



# CATERING VORSCHLÄGE

## CANAPÉS

Mindestabnahme je Sorte 15 Stück

Wahlweise auf Baguette, Pumpernickel oder Tramezzini

- Bergkäse/ Tomatenpesto
- Frischkäsebällchen, verschiedene Sorten
- Frischkäse/Kresse
- Bündnerfleisch/ Traube-Rote Bete-Chutney
- Serranoschinken/ Gewürzgurke
- Poulardenbrust/ Currymayo
- Forellencreme
- Petersilienpesto (veget.)
- Tomatenpesto (veget.)
- Ratatouille/Rucola (vegan)
- Brie/Birne
- Blutwurst/Apfel-Chutney/Kartoffelstroh
- Matjestartar
- Roastbeef
- Thunfisch/Oliventapenade



## SÜSSES FINGERFOOD

Mindestabnahme je Sorte 15 Stück

- Mini-Donuts bunt glasiert
- Mini-Muffins
- Mini-Schokohörnchen/Orangenmousse
- Ministück Streuselcremekuchen

Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.

SEIT 2014

**PAUL**  
kocht

## APERITIF-HAPPEN

Mindestabnahme je Sorte 15 Stück

- Crudités (Rohkost mit Kräuterschmand)
- Lachsrollchen (Lachs, Frischkäse, Crepe)
- Melonenhappen/Parmaschinken
- Mini-Frikadellchen
- Mini-Käsemuffins (veget.)
- Mini-Schnitzelchen
- Quichhäppchen
- Pflaume im Speckmantel
- Tomate-Mozzarella-Spießchen (veget.)
- Zucchinirollchen/Frischkäse/getrocknete Tomate
- Mini-Saltimbocca
- Serranoröllchen/Ruccola/Parmesan
- Mini-Gemüseburger (hausgem. Brioche, angebr. Gemüse, Mayo)
- Drumsticks, Limonenmarinade



## DIPPS

im Weckglas à 5 Portionen

- Chutney-Auswahl
- Guacamole (Avocado-Dipp)
- Griechischer Joghurt
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Kürbis Pesto (saisonal)
- Tomatenpesto
- Kräuterschmand
- Orientalischer Möhrendipp
- Rote Bete-Hummus
- Tomaten-Salsa



Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.



## VORSPEISENSALATE

Im Portionsgläschen gilt eine Mindestabnahme von 15 Stück oder auf Wunsch auch in der 1L-Schüssel

- Linsensalat/geräucherte Entenbrust
- Mallorquinischer Sommersalat (Saisonal)
- Rindfleisch/Kapern
- Schinken/Spargel (Saisonal)
- Matjestartar/Gurke
- Salat von Meeresfrüchten/Dill-Limettendressing
- Salade nicoise:  
Kartoffeln/Bohnen/Thunfisch/Tomate

### Vegetarisch

- Cole Slaw
- Kartoffelsalat mit Gurke, Dill
- Kürbissalat/Ziegenkäse/Granatapfel (saisonal)
- Lauch/Apfel
- Tomaten/Ziegenkäse
- Kartoffelsalat nach PAULs Art

### Vegan

- Asiatischer Glasnudelsalat
- Antipasti Salat
- Avocado/Linsen/Birne
- Couscous-Petersilien-Salat
- Fenchel/Orange
- Grillgemüse-Salat
- Keniabohnen/Kirschtomaten
- Kürbis-Apfelsalat (Saisonal)
- Möhre/Sesam
- Rote Bete/Apfel/Walnuss
- Rotkohlsalat/Orange/Walnuss



Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.



## QUICHES, AUFLÄUFE, HERZHAFTE KUCHEN

Als ganze Torten/Bleche bestellbar

- Forellentarte
- Lachsstrudel
- Spanische Kartoffeltortilla
- Moussaka (Kartoffel/Aubergine/Rinder-Hack)
- Pilz-Hackfleischtorte
- Quiche Lorraine

### Vegetarisch

- Frühlings-Kräuterkuchen
- Gemüsekuchen
- Gemüsestrudel
- Focaccia - Gemüse
- Kürbisquiche (Saisonal)
- Rote Bete-Quiche mit Gorgonzola
- Spinatlasagne mit Feigen/Ziegenkäse
- Moussaka (Kartoffel/Aubergine)
- Zucchini Quiche
- Zwiebelkuchen

---

Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.



## SUPPEN, EINTÖPFE AUS DEM KESSEL

Mindestabnahmemenge: 5 Liter  
1 Portion Suppe = 0,4 Liter

- Bohneneintopf mit knusprigen Speckwürfeln
- Chili con carne/Tortillachips/Sauerrahm
- Curry-Wurstgulasch
- Erbsensuppe mit Speck
- Grünkohl mit Mettwurst
- Kartoffel-Rinder-Gulasch
- Rheinischer Möhrentopf
- Kartoffelsuppe mit/ohne Wiener Würstchen
- Minestrone mit/ohne Hackbällchen
- Kürbissuppe mit Chorizo (Saisonal)
- Pho Ga/ Vietnamesischer Hühnereintopf
- Spitzkohleintopf mit Kasselerwürfeln
- Stifado (griechischer Rindfleischeintopf)
- Käse-Lauch-Suppe wahlweise mit/ohne Hackfleisch

### Vegan

- Gekühlte Gazpacho (vegan)
- Gemüsecurry (vegan)
- Rote Linsen-Currysuppe (vegan)

## VORSPEISENSUPPEN

z.B. im kleinen Gläschen mit Strohhalm serviert  
1 Portion Suppe = 0,2 Liter

- Kartoffelsuppe
- Kürbissuppe
- Hochzeitssuppe: Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Spargelcremesuppe (in der Saison)
- Tomatensuppe mit Basilikumöl (veg.)

Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.



## HAUPTGERICHTE

- Coq au vin (Hähnchenteile in Rotweinsauce, Gemüse, Perlzwiebeln, Speck)
- Hähnchenbrustfilet/Tomate/Bergkäse
- Hähnchenbrust in Sesamkruste, Currysauce
- Hühnerfrikassee
- Schnitzel (Schwein/Hähnchen)
- Involtini von der Poularde (mit Spinat gefüllt)
- Geschnetzeltes/Pilzrahm (Schwein/Hähnchen)
- Herzhafte Pilz-Hackfleischtorte, Kräuterschmand
- Kassler mit Backpflaumen
- Kalbsragout in Riesling
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind
- Rinderbraten mit Kräutern gespickt
- Rindergulasch
- Moussaka
- Kräuterbraten vom Rind

### Vegetarisch

- Pilzragout mit Semmelknödel
- Kürbis-Kartoffelauflauf/Walnussdressing
- Spinatlasagne/Feigen/Schafskäse
- Moussaka (Kartoffeln, Auberginen)
- Weiße Bohnen-Cassoulet
- Kürbisragout mit Basmatireis
- Zucchini-puffer mit Kräuterquark
- Kartoffelrösti mit Spinat überbacken
- Vegetarische Krautwickel mit Tomatensauce
- Ofengemüse-Auflauf mit Gemüse der Saison
- Gemüsecurry-Ragout

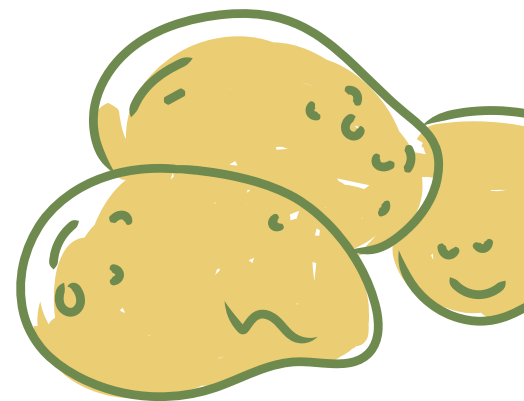
Viele weitere Gerichte sind möglich - nennen Sie uns gerne ihre Wünsche!

Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.



## BEILAGEN

- Saisonale Gemüseauswahl
- dicke Bohnen
- Speckrosenkohl
- Gemüsestrudel
- Ofengemüse
- Gemüsereis
- Basmatireis
- Polenta
- Hausgemachte Spätzle
- Gnocchi
- Schupfnudeln
- Mediterraner Kartoffelstampf
- Kartoffelgratin
- Kartoffeltorte
- Serviettenknödel



---

Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.

SEIT 2014

**PAUL**  
kocht

## DESSERTS

Im Portionsgläschen angerichtet:

- Schoko/Chili/Kirsch
- Apfel in Wein gedünstet/Vanillecreme
- Johannisbeerschaum/Mandel-Pistazienkrokant
- Pflaumenragout/Haselnusscrumble
- Orangenschaum/Mandelkrokant
- Rote Grütze/Zimt
- Panna cotta/Fruchttopping
- Holunderblütencreme (saisonal)
- Zimtcreme/Orangensalat
- Kokoscreme/Mango
- Weiße Schokoladenmousse/Pflaumen



In Schüsseln/auf Platten fürs Buffet:

- Bisquitroulade
- Bayrisch Creme Orange
- Charlotte Russe
- Rote Grütze, Vanilleschaum
- Käseplatte



Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.





## LUNCH



Für Tagungspausen, oder als Lunchtüte zum Mitgeben:

- Ein Vorspeisen-Salat im Gläschen nach Wahl des Küchenchefs

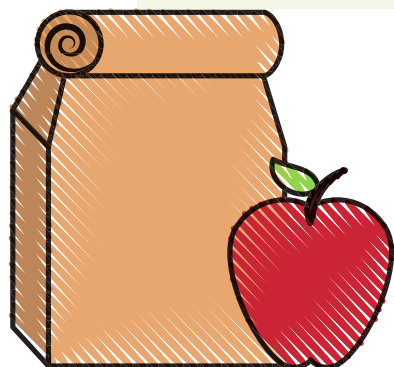
\*\*\*

- Mini-Gemüsegugelhupf oder
- Miniquiche in der Muffinform oder
- Belegte Stulle mit Ofengemüse und Pesto oder
- Bagel mit Frischkäse oder
- Laugenstange mit Obatzter

\*\*\*

- Dessert im Gläschen nach Wahl des Küchenchefs

Appetitlich verpackt in Mehrweg-Gläsern und einer Papiertragetüte zum individuellen Verzehr oder als Buffet.



Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.



## BUFFET – VARIANTEN

Hier einige beispielhafte Zusammenstellungen für Buffets – gerne beraten wir Sie zu Ihren individuellen Wünschen! Auch rein vegetarische Buffets sind selbstverständlich möglich.

### BUFFET 1 : IMBISS

Mediterraner Kartoffelsalat  
Rotkohlsalat/Karamellwalnüsse  
Glasnudelsalat pikant  
Aus dem Suppentopf:  
Chili con carne, Sauerrahm und  
Tortillachips  
Panna cotta

Pro Person: 17,90 netto

### BUFFET 2 : FINGERFOOD

Röstbrot mit Petersilienpesto,  
Tomatenpesto oder Ratatouille  
Pumpernickel/Blutwurst/Apfel-  
Chutney/Kartoffelstroh  
Bressaiola/Traube-Rote Bete-  
Chutney  
Baguette/Brie/Birne  
Baguette/Serrano/Gewürzgurke  
Satayspieß, Mangosauce  
Kleiner Gemüsemuffin  
Schoko/Kirsch/Chili-Dessert  
Beerencrumble im Gläschen

Pro Person: 29,90 netto



Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.



## BUFFET – VARIANTEN

Hier einige beispielhafte Zusammenstellungen für Buffets – gerne beraten wir Sie zu Ihren individuellen Wünschen! Auch rein vegetarische Buffets sind selbstverständlich möglich.

### BUFFET 3 : FESTLICH

Antipasti-Platte  
Fenchel-Orangensalat  
Graved Lachs/Dijonsensauce  
Geflügelleberparfait  
Geräuchertes aus Fluss und Meer  
Feine Schinkenauswahl

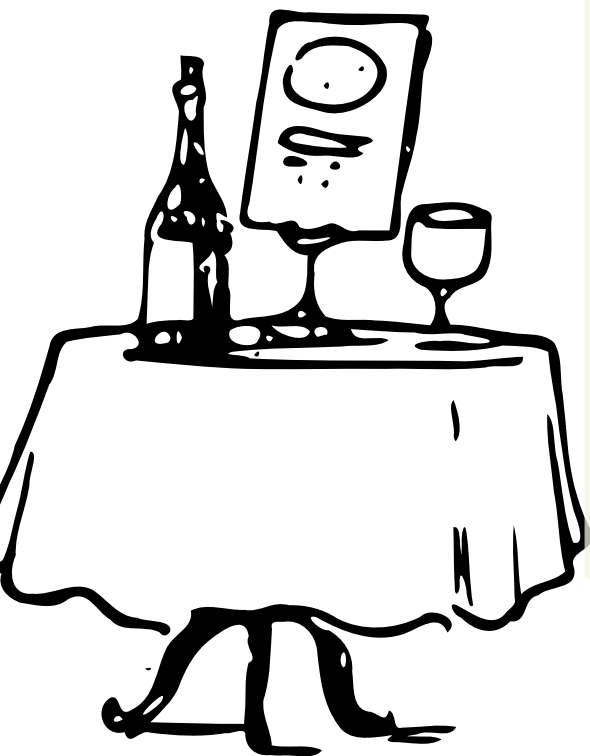
\*\*\*

Kalbsragout in Weißwein  
Petersfisch, Kräutersauce  
Saisonale Gemüseauswahl  
Hausgemachte Spätzle  
Gemüsereis

\*\*\*

Schokomousse-Torte  
Bayrisch-Creme Orange  
Früchteauswahl der Saison

Pro Person: 69,90 netto



Unsere Speisen werden stets ohne Zusatzstoffe und ohne Fertigprodukte frisch in unserer Produktionsküche in Kaarst hergestellt.