



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

TISCHBUFFET

Sharing & Live Cooking
Frühling/Sommer

*Unsere liebevoll zubereiteten Vorspeisen heißen Sie am Tisch willkommen. Wir präsentieren Ihnen eine bunte Auswahl an Vorspeisen, die perfekt zum Teilen geeignet sind.
Genießen Sie das Zusammensein!*

Hier unser erster Vorschlag für Sie mit unserem „Summer Soulfood“ – Vieles bietet die Natur nur jetzt und unsere Köche interpretieren Saisonales dabei leicht und modern. Austauschmöglichkeiten besprechen wir gemeinsam, so entsteht Ihr ganz persönliches Wunschcatering, denn die besten Angebote entstehen im Dialog!



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Vorspeisen

Black Angus Rinderfilet-Cube

geräucherte Tomate, Wiesenblüten

Hühnchen-Röllchen mit Mirabelle

Rote Bete, Rettich, Kampotpfeffer

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

Gebratene 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



