



**KAISERSCHOTE**  
FEINKOST CATERING





Die Vielfalt der Möglichkeiten macht unser Catering so besonders und die passende Auswahl macht es zu Ihrem persönlichen Genuss. Flexibilität, Ideenreichtum und ein offenes Ohr für Ihre Wünsche zeichnen uns aus.

Wir kochen mit Leidenschaft und lieben, was wir tun!

# Zu Tisch

Kochen ist praktische Lebensphilosophie. Was wir essen und wie wir kochen, ist stets auch ein Spiegelbild der eigenen Kultur. Das ist spannend zu beobachten und noch viel spannender ist es, den Wandel kulinarisch zu begleiten.

Für mich ist zeitgemäßer Genuss eine Evolution bekannter Geschmackserlebnisse unter Verwendung bester Zutaten mit dem Überraschungsmoment neuer Sichtweisen. Ich lasse mir dabei kulinarische Trends auf der Zunge zergehen, ohne das Wichtigste zu vergessen: Lecker muss es sein!

Ihr

André Karpinski

**Mietmöbel**  
Vom Buffettisch bis zum Gästestuhl liefern wir Ihnen auf Wunsch alles aus einer Hand, dabei sind die Möglichkeiten genauso vielfältig wie unser Catering.  
Ob trendy Streetfood mit unserer Kollektion »Woodlounge« oder elegantes »White Dining« mit der Linie »Pure White«. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Settings.

## Ihre private Feier

Ein runder Geburtstag, ein Jubiläum, eine Hochzeit, eine Einweihung oder eine Verabschiedung, gefeiert als Party, Sommerfest, Empfang oder Grillfest: Wir beraten Sie beim entscheidenden »Wie und Was« auf dem Weg zu Ihrem Wunsch-Catering. Sie haben die Wahl zwischen Fingerfood, kaltem Buffet, warm-kaltem Buffet, BBQ oder Flying Buffet – gemeinsam finden wir das Catering, das am besten zu Ihnen und Ihrer Feier passt. Natürlich orientieren wir uns bei der individuellen Zusammenstellung auch an Ihren Budgetwünschen.

## Unser Catering Angebot

Wir liefern für Ihre private Feier die passende kulinarische Begleitung. In unserem Repertoire finden Sie selbstverständlich auch vegetarische und vegane Menüs, ebenso mediterrane Speisen oder saisonale Produkte. Neben den anspruchsvollen, delikaten Menüs komplettiert individuelle Beratung, ein Probeessen sowie eine charmante Veranstaltungsleitung unser Catering-Angebot.

## Wir planen gemeinsam

Jede Veranstaltung ist einmalig – dennoch wird nur ein gut geplantes Fest für alle Beteiligten zu einem unvergesslichen Erlebnis. Bevor wir ein detailliertes, persönliches Angebot mit individueller Speisenzusammenstellung und verbindlichem Kostenrahmen erstellen können, brauchen wir viele Informationen. Deswegen befragen wir Sie zu Ihren Vorstellungen und Wünschen, aber auch zu Unverträglichkeiten von Gästen. Mit unserer Expertise und Erfahrung sorgen wir dafür, dass Sie ein vollkommen rundes Fest genießen können.

## Genüssliche Gebrauchsanweisung

Mit »basic«, »plus« und »deluxe« bieten wir Ihnen drei Preis-Kategorien an, die sich in Vielfalt und Preis unterscheiden. Für jeden Anlass und fast jedes Budget können wir Ihnen so stets das Passende bieten. Unsere Beispielbuffets beinhalten die Kollektion »Frühjahr | Sommer«, grundsätzlich bestimmen Sie mit der Auswahl einer Kollektion die kulinarische Ausrichtung Ihres Caterings. Kombinationen sind selbstverständlich möglich. Die hier vorgestellten Beispiele verstehen sich als Anregung für die Zusammenstellung Ihres persönlichen Wunsch-Caterings.



# Das ist drin

➤ Buffet	
deluxe	4
plus	6
basic	8
➤ Live-Cooking	10
➤ Kollektionen	
Cross Kitchen	12
Herbst   Winter	14
Lokale Helden	16
Mediterran	18
Vegan	20
➤ BBQ	
basic	22
plus	24
Upgrade	26
➤ Menüs	28
➤ Ergänzungen	30

# Buffet deluxe

Unsere Buffets in dieser Kategorie begeistern durch ihre Vielfalt. Der hohe Anteil an handgemachtem Fingerfood und kleinen Gourmetportionen machen die Vorspeisen zum Erlebnis. Abwechslungsreiche Hauptspeisen und süße Desserts bieten für jeden Gast das Passende.



## Wir beraten Sie gerne!

Die Zusammenstellung für Ihr Wunschbuffet werden wir gemeinsam durch Austausch oder Ergänzung nach Ihren Wünschen ändern. In jetziger Form hat es schon viele Gäste begeistert.

**Ergänzungen** wie Live Cooking oder ein servierter Gang sind möglich und sehr beliebt. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

 Mehr zum Live Cooking auf **Seite 10**.

## ➤ Vorspeisen

### Scampi & Salmone »al Limone«

mild gebackene Hummerkrabben und Lachswürfchen auf Zitronen-Crème-fraîche mit Limonen-Fleur de Sel und frischen Gartenkräutern bestreut

### Knuspriger Serrano-Schinken auf Safran-Polenta

mit mediterranem Extrakt von der Sonnentomate und Szechuan Pfeffer

### Veggi Pralinés [vegan]

Peperoni, Zucchini, Zwiebel, Mandel, Koriander, Petersilie  
Topping: Kichererbsen Hummus, Tahini Sesampaste, Zitrone, Erdnuss, Kurkuma mit Kaiserschoten-Segel

### Palatschinken-Spiralen herzhaft gefüllt

· mit Honigschinken und Melonen-Frischkäse  
· mit luftgetrocknetem Schinken, körnigem Senf und Gartenrauke

### Tandoori Hähnchen

in Joghurt-Marinade mit Ingwer, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Knoblauch und Zitronensaft auf

### Kräuter Tabbouleh

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch, sowie Frühlingzwiebeln und Strauchtomaten, in leichtem Zitronen-Olivenöldrressing

### Beeren-Wildkräutersalat

jahreszeitlicher Salat, z. B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen, sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensensaft, Olivenöl und Himbeeressig

### Marinierte Rosmarin-Pilze

in Trüffelöl gebraten, mit Rucola-Walnusspesto

### Penne-Salat mit Parmesan-Lollys gespickt

mediterrane Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Zucchini und gelber Paprika in Tomatenpesto

## ➤ Brotbuffet & Dip-Station

Das vielseitige Brotbuffet präsentiert eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc. Verschiedene Saucen und Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:  
· Gartenkräuter-Frischkäse · Salsa Verde · Citrus-Aioli u. a.

## ➤ Hauptspeisen

### FISCH

#### Lachsfilet

in Prosecco-Schaum auf Blattspinat oder

#### Zander auf der Haut gebraten

auf einem Beet von Wurzelgemüsen, in Riesling-Sahne

### FLEISCH

#### Ochsen-Schmorbraten

butterart, Rosmarinzwige, Tomaten, kräftige Jus verfeinert mit Gremolata [fein gehackte Blatt Petersilie, Knoblauch und Zitronenabrieb]

#### Poulardenbrüstchen

· »d`Alsace« gefüllt mit Poree, Schmand, Zwiebelchen und Emmentaler, in Pinot Rouge oder  
· »Andaluz« gefüllt mit Chorizzo, Tomate, Paprika und Zwiebelchen, auf leichter Madeira-Jus

### PASTA

#### Panzerotti »boleto«

kleine mediterrane Maultaschen mit Steinpilzen gefüllt, in Basilikum-Sahnesauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Basilikum-Blättchen

### BEILAGEN

Rosmarin-Bratkartoffeln, kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten, Butterreis, Ratatouille

## ➤ Dessert

### Brûlée!

kreative Geschmacks-Variationen von Crème brûlée an der Station mit verschiedenen aromatisierten Zuckermischungen getoppt und einem Mini-Bunsenbrenner karamellisiert. Zucker-Toppings: Rosmarin, Vanille, Limette

### Trifle »deluxe«

Herbst / Winter:  
mit Waldbeeren, Vanillesauce und Löffelbiskuits  
Frühling / Sommer:  
mit Rhabarber, Erdbeeren, Vanillesauce und Löffelbiskuits

### Mousse au Chocolat

mit frischer Minze



## Buffetpreis p. Person

zwischen **29,50 €** und **34,50 €** netto, zzgl. 19 % ges. MwSt.

[Der Buffetpreis pro Person ist abhängig von der Personenzahl, der individuellen Zusammenstellung und der gewünschten Vielfalt.]

Gedeckpreis pro Person [Porzellan, Besteck und Servietten] pauschal 3,70 € netto zzgl. 19 % ges. MwSt.

Anlieferung Raum Köln [bis 40 km] pauschal 55,00 €, zzgl. 19 % ges. MwSt.

