete Pinienkerne, Riesling-Gewürzmischung

Penne-Salat mit getrockneten Tomaten

geröstete Zucchini, Paprika, Parmesan-Cracker

Fagioli mit kleinen Champignons vegan

Blattpetersilie, Tomaten-Vinaigrette

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Gebratener Seebarsch* Kapernapfel, Safran-Gemüseragout

*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter: ca. 1,50€ je nach Personenzahl

Barolo-Schmorbraten Rind, Rotwein, Thymian-Jus

Spanische Hähnchenpfanne

Tomaten, Pimientos, geräucherte Paprika

Tortiglioni »Tre Formaggi«

Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Zitronen-Thymian-Rahm

Zucchini-Karotten-Gemüse

mit roten Zwiebelchen, in Butter geschwenkt

Mediterrane-Ofenkartoffeln vegan

Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch

Reis vegan Aromenöl

Dessert

Erdbeer-Tiramisu Joghurt, Pistazien

Tartufo-Mousse geröstete Buttermandeln

Zitronen-Trifle Hafercrunch, Baiser

Herzstück

Alles, was ein köstliches Buffet braucht.

Vorspeisen

Gartenspinat-Farfalle-Salat

Strauchtomaten, Mozzarella, Vincotto-Dressing

Spinat-Kartoffelsalat mit Traubenkernöl vegan

marinierten Tomaten, Gurke, Frühlingslauch

Weißer Bohnen mit Pimientos vegan

Thymian-Croutons, glatte Petersilie

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Mediterrane Hähnchenpfanne

Saftige Keulenstreifen, Basilikum-Rahm

Landfleischbällchen vom Eifler Rind

Tomatensauce, frische Kräuter, Schafskäse

Überbackene Cannelloni »Ricotta & Spinat«

Zucchini, Paprika, Staudensellerie

Rosmarin-Schupfnudeln

Getrocknete Tomaten, Staudensellerie, Weiße Bohnen, Mais

Reis vegan Aromenöl

Dessert

Panna Cotta »duo«

Kaffee, Früchte

Cappuccino Mousse

Amarettini Kekse, Kaffeebohnen

Upgrades

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

Pasta aus dem Parmesanrad | due gusti LIVE

flambiert mit Grappa, Saucen nach Gusto:

- Steinpilz-Sauce
- Basilikum-Tomaten-Pesto

Maishühnchen auf Orzotto LIVE

Eifeler Huhn, Sous-vide, geblämt, Wiesenkräuter, Orzotto von der Rheinischen Perlgerste

Risotto-Station »Fisch | veggie« LIVE

Risotto frisch gerührt

- Zander auf der Haut gebraten, Basilikum-Pesto
- Grüner Spargel, gebraten, Zitronen-Croûtons

Live Cooking zum Mini-Aufpreis

- Koch & Ausstattung der Station

Wir beraten Euch
gerne!

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!

Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Putello mit Joghurt-Kapernsauce

Honigmelone, Kapernäpfel

Rote-Bete-Terrine mit Skyr

Babyleaf, Kürbiskernöl-Dressing

Sauerampfer-Terrine

Schmand, Kohlrabi-Carpaccio

Gambas al ajillo

gebratene Riesen-Scampis, Knoblauch

Gegrillter grüner Spargel mit Burrata

geröstete Pinienkerne, Zitrone, Meersalz

Vitello mit Thunfisch-Sauce

Bergamotte, Zucchini, Staudensellerie

Austauschmöglichkeit Fingerfood

deluxe

Black Angus Rinderfilet-Cube mit Gremolata

geräucherte Tomate, frische Kräuter

Safranweizen-Röllchen mit Fenchel

Karotte, Minze, Buchenasche

Poularden-Involtini Meerrettich, Wildblüten

Gamba-Spieß Zitronenpfeffer, Fleur de Sel

Italienische Polpetinas vom Rind Paprika, glatte Petersilie

Zucchini-Soufflés mit Schafskäse Feigen-Senf, Thymian

Poularden-Spieß mit Sweet Chili Zitronengras, saftig gegrillt

Gebratener Wiesen-Champignon vegan

Blüten, vegane Gemüsefüllung, gebacken

easy

Croquetas de Pimentos

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Kartoffelkruste

Artischocken-Tramezzini

Kerbel-Biskuit, Schafskäse, Parmigiano Reggiano

Quiche vegan

Champignons & Brokkoli, Spinat & Tomate

Geflämter Maiskuchen

Grillgemüse, Basilikum, geflämte Polenta

Blätterteig-Spirale mit Pesto Rosso

Pinien-Tomatenpesto, knuspriger Teig

Spanische Kartoffel-Torte Pimentos, Oliven, Safran



Austauschmöglichkeit Salate

deluxe (mit Aufpreis)

