

Saison 25/26



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Buffets & Grillvergnügen





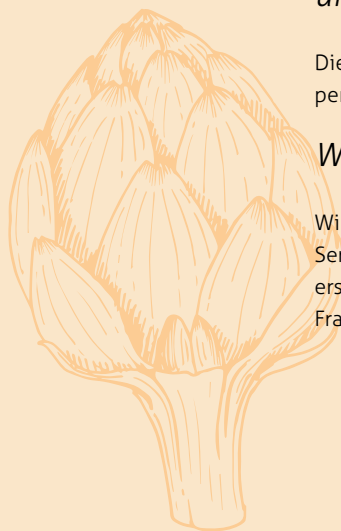
Wir kochen mit Leidenschaft

*... und ausnahmslos mit guten Zutaten, denn wir lieben die Natur, die Menschen
und auch das, was wir tun!*

Die Vielfalt der Möglichkeiten macht unser Catering so besonders und die passende Auswahl macht es zu Ihrem persönlichen Genuss. Flexibilität, Ideenreichtum und ein offenes Ohr für Ihre Wünsche zeichnen uns aus.

Wir planen gemeinsam.

Wir können mehr als »Food« und stehen Ihnen mit Tipps und Tricks zur Seite. Wo soll was wann hin, wie viele Servicekräfte, welche Ausstattung? Perfekt gekühlte Getränke, das Zelt im Garten, die Blumendeko und der DJ, vom ersten Anruf über die Probehäppchen bis zur Veranstaltungsleitung mit Durchblick, wir beantworten Ihnen sogar Fragen, die Sie uns gar nicht gestellt haben.



Buffetvielfalt



**Frühling
Sommer**

Seite 4



Mediterran

Seite 10



**Herbst
Winter**

Seite 16



**Futtern wie
bei Müttern**

Seite 22



**Vegetarisch
Vegan**

Seite 26



Ihr individuelles Wunschbuffet

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** können Sie Ihr ganz persönliches Wunschbuffet gestalten. Unsere Erfahrung zeigt, dass die besten Buffets oft im Dialog entstehen – lassen Sie uns also gerne gemeinsam die perfekte Auswahl für Ihr Event treffen!

Barbecue & Grillen



Sommergrillen

Seite 32



Grill & Chill

Seite 34



Grill, Plancha, Smoker

Seite 36



Grillvergnügen - maßgeschneidert!

Wir begleiten Ihre Feier ganzjährig mit dem passenden Grillerlebnis. Dank unserer lokalen Lieferanten ist das Grillgut dabei stets von hervorragender Qualität. Unsere Gabelbuffet- Variationen und Salate reichen von außergewöhnlich bis »klassisch mit Pfiff«. Die Kombination von Smoker, Plancha und Grill ist eine kleine Kunst. Es gilt hier die Vielfalt und Abwechslung so gekonnt zu planen, daß immer für Alle Alles da ist – zu jeder Zeit. Wir können das!





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

Tomaten-Soufflé mit Parmesan-Crumble

Crème fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Black Angus Rinderfilet-Cube

geräucherte Tomate, Wiesenblüten

Hühnchen-Röllchen mit Mirabelle

Rote Bete, Rettich, Kampot Pfeffer

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

Gebatene 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

Ochsenfleisch

Dijon-Senf, Pfannengemüse, Honig, Weißwein

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



Live Cooking
zum Mini-Aufpreis

🍷 Koch & Ausstattung
der Station

Wir beraten Euch
gerne!