# Buffet plus

Unsere Buffets in dieser Kategorie begeistern durch das ausgewogene Verhältnis von Vorspeisen und Hauptspeisen. Die hier angebotene Vielfalt ist reduzierter als in der deluxe-Version\* und lässt dennoch keine Wünsche offen.

\* »plus« = wie »deluxe« nur weniger Fingerfood, weniger Portioniertes und eine Hauptspeise entfällt

## Wir beraten Sie gerne!

Die Zusammenstellung für Ihr Wunschbuffet werden wir gemeinsam durch Austausch oder Ergänzung nach Ihren Wünschen ändern. In jetziger Form hat es schon viele Gäste begeistert.

**Ergänzungen** wie ein servierter Gang oder ein Mitternachts-Imbiss sind möglich und sehr beliebt. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

 Mehr dazu auf **Seite 33**.

## ➤ Vorspeisen



### Veggi Pralinés [vegan]

Peperoni, Zucchini, Zwiebel, Mandel, Koriander, Petersilie  
Topping: Kichererbsen Hummus, Tahini Sesampaste, Zitrone, Erdnuss, Kurkuma mit Kaiserschoten-Segel

### Palatschinken-Spiralen herzhaft gefüllt

· mit Honigschinken und Melonen-Frischkäse  
· mit luftgetrocknetem Schinken, körnigem Senf und Gartenrauke

### Tandoori Hühnchen

in Joghurt-Marinade mit Ingwer, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Knoblauch und Zitronensaft auf

### Kräuter Tabbouleh

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch, sowie Frühlingzwiebeln und Strauchtomätchen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

### Beeren-Wildkräutersalat

jahreszeitlicher Salat, z. B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen, sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensensaft, Olivenöl und Himbeeressig

### Marinierte Rosmarin-Pilze

in Trüffelöl gebraten, mit Rucola-Walnusspesto

### Penne-Salat mit Parmesan-Lollys gespickt

mediterrane Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Zucchini und gelber Paprika in Tomatenpesto

## ➤ Brotbuffet & Dip-Station

Das vielseitige Brotbuffet präsentiert eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc. Verschiedene Saucen und Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:  
· Gartenkräuter-Frischkäse · Salsa Verde · Citrus-Aioli u. a.

## ➤ Hauptspeisen

### FISCH

#### Lachsfilet

in Prosecco-Schaum auf Blattspinat oder

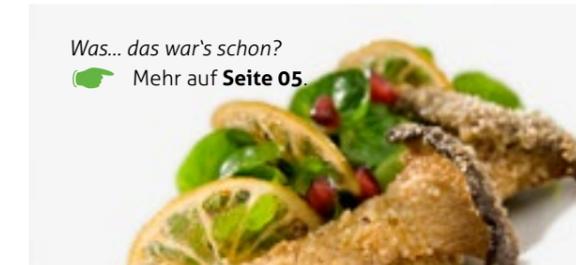
#### Zander auf der Haut gebraten

auf einem Beet von Wurzelgemüsen, in Riesling-Sahne

### FLEISCH

#### Ochsen-Schmorbraten

butterart, Rosmarinzwige, Tomaten, kräftige Jus verfeinert mit Gremolata [fein gehackte Blatt Petersilie, Knoblauch und Zitronenabrieb]



### PASTA

#### Panzerotti »bolet«

kleine mediterrane Maultaschen mit Steinpilzen gefüllt, in Basilikum-Sahnesauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Basilikum-Blättchen

### BEILAGEN

Rosmarin-Bratkartoffeln, kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten, Butterreis, Ratatouille

## ➤ Dessert

#### Trifle »deluxe«

Herbst / Winter:

mit Waldbeeren, Vanillesauce und Löffelbiskuits

Frühling / Sommer:

mit Rhabarber, Erdbeeren, Vanillesauce und Löffelbiskuits

#### Galliano-Mascarpone-Crème

mit Minze und Fruchtsaucen dekoriert

#### Mousse au Chocolat

mit frischer Minze



## Buffetpreis p. Person

zwischen **27,50 €** und **31,00 €** netto, zzgl. 19 % ges. MwSt.

[Der Buffetpreis pro Person ist abhängig von der Personenzahl, der individuellen Zusammenstellung und der gewünschten Vielfalt.]

Gedeckpreis pro Person [Porzellan, Besteck und Servietten] pauschal 3,70 € netto zzgl. 19 % ges. MwSt.

Anlieferung Raum Köln [bis 40 km] pauschal 55,00 €, zzgl. 19 % ges. MwSt.

# Buffet basic

Delikate Salate in besonderen Schüsseln, unkomplizierte Hauptspeisen und zweierlei Desserts anregend angerichtet – unsere Buffets in dieser Kategorie sind sehr beliebte Partybuffets.

## Wir beraten Sie gerne!

Die Zusammenstellung für Ihr Wunschbuffet werden wir gemeinsam durch Austausch oder Ergänzung nach Ihren Wünschen ändern. In jetziger Form hat es schon viele Gäste begeistert.

**Ergänzungen** wie ein servierter Gang oder ein Mitternachts-Imbiss sind möglich und sehr beliebt. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

 Mehr dazu auf **Seite 33**.

## ➤ Vorspeisen



Hier fehlt Ihnen etwas?  
 Mehr auf **Seite 05**.

### Palatschinken-Spiralen herzhaft gefüllt

- mit Honigschinken und Melonen-Frischkäse
- mit luftgetrocknetem Schinken, körnigem Senf und Gartenrauke

### Tandoori Hühnchen

in Joghurt-Marinade mit Ingwer, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Knoblauch und Zitronensaft auf

### Kräuter Tabbouleh

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch, sowie Frühlingszwiebeln und Strauchtomätchen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

### Beeren-Wildkräutersalat

jahreszeitlicher Salat, z. B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen, sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensenfsauce, Olivenöl und Himbeeressig

### Marinierte Rosmarin-Pilze

in Trüffelöl gebraten, mit Rucola-Walnusspesto

### Penne-Salat mit Parmesan-Lollys gespickt

mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Zucchini und gelber Paprika in Tomatenpesto

## ➤ Brotbuffet & Dip-Station

Das vielseitige Brotbuffet präsentiert eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc. Verschiedene Saucen und Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:  
· Gartenkräuter-Frischkäse · Salsa Verde · Citrus-Aioli u. a.

## ➤ Hauptspeisen



Sie suchen den Fisch?  
 Mehr auf **Seite 05**.

### FLEISCH

#### Ochsen-Schmorbraten

butterart, Rosmarinzweige, Tomaten, kräftige Jus verfeinert mit Gremolata [fein gehackte Blatt Petersilie, Knoblauch und Zitronenabrieb]



Was... das war's schon?  
 Mehr auf **Seite 05**.

### PASTA

#### Panzerotti »boleto«

kleine mediterrane Maultaschen mit Steinpilzen gefüllt, in Basilikum-Sahnesauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Basilikum-Blättchen

### BEILAGEN

kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten, Ratatouille

## ➤ Dessert



Doch lieber die Crème brûlée?  
 Mehr auf **Seite 05**.

### Galliano-Mascarpone-Crème

mit Minze und Fruchtsaucen dekoriert

### Mousse au Chocolat

mit frischer Minze



## Buffetpreis p. Person

zwischen **25,00 €** und **27,50 €** netto, zzgl. 19 % ges. MwSt.  
[Der Buffetpreis pro Person ist abhängig von der Personenzahl, der individuellen Zusammenstellung und der gewünschten Vielfalt]

Gedeckpreis pro Person [Porzellan, Besteck und Servietten] pauschal 3,70 € netto zzgl. 19 % ges. MwSt.

Anlieferung Raum Köln [bis 40 km] pauschal 55,00 €, zzgl. 19 % ges. MwSt.

# Live Cooking

Unsere charmanten Köche bieten kulinarischen Smalltalk an ihrer Station. Das Live Cooking kann als Ergänzung unseres Buffets »deluxe« angeboten werden und wird dann mit zusätzlichen Hauptspeisen zur Selbstbedienung kombiniert.



## ➤ Vorspeisen

### **Taco-Station**

weiche Taco-Fladen, kombiniert mit einer Vielfalt von Genussbausteinen. Salate & Gemüse bieten die Kombinationsgrundlage, Saucen wie Guacamole, Sour Cream & Co. geben Geschmacksimpulse in jede Richtung.