Cappelletti mit gegrillter Birne
Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Kräuterseitlinge & Gartenspinat ^{vegan}
pikant gebratene Pilze, Kartoffel, Zitronendressing

Penne-Salat mit getrockneten Tomaten
geröstete Zucchini, Paprika, Parmesan-Cracker

Safran Risotto-Salat
Scampi, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln, Parmesan

easy (ohne Aufpreis)

Italienischer Bauernsalat Schafskäse, Oliven, Gurke, Oregano

Calabresischer Sommersalat
Schafskäse, Weiße Bohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons

Kräuter-Tabbouleh
Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Zitronen-Dressing

Fenchelsalat mit Orange
rote Zwiebeln, Riesling-Gewürzmischung, Sonnenblumenkerne

Safran Risotto-Salat Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln, Parmesan

Balsamico-Linsensalat ^{vegan} Wurzelgemüse, Kräuter

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Fisch deluxe (mit Aufpreis)

Seebarsch Kapernapfel, Safran-Gemüseragout

Lachsfilet Prosecco-Schaum, Blattspinat

Zander Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

Seebarsch Tomaten, Thymian, Oliven

Geflügel

deluxe (mit Aufpreis)

Hähnchen im Rub Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma

Gebackene Maispoularde Porree, Schmand, Riesling

Spicy Lemon Putenbrust Tomaten, Basilikum, Zitronengras

Hähnchen-Medaillons Zitrone, Thymian

Hähnchen-Medaillons Oliven, Weiße Bohnen, Tomatensauce

BBQ-Hähnchenbrust Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa

easy (ohne Aufpreis)

Spanische Hähnchenpfanne Tomaten, Pimentos, geräucherte Paprika

Mediterrane Hähnchenpfanne
Saftige Keulenstreifen, Tomaten, Basilikum

Paprikahähnchen Provençal
Gebratene Hähnchenstreifen, Rauchpaprika

Geflügelragout Zucchini, Paprika, Weißwein

Geschmorte Poulardenbrust Paprika, Parmesan, Weißwein

Zitronenhähnchen
Gebratene Hähnchenstreifen, Zitrone, Oregano, Weißwein

Rind

deluxe (mit Aufpreis)

Geschmortes Ochsenragout Rosmarin, Zitrone

Salebei-Roastbeefstreifen Cherry Tomaten, Champignons, Rahm

Limetten-Roastbeefstreifen Saisongemüse, frischer Koriander

Geschmorte Rinderhüftsteaks Meerrettich, Thymian-Jus

Geschmorte Ochsenwürfel Rosmarin, Zitrone

Saltimbocca a la romana (Kalb)
Salbei, Parmaschinken, Marsalasauce

easy (ohne Aufpreis)

Geschmortes Ochsenragout
Rotwein, Tomatensauce, Kräuter der Provence

Zarte Rinderstreifen Champignons, Weißwein, Rahm

Rinderfleischbällchen
Würzige Tomatensauce, Rosmarin, Schafskäse

Zarte Rinderstreifen Zucchini, Tomate, Weißwein



Austauschmöglichkeit Pasta, Gemüse, Beilagen

Pasta

Tortiglioni Steinpilz Ricotta, Salbeibutter, Champignons

Sizilianische Pasta ^{vegan}
Linsenbolognese, Strauchtomaten, Frühlingslauch

Grüne Gnocchi & Pfifferlinge Sauerrahm, Champignons

Tortiglioni »Tre Formaggi«
Gruyère, Mozzarella, Gorgonzola, Zitronen-Thymian

Lasagne Verde Blattspina, Basilikum, Mozzarella

Gemüsebeilagen

Geschmorte Kirschtomaten ^{vegan}
Wiesenchampignons, Paprika, Frühlingslauch

Zucchini-Karotten-Gemüse Rote Zwiebeln, Rosmarin

Karamellisierte Balsamico-Champignons Rosmarin, Knoblauch

Geschmorter Fenchel ^{vegan} Karotte, Cherrytomaten, Koriandersamen

Zweierlei Karotte
Blaue Ur-Karotte, Maiskolben, Spitzpaprika, Strauchtomaten

Ragú di Fagioli Grüne Flachbohnen, Dörrtomaten Basilikum

Kichererbse-Gemüse-Pfanne ^{vegan}
Drillinge, Karotten, Zucchini, Oregano

Ratatouille ^{vegan} Zucchini, Paprika, Rote Zwiebeln, Rosmarin

Sättigungsbeilage

Mediterrane Ofenkartoffeln Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch

Salzkartoffeln Butter

Mediterraner Gemüsereis ^{vegan} Tomate, Paprika, Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln ^{vegan} Olivenöl, Rosmarin

Türkischer Reis Pirinc, Olivenöl

Safran-Reis Butter, Safran

Schupfnudeln Butter, Rosmarinsalz

Süßkartoffel-Schupfnudeln ^{vegan}
Fenchel, Strauchtomaten, Koriandersamen

Austauschmöglichkeit Dessert

deluxe (mit Aufpreis)

Dunkle Mousse ^{vegan} Zartkerb

Latte Macchiato Mousse Mascarpone, weiße Schokolade

easy (ohne Aufpreis)

Buttermilch & Himbeeren Basilikumpesto

Frische Früchte Galliano, Mascarpone

Kokos Panna Cotta karamellisierter Grapefruit









Herbst Winter

Wärmende Genüsse – Wenn die Tage kürzer werden, verwöhnen wir Sie mit herzhaften, saisonalen Kreationen, die Körper und Seele wohltun.

Glanzstück

Große Vielfalt - aufwändig zubereitete Gerichte.

Vorspeisen

Island-Makrele im Flädlemantel

Rote Johannisbeere, rauchige Würze

Strudel-Bonbons mit Waldpilz

 Petersilie, Blätterteig

Spitzkohl-Salat mit Orange

Fenchel, Keimlinge, Roggen-Crunch

Thai-Beef mit Udon-Nudeln

Sesamgurken, Bonito & Kombu-Marinade

Kürbis mit Maronen und Sherry-Pflaumen

Rucola, Trauben, weißer Balsamico, Chili-Öl

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot

Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten*

 Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter:

ca. 1,50€ je nach Personenzahl

Geschmorte Eifler Ochsenbrust

 Monschauer Senf, BBQ-Gemüse

Skandinavische Pute

 Fenchel, Meerrettich, Rahm

Rote-Bete-Gnocchi

Blattspinat, gegrillte Birne, Schafskäse, Peanut-Crumble

Gebackenes Ofengemüse

Kürbis, Pastinake, Rosenkohl, Kräuteröl

Kartoffelgratin

 Karotte, Rahm, Thymian

Spätzle ^{vegan}

 Hanföl

Dessert

Bratapfel-Tiramisu

 gebratene Apfelspalten, Mascarpone, Calvados

Zimt-Mousse ^{vegan}

 gebackene Zwetschgen

Pochierte Rotweibirnen

 Joghurtcrème, gerösteter Honig-Sesam

Herzstück

Alles, was ein köstliches Buffet braucht.

Vorspeisen

Kräuterseitlinge mit Gartenspinat ^{vegan}

Orangen-Gremolata, Drillingen, Nativ Extra Olivenöl

Balsamico-Linsensalat ^{vegan}

Wurzelgemüse, Kräuter

Rote Bete & gebratene Birne

Schafskäse, karamellierte Salz-Walnüsse

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot

Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Geschmortes Rinderragout aus dem Ofen

Waldpilze, Gemüsekräuter, Rotwein

Kürbis-Hähnchen

Hokkaido, Salbei, geröstete Mandeln

Steinpilz-Maultaschen

Basilikum, Sahne

Zweierlei Ofen-Karotten ^{vegan}

Blaue Ur-Karotte, Bundmöhren, Sternanis

Serviettenknödel

Butter, Kräuter

Dessert

Rote Grütze

Vanillesauce

Tartufo-Mousse

geröstete Buttermandeln

Upgrades

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

Zweierlei vom Angus Beef LIVE

Medium Roastbeef, Ochsenbäckchen-Ragout, intensive Jus

VEGAN + X LIVE

Sellerie in Salzkruste | Rinderfilet Angus

Sellerie aus der Salzkruste – plus, wer möchte – Rinderfilet niedertemperaturgegart

Cassis-Jus, geräucherten Beeren, frische Kaiserschoten, Kartoffelstampf, Frechener Kartoffeln

Pasta aus dem Parmesanrad »tre gusti« LIVE

flambiert mit Grappa, Saucen nach Gusto:

- Rosmarin-Hühnchen, sous-vide, geflämmt
- Wiesenchampignons, mit Steinpilz-Sahne
- Basilikum-Tomaten-Pesto

Flammlachs, heißgeräuchert aus dem Smoker LIVE

nach Gusto zubereitet:

- Orzotto von der Rheinischen Perlgerste, Pesto
- im Laugen-Brioche als XXL-Fingerfood mit Honig-Senfauce

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!

Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Flammlachs mit Gambas Zitronen-Crème fraîche, gebackene Lachswürfelchen, gebratene Gambas

Eifeler Lachsforelle | Ceviche vom Zander

Honig-Senfauce, Gartenkresse, Dill-Kartoffelsalat

Rote-Bete-Terrine mit Skyr Babyleaf, Kürbiskernöl-Dressing

Sauerampfer-Terrine Schmand, Kohlrabi-Carpaccio

Karamellisierter Ziegenkäse mit Johannesbeeren Terrine

Skyr, Feldsalat, Himbeer-Dressing

Geräucherte Entenbrust mit Rote-Bete-Terrine

Skyr, Babyleaf, Kürbiskernöl-Dressing

Kaffeegebeizter Lachs mit Espresso-Linsen Wurzelgemüse, Orange

Kaffeegebeiztes Rinderfilet mit Espresso-Linsen

Wurzelgemüse, rheinische Rübenkraut-Crema

Austauschmöglichkeit Fingerfood

delux

Lachsforelle im Sepia-Flädle

grüner Apfel, Meerrettich

Kürbisflan mit Pilzcreme

Lauch, gebrannter Thymian

Weizenfladen mit Kürbisfüllung vegan

Ingwer, Minze-Chili-Pesto

Spicy Beef Wrap im Weizenfladen

Eisberg, milde Chilis, grüne Salsa

Aromen-Schnitzelchen vom Schweinefilet

zweierlei Panade: Mandel-Zitrone und Klassisch

Birnen-Häppchen mit Roquefort und Schinken

Preiselbeeren, luftgetrockneter Schinken

Tomaten-Tarte mit Parmesan-Crumble

Crème fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Black Angus Rinderfilet-Cube

geräucherte Tomate, Wiesenblüten

Gemüse-Praliné mit Kaiserschoten-Segel vegan

Hummus, Mandel, Kurkuma-Rub

Gebratener Wiesen-Champignon

Blüten, vegane Gemüsefüllung

Praliné aus Kichererbse und Süßkartoffel vegan

Aprikose, geminzte Crème

easy

Gegrillte Poularde mit Ananas

Pfeffer, gegrilltes Brustfilet

Gebackenes Saibling-Tatar-Bonbon

Filoteig, Zitronenthymian

Hühnchen-Röllchen mit Mirabelle

Rote Bete, Rettich, Kampotpfeffer

Strudel-Bonbons mit Waldpilz

Petersilie, Blätterteig

Maiskuchen mit mediterraner Glasur

Grillgemüse, Basilikum, geflämte Polenta

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Kartoffelkruste, mediterrane Aromen

Blätterteig-Spirale mit Pesto Rosso

Pinien-Tomatenpesto, knuspriger Teig

Radieschenkuchen mit Roggencrunch

Karotte, pikanter Biskuit

Safranweizen-Röllchen mit Minze

Fenchel, Karotte, Buchenasche

Austauschmöglichkeit Salate

delux (mit Aufpreis)

Rotkohl-Couscous Salat mit Haselnüssen ^{vegan}
Granatapfel, Apfel-Dressing

Rosmarin-Pilze mit Trüffelöl ^{vegan} Rucola, Walnuss-Pesto

Pastinaken-Karotten-Salat mit karamellisierten Walnüssen
Kräuteressig, Hanföl

Gebratene Pfifferlinge mit provenzalischem Gemüse
Walnussöl, Parmesan-Speck-Cracker

Rote Bete mit gegrillter Birne
karamellierte Salz-Walnüsse, Schafskäse, Kokosblüten-Dressing

easy (ohne Aufpreis)

Feldsalat mit Kartoffeldressing Croûtons, Kräuter, veganer Speck

Spitzkohl-Salat mit Orange Riesling-Gewürzmischung, Roggen

Balsamico-Linsensalat ^{vegan} Wurzelgemüse, Kräuter

Maronen-Kürbis-Komposition ^{vegan}
Trauben, Sherry-Pflaumen, Rucola, Balsamico-Chili-Dressing

Kräuter-Tabbouleh
Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Zitronen-Dressing

Coleslaw Karotte, Sauerrahm

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Fisch

delux (mit Aufpreis)

