



## **Kulinarischer Weihnachtsmarkt**

Der kulinarische Weihnachtsmarkt der Kaiserschote verbindet die vorweihnachtliche Tradition des Marktes mit dem kulinarischen Anspruch eines Top-Caterings.

Ob Indoor oder Outdoor oder eine Kombination, in jeder Location lässt sich das Flair eines Weihnachtsmarktes individuell für Sie kreieren.

**Wir freuen uns darauf, Sie zu beraten!**







# Kulinarischer Weihnachtsmarkt

Wettersicher und im "Look & Feel" eines Outdoor-Weihnachtsmarktes  
Holzhütten oder Marktstände mit weißen Stoffhimmeln sorgen für das passende Ambiente

Hier zunächst eine Übersicht für Ihre persönliche Wunschauswahl  
[wir beraten Sie gerne!]

## 🍴 Flamlachs

### Heißgeräucherter Flamm-Lachs aus dem Smoker

Ganze Lachs-Seiten, über Buchenholz gegart, werden hier von unseren Köchen mit verschiedenen Wunschbeilagen serviert

- mit Wildkräutersalat und hausgemachtem Thymian-Limonensalz
- oder Wakame-Meeresalgsalat und Honigsenfauce
- oder im Brötchen als Fingerfood

## 🍴 Backfisch

knusprig gebacken | im Brötchen serviert  
Auf Wunsch mit hausgemachter Remoulade oder Aioli

## 🍴 Spießbraten Stand deluxe

### Ochsenracken vom Eifeler Rind »sous vide«

mit rheinischer Würze im Vakuum gegart und mit dem Bunsenbrenner glasiert  
als Fingerfood im Brötchen oder mit einer kräftigen Bratenjus als kleines Portiönchen  
im Palmblatt auf Kartoffelstampf angeboten.

... wir lassen dafür mittlerweile jedes Steak liegen, Sie vielleicht zukünftig auch?!

### Winter-Schmorgemüse

mit Pastinaken, Karotten und Spitzkohl  
mit Honeymustard, Kardamom, einer Prise Zimt und Zitronenpfeffer

## 🍴 Pulled Pork »Iberico«

### "gezupfte" Schweineschulter

10 Stunden bei Niedertemperatur gegart!

Das Fleisch wird dabei so zart, daß es mit der Gabel "zerzupft" [= "pulled"] werden kann

- Mit einer kräftigen Bratenjus als kleines Gourmet-Portiönchen auf Kartoffelstampf
- Mit Salsa Picante, geröstetem Paprika und Salat im spanischen Brötchen

## 🍴 Gänsebraterei

 **Ganze Gänse** werden hier an der Station für die Gäste tranchiert und zusammen mit einem Geschmorten von der Gans und Preiselbeer-Rahm sowie Serviettenknödeln angeboten.

## 🍴 Rievkooche

 **Reibekuchen »live«**  
vor Ort frisch gebacken und mit verschiedenen "Toppings" angeboten:

- mit Räucherlachs & Sauerrahm
- mit Apfelkompott, Rübenkraut und Schwarzbrot

## 🍴 Flammkuchen

[frisch aus dem Backofen]

- Schinken, Schmand und Lauch
- Ziegenkäse, Feigen und Frühlingszwiebeln
- Rinderhack, Tomaten, Käse

## 🍴 Bratwurststand

 **»Metzgers Beste«**  
DIESE Bratwürste werden Sie begeistern!  
Unser Grillmeister verrät Ihnen dann auch, wo Sie diese Würste für zu Hause kaufen können

- Rheinische Bratwurst
- Winter-Bratwurst mit Backpflaume, Rosmarin, Kardamon und einer Prise Zimt
- "Himmel un Äad-Bratwurst" Saftige Bratwurst mit Röstzwiebeln, Apfel & Flönz

## 🍴 Winter BBQ

 **Flank-Steak**  
Wir bieten diese US-Beef-Alternative zum Roastbeef in verschiedenen Zubereitungen an, bitte wählen Sie:

**»Lokaler Held«**  
Mit Sauerbraten-Chutney  
[Rosinen, Zwiebel, Birnenkraut, geröstete Aromen von Lorbeer, Nelke, Pfeffer, Piment]  
Auf Kartoffelstampf mit Schwarzbrot-Crumble  
Mit geschmorten Flachbohnen

**»Winteraromen«**  
Mit Ochsenherz-Tomatenchutney  
[geröstete Aromen von Sternanis, Vanille, Charlotten und Apfelessig]  
Auf Stampf von Teltower Rübchen und Eifel-Kartoffeln

## || Streetfood »schnell veg!«

vegetarisch und vegan



### Veggi Pralinés

mit: Peperoni | Zucchini | Zwiebel | Mandel Koriander | Petersilie  
Topping: Kichererbsen Hummus | Tahini Sesampaste | Zitrone | Erdnuss | Kurkuma



### Wiesenchampignons

aus der "Riesenpfanne"



### Veganes Curry

Pastinake, Karotte, Blumenkohl, Hokaido, Kaiserschoten  
in Kokosmilch mit zweierlei Curry gewürzt  
auf Kräuter-Reis

## || Fritten & Co.



### Belgische Fritten

im typischen Spitztüchchen | mit verschiedenen Toppings angeboten



### Potato Wedges

knusprig gebackene Kartoffel-Ecken | mit hausgemachtem Rosmarinsalz

#### Saucen

- mit hausgemachter Zitonen-Mayonnaise
- mit hausgemachtem Ketchup
- mit hausgemachter Salsa | **scharf**

## || Taco-Station

Weiche Taco-Fladen mit einer Vielfalt von Genussbausteinen die von den Gästen individuell kombiniert werden können. Salate und Gemüse bieten die Kombinationsgrundlage. Die pikante Candybar macht dann jedes Taco zum persönlichen Lieblingstaco.



### Toppings [zum Beispiel]

- Currygebeizter Lachs
- Buchenholzgeräucherte Hühnchenbrust



### Salate [zum Beispiel]

- Orangen-Spitzkohlsalat
- Apfelsalat mit Karotte und Sauerrahm



### Pikante Candybar

**Crunchy:** Luftgetrocknete Kirschtomaten | Zwiebelstreifen | Paprikachips  
**Superfood:** Amaranth | Quinoa | Chia  
**Körner:** Curry-Sonnenblumenkerne | Ahornsirup-Kürbiskerne | Wasabi-Erdnüsse

## Waffelbäckerei

-  Frisch gebackene Waffeln mit verschiedenen »Toppings«
- Zimt & Zucker
  - heiße Kirschen und Sahne

## Crêpes

-  Crêpes-Station »live« oder Crêpes-Oldtimer  
vom Franzosen Jacques liebevoll betreuter Crêpes-Stand  
**Sorten: Zimt-Zucker, Schoko, Marmeladen, Orange-Cointreau, Banane, ...**

## Bratapfel Station

-  **Bratapfel**  
gefüllt mit Marzipan und Johannisbeer-Konfitüre  
glasiert mit Zimtzucker und Butterflöckchen
-  **Apfelstrudel**  
mit heißer Vanillesauce
-  **Bratapfel-Tiramisu**  
geschichtetes Dessert mit in Honig gebratenen Apfelspalten,  
Mascarpone-Topfen-Crème und Calvadosmarinierten Bisquits mit Nußkrokant getoppt

## Süßigkeiten-Stand

Eventuell aus dem kleinen Foodtruck

-  **Lebkuchenherzen**  
auf Wunsch in Kunden-CI
-  **Gebrannte Mandeln**  
im Papiertütchen
-  **Apfelstrudel**  
mit heißer Vanillesauce
-  **Fruchtspießchen im Schokomantel**  
frische Früchte vor Ort zubereitet und in flüssige Schokolade getaucht ...
-  **Candy Shop**  
in großen Bonbon-Gläsern präsentierte Kinderträume und Erwachsenen-Erinnerungen:  
**M & M | Marshmallows | Weingummi | Lakritz | Joghurt Gums | etc.**