### **Toppings** zum Beispiel

- Currygebeizter Lachs
- buchenholzgeräucherte Hühnerbrust

### **Salate** zum Beispiel

- Orangen-Spitzkohlsalat
- Apfelsalat mit Karotte und Sauerrahm

### **Pikante Candybar** 🍬 Mehr dazu auf [Seite 33](#).

### **Sashimi »live«**

auf einem leuchtenden Eisblock präsentiert, ruht der rohe Fisch. Blütenweißer Butterfisch, Bio-Lachs oder Thunfisch hauchdünn geschnitten, mit verschiedensten »Toppings«:

- Sashimi-Classics: Wasabi, gesäuerter Ingwer, Soja-Sauce
- Pazifisch-Tapenade: Mango, Ananas, Minze & roten Zwiebeln
- Dill-Honig-Senfsoße

### **Kaffeegebeizter Lachs**

Piment, Kaffeebohne, Limonenschale, Rohrzucker & Pfeffer bringen ein erstaunliches Aroma, serviert auf Balsamico-Linsensalat, mit einem Finish von rheinischer Rübenkraut-Crème

## ➤ Hauptspeisen

### **Rinderfilet »Aromenwunsch«**

am Stück gebackenes Rinderfilet (im Niedertemperatur-Verfahren gegart), als rosa gebratene Angus-Tranche präsentiert. Verschiedene Aromensalze stehen in edlen Kristallzylindern bereit, um von den Gästen für das individuelle Aromatisieren ausgewählt zu werden.

- Fleur de Sel mit:

· Limone | Kardamom-Rauchsalz | Vanille und rosa Pfeffer  
· mit Blatt Petersilien-Limonen-Mousse und Kartoffelstampf

### **Rinderfilet »Ursprung«**

am Stück gebackenes Rinderfilet (im Niedertemperatur-Verfahren gegart), als rosa gebratene Angus-Tranche präsentiert, mit Teltower Rübchen, Baby-Patissons und Eifel-Kartoffeln an Ursprung-Jus (Spitzenrotwein von Markus Schneider aus Ellerstadt).

### **Ochsennack vom Eifeler Rind »sous vide«**

mit rheinischer Würze im Vakuum gegart und BBQ-gliert, als kleine Gourmet-Portion mit einer kräftigen Bratenjus auf Kartoffelstampf angeboten

### **Ochsenbäckchen »live«**

zart geschmortes Ochsenbäckchen vom Eifeler Rind auf frisch gerührtem Graupenrisotto mit geschmorten Spitzkohlblättern

### **Pasta aus dem Parmesanrad**

heiße Pasta wird in einem großen Parmesanrad gerührt und dadurch pikant aromatisiert:

- Tutti Tomati: Tomatensauce mit frischem Basilikum
- gebratene Wiesenchampignons in Steinpilz-Sahne

### **Flammkuchen-Station**

vor Ort zubereitet und knusprig gebacken

- Ziegenkäse Feigen, Frühlingzwiebeln
- Rinderhack, Tomaten, Käse
- Lauch, Speck, Sauerrahm

### **Heißgeräucherter Flammhachs aus dem Smoker**

Ganze Lachs-Seiten werden hier im BBQ-Smoker über Buchenholz gegart und von unseren Köchen mit verschiedenen Wunschbeilagen serviert.

## ➤ Dessert

### **Molekulare Eiscrème**

hier überraschen wir den Gast durch eine Live-Performance der besonderen Art. Unter Verwendung von flüssigem Stickstoff, wird aus Sahne und natürlichen Aromen, bei spektakulärem Brodeln und Dampfen, innerhalb von Sekunden, köstliches Speiseeis. Im Candy-Shop stehen verschiedene Toppings bereit:

M&M's, Chocolate Chips, Krokant, Marshmallows, Nuts & Co

### **Crème Brûlée**

mit unterschiedlichen Aromenzuckern an der Station mit dem Minibunsenbrenner karamellisiert

### **Zabaione »live«**

frisch aufgeschlagen, mit Gin oder Galliano und Crumble von gegrillter weißer Schokolade und Himbeeren

### **Schokobrunnen und Fruchtspießchen »live«**

frische Früchte vor Ort zubereitet und in einem Spiegelglas-Display als »Früchte Regenbogen« präsentiert, umgeben von einer üppigen Dekoration von exotischen Früchten und Palmblättern



## Kostenrahmen

pro Person ab 6,50 € netto zzgl. 19 % MwSt. als Ergänzung des Buffets inklusive der Livecooking-Ausstattung und der Köche für den Aufbau und die Betreuung der Station

# Kollektion Cross Kitchen

Wir verbinden hier das Beste aus verschiedenen Küchen der Welt zu einem frischen, modernen und leichten Kochstil. Dabei kombinieren wir exotische Zutaten mit mediterranen und klassischen Zubereitungsmethoden.

## i Gut zu wissen - Fingerfood

Als kulinarische Aufmerksamkeit zum Empfang, als Highlight am Buffet oder als Star des Flying Dinner, unser Fingerfood genießt einen exzellenten Ruf in Köln und weit darüber hinaus. Jedes Teil wird mit kulinarischer Präzision zubereitet und mit Spaß am Detail dekoriert. Viele Kunden fragen uns nach »Fingerfood«, meinen aber eigentlich: »Alles soll in kleinen Portionen unkompliziert zu genießen sein«. Klar ist – beides geht!

Beim Fingerfood ist der Sättigungsgrad eine spannende Frage. Es kann sein, dass sich der Gast trotz zehn Teilen Fingerfood einfach nicht satt fühlt. Daher empfiehlt sich in der Regel eine Kombination von Fingerfood und kleinen, portionierten Gerichten. Das können pfiffige Salätchen mit Topping sein oder auch warme Gerichte. Mit welchem Sortiment sollen wir Ihre Feier kulinarisch begleiten? Wir beraten Sie gerne!



Cross Kitchen

## ➤ Vorspeisen

### **Geräucherter Tatar vom Edelfisch**

mit Lachskaviar auf Wasabi-Panna Cotta als Türmchen mit »Karamellisierter Pflaumenwein-Soyasauce« präsentiert

### **»Pacific Twister«**

hauchdünne Weizenfladen mit Thunfisch, Wasabi, Limettenfrischkäse, Mango-Chutney, und roten Zwiebeln gefüllt, gerollt und als mundgerechtes Röllchen präsentiert

### **Schwertfisch im Flädlemantel**

mit mildem Cranberry-Chilispread

### **Ananas-Hackfleischbällchen »Wasabi-Coated«**

ein würziges Hackfleischbällchen in Wasabi-Kichererbsen-Kruste mit einem großen Stück frischer Ananas »getopt«

### **Gefüllte Pfefferschote**

mit Frischkäse gefüllt, in Kartoffel-Knusperkruste gebacken

### **Ceviche vom Zander**

mit frischer Chili in Limettensaft mariniert auf Frisée-Apfelsalat

### **Süßkartoffel-Sharon-Salat**

mit Zucchini, Fenchelsamen und Joghurt-Limettendressing

### **Wakame**

Meeresalgen-Salat mit Sprossen, Sesamöl, Soyasauce und geröstetem Sesam pikant mariniert

### **Glasnudel-Salat mit Limonen-Aromen**

mit gebratenem Ingwer, Erdnüssen, Knoblauch, frischer Chili, Frühlingszwiebeln, geräuchertem Tofu, Sprossen und Miso-Minz-Dressing

## ➤ Hauptspeisen

### **Lachsfilet unter der Couscoushaube**

auf Mango-Tomaten-Tapenade

### **Seebarsch im Bananenblatt gegart**

mit Aromen-Tapenade von Ingwer, Limette, Koriander und Chili auf Süßkartoffel-Scheibchen

### **Truthahn-Curry**

in grüner Limonen-Curry-Sauce mit Kaffir-Limettenblättern

### **Sweet Roasted Porc »Sint Maarten«**

pikantes Schinkenragout mit Mango und roten Zwiebeln, auf Süßkartoffel-Safranpüree

### **\*Gnocchi-Station »Crosskitchen«**

Süßkartoffel-Gnocchi mit Baby-Spinat, Ochsenerz-Tomaten und gesalzener Butter, vollendet mit einem Hauch von frischer Chili und gerösteten Curry-Sonnenblumenkernen

## ➤ Dessert

### **Amarula-Mousse**

Mousse von der afrikanischen Amarula-Frucht mit einem Topping von Vanille-Crumble

### **Kokos Panna Cotta**

Rahm-Pudding mit karamellisierter rosa Grapefruit

### **Mousse au Chili**

Schoko-Mousse mit Chocolate-Chili-Chips, dekoriert mit Dragonfruit und marinierten Orangenfilets

\*Präsentiert als Live Station gegen Aufpreis

# Kollektion Herbst | Winter

Die Abende werden länger – nun ist Soul Food angesagt. Vieles bietet die Natur nur jetzt, unsere Köche interpretieren die saisonalen Produkte leicht, frisch und modern.

## i Gut zu wissen - Vorspeisen

Unsere Vorspeisen werden als Trilogie, als Dialog oder als einfacher Genuss vorbereitet. Wir richten sie auf Tellern, Löffeln, in Gläschen, in Bügelflaschen, in der Box, im Pinienholzschiffchen, als »Dosenfutter« in der Hand oder – als Gag – an der Wand an. Auf jeden Fall kommen sie bei unseren Gästen vorzüglich an. Lassen Sie sich überraschen und fragen Sie uns!