Seebarsch Kapernapfel, Safran-Gemüseragout

Lachsfilet Prosecco-Schaum, Blattspinat

Zander Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

Lachs im Rub* junge Möhren, grüne Bohnen, Beurre-blanc
*Tigerpfeffer, Fenchel, Thymian, Orangenzeste

Geflügel

delux (mit Aufpreis)

Geschmorte Poulardenbrust Schwarzwurzel, Parmesan, Weißwein

Hähnchen im Rub Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma

Hähnchen-Medaillons Zitronengras, Thymian

BBQ-Hähnchenbrust Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa

Gebackene Maispoularde Karotte, Cranberry, Aprikose, Vanille

Maispoulardenbrust Cassoulet, gebratene Pfifferlinge

Rind

delux (mit Aufpreis)

Barolo-Schmorbraten Rind, Rotwein, Thymian-Jus

Ochsenbäckchen vom Eifelrind kräftige Jus, Wurzelgemüse

Geschmorte Rinderhüftsteaks Meerrettich, Thymian-Jus

Würzige Rinderbratwurst Grünkohl, Birne, Senf

Geschmortes Ochsenragout Rosmarin, Zitrone

Rinderroulade Putenbacon, Gewürzgurke, Jus

easy (ohne Aufpreis)

Suprême von der Pute Cranberrys, karamellierte Zwiebeln, Rahm

Bergisches Huhn Waldpilze, heimischer Thymian, Rahm

Skandinavische Pute Fenchel, Meerrettich, Rahm

Truthahn-Curry Zitronen-Curry-Sauce, Edamame

Geflügelragout Spargel, junge Erbsen, Weißwein

Winterhuhn mit Bratapfel
Gebratene Hähnchenstreifen, Zimt, Rahm

easy (ohne Aufpreis)

Zarte Rinderstreifen Perlzwiebeln, Estragon, Weißwein, Rahm

Landfleischbällchen vom Eifler Rind
Tomatensauce, frische Kräuter, Bergischer Schafskäse

Sauerbraten-Gulasch
Zarte Rindfleischwürfel, Rübekraut, geröstete Mandeln

Geschmortes Rinderragout aus dem Ofen
Wurzelgemüse, Glühwein, Winteraromen



Austauschmöglichkeit Pasta, Gemüse, Beilagen

Pasta

Tortiglioni Steinpilz Ricotta, Salbeibutter, Champignons

Sizilianische Pasta ^{vegan}
Linsenbolognese, Strauchtomaten, Frühlingslauch

Grüne Gnocchi & Pfifferlinge Sauerrahm, Champignons

Cannelloni »Caponata« Ricotta, Spinat, Mozzarella überbacken

Tortiglioni »Tre Formaggi«
Gruyère, Mozzarella, Gorgonzola, Zitronen-Thymian

Gemüsebeilagen

Gebackenes Ofengemüse ^{vegan} Kürbis, Pastinake, Rosenkohl, Kräuteröl

Zweierlei Ofen-Karotten ^{vegan} Blaue Ur-Karotte, Bundmöhren, Sternanis

Geschmortes Sauerkraut Paprika, Weißwein, Rahm

Erbsen Gemüse ^{vegan} Karotte, Muskatnuss

Zucchini-Karotten-Gemüse Rote Zwiebeln, Rosmarin

Geschmorter Spitzkohl & Pastinake ^{vegan}
Karotte, Honey Mustard, Zitronenpfeffer

Grüne Majoran Bohnen
Geschmorte Birnen, geröstete Paprika, Schafskäse

Geschmorter Fenchel ^{vegan}
Karotte, Cherrytomaten, Koriandersamen

Rotkohl ^{vegan} Apfel, Zwiebel, Zimt

Zweierlei Karotte
Blaue Ur-Karotte, Maiskolben, Spitzparika, Strauchtomaten

Bohnen im Speckmantel Eifler Speck, Bohnenkraut

Kichererbse-Gemüse-Pfanne ^{vegan} Drillinge, Karotten, Zucchini, Oregano

Ratatouille ^{vegan} Zucchini, Paprika, Rote Zwiebeln, Rosmarin

Sättigungsbeilage

Kartoffelgratin Thymiansahne, Bergkäse

Salzkartoffeln Butter

Orangen-Spätzle Butter, Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln ^{vegan} Olivenöl, Rosmarin

Reis ^{vegan} Olivenöl

Schupfnudeln Butter, Rosmarinsalz

Spätzle Butter

Austauschmöglichkeit Dessert

delux (mit Aufpreis)

Mousse au Chili Zartherb, Orange

Papaya Creme Cassis, Vanille

Matcha-Tiramisu Kaffeeccreme, Salzkaramell, Biskuit

easy (ohne Aufpreis)

Glasierte Honigäpfel Vanille, Schmand, Schokoladen-Crumble

Glasierte Rotweibirnen Joghurt, Honig, Sesam

Karamell & Salzblume ^{vegan} Hafermilch, Salzkaramell





Live Cooking
zum Mini-Aufpreis

- Koch & Ausstattung der Station

Wir beraten Euch gerne!







