

CATERING VORSCHLÄGE



CANAPÉS

Mindestabnahme je Sorte : 20 Stück

Wahlweise auf Baguette, hausgemachtes Walnussbaguette, Pumpernickel oder Tramezzini

vegetarisch/vegan

- Bergkäse/ Tomatenpesto
- Brie/Birne
- Frischkäse/Schnittlauch
- Frischkäse/getrocknete Tomaten
- Baba Ganoush (vegan)
- Petersilienpesto
- Ratatouille/Rucola (vegan)
- Tomatenpesto

Fleisch

- Blutwurst/Apfel-Chutney
- Bündnerfleisch/ Traube-Rote Bete-Chutney
- Poulardenbrust/ Currymayo
- Roastbeef
- Serranoschinken/ Gewürzgurke

Fisch

- Tramezzini/Thunfisch/Oliventapenade
- Matjestartar
- Forellencreme

APERITIFHAPPEN

Mindestabnahme je Sorte : 20 Stück

vegetarisch/vegan

- Auberginen Pizza / Tomate, Parmesan
- Gurkenbecherchen, Ananas-Paprika-Relish (vegan)
- Maisküchlein, Chutney
- Feta-Spinatröllchen im Blätterteig
- Quichhäppchen
- Tomate Mozzarella-Spießchen
- Ziegenkäse-Filoteigröllchen



Süßes Fingerfood

- Mini Schokohörnchen/ Orangenmousse
- Ministück Streuselkuchen

Fisch

- Lachsrollchen (Lachs, Frischkäse, Crepe)
- Lachscreme im Teigmantel

Fleisch

- Drumsticks, Limonenmarinade
- Frikadelle 160g
- Melonenhappen/Parmaschinken
- Mini-Frikadellchen 40g
- Mini-Saltimbocca
- Mini-Schnitzelchen
- Pflaume im Speckmantel
- Serranoröllchen/Rucola/Parmesan

- Mini Donuts bunt glasiert
- Mini Muffins
- Mini Berliner



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

Um Dein Event ganz nach Deinen Wünschen zu gestalten, bedarf es einer Vorlaufzeit. Damit weder Qualität noch kulinarische Vielfalt zu kurz kommen, bitten wir um rechtzeitige Anfragen.

Mindestbestellmenge liegt bei 20 Personen. Je Nach Bedarf können auch andere Absprachen getroffen werden.

DIPS / CRUDITÉS

Mindestabnahme je Sorte : 3 Gläser

im Weckglas à 5 Portionen

- Chutney-Auswahl
- Kürbis Pesto (saisonal)
- Orientalischer Möhrendipp
- Petersilienpesto
- Rote Bete-Hummus
- Tomatenpesto
- Tomaten-Salsa

- Griechischer Joghurt
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Tomatenpesto
- Kräuterschmand

- Crudités (Rohkoststicks)

BROT

Mindestabnahme je Sorte : 20 Portionen

- Baguettekorb
- Laugengebäck
- Walnussbaguette
- Brotauswahl
- Partyräder



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

Um Dein Event ganz nach Deinen Wünschen zu gestalten, bedarf es einer Vorlaufzeit. Damit weder Qualität noch kulinarische Vielfalt zu kurz kommen, bitten wir um rechtzeitige Anfragen.

Mindestbestellmenge liegt bei 20 Personen. Je Nach Bedarf können auch andere Absprachen getroffen werden.

CATERING VORSCHLÄGE



VORSPEISEN & SALATE

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

Vegetarisch

- Apfel-Lauchsalat
- Bauernsalat: Tomate/Gurke/Paprika/Oliven/Käse
- bunte Tomaten/Büffelmozzarella, Basilikumpesto
- Cesar Salad
- Cole Slaw
- Kürbissalat/Ziegenkäse/Granatapfel (saisonal)
- Spargelsalat (saisonal)
- Tomate Mozzarella-Minis
- Ziegenkäse Panna Cotta

Vegan

- Asiatischer Glasnudelsalat
- Antipasti Salat /Grillgemüse-Salat
- Apfel-Staudensellerie Salat
- Avocado/Linsen/Birne
- Couscous-Petersilien-Salat
- Fenchel/Orange
- Kartoffelsalat mit Gurke, Dill
- Kürbis-Apfelsalat (saisonal)
- Melonensalat: Wassermelone/Kichererbsen/Zwiebeln
- Möhre/Sesam
- Rote Bete/Apfel/Walnuss
- Rotkohlsalat/Orange/Walnuss
- türkischer Bulgursalat
- Blattsalate, Dressing á part

Fisch & Fleisch

- Linsensalat/geräucherte Entenbrust
- Kartoffelsalat schwäbisch / Speck
- Mallorquinischer Sommersalat (saisonal)
Tomate/Wassermelone/Feta/Thunfisch
- Schinkenauswahl: Parma, Serrano, Bündnerfleisch;
ausdekoriert
- Schinken/Spargel (saisonal)
- Matjestartar/Gurke
- Salat von Meeresfrüchten/Dill-Limettendressing
- Salade nicoise: Kartoffeln/Bohnen/Thunfisch/Tomate
- Fischplatte (geräucherte Makrele, Forelle, Lachs...)
- Räucherfischtatar/Salatbett



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

Um Dein Event ganz nach Deinen Wünschen zu gestalten, bedarf es einer Vorlaufzeit. Damit weder Qualität noch kulinarische Vielfalt zu kurz kommen, bitten wir um rechtzeitige Anfragen.

Mindestbestellmenge liegt bei 15-20 Personen. Je Nach Bedarf können auch andere Absprachen getroffen werden.

CATERING VORSCHLÄGE



QUICHE, AUFLAUF, HERZHAFTER KUCHEN

Als ganze Torten/Bleche bestellbar

Torte = 8 Stück

Blech = 16 Stück / Vorspeise: 32 Stück

Wahlweise mit Kräuter-Schmand

Vegetarisch

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

Fisch

- Forellentarte
- Lachsstrudel

Fleisch

- Lasagne Bolognese
- Moussaka (Kartoffel/Aubergine/Hackfleisch)
- Pilz-Hackfleischtorte
- Quiche Lorraine
- Spanische Kartoffeltortilla/Chorizo
- Zwiebelkuchen/Speck



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

Um Dein Event ganz nach Deinen Wünschen zu gestalten, bedarf es einer Vorlaufzeit. Damit weder Qualität noch kulinarische Vielfalt zu kurz kommen, bitten wir um rechtzeitige Anfragen.

Mindestbestellmenge liegt bei 15- 20 Personen. Je Nach Bedarf können auch andere Absprachen getroffen werden.

CATERING VORSCHLÄGE



SUPPEN, EINTÖPFE AUS DEM KESSEL

Mindestabnahmemenge: 5 Liter

1 Portion Suppe = 0,4 Liter

Vorspeisensuppe

- Kraftbrühe mit Einlage
- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Klösschen, Gemüse

Vegan

- Gekühlte Gazpacho
- Gemüsecurry
- Kürbissuppe (Saisonal)
- Ratatouille
- Rote Linsen-Currysuppe

vegetarisch

- Pilzragout
- Käse-Lauch-Suppe
- Kartoffelsuppe
- Spargelcreme (saisonal)

Fleisch

- Bohneneintopf mit knusprigen Speckwürfeln
- Chili con carne/Tortillachips/Sauerrahm
- Currywurst-Gulasch
- Erbsensuppe mit Speck oder Würstchen
- Grünkohl mit Mettwurst
- Hühnerfrikassee
- Kartoffel-Rinder-Gulasch
- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- Rheinischer Möhrentopf
- Kartoffelsuppe mit/ohne Wiener Würstchen
- Minestrone mit/ohne Hackbällchen
- Kürbissuppe mit Chorizo (Saisonal)
- Stifado (griechischer Rindfleischeintopf)



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

Um Dein Event ganz nach Deinen Wünschen zu gestalten, bedarf es einer Vorlaufzeit. Damit weder Qualität noch kulinarische Vielfalt zu kurz kommen, bitten wir um rechtzeitige Anfragen.

Mindestbestellmenge liegt bei 20 Personen. Je Nach Bedarf können auch andere Absprachen getroffen werden.

HAUPTGERICHTE

Mindestabnahmemenge: 20 Personen

Vegetarisch

- Kartoffelpfanne, Gemüse
- Kartoffelrösti/ Spinat überbacken
- Krautwickel mit Tomatensauce
- Kürbisragout (Saison)
- Moussaka (Kartoffeln, Auberginen)
- Ofengemüseauflauf
- Pilzragout mit Semmelknödel
- Spinatlasagne/Feigen/Schafskäse
- Weiße Bohnen-Cassoulet
- Zucchini-puffer, Kräuterquark

Vegan

- Auf Anfrage stellen wir Ihnen gern ein veganes Hauptgericht zusammen.

Fleisch /Geflügel

- Coq au vin (Hähnchenteile in Rotweinsauce, Gemüse, Perlzwiebeln, Speck)
- Hähnchenbrustfilet/Tomate/Bergkäse
- Hähnchenbrust in Sesamkruste, Currysauce
- Hühnerfrikassee
- Involtini von der Poularde (mit Spinat gefüllt)
- Schnitzel
- Geschnitzeltes/Pilzrahm oder Pfefferrahm

Fleisch /Rind

- Kalbsragout in Riesling
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind
- Rinderbraten mit Kräutern gespickt
- Rindergulasch
- Moussaka
- Kräuterbraten vom Rind

Fleisch /Schwein

- Schnitzel
- Geschnitzeltes/Pilzrahm
- Herzhafte Pilz-Hackfleischtorte, Kräuterschmand
- Königsberger Klopse
- Kalbsragout in Riesling
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind
- Rinderbraten mit Kräutern gespickt
- Rindergulasch
- Moussaka
- Kräuterbraten vom Rind



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

Um Dein Event ganz nach Deinen Wünschen zu gestalten, bedarf es einer Vorlaufzeit. Damit weder Qualität noch kulinarische Vielfalt zu kurz kommen, bitten wir um rechtzeitige Anfragen.

Mindestbestellmenge liegt bei 20 Personen. Je Nach Bedarf können auch andere Absprachen getroffen werden.

BEILAGEN

Mindestabnahmemenge: 20 Personen

- dicke Bohnen
- Ofengemüse
- Saisonale Gemüseauswahl
- Speckrosenkohl

- Basmatireis
- Gemüsereis

- gefüllte Kartoffeln
- Kartoffelgratin

- Gnocchi
- Hausgemachte Spätzle
- Polentaschnitte
- Schupfnudeln
- Serviettenknödel



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

Um Dein Event ganz nach Deinen Wünschen zu gestalten, bedarf es einer Vorlaufzeit. Damit weder Qualität noch kulinarische Vielfalt zu kurz kommen, bitten wir um rechtzeitige Anfragen.

Mindestbestellmenge liegt bei 15- 20 Personen. Je Nach Bedarf können auch andere Absprachen getroffen werden.

DESSERTS

Mindestabnahmemenge: 15 Portionen

Auf Platte serviert

- Apfelstrudel, Vanille Sauce
- Früchteauswahl der Saison
- Obstsalat

Im Portionsgläschen angerichtet:

- Apfel in Wein gedünstet/Vanillecreme
- Bayrisch Creme/Orange
- Gelbe Grütze
- Joghurt-Limetten Creme
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta/Fruchttopping
 - Klassisch, weiße oder dunkle Schokolade , Ingwer
- Rote Grütze
- Schoko/Chili/Kirsch
- Weiße Schokomousse
- Pflaumenragout/Haselnusscrumble
- Kokoscreme/Mango

Herzhaft - ab 20 Personen

- Käseplatte mit Brot und Dips
- rustikale Wurst- und Käseplatte



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

Um Dein Event ganz nach Deinen Wünschen zu gestalten, bedarf es einer Vorlaufzeit. Damit weder Qualität noch kulinarische Vielfalt zu kurz kommen, bitten wir um rechtzeitige Anfragen.

Mindestbestellmenge liegt bei 15- 20 Personen. Je Nach Bedarf können auch andere Absprachen getroffen werden.