## » Vorspeisen

### Kaffeegebeizter Lachs

Piment, Kaffeebohne, Limonenschale und Rohrzucker sorgen für sein erstaunliches Aroma

### Eismeer-Garnelen, Lachswürfeln und Graved Lachs

auf Crème-Fraiche mit Dill-Honigsenfauce präsentiert

### Wildschweinschinken

mit pikantem Konfit von Hagebutten und Zwiebeln

### Geräuchertes Schweinefilet

mit Aromen von gerösteter Kakaobohne, Guineapfeffer, Zimtblüten, Thymian und Vanille

### Datteln & Backpflaumen

im Speckmantel gegrillt

### Maronen-Kürbis-Komposition [vegan]

herbstlicher »Salade Grillée« mit gebratenem Kürbis, Maronen, Trauben, Sherry-Pflaumen und Rucola in pikantem Dressing aus weißem Balsamico und Chili-Öl

### Balsamico-Linsensalat

mit einem Finish von rheinischer Crema aus Rübenkraut

### Rotkohl-Mandel-Salat

mit glasierten Trauben und Calvados-Äpfeln

### \*Taco-Station »Pulled Turkey«

Truthahn mit Winteraromen wie Anis, Ingwer, Pfeffer und Piment, an der Station von unseren Köchen »gezupft« und im weichen Taco angeboten

- mit Apfel-Rotkohlsalat
- mit Romana, Karotte und Sauerrahm
- scharf oder mild

## » Hauptspeisen

### Hirschragout

Rotweinjus, Gewürzstation

### Gänsebraten aus dem Ofen

ganze Gänse werden hier an der Station für die Gäste tranchiert [wir bringen dazu eigens einen Ofen mit, damit die Gänse auch knusprig sind]

dazu: Bratensauce, glasierte Maronen, geschmorte Äpfel

### Angus-Schmorbraten | Winteraromen

feinste argentinische Rinderhüfte, drei Tage zuvor in Glühwein mariniert und mit »Bouquet Garni« in kräftiger Jus geschmort

### Suprême von der Pute

Cranberrys, karamellisierte Maronen

### \*Gnocchi-Station »Herbstaromen«

Rote Beete Gnocchi mit Rucola und Schafskäse, vollendet mit einem Hauch von Birne und Peanut-Crumble

## » Dessert

### Bratapfel-Tiramisu

geschichtetes Dessert mit in Honig gebratenen Apfelspalten, Mascarpone-Topfen-Crème und in Calvados marinierten Biskuits mit Nusskrokant getoppt

### Schokoladen-Rosmarinkuchen

mit Pinien-Crumble und Zwergorangen-Kompott

\*Präsentiert als Live  
Station gegen Aufpreis

# Kollektion Lokale Helden

Rheinische Klassiker zeigen sich bei uns in einem neuen Gewand. Denn mit lokalen Gerichten möchten einige unserer Kunden ihre Verbundenheit mit der Region auch kulinarisch zeigen. Wir folgen dem Wunsch gerne – auf eine moderne und raffinierte Art.

## i Gut zu wissen - Hauptspeisen

Dank unserer Erfahrung mit allen nur denkbaren Situationen, in denen unsere Gerichte stets perfekt und »auf den Punkt« sein müssen, kochen wir für jeden Anlass so, wie es die Situation erfordert.

Als Buffetbaustein zur Selbstbedienung sind unsere Hauptspeisen dabei so zubereitet, dass sie so lange aromatisch, zart und lecker sind, bis jeder Gast sein Essen in Ruhe genossen hat.

Als Buffetbaustein bei einem »Live Cooking« legen wir besonderen Wert auf die Inszenierung der Speisen. Gewürzstationen, Deko-Warenkörbe und professionelles Showkoch-Equipment garantieren eine genüssliche Inszenierung für alle Sinne – das Auge isst schließlich mit.

Als servierter Gang in einem Menü oder für ein Flying Dinner kochen wir vor Ort frisch. Unsere mobilen Küchen sorgen hier für professionelle Bedingungen und ermöglichen ein Kochen auf Sternenniveau – im Backoffice der Location. Wir kochen für Sie lecker, überall!



## ➤ Vorspeisen

**Zweierlei von der Eifeler Lachsforelle im Strudelblatt**  
mit Ackerspinat gebacken

**Mini-Reibeküchlein**  
· mit Räucherlachs und Sauerrahm  
· mit Apfelkompott und Schwarzbrot

**Rheinischer Shooter »Matjes-Gurke«**  
geeistes Gurken-Süppchen im Schnapsglas präsentiert,  
»gedeckelt« mit einem Tatar von Matjes und Birne auf  
Pumpnickel-Taler

**Strudel »Kamelle«**  
kleine herzhaft-Strudel-Bonbons mit Waldpilzen gefüllt

**Mini-Mettigel**  
auf Pumpnickel-Taler [der große Bruder auf dem Buffet  
wiegt mehrere Kilo, dieser charmante Lokalpatriot inklusive  
der Salzstangen-Stacheln nur 30 Gramm]

**Mini-Frikadellen »beschleunigt«**  
mit Zwiebelsenf und Chili-Haar getoppt

**Hausgeräucherte Hühnchenbrust**  
mit Monschauer Honigsenfesauce auf Apfel-Karottensalat in  
saurer Sahne

**Linsensalat**  
mit Treberfleisch von der Naturmetzgerei Hennes

**Äpelschloot »deluxe«**  
Rucola-Kartoffel-Salat mit Radieschen, Äpfeln, Frühlings-  
zwiebeln und gebratenen Speckwürfeln

## ➤ Hauptspeisen

**Rheinischer Sauerbraten »en miniature«**  
Sauerbraten-Gulasch und Mini-Klößchen

**Ochsennacken vom Eifeler Rind »sous vide«**  
mit rheinischer Würze im Vakuum gegart und BBQ-glasiert,  
als kleine Gourmet-Portion mit einer kräftigen Bratenjus auf  
Kartoffelstampf angeboten

**\*Flammkuchen »Himmel und Ääd«**  
belegt mit Zwiebelmarmelade, Flönz, Apfelspalten und  
Senfcrème

**\*Flanksteak »Lokaler Held«**  
mit Sauerbraten-Chutney (Rosinen, Zwiebel, Birnenkraut,  
geröstete Aromen von Lorbeer, Nelke, Pfeffer, Piment) auf  
Kartoffelstampf, mit Schwarzbrot-Crumble und geschmorten  
Flachbohnen

## ➤ Dessert

**Armer Ritter Soufflée**  
mit frischen Waldbeeren dekoriert,  
in der Designer-Espressotasse präsentiert

**Bergische Waffelherzen**  
gerne backen wir sie vor Ort frisch  
· mit Zimt und Zucker  
· mit heißen Kirschen  
· mit Vanillesauce

**Local Cupcakes**  
kleine, hausgebackene Muffins mit verschiedenen Toppings  
· Eierlikör-Kirsche  
· Eierschecke-Vanille  
· Schoko-Birne Helene  
· Apfel-Rübenkraut

\*Präsentiert als Live  
Station gegen Aufpreis

# Kollektion Mediterran

Seit fast 25 Jahren bietet unser Feinkost-Catering ein italienisches Buffet an – erfolgreich. Wir sind über die Grenzen Kölns hinaus für unsere Antipasti, Pasta und Tapas bekannt. Inzwischen hat sich unser kulinarisches Repertoire aber deutlich vergrößert: Von Spanien über Portugal bis in die Türkei haben wir uns kulinarisch für Sie inspirieren lassen.

## i Gut zu wissen - Live Cooking

Unsere Köche kochen gerne, nicht nur mit den Händen, sondern auch mit dem Mund. Das können auch die Geschmacksknospen unserer Gäste entdecken – Kommunikation ist hier die weitere, entscheidende Zutat. Denn wer sieht der Karotte schon an, dass sie vom Bauern aus der Region kommt oder dass das Angus-Filet auf Niedertemperatur gegart ist? Entdecken Sie mit unseren Genussbotschaftern die Möglichkeiten!

☞ Mehr dazu auf **Seite 10**.



## ➤ Vorspeisen

### Gambas al ajillo

Riesen-Scampis mit Knoblauch

### Crème-fraîche-Tarte

mit Parmesan-Crumble und eingebackener Cherry-Tomate

### Spanischer Kartoffelkuchen

mit gebratener Chorizo, Karotten, Kreuzkümmel und frischem Majoran

### Gegrillte Feigen-Spießchen

mit Gorgonzola gefüllt und mit Prosciutto umwickelt

### Safran-Polenta

mit mediterranem Extrakt von der Sonnentomate und Szechuan Pfeffer

### Caprese »bianco«

Mozzarella und Tomaten mit frischem Basilikum und weißem Balsamico-Dressing

### Gazpacho-Gemüsesalat

mit Tomate, Gurke, gelber und roter Paprika, Frühlingszwiebeln, frischer Chili und pikantem Balsamico-Dressing, dekoriert mit gerösteten Zitronen-Croutons und Chili-Haar

### Risotto-Salat

mit schwarzen und grünen Oliven, karamellisierter Aubergine und Pinienpesto

### Zuckermöhrchen

im Parmaschinkenmantel

## ➤ Hauptspeisen

### Gebratener Seebarsch mit Kapernäpfeln

auf Safran-Gemüseragout mit glasierten Karotten, Staudensellerie und Tomaten

### Pouardenbrüstchen »Trento«

gefüllt mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch und Ricotta auf Crema di Rosmarino

### Barolo Schmorbraten

feinste argentinische Rinderhüfte, drei Tage zuvor in Rotwein mariniert und mit »Bouquet Garni« in kräftiger Thymian-Jus geschmort

### \*Gnocchi-Station »mediterrane«

Basilikum-Gnocchi mit Ruccola, Parmesan und Mirabell-Tomätchen, vollendet mit gerösteten Curry-Sonnenblumenkernen

## ➤ Dessert

### Federica\*\*Zabaione

mit Beeren

\*\*Spanischer Arancello mit fruchtigem Orangenaroma

### Latte Macchiato

leichte Mousse mit weißer Schokolade, Espresso, Joghurt und Mascarpone, als farblich geschichtete Karamell-Gitter

### Panna Cotta »la Trinacria«

drei Variationen:

- mit Kaffee, Kakao und Amarettini
- mit exotischen Früchten
- mit Zimt und Zucker

\*Präsentiert als Live Station gegen Aufpreis

# Kollektion Vegan

Wir lieben Fleisch und Fisch, genauso gerne mögen wir auch Vegetarisches und Veganes. Für uns ist ein veganes Gericht in erster Linie ein leckeres Gericht – das dann halt auch vegan ist. Der vegane Lifestyle boomt und ein gutes, konzeptionelles Catering geht immer auch auf die Gästestruktur ein. Deshalb machen wir viele unserer Gäste mit einem veganen Quadratmeter am Buffet glücklich. Man muss also kein »eingefleischter« Veganer sein, um unsere »Veggi-Pralinés« oder den »Süßkartoffelsalat mit Tamarillo« zu lieben.

## i Gut zu wissen - Das süße Finale

An der Buffetinsel, aus dem Bauchladen oder als servierter Gang – die Vielfalt unserer Desserts ist grenzenlos und unser süßes Hüftgold ist jede Kalorie wert!

- Gebacken als Cake Pop, Kuchen im Glas, Cupcake, oder wie bei Mutttern vom Blech
- Schaumig geschichtet, im Glas, im Löffel, in der Schüssel oder als Espuma aus der CO2-Druckluftpistole
- Live als Feuer-Ananas vom Grill oder »Brulée!« mit diversen Aromenzucker und Bunsenbrenner
- Inszeniert als beeindruckende Dessertpyramide, als Regenbogen-Fruchtsalat im Spiegelglas-Display oder als essbares Bild in 3D plus X
- Nice to have als Candy-Bar, Eiswagen, Crêpes-Station oder Bergische Waffelbäckerei



## ➤ Vorspeisen

### **Veggi Pralinés**

mit Peperoni, Zucchini, Zwiebel, Mandel, Koriander, Petersilie  
Topping: Kichererbsen Hummus, Tahini Sesampaste, Zitrone, Erdnuss, Kurkuma mit Kaiserschoten-Segel

### **Sushi • Nori • Gurke**

mit mariniertem Ingwer und Wasabi

### **Sushi • Nori • Rettich**

mit Kresse und Wasabi

### **Twister • Vegan**

- Rucola, Zucchini, mediterrane Würze
- geräucherter Tofu, Mango, Frühlingszwiebel, Wasabi
- gebratener Kürbis, Ingwer, Zimt, Kardamon, Minze-Chili-Pesto

### **Tofu • Haselnuss**

Schnitzelchen mit Limonenaroma

### **Tomaten-Bananensalat**

sonnenreife Tomaten, fruchtige Bananen, pikante Dijonsenf-Vinaigrette

### **Orangen-Fenchel-Salat**

[keine Angst, Fenchel kann sooo lecker sein!] mit roten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und fruchtbetonter Riesling-Gewürzmischung

### **Quinoa • Avocado • Ur-Karotten**

Inka-Korn mit Avocado, violetten und gelben Möhren sowie Kichererbsen mit Limonen-Basilikum Dressing und gerösteten Curry-Sonnenblumenkernen

## ➤ Hauptspeisen

### **Aubergine • Süßkartoffel • Tofu**

gegrillte Aubergine, gebratenes Tomaten-Tofu, Thymian-Chips

### **Veganes Curry**

Pastinake, Karotte, Blumenkohl, Hokkaidokürbis, Kaiserschoten in Kokosmilch mit zweierlei Curry gewürzt

### **Penne vegan**

mit Toskanischer Sauce (Oliven, Pilze, Kapern, Cherrytomaten)

## ➤ Dessert

### **Mandel-Kokos-Joghurt**

mit zweierlei Aromenzucker [Himbeer, Mango]  
Sie wählen die Zuckermischung, geben sie in den Joghurt, rühren mit einem langen Löffel um und genießen...

### **Dunkle Mousse »Trinitario«**

zartherb, nicht zu süß, vegan

### **Praliné Pops**

Orange-Kaffee | Kaffeemantel & Kakaomantel  
Zitrone-Schoko | Kokosmantel & Pistazienmantel

# BBQ basic

Der Grill steht hier im Mittelpunkt. Denn das Herzstück unserer BBQ's ist das perfekt zubereitete Grillgut. Live, frisch und hochwertig – vom Profi-Grill!



**Ergänzungen** wie zum Beispiel Live Cooking oder ein servierter Gang sind möglich und sehr beliebt. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

 Mehr dazu auf **Seite 10 & 33.**

Hier fehlt Ihnen etwas?  
 Mehr auf **Seite 25.**



## ➤ Grill

**Schweinenacken-Steak »galizisch« und »Holzfäller«**  
 mariniert mit Olivenöl, Oregano, Sherry, Chili und mit klassischer BBQ-Marinade

**Cajun Chicken**  
 mariniertes Hähnchenbrust-Filet

**Ratatouille**  
 provençalisches Schmor Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian oder

**Maisgemüse**  
 mit getrockneten Tomaten und Kirschtomaten

**Rosmarin-Bratkartoffeln**  
 kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten

**»Metzgers Beste«**  
 · römische Bratwurst mit Oliven und Rosmarin  
 · rheinische Bratwurst

**Erst die Sauce macht die Wurst**  
 Unsere hausgemachten Saucen sind Kult:  
 · Chimichurri (Olivenöl, Rotwein- und Apfelessig, Petersilie, Knoblauch, Oregano, Tabasco und Chili)  
 · Meerrettich-Zwiebel Chutney (Meerrettich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten und Weißweinessig)  
 · Barbecue-Sauce (Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup)

## ➤ Dessert

**Galliano-Mascarpone-Crème**  
 mit exotischen Früchten und Minze dekoriert

**Erdbeer-Joghurt-Tiramisu**  
 mit Pistazien und frischen Erdbeeren

**Mousse au Chocolat**  
 mit frischer Minze dekoriert

## ➤ Gabelbuffet

**Kräuter Tabbouleh [vegan]**  
 Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch, sowie Frühlingszwiebeln und Strauchtomaten, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

**Penne-Salat mit Parmesan-Lollys gespickt**  
 mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Zucchini und gelber Paprika in Tomatenpesto

**Marinierte Rosmarin-Pilze**  
 in Trüffelöl gebraten mit Rucola-Walnusspesto

**Sommer-Beeren-Wildkräutersalat**  
 jahreszeitlicher Salat, z. B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen, sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensenfsauce, Olivenöl und Himbeeressig

**Kartoffelsalat mit Traubenkernöl**  
 Kartoffeln, marinierte Tomaten, Gurke, Blatt Petersilie, Oliven und Zitrone

## ➤ Brotbuffet & Dip Station

Das vielseitige Brotbuffet präsentiert eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc. Verschiedene Saucen und Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:  
 · Gartenkräuter-Frischkäse · Citrus-Aioli

## Beispiel-Kalkulation für ein Grillfest mit 100 Personen

BBQ basic	26,50 €	pro Person
Ausstattung (z.B. Grills, Tische, etc.)	250,00 €	Erfahrungswert (Abrechnung nach Aufwand)
Porzellan, Besteck	370,00 €	Erfahrungswert (Abrechnung nach Aufwand)
Personal (2 Köche für 6 Stunden)	490,00 €	Erfahrungswert (Abrechnung nach Aufwand)
Transport	95,00 €	Erfahrungswert (Abrechnung nach Aufwand)
Umgerechnet	ca. 38,50 €	netto pro Person
zzgl. gesetzlicher MwSt.	7,38 €	
<b>Endpreis</b>	<b>45,88 €</b>	<b>brutto pro Person</b>

# BBQ plus

Wir begleiten Ihre Feier ganzjährig mit dem passenden Grillerlebnis. Die Vielfalt und Auswahl stellen wir dabei immer individuell mit Ihnen zusammen. Dank unserer lokalen Lieferanten ist das Grillgut dabei stets von hervorragender Qualität. Unsere Gabelbuffet-Variationen und Salate reichen von außergewöhnlich bis »klassisch mit Pfiff«.

**Ergänzungen** wie zum Beispiel Live Cooking oder ein servierter Gang sind möglich und sehr beliebt. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

 Mehr dazu auf **Seite 10 & 33**.

## ➤ Fingerfood

### Safran-Polenta

mit mediterranem Extrakt von der Sonnentomate und Szechuan Pfeffer

### Zucchini-Praliné

mit Schafskäse und Arganöl

### »Veggie-Twister«

hauchdünne Weizenfladen, Zucchini, Karotte, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, gelbe Paprika, Limonen-Fleur de Sel und Wasabi

## ➤ Gabelbuffet

### Kräuter Tabbouleh

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch, sowie Frühlingszwiebeln und Strauchtomaten, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

### Penne-Salat mit Parmesan-Lollys gespickt

mediterrane Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Zucchini und gelber Paprika in Tomatenpesto

### Marinierte Rosmarin-Pilze

in Trüffelöl gebraten mit Rucola-Walnusspesto

### Sommer-Beeren-Wildkräutersalat

jahreszeitlicher Salat, z. B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder Feigen, sowie Mozzarella, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen, in fruchtigem Dressing von Birnensenfauce, Olivenöl und Himbeeressig

### Kartoffelsalat | Traubenkernöl

Kartoffeln, marinierte Tomaten, Gurke, Blatt Petersilie, Oliven und Zitrone

## ➤ Brotbuffet & Dip Station

Das vielseitige Brotbuffet präsentiert eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc. Verschiedene Saucen und Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:  
· Gartenkräuter-Frischkäse · Citrus-Aioli

## ➤ Grill

### Butterfisch

in Knoblauch-Rosmarinaromen und Limettenscheiben oder  
**Scampi-Spieße** in Knoblauch-Cognac-Marinade  
[Aufpreis pro Person 2,00 €, netto, zzgl. 19 % ges. MwSt.]

### Kleine Rumpsteaks

in buntem Pfeffer und Olivenöl eingelegt

### Schweinenacken-Steak »galizisch« und »Holzfäller«

mariniert mit Olivenöl, Oregano, Sherry, Chili und mit klassischer BBQ-Marinade

### Cajun Chicken

mariniertes Hähnchenbrust-Filet

### Ratatouille

provençalisches Schmort Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian

### Rosmarin-Bratkartoffeln

kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten

### »Metzgers Besteck«

· römische Bratwurst mit Oliven und Rosmarin  
· rheinische Bratwurst

### Erst die Sauce macht die Wurst

Unsere hausgemachten Saucen sind Kult:  
· Chimichurri (Olivenöl, Rotwein- und Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco und Chili)  
· Meerrettich-Zwiebel Chutney (Meerrettich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten und Weißweinessig)  
· Barbecue-Sauce (Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup)

## ➤ Dessert

### Feuer-Ananas

### Joghurt-Mascarpone-Crème

**Erdbeer-Joghurt-Tiramisu**  
mit Pistazien und frischen Erdbeeren

### Mousse au Chocolat

mit frischer Minze dekoriert



## Feuer-Ananas

Ganze Ananas-Früchte werden auf dem Grill gebacken, von unseren Köchen an der Feuer-Station geschält, gewürfelt und mit der Joghurt-Mascarpone-Crème angeboten – eine perfekte Liaison von heiß und kalt.

# BBQ Upgrade

Unsere BBQs begeistern durch ihre Vielfalt. Handgemachtes Fingerfood und delikate Gourmet-Salate bilden die Vorspeise in dieser Kategorie. Das Grillgut in der Hauptspeise ist abwechslungsreich und ein echter kulinarischer Genuss.

Selbst unser Dessert kommt hier vom Grill!



## ➤ Teppanyaki-Grill »live«

Hier wird vor dem Gast frisch gegrillt. Verschiedene Saucen und Toppings vollenden die Gerichte

- Huhn- und Rindfleisch
- Jakobsmuscheln und frischer Thunfisch
- Teriyakisauce, Erdnussauce, Currysauce
- Beilagen:
  - gegrillter, grüner Spargel
  - kleines Ratatouille
  - gebackene Süßkartoffelscheiben mit Thymiansalz
  - frisches Kartoffelbrot

## ➤ Heißgeräucherter Flamm-Lachs aus dem Smoker

Ganze Lachs-Seiten werden hier im BBQ-Smoker über Buchenholz gegart und von unseren Köchen mit verschiedenen Wunschbeilagen serviert

- mit Wildkräutersalat und hausgemachtem Thymian-Limonensalz
- oder
- mit Wakame-Meeresalgensalat und Honigsenfauce

## ➤ Dry Aged Beef

Wir gönnen bestem Rindfleisch die Ruhe, die es braucht, um in 3 bis 6 Wochen zu einem besonderen Geschmackserlebnis zu reifen. Das Black Angus Beef wird über aromatischer Holzkohle perfekt gegrillt. Beilagen gibt es auch – die werden hier aber erfahrungsgemäß kaum gebraucht ...

## ➤ Pulled Porc

Die Schweineschulter wird 10 Stunden lang bei Niedertemperatur gegrillt. Das Fleisch wird dabei so zart, dass es mit der Gabel „zerzupft“ [= „pulled“] werden kann. Mariniert ist dieses „Goldstück“ in Apfelessig, Whiskey und Ahornsirup.

## ➤ Kalbsnackens vom Eifeler Rind »sous vide«

mit rheinischer Würze im Vakuum gegart und BBQ-glasiert, als kleine Gourmet-Portion mit einer kräftigen Bratenjus auf Kartoffelstampf angeboten

## ➤ Tomahawk »live«

niedertemperaturgegarnte Steaks (Tomahawk, Ribeye, T-Bone) vom Grill werden, tranchiert und vorgelegt. Dazu reichen wir unsere hausgemachten Saucen, wie zum Beispiel Chimichurri, Meerrettich-Zwiebel Chutney, BBQ-Sauce

- Beilagen:
- Süßkartoffel-Chips mit hausgemachtem Rosmarinsalz
  - BBQ-gerösteter Kartoffelstampf
  - Ofenkartoffeln klassisch

## ➤ Grilled Fingerfood

Außergewöhnliche Grill-Häppchen, unkompliziert zu genießen: entweder »von der Hand in den Mund« oder mit einem kleinen Tellerchen zum zwischenlagern einiger Häppchen und für die Dips ...

- Jakobsmuschel im Speckmantel mit frischen Champignons
- Lammrückenfilet-Spieß mit Zucchini und Rosmarin
- Entenbrust-Trauben-Spieß in Honig-Sesam mariniert
- Geräucherte Tofuwürfeln, Mini-Kürbis, Wasserkastanie

## ➤ Hamburger-Station »do it yourself«

Richtig dick, richtig frisch und richtig lecker von unserem Grillmaster gegrillt – die Gäste können sich dann nach eigenem Gusto ihren »Wunsch-Burger« bauen. Zutaten: Tomate, Gurke, Salat, Bacon, Käse, verschiedene Saucen

## ➤ Kobe-Burger

zart und aromatisch vom berühmten Wagyu-Rind, mit hausgemachter Tomaten-Salsa und Eisbergsalat

## ➤ Surf & Turf

Rinderfilet und Riesengambas frisch vom Grill, kombiniert mit Sauce Hollandaise und Wunschbeilagen – ein Klassiker

## ➤ Grill-Sandwiches

Die Sandwiches werden von unserem Grillmeister an der Station frisch mit Truthahn, Saussages, Steak oder Veggi belegt und mit Wunschbeilagen serviert:

Grillgemüse, Tomate, Salat, Aioli, Tomaten-Salsa, Aromensalz



## Der »Preis pro Person«

... ist relativ. Wir klären alle wichtigen Details am liebsten im persönlichen Gespräch. [Gewünschter Leistungsumfang, Gästezahl, individuelle Zusammenstellung und Ihre Budgetvorstellung]

# Menü

Die Anzahl der Gänge bestimmen Sie und bei der Auswahl stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite – gerne auch bei einem gemeinsamen Probeessen!



## ➤ Vorab

bereits am Tisch eingedeckt

### Tischbuffet

- kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen
- Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern
- Olivenöl extra vergine
- verschiedene Aromenälze  
Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

## ➤ Vorspeisen

### Trilogie »mediterranéen«

- Galantine de Poularde mit Scampi und Orange im Serrano-Schinkenmantel
- Pralinés vom Lammshinken mit Schafskäse und frischem Thymian
- Salat-Sträußchen mit Orangenvinaigrette

## ➤ Crosskitchen

- geräucherter Tatar vom Edelfisch mit Lachskaviar auf Wasabi-Panna Cotta
- gebratener grüner Spargel mit gerösteten Pinienkernen, Limonenöl
- Wildkräuter-Salatsträußchen mit Kürbiskern-Dressing

## ➤ Vorspeisen »saisonal«

### Trilogie | Frühling - Sommer

- gebeizter Bio-Lachs mit Ahornsirup-Apfelmeerrettich
- Praliné vom Lammshinken mit Schafskäse und frischem Thymian
- Salat-Sträußchen mit Orangenvinaigrette

### Trilogie | Herbst - Winter

- gebeizte Entenbrust mit Aromen von Kaffeebohnen, Limonenschale, Piment und Pfeffer
- glasierter Hokaidokürbis mit Maronen, Trauben, Sherry-Pflaumen, Rucola und Chili-Öl
- rheinische Crema aus Rübekraut  
Kräuteressig und rheinischen Küchenkräutern





#### Tischbuffet anstatt Menü?

Es gibt überzeugende Alternativen zu einer servierten Speisenfolge:

- Tischbuffet kombiniert mit einem serviertem Hauptgang und einer Dessertinsel
- Tischbuffet kombiniert mit Hauptspeisen und Desserts als Buffet
- Speisenfolge kombiniert mit einer Dessertinsel

Wir beraten Sie gerne!

## ➤ Suppen

### Hummer-Cappuccino

mit verschiedenen Einlagen von tagesfrischem Fisch, grünem Spargel und frischem Fenchel, präsentiert als kleines Gedeck auf einem Porzellan-Tapadeckelchen

### Orangen-Karotten-Süppchen »gedeckt«

pikantes Süppchen mit Tequila abgeschmeckt im Porzellanbecher, darauf ein Porzellan-Tapa-Deckelchen mit Krabben, frischer Minze und gerösteten Limonen-Croutons

### Consommé double »gedeckt«

kräftig und edel abgeschmeckt mit altem Port, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit geräucherter Entenbrust, Flädle, gebratener Steinpilz-Tapenade

## ➤ Zwischengang

### Tagliatelle »tartufata«

frische Bandnudeln in Steinpilz-Sahne mit frisch gehobeltem Trüffel getoppt

### Zander auf der Haut gebraten

Walnuss-Pesto, Mascarpone-Risotto

## ➤ Hauptgang

### Rinderfilet

Angus-Tranche, Niedertemperatur gegart, Rosmarin-Blattpetersilien-Limonen-Mousse, Süßkartoffel-Püree

### Kalbsrücken

Sous-vide gegart, Kräuteremulsion, Salbei-Krokant mit Ofen-Tomaten und gebratener Safranpolenta oder auf Mascarpone-Risotto

### Barberie Entenbrust

mit Rosmarin-Aromen, Niedertemperatur gegart, Amarena-Kirschsaucen, Kaiserschoten, Kartoffelstampf

### Flanksteak

mit Ochsenherz-Tomatenchutney (geröstete Aromen von Sternanis, Vanille, Charlotten und Apfelessig) auf Stampf von Teltower Rübchen und Eifel-Kartoffeln mit Karottenstroh

### Ochsenbäckchen vom Eifler Rind

mit Rosmarin, Kapernäpfeln auf Graupenrisotto und karamellisiertem Spitzkohl



## ➤ Vegetarisch

Wir werden ein hochwertiges, vegetarisches Hauptgericht anbieten, als Abwandlung des final gewählten Hauptganges, hier zwei Beispiele:

### Kräutersaitling

an Kräuteremulsion, Salbei-Krokant mit Ofen-Tomaten und gebratener Safranpolenta

### Wirsing-Kartoffelstrudel

mit Morchelrahm und blauen Kartoffelchips



## ➤ Dessert

### warm | kalt | süß | sauer | cremig | fruchtig

- Bunet – warmes Schokoladen-Törtchen
- Topfen-Parfait mit Salbei-Krokant
- Limonen-Mousse mit Mango-Ragout in der Schokokugel präsentiert

### »Appeltaat«

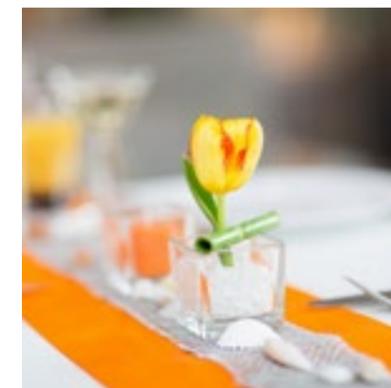
Tarte Tatin rheinisch interpretiert mit Rübenkraut-Crème und Vanilleschmand

### »Bunet d´amour«

warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern  
Im Sommer: mit Himbeer-Ragout und Früchten  
Im Winter: auf Ragout von gebackenen Pflaumen mit Winteraromen

### Gin-Espuma

mit Crumble von gegrillter weißer Schokolade, Himbeeren und gebratenen Apfelspalten z. B. mit Gin de Cologne

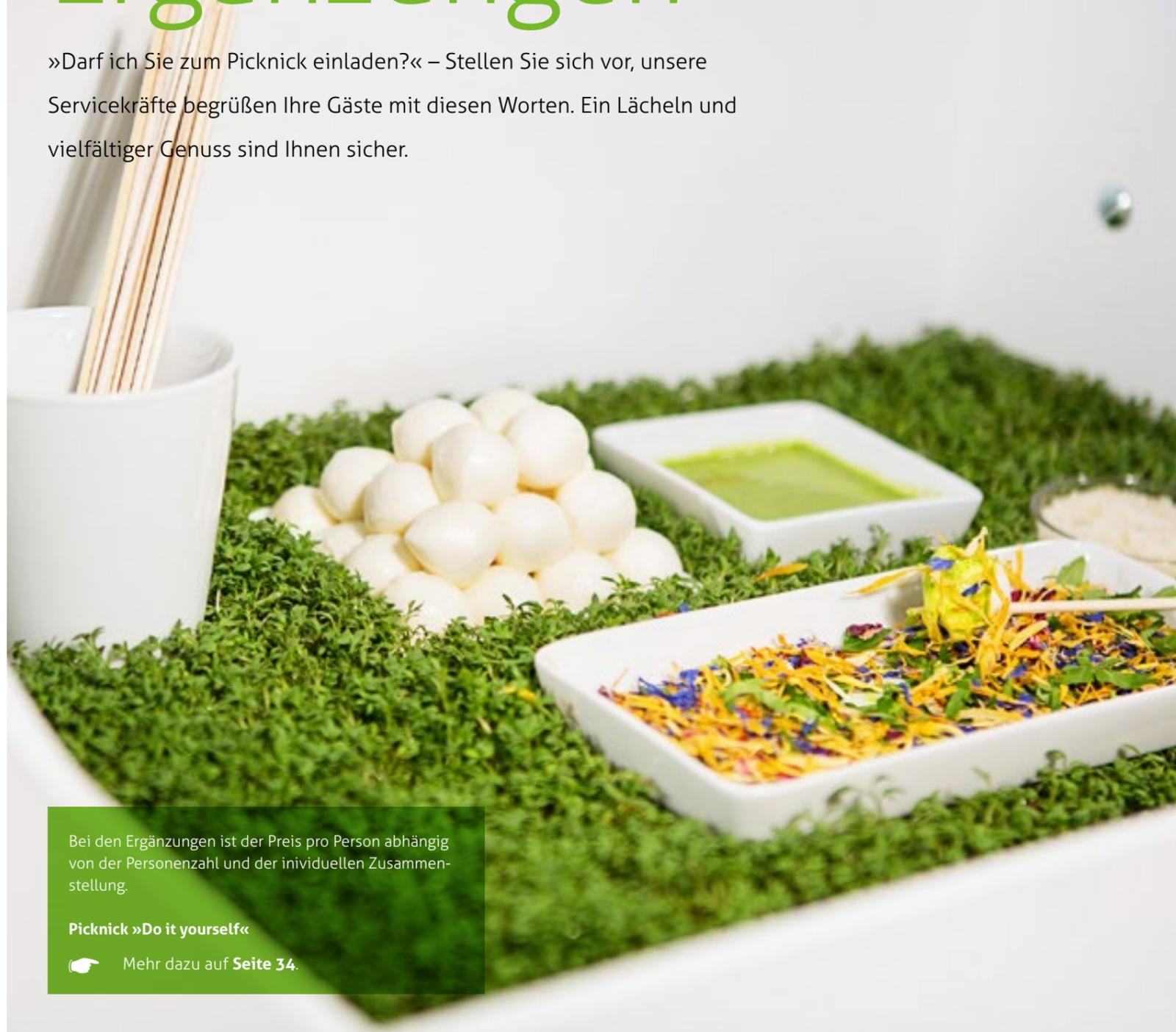


## Kostenrahmen

Für einen Abend machen wir aus Ihrer Eventlocation ein Restaurant samt Küche, Köchen, Service und festlich gedeckter Tafel. Daher planen und kalkulieren wir servierte Speisefolgen individuell.

# Ergänzungen

»Darf ich Sie zum Picknick einladen?« – Stellen Sie sich vor, unsere Servicekräfte begrüßen Ihre Gäste mit diesen Worten. Ein Lächeln und vielfältiger Genuss sind Ihnen sicher.



Bei den Ergänzungen ist der Preis pro Person abhängig von der Personenzahl und der individuellen Zusammensetzung.

**Picknick »Do it yourself«**

Mehr dazu auf **Seite 34**.



## ➤ Mitternachts-Imbiss

Sie haben die Wahl!

### **Internationale Käsespezialitäten**

mit frischem Baguette und gesalzener Butter

### **Currywurst**

der Klassiker in der Porzellan-Frittenschale mit Holzpicker präsentiert

### **Elsässer Kartoffelsuppe**

mit Einlagen-Buffer in Schüsselchen bereitgestellt: gebratene Speckstreifen, Croûtons, Kräuter

### **Herzhafte Gulaschsuppe**

mit frischem Baguette

### **Hot Dog »special«**

die berühmten Würstchen im Weißbrot-Roll mit verschiedenen Toppings und Saucen vor Ort frisch zubereitet

### **Pikante Candybar**

· Crunchy: Luftgetrocknete Kirschtomaten, Zwiebelstreifen, Paprikachips, Brotchips  
· Superfood: Amaranth, Quinoa, Chia  
· Körner: Geröstete Curry-Sonnenblumenkerne, karamellisierte Ahornsirup-Kürbiskerne, Salz-Walnüsse, Wasabi-Erdnüsse

## Kostenrahmen

pro Portion je nach Auswahl 4,50 € - 6,50 € netto zzgl. 19 % MwSt., zuzüglich des Personals zur Betreuung

## ➤ Begrüßungs-Häppchen Fingerfood

### **Picknick »Do it yourself«**

in einem als Kresserasen dekoriertem Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt.

Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Pesto und rollt es durch essbare Blüten.

### **»Pacific Twister«**

hauchdünne Weizenfladen mit Thunfisch, Wasabi, Limettenfrischkäse, Mango-Chutney und roten Zwiebeln gefüllt, gerollt und als mundgerechtes Röllchen präsentiert

### **Lachs-Safran-Spirale**

im Dillmantel

### **Slowfood-Crunches**

karamellierte Cherry-Tomätchen mit Birnenchutney glasiert auf Ziegenfrischkäse im Salbeikrokant-Kräutermantel auf hausgemachtem Knäckebrot

### **Parmesan-Biskuit mit frischem Kerbel-Dekor**

· Mini-Tramezzini mit Artischocken-Schafskäsefüllung und geräuchertem Lammschinken  
· Mini-Tramezzini mit Artischocken-Schafskäsefüllung

### **Herzhafte Kartoffelkuchen-Häppchen**

verschiedene Sorten: Broccoli, Zwiebel-Speck, Spinat, Zucchini-Tomate

## Kostenrahmen

pro Stück 2,35 € netto zzgl. 19 % MwSt. zuzüglich des Personals zum Servieren



## ➤ Servierte Suppe

### **Als erster Gang vor der Buffet-Eröffnung.**

Ihre Gäste sitzen gemeinsam am festlich gedeckten Tisch, Sie halten eine Eröffnungsrede, wir servieren den ersten Gang. Eventuell hält jemand eine zweite Ansprache, dann wird das Buffet eröffnet. So kombinieren sie in organisierter Zurückhaltung zwei Dinge in einem: die Ruhe einer Speisenfolge mit der Vielfalt eines Buffets.

### **Consommé Double »gedeckt«**

kräftig und edel abgeschmeckt mit altem Port, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit Streifen von Wurzelgemüse, gebratener Steinpilz-Tapenade und Kräuter

### **Orangen-Karotten-Süppchen »gedeckt«**

pikantes Süppchen mit Tequila abgeschmeckt im Porzellan-Becher, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit Krabben, frischer Minze und gerösteten Limonen-Croutons (Nach persönlichem Gusto gedacht als Einlage, oder vorher, oder nachher ...)

### **Elsässer Kartoffelsuppe »gedeckt«**

pikantes, vegetarisches Kartoffelcrèmesüppchen, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit gebratenen Speckstreifen, Croutons und Kräuter

## Kostenrahmen

pro Stück 6,50 € netto zzgl. 19 % MwSt. zuzüglich des Personals zum Servieren

# Kaiserschote

## Rezept für ein gelungenes Fest

Auf der Suche nach Ihrem Caterer brauchen Sie eine Prise Vertrauen, einen Teelöffel Ideen und eine gehörige Portion Bauchgefühl.

Man nehme:

- eine ausführliche Beratung
- dazu ein Probeessen
- danach eine Küchenbesichtigung
- und einen Taschenrechner

Nun lassen Sie sich alle Zutaten auf der Zunge zergehen und dann genießen Sie Ihr Fest! Und sollten Sie einmal selbst zu Hause nach Art der Kaiserschote kochen wollen, hier eine kleine Inspiration:

### ➤ Picknick

#### Mini-Mozzarella in Feigenhonig-Senfauce mariniert und in essbaren Blütenblättern gerollt

##### Zutaten

Für 6 Personen

- 250 g Mini-Mozzarella, Abtropfgewicht = ca. 30 Stück Mozzarellakugeln à 10 Gramm [2 Päckchen à 125 Gramm]
- 50 g Feigensenfauce (im Feinkostgeschäft – wir machen sie selbst)
- 3 EL getrocknete Wildblütenblätter
- 1 Bund glatte Petersilie
- 12 Päck. Kresse
- 24 20 cm lange Bambusspieße
- 3 TL Aromensalz

##### Zubereitung

Petersilie waschen, in dünne Streifen schneiden, mit den Wildblütenblättern mischen und in eine flache Schale streuen. Die Feigensenfauce mit etwas Wasser glattrühren – sie sollte die Konsistenz von Honig haben. Die Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen und in eine Schale geben. Die Feigensenfauce ebenfalls in ein Gläschen füllen. Die Spießchen in ein Glas stellen.

Alle Gefäße auf ein Serviertablett stellen und die Kressepäckchen darum herum anrichten, so dass es eine Kressewiese ergibt. Eine Schere dazulegen, mit der die Gäste dann auch noch die Kresse „ernten“ können. Nun können die Gäste zunächst ein Mozzarellabällchen aufspießen, es dann in die Sauce tunken, dann durch die Blütenblätter rollen und zum Schluss mit dem Salz würzen.

Das Team der Kaiserschote wünscht guten Appetit!



### ➤ Rosmarin-Zitronen-Salz

##### Zutaten

- 1 Bund Rosmarin (nur die Nadeln fein gehackt)
- Abrieb von zwei Zitronen
- 5 EL grobes Meersalz

##### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und im Ofen ca. eine Stunde bei 60 Grad trocknen. Danach in einem Mörser fein zerstoßen.

### Wildblüten

Auf fast jeder Wiese blühen hierzu die passenden Blüten: Gänseblümchen, Löwenzahn aber auch Ringelblumen, Kornblumen und Rosenblätter. Einfach die farbigen Blättchen zupfen, trocknen und in einem gut verschlossenen Glas aufbewahren. Die Blätter halten Monate. Im Fachhandel und über das Internet kann man die Blätter auch bestellen.

### ➤ Vanille-Pfeffer-Salz

##### Zutaten

- 2 EL rote Pfefferkörner (rosa Beeren)
- 2 Stück Vanillestangen
- 5 EL grobes Meersalz

##### Zubereitung

Die Vanillestangen der Länge nach halbieren und mit einem Messerrücken ausschaben. Mit dem Salz vermischen und im Ofen ca. eine Stunde bei 60 Grad trocknen. Danach die Pfefferkörner dazugeben und in einem Mörser fein zerstoßen.

### Aromen-Salze

Besondere Salze wie Fleur de Sel aus Frankreich, Portugal, Spanien oder Italien, Hawaii-Salz oder Australisches Murray River Salz sind momentan sehr en vogue und somit auch sehr teuer. Wir bevorzugen hier Kalahari-Wüstensalz, da es günstiger und sehr rein ist. Machen Sie doch einfach Ihr besonderes Salz selber, denn es ist ganz einfach und das experimentieren mit neuen Mischungen macht Spaß. Hier zwei Beispiele als Start in ihre persönliche Salz-Kollektion.

### i Gedanken zum Preis-Leistungs-Verhältnis

Preise sind relativ: Die »Alibi-Scampik« im Angebot bringt nichts, wenn die Platte nach dem zehnten Gast leer ist. Es ist viel einfacher die Gäste mit Hauptspeisen satt zu machen, als sie mit aufwändigen Vorspeisen-Variationen zu verwöhnen. Fragen Sie deshalb bei der Buffetzusammenstellung immer nach der Gewichtung der einzelnen Variationen zueinander.

Inhalt: Kaiserschote Feinkost Catering GmbH  
[www.kaiserschote.de](http://www.kaiserschote.de)

Mit freundlicher Unterstützung von

Gestaltung: Markus Biemann - gestaltet  
[www.markusbiemann.de](http://www.markusbiemann.de)

Walberer Sales und Events GmbH  
[www.salesundevents.de](http://www.salesundevents.de)

Fotografie: Manuel Thomé  
[www.manuelthome.de](http://www.manuelthome.de)

Nadine Bernspitz  
[www.nadine-bernspitz-fotografie.de](http://www.nadine-bernspitz-fotografie.de)



## Verwaltung, Produktion und Beratung

Donatusstr. 141  
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0  
Fax: 02234 / 99 802 - 22

genuss@kaiserschote.de  
www.kaiserschote.de