Futtern wie bei Müttern

Tradition trifft Herz – Lassen Sie sich von Gerichten inspirieren, die nach Heimat und Kindheit schmecken – hausgemacht, wie früher.

Glanzstück

Große Vielfalt - aufwändig zubereitete Gerichte.

Vorspeisen

Aromen-Schnitzelchen vom Schweinefilet

zweierlei Panade: Mandel-Zitrone & Klassisch

Gebratener Wiesen-Champignon ^{vegan}

Gemüsefüllung, Wiesenblüten

Äpfelschlot

Frechener Kartoffeln, Rauke, Radieschen, Joghurt-Dressing

Hering-Salat mit Rote Bete und Äpfelchen

saure Sahne, Kartoffeln

Nudelsalat mit Fleischwurst und Gürkchen

Ei, Kräuter-Mayonnaise

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot

Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Gebackene Maispoularde

Porree, Schmand, Riesling

Spießbraten mit Schmorzwiebeln

Regionales Schwein, geschmorte Zwiebeln

Lachsfilet* Hollandaise, Blattspinat

*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter:

ca. 1,50€ je nach Personenzahl

Junges Möhren Gemüse

Grüne Bohnen, Beurre-blanc

Kleine Maultaschen

Käsefüllung, Steinpilzrahm

Ofenkartoffeln

Rahm, Muskatnuss, Bergkäse

Schupfnudeln

Butter, Rosmarinsalz

Dessert

Mousse au Chocolat

frische Minze

Frische Früchte

Fruchtsaucen, Joghurt-Creme

Armer Ritter

Vanillesauce, Waldbeeren

Herzstück

Alles, was ein köstliches Buffet braucht.

Vorspeisen

Nudelsalat mit Fleischwurst und Gürkchen

Ei, Kräuter-Mayonnaise

Klarer Kartoffelsalat

Salatgurke, Kräuter-Vinaigrette

Linsensalat mit gebratenem Speck

Balsamico, rheinische Rübenkraut-Crema

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot

Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Bergisches Huhn

Waldpilze, heimischer Thymian, Rahm

Zarte Rinderstreifen

Perlzwiebeln, Weißwein, Rahm

Geräucherte Mettwurst

Karotten, Kartoffel, Senf

Bratkartoffeln

Eifler Speck, Zwiebeln

Spätzle

Butter

Dessert

Vanillepudding

mit Obst

Schokoladenpudding

geröstete Mandeln

Upgrades

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

Ochsenbrust vom Eifeler Rind LIVE

24 Stunden mariniert, 11 Stunden ‚Sous-vide‘ gegart
geschmorten Flachbohnen, Kartoffelstampf, BBQ-glasiert

Herzhafte Kartoffelwaffeln LIVE

Kartoffeln aus Frechen, verschiedene Toppings

- Käsecreme, Kräuterfrischkäse
- Streusel-Bar Lokales Superfood:
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Hirse Pops

Flammkuchen-Station LIVE

nach Gusto zubereitet:

- Schinken, Schmand, Lauch
- Ziegenkäse, Feigen, Frühlingszwiebeln

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!
Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Flammlachs auf Zitronen-Crème fraîche

gebackene Lachswürfelchen, saftige Note

Bergischer Rostbraten mit Balsamico-Linsen

Kräutervinaigrette, rheinische Rübenkraut-Crema

Räucherlachs und Mini-Reibekuchen

Sauerrahm, Apfelkompott, Schwarzbrot

Geräucherte Truthahnbrust mit Monschauer Senfsaat

Honig-Senfsauce, saure Sahne

Austauschmöglichkeit Fingerfood

delux

Gebratener Wiesen-Champignon ^{vegan} Blüten, Gemüsefüllung

Eifeler Lachsforelle im Strudelteig Ackerspinat, Dill, Rauch

easy

Pikante Backpflaumen-Spießchen Speck, saftig gebacken

Frikadellchen mit mildem Löwensenf Schnittlauch, würzige Note

Pfannkuchen-Röllchen mit Schinken körniger Senf, Gartenrauke

Austauschmöglichkeit Salate

delux (mit Aufpreis)

