

KALTES BUFFET

- Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse a  vegan
- Hausgemachte Party-Rinderfrikadellen nach Papas Rezept a,c,j
- Party-Bierknacker 2,3,14,j
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 1,5,g,l  vegetarisch
- Ketchup, Senf j,2
- Baguette und Party-Brötchensortiment a,k,f  vegan
mit Kräuter-Frischkäse g  vegetarisch und Kräuterbutter g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce a,g,i
- Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Curry-Sauce a,g,i
- Langkornreis  vegan
- Kartoffelgratin g  vegetarisch
- Gemüseplatte mit Brokkoli, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und gebratenen Champignons dazu Sauce Hollandaise  vegetarisch

DESSERT

- Mousse au Chocolate g
- Quark-Beeren-Dessert g,h  vegetarisch

PREISE

ab 15 Personen, p. P. 24,90 €

mit Käseplatte, p. P. 27,90 €

Ab 50 Personen erhalten Sie unsere Currywurst gratis dazu!

UNSERE HYGIENE GARANTIE



Damit Ihre Gäste und Sie sich wohlfühlen sorgen wir für höchste Sauberkeit und Hygiene in unserem gesamten Catering-Sortiment. Wir sind EU-zertifiziert, d.h wir erfüllen die strengen EU-Hygiene-Richtlinien. Unsere EG-Nummer: D NW-90350 EG.

KALTES BUFFET

- Hähnchenbrust mit Früchten garniert
- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken
- Tomaten-Brot Salat a [vegetarisch](#)
- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
- Verschiedene Käsesorten mit Früchten garniert g [vegetarisch](#)
- Baguette und Party-Brötchensortiment a,k,f [vegan](#)
dazu Butter g [vegetarisch](#) und Kräuterbutter g [vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- Sauerbraten nach Rheinischer Art mit Rosinen und Mandelblättern a,h,1,i
- Apfelrotkohl a
- Kartoffelklöße [vegan](#)
- Hausgemachte Cordon-Bleu aus dem Schweinenacken mit Pfefferrahmsauce a,g,i,12
- Überbackene Blumenkohlröschen c,g [vegetarisch](#)
- Country-Potatoes [vegan](#)

DESSERT

- Herrencreme mit Rum g,11
- Kokos Pannacotta h

PREISE

ab 30 Personen p. P. 27,90 €

Sie feiern im kleineren Kreis? Stöbern Sie doch einfach mal in unserer Rubrik „Buffets“, hier werden Sie bestimmt fündig.



KALTES BUFFET

- Marinierte Paprikaschoten [vegan](#)
- Eingelegte Champignons mit Rosmarin [vegan](#)
- Triologie vom Lachs: Graved-, Räucher- und Stremellachs mit Honig-Senf-Dip d,j
- Grissini-Stangen mit Mailänder Salami a,g
- Tranchiertes Schweinefilet an Orangenvinaigrette
- Schafskäse mit Kräutern g [vegetarisch](#)
- Mediterranes Baguette a,k,f [vegan](#)
dazu Aioli c,g [vegetarisch](#) und Butter g [vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- Gefüllte Hähnchenbrust mit Basilikum und Schinken an Tomaten-Mozzarella-Sauce a [vegetarisch](#)
- Grüne Tagliatelle a,c [vegetarisch](#)
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce a,g,i,11
- Rosmarinkartoffeln [vegan](#)
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika an Tomatenjus g,i [vegan](#)

DESSERT IM GLAS

- Hauseigenes Tiramisu a,c,g,11
- Prosecco-Creme g,11

PREISE

ab 30 Personen p. P. 26,90 €

KALTES BUFFET

- Eingelegte Champignonköpfe mit Rosmarin  **vegan**
- Eingelegte Paprikaschoten mit Balsamico  **vegan**
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef dazu Chefkochs Kräuter-Remoulade c,g
- Feta-Käse mit frischen Kräutern mariniert g  **vegetarisch**
- Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone
- Mediterranes Baguette a,k,f  **vegan** dazu Wasabi-Frischkäse g  **vegetarisch** und orientalischer Frischkäse g  **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinefiletmedaillons auf Vichy-Karotten dazu eine Schalotten-Sauce a,i
- Rosmarinkartoffeln  **vegan**
- Mais Hähnchenbrustfilet am Knochen gebraten an Paprika-Rahmsauce a,g
- Langkorn-Reis  **vegan**
- Zucchini-Paprika-Gemüse  **vegan**

DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta mit Himbeerspiegel g
- Stracciatella-Mousse g

PREISE

ab 30 Personen p. P. 29,90 €

Für Feiern im engsten Kreis haben wir tolle Arrangements. Werfen Sie doch einen Blick in unsere Rubrik „Buffets“.



KALTES BUFFET

- Mariniertes Schafskäse g mit frischen Kräutern  vegetarisch
- Serranoschinken an Cantaloupe-Melone
- Datteln im Speckmantel
- Grüner Spargel im Lachsmantel
- Spieß Montana mit Paprika, Hähnchenbrustfilet und Gamba's b
- Blattsalat mit gebratenen Champignons  vegan
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Cherry-Tomaten und Pestovinaigrette  vegan
- Baguette  vegan a,k,f mit Aioli c,g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Tranchen vom Schweinefilet auf buntem Paprikagemüse an Rosmarin-Sauce a,i
- Mediterraner Kartoffelpüree g mit Basilikum und Knoblauch  vegetarisch
- Albondigas c – spanische Hackfleischbällchen in scharfer Tomaten-Peperoni-Sauce
- Frittierte Kartoffelecken  vegan
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomatenpesto an Salbeisauce a,i
- Drillinge mit Meersalz  vegan
- Mediterraner Auflauf mit Aubergine und Zucchini an Tomatencreme mit Käse überbacken g  vegetarisch

DESSERT IM GLAS

- Vanillecreme g mit Himbeerspiegel
- Mango-Pudding g

PREISE

ab 30 Personen p. P. 33,90 €



QUALITÄT DIE MAN SCHMECKT

Unsere Speisen sind frei von Konservierungsstoffen und stets aus frischen Produkten zubereitet - Sie schmecken den Unterschied.

KALTES BUFFET

- Hauseigene Rinderpartyfrikadellen a,c,j nach Papas Rezept
- Party-Mettenden aus dem Rauch 2,3,14,j
- Mini-Puten-Schnitzel a,c
- Kochschinkenröllchen mit Spargel + Fleischsalat c,g,2,3,12,14
- Melonen-Schiffchen mit Räucherlachs d
- Senf, Barbecue-Dip j,2
- Erlesene Käsespezialitäten g [vegetarisch](#)
- Feinster Mozzarellakäse mit saftigen Tomatenscheiben und frischem Basilikum 1,5,g,l [vegetarisch](#)
- Farmer Salat c,i,g [vegetarisch](#)
- Waldorfsalat c,i,g [vegetarisch](#)
- Baguette [vegan](#) a,k,f und Party-Brötchensortiment [vegan](#) a,k mit Butter g [vegetarisch](#), hauseigener Kräuterbutter g [vegetarisch](#) Zwiebelschmalz mit Apfelstückchen

WARMES BUFFET

- Hirschgulasch aus dem Rücken mit Preiselbeeren veredelt a,i
- Saftiger Spießbraten vom Nacken dazu eine herzhafte Kräuterrahmsauce a,g,i
- Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce a,g,i
- Kartoffelklöße [vegan](#)
- Basmati Reis [vegan](#)
- Kartoffel-Rote Beete-Püree g [vegetarisch](#)
- Frischer Rahmwirsing a,g [vegetarisch](#)
- Rotkohl mit Apfelstückchen a

DESSERT IM GLAS

- Rote Grütze mit Vanillesauce g
- Amaretto-Creme mit Mandelsplitter g,11
- Vanille Mousse g

PREISE

ab 40 Personen p. P. 32,90 €

Klein und trotzdem fein? Bieten wir Ihnen gerne an. Unsere Website hält eine Vielzahl von besonderen Zusammenstellungen für Sie bereit. Schauen Sie sich um!

KALTES BUFFET

- Mediterraner Spargelsalat mit Riesengarnele **b**
- Sieben-Kräuter-Frühlingsalat mit Croutons **a**  **vegan** und Balsamico-Dressing  **vegan**
- Rosa Roastbeef-Röllchen mit hausgemachter Eier-Remoulade **c,g**
- Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und Salsa-Dip **a,c,g**  **vegan**
- Kräuter-Rinderhacksteak mit Gorgonzola **a,c,g**
- Schafskäse mit Kräutern **g**  **vegetarisch**
- Baguette- und Party-Brötchensortiment **a,k,f**  **vegan**
dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip **g**  **vegetarisch** und Butter **g**  **vegetarisch**

WARMES BUFFET

- Tranchiertes Schweinefilet unter einer Kräuter-Kruste mit einer milden Senfsauce **a,g,j** auf Speckbohnen mit Grill-Tomate
- Frisches Lachsfilet an Rahmwirsing **a,d,g**
- Kartoffelgratin **a,g**  **vegetarisch**
- Basmatireis  **vegan**

DESSERT IM GLAS

- Prosecco-Crème **g,11**
- Mousse au Chocolate **c,g**

PREISE

ab 30 Personen p. P. 29,90 €

KALTES BUFFET

- Grüner Spargel im Lachsmantel d
- „Vitello Tonnato“-Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce c,d
- Medaillon vom Schweinefilet mit Kräuter-Käse-Haube g
- Hauseigene Rinderhackbällchen mit Schnittlauch und Pinienkernen h
- Internationale Käsespezialitäten vom Brett g [vegetarisch](#)
- Bunter Cherry-Tomaten-Salat mit geröstetem Pumpernickel a [vegan](#)
- Paprika-Reis-Salat [vegan](#)
- Mediterranes Baguette [vegan](#) a,k und
- Party-Brötchen-Sortiment a,k,f [vegan](#) dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip g Kräuterbutter g und Aioli c,g [vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Sauce a,i
- Zarte Poulardenbrust auf milder Bratpeperoni mit Oliven und getrockneten Tomaten an Tomaten-Mozzarella-Sauce g
- Bacon-Kartoffel (Kartoffel im Bacon-Mantel mit Frischkäse) g
- Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini und Aubergine g [vegetarisch](#)
- Schmackhaft veredeltes Pfannengemüse aus Paprika und Zucchini [vegan](#)
- Bandnudeln mit Rucola und Cherry-Tomaten a [vegan](#)

DESSERT IM GLAS

- Amaretto-Creme mit Mandelsplitter e,g,11
- Erdbeer-Joghurt-Mousse g

PREISE

ab 30 Personen p. P. 36,90 €



UNSER SPÜLSERVICE

Machen Sie sich nicht die Hände schmutzig – wir erledigen das. Sie können in Ruhe Ihre Party oder Event genießen und sich den Gästen widmen. Alle weiteren Informationen finden Sie unter #3 in unseren AGB's

KALTES BUFFET

- Mini-Büffel-Mozzarella mit Cherry-Tomaten 1,5,g,l  vegetarisch
- Medaillons vom Schweinefilet mit flambierten Früchten
- Mini-Parmesan-Rinderhacksteaks a,c
- Mini-Wraps mit knackiger Salat-Füllung und Salsa-Dip a  vegetarisch
- Räucherlachs auf Melonenschiffchen d
- Datteln im Speckmantel
- Roastbeefröllchen mit Chefkochs Kräuterremoulade c
- Caesar´s Salad mit Parmesan g,  vegetarisch
- Ausgesuchtes Baguette- a,k,f  vegan und Partybrötchen-Sortiment a,k  vegan dazu Kräuterbutter g  vegetarisch, Aioli c,g  vegetarisch, Butter g  vegetarisch, Spinat-Creme g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Schweinefilet im Ganzen bei Niedrigtemperatur rosa gegart im Schokoladen-Mantel g **-vor Ort tranchiert -** dazu Kirsch-Cognac-Sauce a,i,11 und Pfefferrahmsauce a,g,i
- Kartoffelpüree mit Rucola g  vegetarisch
- Knackiges Paprikagemüse  vegan
- Geschmorte argentinische Rinderhüfte in Barolosauce a,i,
- Bohnen im Speckmantel
- Kaiser-Spätzle a,c  vegetarisch
- Zart gebratenes Zanderfilet auf frischem Gemüsebett aus Porree, Möhren und Sellerie dazu Rieslingsauce d,i,11
- Rosmarinkartoffeln  vegan
- Vegetarische Reispfanne mit Curry, Rosinen, Safran und Aprikose h  vegetarisch

DESSERT (IM WECK-GLAS PRÄSENTIERT)

- Stracciatella Mousse g
- Prosecco-Creme g,11
- Obstsalat  vegan mit Eierlikör c,g,11

PREISE

ab 60 Personen p. P. 39,90 €

KALTES BUFFET

- Gebratene Zucchini mit Knoblauch und Rosmarin [☑️ vegan](#)
- Aubergine mit Tomatenchutney [☑️ vegan](#)
- Parma-Schinken an Cantaloupemelone
- Roastbeefröllchen mit Remoulade [c](#)
- Mini – Schnitzel von der Pute
- Kräuterhacksteaks vom Rind mit Pinienkernen auf Rucola [a,c](#)
- Fischplatte mit Räucher-, Graved- und Stremellachs, geräucherter Aal, Krabbencocktail und geräucherten Forellenfilets [d,c,g](#)
- Internationale Käsespezialitäten [g](#) [☑️ vegetarisch](#)
- Tomaten-Brot Salat mit Basilikum [a](#) [☑️ vegan](#)
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Zucchini und getrockneten Tomaten [☑️ vegan](#)
- Putenbruststreifen auf Feld-Salat mit Cherry-Tomaten
- Ausgesuchtes Brot- / Brötchensortiment [a,k,f](#) [☑️ vegan](#)
mit Butter [g](#) [☑️ vegetarisch](#), Aioli [c,g](#) [☑️ vegetarisch](#), hauseigener
Kräuterbutter [g](#) [☑️ vegetarisch](#) Kartoffel-Knoblauch-Dip [g](#) [☑️ vegetarisch](#),
Cocktail-Dip [☑️ vegetarisch](#)

WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Jus [a,i](#)
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schinken & Basilikum auf Wurzelgemüse aus Porree, Möhren, Sellerie an Rieslingsauce [a,i,11](#)
- Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenschaum
- Mediterranes Gemüsebett aus Paprika, Zucchini und Aubergine [d](#) [☑️ vegan](#)
- Piccata vom Kalb auf Blattspinat [c,g](#)
- Kaiser-Spätzle [a](#) [☑️ vegetarisch](#),
- Rosmarinkartoffeln [☑️ vegan](#)
- Kartoffelgratin [g](#) [☑️ vegetarisch](#)
- Wildreis [☑️ vegan](#)
- Frisches Gemüse der Saison [☑️ vegetarisch](#)

DESSERT (IM WECK-GLAS PRÄSENTIERT)

- Cappuccino-Creme [g,10](#)
- Vanille Mousse [g](#)
- Quarkspeise mit frischen Himbeeren [g](#) [☑️ vegetarisch](#)
- Panna Cotta mit Karamellspiegel [g](#)

PREISE

ab 70 Personen p. P. 42,90 €

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoff (konserviert)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 koffeinhaltig
- 11 Alkohol
- 12 Formfleisch
- 13 mit Milchprodukt zubereitet
- 14 mit Nitritpökelsalz
- 15 mit Nitrat
- 16 enthält eine Phenylalaninquelle
- 17 chininhaltig
- 18 mit Azofarbstoff(en)

ALLERGENE

- a enthält Gluten
- b enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg,l
- m enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.