KAISE
EVENT C



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 geblämt,
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-Honigspreid, Meeresalgen-Salat,
Sprossen

Austauschmöglichkeit Fingerfood

Aromen-Schnitzelchen vom Schweinefilet

zweierlei Panade: Mandel-Zitrone und Klassisch

Tomaten-Soufflé 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

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

Geflämmtter Maiskuchen

Grillgemüse, Basilikum, geflämmt Polenta

Quiche

Champignons, Brokkoli, Spinat & Tomate

Radieschenkuchen mit Roggencrunch

Karotte, pikanter Biskuit

Safranweizen-Röllchen mit Minze

Fenchel, Karotte, Buchenasche

Austauschmöglichkeit Salate

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-Limettdressing

Thai-Beef mit Udon-Nudeln

Sesamgurken, Bonito & Kombu-Marinad

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

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

Geschmorte Poulardenbrust Schwarzwurzel, Parmesan, Weißwein

Hähnchen im Rub Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma

Pollo fino Schafskäse, Tomate, Paprika

Spicy Lemon Putenbrust Tomaten, Basilikum, Zitronengras

BBQ-Hähnchenbrust Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa

Gebackene Maispoularde Porree, Schmand, Riesling

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

Ochsenbäckchen vom Eifelrind kräftige Jus, Wurzelgemüse

Geschmorte Rinderhüftsteaks Meerrettich, Thymian-Jus

Rinderroulade Putenbacon, Gewürzgurke, Jus

Teriyaki-Roastbeefstreifen Chinakohl, Rote Zwiebeln, Sesam

Limetten-Roastbeefstreifen Saisongemüse, frische Blattpetersilie

Geschmortes Ochsenragout Rosmarin, Zitrone

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 Schafskäse

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

Schokoladen Mousse ^{vegan} Avocado, Zartbitter-Kakao

Blaubeerkuchen Vanillesauce, Buttermilch

Dunkle Mousse ^{vegan} Erdbeeren, Zarttherb

Matcha-Tiramisu Kaffeeccreme, Salzkaramell, Biskuit

Heidelbeer-Trifle Vanille, Frischkäse, Löffelbiskuit

Himbeer Terrine Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

Mango Trifle Himbeer, Passionsfrucht

FrISChe Erdbeeren Joghurt-Creme, Vanille, Limette

Galliano Creme Mascarpone, Fruchtsauce, Minze

Kokos Panna Cotta karamellisierter 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

Oliven-Filo-Röllchen

Feta, Joghurt

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, Pimentos, 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

Kartoffelsalat

Traubenkernöl, Tomaten, Gurke, Frühlingszwiebel, Kräuter

Weißer Bohnen mit Pimentos 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

Zarte Rinderstreifen

Zucchini, Tomate, Weißwein

Überbackene Cannelloni »Ricotta & Spinat«

Zucchini, Paprika, Staudensellerie

Rosmarin-Schupfnudeln

Olivenöl extra vergine, Rosmarinsalz

Reis vegan Aromenöl

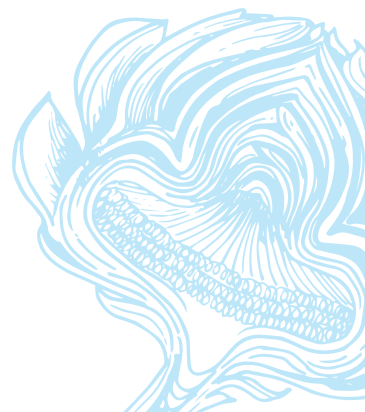
Dessert

Panna Cotta »duo«

Kaffee, Früchte

Cappuccino Mousse

Amarettini Kekse, Kaffeebohnen



Live Cooking
zum Mini-Aufpreis

• Koch & Ausstattung
der Station

*Wir beraten Euch
gerne!*

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, geflämmt, 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

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

Croquetas de Pimientos

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Kartoffelkruste

Artischocken-Tramezzini

Kerbel-Biskuit, Schafskäse, Parmigiano Reggiano

Quiche vegan

Champignons & Brokkoli, Spinat & Tomate

Geflämmter Maiskuchen

Grillgemüse, Basilikum, geflämmte Polenta

Blätterteig-Spirale mit Pesto Rosso

Pinien-Tomatenpesto, knuspriger Teig

Spanische Kartoffel-Torte Pimientos, Oliven, Safran

Austauschmöglichkeit Salate

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

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 Fingerfood

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

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Fisch

Seebarsch

Karpenapfel, Safran-Gemüseragout

Lachsfilet

Prosecco-Schaum, Blattspinat

Zander

Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

Seebarsch

Tomaten, Thymian, Oliven

Geflügel

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

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

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

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

Linsenbolognese, Strauchtomaten, Frühlingslauch

Grüne Gnocchi & Pfifferlinge

Sauerrahm, Champignons

Tortiglioni »Tre Formaggi«

Gruyère, Mozzarella, Gorgonzola, Zitronen-Thymian

Lasagne Verde

Blattspina, Basilikum, Mozzarella

Schupfnudeln, gebratene Gemüse

Getrocknete Tomaten, Staudensellerie, Weiße Bohnen, Mais

Gemüsebeilagen

Geschmorte Kirschtomaten

Wiesenchampignons, Paprika, Frühlingslauch

Zucchini-Karotten-Gemüse

Rote Zwiebeln, osmarin

Karamellisierte Balsamico-Champignons

Rosmarin, Knoblauch

Geschmorter Fenchel

Karotte, Cherrytomaten, Koriandersamen

Zweierlei Karotte

Blaue Ur-Karotte, Maiskolben, Spitzparika, Strauchtomaten

Ragù di Fagioli

Grüne Flachbohnen, Dörtomaten Basilikum

Kichererbse-Gemüse-Pfanne

Drillinge, Karotten, Zucchini, Oregano

Ratatouille

Zucchini, Paprika, Rote Zwiebeln, Rosmarin

Sättigungsbeilage

Mediterrane Ofenkartoffeln

Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch

Salzkartoffeln

Butter

Mediterraner Gemüsereis

Tomate, Paprika, Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln

Olivenöl, Rosmarin

Türkischer Reis

Pirinc, Olivenöl

Safran-Reis

Butter, Safran

Süßkartoffel-Schupfnudeln

Fenchel, Strauchtomaten, Koriandersamen

Austauschmöglichkeit Dessert

Buttermilch & Himbeeren

Basilikumpesto

Frische Früchte

Galliano, Mascarpone

Kokos Panna Cotta

karamellierter Grapefruit

Frische Früchte

Galliano, Mascarpone

Kokos Panna Cotta

karamellierter 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, karamellisierte 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





Live Cooking
zum Mini-Aufpreis

• Koch & Ausstattung
der Station

*Wir beraten Euch
gerne!*

Upgrades

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

Live Cooking

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, geblämt
- 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-Senfsoauce

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-Senfsoauce, Gartenkresse, Dill-Kartoffelsalat

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

Sauerampfer-Terrine Schmand, Kohlrabi-Carpaccio

Karamellierter 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

Lauch-Filo-Röllchen Käse, Joghurt

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

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, geblämmte 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

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

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

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

Austauschmöglichkeit Fingerfood

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 & Klassisch

Birnen-Häppchen mit Roquefort & Schinken

Preiselbeeren, luftgetrockneter Schinken



Geflügel

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

Suprême von der Pute Cranberrys, karamellisierte 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

Rind

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

Zarte Rinderstreifen Perlzwiebeln, Estragon, Weißwein, Rahm

Landfleischbällchen vom Eifler Rind

Tomatensauce, frische Kräuter, Bergischer Schafskäse

Sauerbraten-Gulasch

Zarte Rindfleischwürfel, Rübengrün, 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

Canneloni »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, Spitzpaprika, 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

Mousse au Chili

Zartherb, Orange

Papaya Creme

Cassis, Vanille

Matcha-Tiramisu

Kaffee creme, Salzkaramell, Biskuit

Glasierte Honigäpfel

Vanille, Schmand, Schokoladen-Crumble

Glasierte Rotweinbirnen

Joghurt, Honig, Sesam

Karamell & Salzblume ^{vegan}

Hafermilch, Salzkaramell





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



A chef is shown from the side, focused on cooking. He is using a waffle iron to cook dumplings. He holds a spoon and a small metal hook. In the foreground, there are two glass jars filled with a creamy sauce, garnished with green herbs. A large pile of fresh green sprouts is also visible. The background is dark with some blue and red lights.

Live Cooking
zum Mini-Aufpreis

🍴 Koch & Ausstattung
der Station

*Wir beraten Euch
gerne!*

Upgrades

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

Live Cooking

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

Gebratener Wiesen-Champignon ^{vegan} Blüten, Gemüsefüllung

Eifeler Lachsforelle im Strudelteig Ackerspinat, Dill, Rauch

Pikante Backpflaumen-Spießchen Speck, saftig gebacken

Frikadellchen mit mildem Löwensenf Schnittlauch, würzige Note

Pfannkuchen-Röllchen mit Schinken körniger Senf, Gartenrauke

Austauschmöglichkeit Salate

Gebratene Pfifferlinge mit provenzalischem Gemüse

Walnussöl, Parmesan-Speck-Cracker

Rote Bete mit gegrillter Birne

karamellisierte Salz-Walnüsse, Schafskäse, Kokosblüten-Dressing

Feldsalat mit Kartoffeldressing Croûtons, Kräuter, veganer Speck

Gartenspinat-Farfalle-Salat

Strauchtomaten, Mozzarella, Vincotto-Dressing

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Kürbis-Hähnchen Hokkaido, Salbei, geröstete Mandeln

Geflügelragout Spargel, junge Erbsen, Weißwein

Würzige Rinderbratwurst Grünkohl, Birne, Senf

Spicy Lemon Putenbrust Tomaten, Basilikum, Zitronengras

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

Blaubeerkuchen Crumble, Buttermilch

Latte Macchiato Mousse Mascarpone, Weiße Schokolade, Espresso

Capuccino Mousse Amarettini Kekse, Kaffeebohnen

Dunke Mousse ^{vegan} Erdbeeren, Zarttherb

Milchreis Kokosnuss, Passionsfrucht





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

Gebatener 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 Dattelfruchtcreme

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



Live Cooking
zum Mini-Aufpreis

🟢 Koch & Ausstattung
der Station

*Wir beraten Euch
gerne!*

Upgrades

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

Live Cooking

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

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

Austauschmöglichkeit Salate

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

Weißer Bohnen mit Pimientos vegan

Thymian-Croutons, glatte Petersilie

Fenchelsalat mit Orange vegan

rote Zwiebeln, Riesling-Gewürzmischung, Sonnen-
blumenkerne

Tomaten-Bananen-Salat mit Dijonsenf vegan

Curry-Sesam, überraschend frisch

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen & Dessert

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

Austauschmöglichkeit Fingerfood

Slowbread mit Mandelkäse vegan

karamellisierte Tomätchen, Birnenchutney, Kampotpfeffer

Pilz Crêpe Röllchen

Blattspinat, Mandelcreme, Kräuter

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

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Kartoffelkruste, mediterrane Aromen

Maiskuchen mit mediterraner Glasur vegan

Grillgemüse, Basilikum, geflämte Polenta

Radieschenkuchen mit Roggencrunch

pikanter Biskuit, Karotte

Safranweizen-Röllchen mit Fenchel und Karotte

Minze, Buchenasche

Praliné aus Kichererbse und Süßkartoffel vegan

Aprikose, geminzte Crème



Barbecue & Grillen



Unsere Grillfeste sind legendär!

Kennen Sie eigentlich den Unterschied zwischen BBQ und Grill? Unsere kommunikativen Grillmeister erklären es ihnen und Ihren Gästen gerne an der Outdoor-Kitchen oder am Smoker. Die von uns aufgebauten Grillstrecken sind Ganzjahresküchen an denen gegrillt, geräuchert, gebacken und flambiert wird. Überraschende Veggie-Variationen, richtig gutes Fleisch, saftiger Fisch, tolle Salate und selbst das Dessert kommt bei uns noch vom Grill, wenn sie es möchten.