Gebratene Pfifferlinge mit provenzalischem Gemüse

Walnussöl, Parmesan-Speck-Cracker

Rote Bete mit gegrillter Birne

karamellierte Salz-Walnüsse, Schafskäse, Kokosblüten-Dressing

easy (ohne Aufpreis)

Feldsalat mit Kartoffeldressing Croûtons, Kräuter, veganer Speck

Gartenspinat-Farfalle-Salat

Strauchtomaten, Mozzarella, Vincotto-Dressing

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Fleisch

delux (mit Aufpreis)

Kürbis-Hähnchen Hokkaido, Salbei, geröstete Mandeln

Geflügelragout Spargel, junge Erbsen, Weißwein

Würzige Rinderbratwurst Grünkohl, Birne, Senf

Spicy Lemon Putenbrust Tomaten, Basilikum, Zitronengras

easy (ohne Aufpreis)

Rinderroulade Putenbacon, Gewürzgurke, Jus

Hähnchen im Rub Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma

Hähnchen-Medaillons Zitrone, Thymian

Hähnchen-Medaillons Oliven, Weiße Bohnen, Tomatensauce

BBQ-Hähnchenbrust Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa

Austauschmöglichkeit Beilagen

Gemüsebeilagen

Geschmortes Sauerkraut Paprika, Weißwein, Rahm

Erbsen Gemüse ^{vegan} Karotte, Muskatnuss

Zucchini-Karotten-Gemüse Rote Zwiebeln, Rosmarin

Geschmorter Spitzkohl & Pastinake
Karotte, Honey Mustard, Zitronenpfeffer

Grüne Majoran Bohnen
Geschmorte Birnen, geröstete Paprika, Schafskäse

Rotkohl ^{vegan} Apfel, Zwiebel, Zimt

Bohnen im Speckmantel Eifler Speck, Bohnenkraut

Sättigungsbeilage

Kartoffelgratin Thymiansahne, Bergkäse

Salzkartoffeln Butter

Orangen-Spätzle Butter, Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln ^{vegan} Olivenöl, Rosmarin

Reis ^{vegan} Olivenöl

Schupfnudeln Butter, Rosmarinsalz



Austauschmöglichkeit Dessert

delux (mit Aufpreis)

Blaubeerkuchen Vanillesauce, Buttermilch

Latte Macchiato Mousse Mascarpone, Weiße Schokolade, Espresso

easy (ohne Aufpreis)

Capuccino Mousse Amarettini Kekse, Kaffeebohnen

Dunke Mousse ^{vegan} Erdbeeren, Zärtherb

Milchreis Kokosnuss, Passionsfrucht



Live Cooking zum Mini-Aufpreis

- ⊕ Koch & Ausstattung
der Station

Wir beraten Euch
gerne!









Vegetarisch/Vegan

Grüner Genuss – Farbenfroh, kreativ und voller Geschmack:
Unsere pflanzlichen Highlights zeigen, wie aufregend vegetarisch-vegan sein kann.

Glanzstück

Große Vielfalt - aufwändig zubereitete Gerichte.

Vorspeisen

Gebratener Wiesen-Champignon vegan
Blüten, vegane Gemüsefüllung

Quiche Porree, Kräuter, Feta

Glasnudel-Salat mit gebratenem Ingwer vegan
geräucherter Tofu, Miso-Minz-Dressing

Quinoa-Salat mit Edamame vegan
gelbe Möhre, Curry-Sonnenblumenkerne, Limonen-Basilikum-Dressing

Wildkräutersalat mit Beeren
Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Hauptspeisen

Rosenkohl-Curry mit Granatapfel vegan
geröstete Süßkartoffel, Kichererbse, Kokosmilch

Maiskuchen mit Safran vegan
auf grüner Flachbohne, Dörrtomate, Basilikum

Zitronen-Couscous vegan
Tomaten, Zucchini, Paprika, Artischocke, Kichererbse, maurische Würze

Rosmarin-Schupfnudeln
Getrocknete Tomaten, Staudensellerie, Weiße Bohnen, Mais

Spinat-Champignon-Lasagne
Pesto, Parmesan, geröstete Kerne

Reis vegan Aromenöl

Dessert

Leichte vegane Mousse vegan Avocado, Schokolade, Kakao

Fruchtsalat vegan frisch geschnittenes Obst der Saison

Bread & Butter vegan Bananenbrot und Dattelcreme

Herzstück

Alles, was ein köstliches Buffet braucht.

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Beeren
Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Tabbouleh mit Himbeeren und Kräuterkrokant vegan
Wasabi-Himbeer-Dressing, glatte Petersilie

Penne-Salat mit Parmesan
getrockneten Tomaten, Tomatenpesto

Hauptspeisen

Zitronen-Couscous vegan
Kichererbsen, Tomate, Zucchini, Kreuzkümmel

Steinpilz-Maultaschen
Basilikum, Sahne

Linsen-Mango-Curry vegan
Kichererbse, Blumenkohl, Edamame, Süßkartoffeln

Rosmarin-Schupfnudeln vegan
Getrocknete Tomaten, Staudensellerie, Weiße Bohnen, Mais

Reis vegan Aromenöl

Dessert

Fruchtsalat vegan
frisch geschnittenes Obst der Saison

Capuccino Mousse
Amarettini Kekse, Kaffeebohnen

Upgrades

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

VEGAN + X LIVE

Sellerie in Salzkruste | Rinderfilet Angus

Sellerie aus der Salzkruste – plus, wer möchte – Rinderfilet niedertemperaturgegart

Cassis-Jus, geräucherter Beeren, frische Kaiserschoten, Kartoffelstampf, Frechener Kartoffeln

Grünkohl ohne Pinkel LIVE vegan

Geflämmt Hokkaido Kürbis | Selleriecreme | Melanzanisalsa
veganes Speck-Fähnchen

Shii Take – Braten im BBQ-Lack LIVE vegan

geflämmt Blumenkohl | Kartoffelpüree
Kornblumen

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!

Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Rote-Bete-Terrine mit Skyr

Babyleaf, Kürbiskernöl-Dressing

Sauerampfer-Terrine

Schmand, Kohlrabi-Carpaccio

Live Cooking zum Mini-Aufpreis

⊕ Koch & Ausstattung
der Station

Wir beraten Euch
gerne!

Austauschmöglichkeit Fingerfood

delux

Slowbread mit Mandelkäse vegan

karamellisierte Tomätchen, Birnenchutney, Kampot Pfeffer

Tomaten-Tarte mit Parmesan-Crumble

Crème fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Gemüse-Praliné mit Kaiserschoten-Segel vegan

Hummus, Mandel, Kurkuma-Rub

Windbeutel mit Curry-Gemüse

Austernpilze, Zuckererbsen, Urkarotte

Kürbisflan mit Pilzcreme

Lauch, gebrannter Thymian

Tofu-Praliné mit Wiesenblumen vegan

Aromenlack, vegane Note

easy

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Kartoffelkruste, mediterrane Aromen

Maiskuchen mit mediterraner Glasur vegan

Grillgemüse, Basilikum, geflämmt Polenta

Radieschenkuchen mit Roggencrunch

pikanter Biskuit, Karotte

Safranweizen-Röllchen mit Fenchel und Karotte

Minze, Buchenasche

Praliné aus Kichererbse und Süßkartoffel vegan

Aprikose, geminzte Crème

Austauschmöglichkeit Salate

delux (mit Aufpreis)

Gerösteter Blumenkohl mit Haselnüssen vegan

Granatapfel, Sherry-Dressing

Melonensalat mit grünem Spargel vegan

Erdbeere, geröstete Sonnenblumenkerne

Balsamico -Linsensalat vegan Wurzelgemüse, Kräuter

Quinoa-Salat mit Edamame vegan

gelbe Möhre, Curry-Sonnenblumenkerne, Limonen-Basilikum-Dressing

easy (ohne Aufpreis)

Weißer Bohnen mit Pimientos vegan

Thymian-Croutons, glatte Petersilie

Fenchelsalat mit Orange vegan

rote Zwiebeln, Riesling-Gewürzmischung, Sonnenblumenkerne

Tomaten-Bananen-Salat mit Dijonsenf vegan

Curry-Sesam, überraschend frisch





Austauschmöglichkeit Hauptspeisen & Dessert

In dieser Buffetmappe entdeckt Ihr viele vegetarische Optionen, oder ihr fragt uns, denn fast wöchentlich haben wir neue Ideen für vegetarische und vegane Genussmomente!





*Jederzeit gut beraten.
Die besten Angebote entstehen im Dialog!*

Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleitern auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.



02234 / 99 802 - 0
genuss@kaiserschote.de
www.kaiserschote.de



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING