

Stand: 09. Oktober 2024

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Unsere Buffet-Vorschläge für Ihre Veranstaltung

Beispiel 1:

Grillcatering - Umfangreiche Auswahl pro Person ab € 28,00 zzgl. MwSt.

Dips/Butter

Aioli

Oliven-Chili-Tapenade

Schnittlauch-Quark

Knoblauch-Meersalzbutter

Vanille-Pfefferbutter

Limetten-Gurkenjoghurt

Salate

Krautsalat in Cranberry-Dillvinaigrette

Römersalat mit Datteln, Avocado und Mandeln

Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten

Tabolueh-Salat mit Joghurt, Chili und Minze

Avocadosalat in Limettendressing mit Croûtons und Nüssen

Fleisch/Fisch

Hähnchenbrustfilet in Chili-Honig-Marinade

Schweinefilet in Kokos-Ingwer-Marinade

Rinderfiletmedaillons in Schalotten-Paprika-Marinade

Lachstranches mit Zitronen-Dillmarinade

Garnelenspieße in Limette-Dillmarinade mit Knoblauch

Dunkelbier-Zwiebelsauce

Tomaten-Pfirsich-Salsa

vegetarisch

Kartoffelplätzchen mit Erbsen, Chili und Ayvar, dazu Knoblauchjoghurt
Gefüllte Tomaten mit Reis, Zwiebeln, Feta und Thymian
vegetarische Schnitzel "Wiener Art"
Geröstete Schalenkartoffeln mit Rosmarin, Auberginen, Champignons, Schalotten, Paprika
Gnocchi-Champignonpfanne mit Paprika und Zwiebeln
Maiskolben mit Meersalzbutter

Dessert

Panna Cotta auf Himbeersauce
Cappuccino-Mousse mit Cantuccini
Caipirinha-Mousse

Beispiel 2:

Weihnachts-Catering-Auswahl ab € 32,00 pro Person

Vorspeisen

Räucherlachs mit Senf-Honig -Dill-Dip dazu Baquette
Ziegenkäse im Brickteig mit Thymian und Balsamicocreame
Lauchcremesuppe mit Krevetten
Feldsalat mit Speck und Champignons in Kartoffeldessing
Bouillon mit Steinpilzmaultaschen und Gemüse
Matjes-Tatar auf Pumpernickel
Wildpatè mit Berglinsen und Rucola
Kartoffelcremesuppe mit Schnittlauch

Vegetarisch

Asiatische Reis-Gemüse-Pfanne mit Sojasprossen und Cashewkernen
Marokanische Reispfanne mit Chili, Gemüse und Kichererbsen, dazu Minzjoghurt
Trüffel-Ravioli mit Blattspinat und Mozzarella

Hauptgänge

Gänse-Keule in Orangensauce
Rehgulasch mit Cranberries
Kalbstafelspitz in Kräutersahne
Boeuf Bourguignon
Schweinelende in in Senf-Estragon-Butter
Rinderfiletmedaillon in Rotweinjus

Gemischte Fisch und Meeresfrüchte in Weißweinbutter
Lachsfilet in In Senf-Orangensauce
Garnelenspieße mit Knoblauch und Chili

begleitend

Schalenskartoffeln mit Knoblauch, Schalotten und Rosmarin
Safran-Kartoffelpüree
Semmelknödel / Kartoffelklöße
Apfel-Rotkohl
Rahmwirsing
Kräuter-Spätzle
Basmatireis mit Safran und Chili

Süßes

Lebkuchen-Mousse mit Rotwein-Pflaumen
Mascarpone-Biskuit-Creme mit Amaretto und Cantuccini
Panna cotta mit Himbeersauce
Mousse au chocolat
Apfel-Zimt-Kompott mit Vanillesauce

Beispiel 3:
Fingerfood-Buffer/flying-lunch (z.b. 12 Posten pro Person ab € 34,00 zzgl. MwSt.)

1. mit Fleisch

deftiger westfälischer Schinken mit Pumpnickel und Cornichons
saftige Roastbeefröllchen gefüllt mit Tomaten-Pesto, Lauchzwiebeln und Paprika
gefüllte Roastbeefröllchen mit Senf, Cornichons und Zwiebeln
pikante Köfte mit Kreuzkümmel-Joghurt
süß-scharfe Poulardenbrust mit Paprika, Zwiebeln auf Baguette
Vitello tonnato-Ragoût mit Kapern
Datteln im Speckmantel am Spieß
Hähnchen-Satéspieße mit Erdnuss
Schweinefilet in Apfel-Calvadosauce
Partyfrikadellen auf pikanter Tomatensalsa
kalter Tafelspitz mit Meerrettich
Tiriaki-Ragoût mit Rindfleisch

2. mit Fisch

Thai-Fisch-Curry mit Kokos und Früchten
helles Canapè mit Forellenmousse und Kresse
Matjes-Ragoût mit Ingwer und Chili
gegrillte Garnelen in Safranmajonaise

Räucherforelle auf Pumpernickel mit Dillmousse
Räucherlachscrepe-Röllchen mit Zitronen-Kräuter-Creme-Fraîche
feiner Kartoffelsalat mit Krabben und Gurke
Sushi mit Thunfisch, Soja, Wasabi und Ingwer

3. vegetarisch/vegan

Tomaten-Mozzarella-Oliven-Gläschen mit Basilikum und Olivenöl-Dressing
Crudit  im Gläschen mit French-Dressing
Mexikanische Bowl mit Bohnen, Guacamole, Lauch und Mais
Asiatische Bowl mit Reis, Sprossen und s  -scharfer Sauce
Orientalische Bowl mit Bulger, Rosinen und Datteln
Tabouleh-Salat mit Gemüse, Joghurt, Chili und Minze
Frischk seb llchen auf Schwarzbrot im Haselnussplittermantel
Sushi vegetarisch mit Avocado und Gurke, eingelegtem Ingwer und Sojasauce
Spinat-Gorgonzola-Wraps
Ratatouille mit Fetaw rfeln
Rote Bete-Salat mit Pumpernickel und Creme Fra che
würziger Auberginensalat in Joghurtdressing mit Kreuzkümmel und Gurke
Kichererbsen-Salat mit Granatapfelkernen und roten Zwiebeln
Avocadosalat in Limettendressing mit Cro tons und Nüssen
pikantes Linsencurry mit Kokos
Kichererbsen in roter Curry-Sauce
mediterraner Pastasalat mit ger steten Sonnenblumenkernen

auf Brot:

mit Knoblauch und Thymian marinierte Perlhuhnbrust auf Baguette
Ziegenfrischk secreme mit Paprika auf Baguette
Olivencreme mit schwarzem Pfeffer auf Pumpernickel
Senf-Schnittlauch-Quark mit Ei auf Roggenbrotscheiben
Alter Gouda und Rucola auf Senfbutter mit Baguette
Rucola-Creme mit getrockneten Tomaten auf Baguette
Basilikumpesto und Mozzarella auf Ciabattascheiben
Camembert und Feigenscheiben auf Baguette
Rote-Bete-Feta-Creme auf Roggenbrotscheiben
Avocado-Kapern-Creme Fra che mit Tomaten auf Ciabatta
Feta-Dattelpaste mit Walnüssen und Sesam auf Baguette

Auberginenröllchen mit Frischkäse-Rosinenfüllung
Ratatouillesalat mit Schafskäsecrumble

---**Unsere Vorschläge für Ihr Weihnachts-Catering**

Vorspeisen

Räucherlachs mit Senf-Honig -Dill-Dip dazu Baquette
Ziegenkäse im Brickteig mit Thymian und Balsamicoreme
Lauchcremesuppe mit Krevetten
Feldsalat mit Speck und Champignons in Kartoffeldessing
Bouillon mit Steinpilzmaultaschen und Gemüse
Matjes-Tatar auf Pumpernickel
Wildpatè mit Berglinsen und Rucola
Kartoffelcremesuppe mit Schnittlauch

Vegetarisch

Asiatische Reis-Gemüse-Pfanne mit Sojasprossen und Cashewkernen
Marokanische Reispfanne mit Chili, Gemüse und Kichererbsen, dazu Minzjoghurt
Trüffel-Ravioli mit Blattspinat und Mozzarella

Hauptgänge

Gänse-Keule in Orangensauce
Rehgulasch mit Cranberries
Kalbstafelspitz in Kräutersahne
Boeuf Bourguignon
Schweinelende in in Senf-Estragon-Butter
Rinderfiletmedaillon in Rotweinjus

Gemischte Fisch und Meeresfrüchte in Weißweibutter
Lachsfilet in In Senf-Orangensauce
Garnelenspieße mit Knoblauch und Chili

begleitend

Schalenskartoffeln mit Knoblauch, Schalotten und Rosmarin
Safran-Kartoffelpüree
Semmelknödel / Kartoffelklöße
Apfel-Rotkohl
Rahmwirsing
Kräuter-Spätzle

Basmatireis mit Safran und Chili

Süßes

Lebkuchen-Mousse mit Rotwein-Pflaumen

Mascarpone-Biskuit-Creme mit Amaretto und Cantuccini

Panna cotta mit Himbeersauce

Mousse au chocolat

Apfel-Zimt-Kompott mit Vanillesauce

Tagungsverpflegung