Der Grill steht hier im Mittelpunkt.

Denn das Herzstück unserer BBQ´s ist das perfekt zubereitete Grillgut. Live, frisch und hochwertig – vom Profi-Grill! Gabelbuffet und Salate aus lokaler Produktion, hausgemachte Grillsaucen und selbst das Brotbuffet mit Dipstation präsentiert die Klasse der Deutschen Bäckerzunft.





Sommergrillen

Unkomplizierter Genuss vom Grill, kombiniert mit abwechslungsreichen Gabelbuffet-Variationen und sommerlichen Desserts.

Gabelbuffet

Wildkräutersalat mit Beeren vegetarisch
Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuterseitlinge mit Gartenspinat vegan
Orangen-Gremolata, Drillingen, Nativ Extra Olivenöl

Kräuter-Tabbouleh vegan
Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Zitronen-Dressing

Gerösteter Blumenkohl vegan
Haselnüsse, Granatapfel, Sherry-Essig

Rucola-Kartoffelsalat mit grünem Apfel vegetarisch
Parmesan, leichtes Joghurt-Dressing

Brotbuffet & Dip-Station

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

Grill

Crafted Neck
mit Kräutern marinierte Steaks vom Landschwein

Thymian-Hähnchen
mariniertes Hähnchenbrustfilet, mit Zitronenthymian & Pfeffer

Würzige Rinderbratwurst
mit Cranberry & Chili

Vegan

Bratwurst vegan
vegane Bratwurst mit Erbsen und Austernseitlingen

Auberginen »Butterfly Cut« vegan
mit Smoked Jalapenos-Salsa und gerösteten Kichererbsen

Beilagen

Ratatouille vegan
Zucchini, Paprika, Rote Zwiebeln, Rosmarin

Kleine Brätlinge vegan
Rosmarin, Olivenöl, Kräutersalz

BBQ-Dips vegetarisch
unsere hausgemachten Saucen sind Kult:
• **Chimichurri** Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco, Chili
• **Meeretich-Zwiebel-Chutney** Meeretich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
• **Barbecue-Sauce** Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup

Dessert

Buttermilch & Himbeeren
mit Basilikumpesto

Mousse au Chocolat vegetarisch
mit frischer Minze dekoriert





Grill & Chill

Abwechslungsreiche Grill-Vielfalt, kombiniert mit sommerlichen Gabelbuffet-Variationen und einem vielfältigen Dessertbuffet.

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Beeren vegetarisch
Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuterseitlinge mit Gartenspinat vegan
Orangen-Gremolata, Drillingen, Nativ Extra Olivenöl

Kräuter-Tabbouleh vegan
Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Zitronen-Dressing

Gerösteter Blumenkohl vegan
Haselnüsse, Granatapfel, Sherry-Essig

Rucola-Kartoffelsalat vegetarisch
mit grünem Apfel, Parmesan, leichtes Joghurt-Dressing

Brotbuffet & Dip-Station

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

Grill

Butterfisch
in Knoblauch-Rosmarinaromen und Limonenscheiben

Rumpsteaks
in buntem Pfeffer und Olivenöl eingelegt

Crafted Neck
mit Kräutern marinierte Steaks vom Landschwein

Thymian-Hähnchen
mariniertes Hähnchenbrustfilet, mit Zitronenthymian & Pfeffer

Salsiccia
Italienische Bratwurst mit Fenchel

Grillkäse | Halloumi im Sommer-Rub*
*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste

Vegan

Auberginen »Butterfly Cut« vegan
mit Smoked Jalapenos-Salsa und gerösteten Kichererbsen

ab 50 Personen zusätzlich

Bratwurst vegan
Bratwurst mit Erbsen und Austernseitlingen

Beilagen

Grillgemüse vegan
zweierlei von der Urkarotte, Maiskolben, Spitzpaprika und Strauchtomaten

Kleine Brätlinge vegan
Rosmarin | Olivenöl | Kräutersalz

BBQ-Dips
unsere hausgemachten Saucen sind Kult:

- **Chimichurri** Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco, Chili
- **Meeretich-Zwiebel-Chutney** Meeretich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
- **Barbecue-Sauce** Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Soyaauce, Tomatenketchup

Dessert

Buttermilch & Himbeeren
mit Basilikumpesto

Schokoladen-Mousse vegan
Avocado, Zartbitter-Kakao

ab 50 Personen zusätzlich

Zitronen-Trifle vegetarisch
Hafercrunch, Baiser





Grillfestival

Streetfood-Flair mit Zutaten aus der Region. Die Kombination von Smoker, heißer Stahlplatte und Grill bietet Vielfalt und ausreichend Gelegenheit zum Kitchentalk mit unseren Grillmeistern.

Urban Gardening

frisch, knackig, besonders als Beilage zum Grillen oder für zwischendurch

Wildkräutersalat & Beeren vegetarisch

Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Gerösteter Blumenkohl vegan

Haselnüsse, Granatapfel, Sherry-Essig

Cappelletti mit gegrillter Birne vegetarisch

Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Süßkartoffelsalat mit Kaki vegetarisch

Zucchini, Fenchel, Joghurt-Limetten-Dressing

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot

Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Grill

Tomahawk-Steak »Bergisch Beef«

der amerikanische Cut, mit Fleisch aus der Region niedertemperaturgegart, auf dem CROSSRAY*-Grill karbonisiert, tranchiert und vorgelegt

**Beef-Technik im Hochleistungs-Grill*

Frische Chorizo Bratwurst

mit geräuchertem Paprika und Knoblauch im Schafsaitlein

Bratwurst vegan

Bratwurst mit Erbsen und Austernseitlingen

Auberginen »Butterfly Cut« vegan

mit Smoked Jalapenos-Salsa und gerösteten Kichererbsen

BBQ-Dips

unsere hausgemachten Saucen sind Kult:

- **Chimichurri** Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco, Chili
- **Meeretich-Zwiebel-Chutney** Meeretich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
- **Barbecue-Sauce** Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup

Beilagen

Grillgemüse vegan

zweierlei von der Urkarotte, Maiskolben, Spitzpaprika und Strauchtomaten

Kleine Brätlinge vegan

Rosmarin, Olivenöl, Kräutersalz

Smoker

hier kommen unsere BBQ Spezialitäten aus dem heißen Buchenrauch

Flammlachs im Sommer-Rub*

ganze Seiten, von unseren Köchen portioniert, frei kombinierbar mit den Gabelbuffet-Variationen, Beilagen sowie Grillsaucen und Dips

**Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste*

Plancha

Kichererbsen-Burger vegan

in der Süßkartoffel mit Minze & Skyr

Falafel Sandwich vegetarisch

Kross gebackene Falafel mit Gurke, Tomate und pikanter Sauce im fluffigen Brötchen*

**Sesambrotchen auf Kichererbsen-Basis*

Gewürz-Bar vegetarisch

in Terracotta und Gläsern präsentiert, mit frischen Kräutern dekoriert: African Curry, Zitronenpfeffer, Chili, Cumin, Ingwer, Koriander

Dessert

Feuer-Banane vegetarisch

Schokolade, Marshmallows

Feuer-Ananas vegetarisch

ganze Früchte werden auf dem Grill gebacken, von unseren Köchen an der Feuer-Station geschält, gewürfelt

Joghurtcreme

Mascarpone

Dunkle Mousse vegan

zart herb



Unser Nachhaltigkeitskonzept

Ein zeitgemäßes Eventcatering reagiert immer flexibel auf eine sich ändernde Welt und begleitet diese mit passenden Catering-Konzepten.

André Karpinski Gründer und Geschäftsführer dazu: »Sie ahnen es vielleicht, meine Leidenschaft sind Genussmomente und deren kulinarische Evolution, begleitet von meinem Unternehmen, der KAISER-SCHOTE«. Ressourcen zu schonen und den ökologischen Fußabdruck bei allen strategischen Entscheidungen und operativen Prozessen mitzudenken ist für ihn und sein Team alternativlos.

Schritt für Schritt werden Produkte und Produktion nun in Richtung Nachhaltigkeit umgestellt. Karpinski dazu: »Das gelingt nicht sofort und zu 100 %, aber wir sind auf dem Weg«

Unsere Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln kommen vom Bauern aus der Nachbarschaft, alle Gewürze sind in Bio-Qualität und seit 2023 kochen wir zu 100 % mit Biogas.

Das Vermeiden von CO₂-Emissionen bleibt also oberstes Ziel. Der unvermeidbare Rest wird klimafair ausgeglichen. Der ermittelte Ausstoß an Klimagasen wird durch eine äquivalente CO₂-Bindung eines woodify-Waldschutzprojekt im Tal der Loreley neutralisiert. Die Klimaleistung wurde vom »Centre for Ecomics and Ecosystem Management an der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde« berechnet und wird von einem unabhängigen Prüfdienstleister verifiziert. Neben dem positiven Klimaeffekt stärkt dieses Projekt auch die Artenvielfalt, die Bodenqualität die Wasserspeicherkapazität des Ökosystems und erzielt lokale Kühleffekte. 62,5 Tonnen CO₂ werden hier durch das Engagement gebunden.

»Wenn Menschen zusammenkommen, dann schafft passender Genuss Verbundenheit und zeitgemäßes Eventcatering transportiert eine Botschaft. Egal für wen wir uns ins Zeug legen, der Mensch macht dabei immer den Unterschied. Als Gast, als Mitarbeiter, als Chef. Mit unserem kulinarischen Sendungsbewusstsein tragen wir dazu bei, dass leckeres Essen, liebevolle Inszenierung und Nachhaltigkeit ein sich immer gegenseitig bereicherndes Erlebnis bleiben.«



KONKRET: kulinarisch

REDUCE TO THE MAX

»PUR« ist die kulinarische Antwort auf drei Megatrends im Eventcatering: Nachhaltigkeit, Individualisierung und Kostendruck. Das Motto dabei: »Ein Gericht ist erst dann perfekt, wenn man nichts mehr weglassen kann!«

»Wir fokussieren uns hier auf das Wesentliche« erklärt Annette Hüser, Küchenchefin in der Kaiserschote, »Nachhaltige Produkte kombiniert mit genussvoller Individualisierung an der Station, das trifft das gewachsene Bedürfnis unserer Kunden nach Klarheit an der Station und ist für uns gut planbar; und diesen Preisvorteil geben wir dann gerne weiter.«

- »Die Vorspeisen-Bowls werden durch verschiedene Toppings zur persönlichen »Signature-Bowl«
- »Die Hauptgänge werden mit Live Cooking inszeniert.
- »Vegetarische Trendgerichte bieten hier durch ein Finish mit Fisch oder Fleisch Passendes für jeden Geschmack.

Durch den präzisierten Einsatz von Lebensmitteln wird hier bis zu 30 % Foodwaste – also Lebensmittelvergeudung – vermieden und dank des günstigeren Verkaufspreises passt der Koch für das Live-Cooking ins Gesamtbudget. In der kulinarischen Ausrichtung haben die Kunden eine große Auswahl und können so zu Motto und Jahreszeit das Passende aus-

wählen. Die Kollektionen sind Frühling-Sommer, Herbst-Winter, Lokale Helden, Crosskitchen, Mediterran, Vegetarisch und Weihnachten.

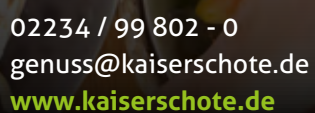
Trotz deutlich gestiegener Kosten für Zutaten lassen sich durch den deren effizienteren Einsatz und die präzisere Mengenplanung Preissteigerungen im Verkauf abfedern.

Nachschlag?

Weitere Informationen zu diesem Thema.



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



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING