

BUFFETVARIATIONEN





Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Kölner Eventmanufaktur.

Eventea ist der Spezialist im Großraum Köln für hochwertige Events mit Charme.

Wir betreuen Sie persönlich von der Planung bis zur Durchführung – und das alles aus einer Hand. Wir legen viel Wert auf hohe Qualität, maßgeschneiderte Lösungen und perfekten Service – und das zu fairen, transparenten Preisen!

Unsere langjährige Erfahrung und das Gespür für das Besondere lassen Ihre Feier zum perfekten Ereignis mit individueller Note werden.

Unsere reichhaltigen Buffets überzeugen jeden Liebhaber regionaler Küche und sind jedes Mal ein Erlebnis für die Sinne. Dabei spielen hohe Qualität und Zuverlässigkeit für uns eine entscheidende Rolle: BBQ und Live-Cooking mit regionalen Produkten sind unsere Leidenschaft.

Unser Flammkuchen zum Empfang frisch aus dem Ofen, Cocktails und der Espresso nach dem Essen sind die Höhepunkte jeder Feier. Ich freue mich, Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr Alfred Schroeter

Inhaber

Ab 70 Personen

Wedding Wonderland



FRISCH AUS DEM MEER

- „Flammlachs“, vor Ort geflämmt Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

ANTIPASTI

- Mini Mozzarellaabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet

WARMER BUFFETTEIL

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella sauce
- Filet vom Schwein gebraten, in einer Sauce mit erlesenen Austernpilzen
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce

- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Datteldip und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 34,99 Euro
mit kaltem Fischbuffet 37,99 Euro

Ab 50 Personen

Just Married



ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pestos und Wasabi Käsewürfel

KALTER BUFFETTEIL

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Truthahnstreifen und texanischem Dip
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

SALATVARIATIONEN

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

WARMER BUFFETTEIL

- Ganzer Königspüter vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Lasagne mit Streifen vom Räucherlachs und frischem Blattspinat
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

DESSERT

- Frischer Obstsalat mit Bourbon-Vanillesauce
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss Crumble

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON

mit Dessert 27,99 EURO
ohne Dessert 25,99 EURO



Unsere Schweine beziehen wir von Familie Wiesmann aus Bork. Hier leben die Tiere in altersgleichen Gruppen und werden mit hofeigenem angebautem Futter aufgezogen. Die entspannte Haltung auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit, dient dem Wohl der Tiere und der Zartheit des Fleisches.



Ab 90 Personen

Hochzeit alla Mamma



FRISCH AUS DEM MEER

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Tatar von der geräucherten Bachforelle auf Reibekuchentaler
- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer

ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahne-Meerrettich
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Lamnbraten an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Ganzer Truthahn vor Ort tranchiert mit fruchtiger Apfel-Calvadossauce
- Gefülltes Schweinefilet mit würzigem Feta, blanchiertem Spinat auf Paprikagemüse
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Eierspätzle

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini-Gemüse mit feinen Schalotten
- Blanchierte Strauchtomaten

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarponeschaum
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit pikanter Chili-Aioli und Oliventapenade

PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 32,99 Euro
mit kaltem Fischbuffet 35,99 Euro



Unsere Fischspezialitäten beziehen wir frisch vom Fischhof Baumüller. Das Unternehmen mit Sitz in Wickede ist die Nummer eins des Seafoodstar 2020 Wettbewerbs.



Ab 40 Personen

Mediterrane Hochzeit



ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

KALTER BUFFETTEIL

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto

WARMER BUFFETTEIL

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarellasauce
- Filet vom Schwein gebraten, in Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Karrée an einem Waldpilzconfit
- Traditionelle römische Rigatoni-Pasta
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Thunfisch-Creme

PREIS PRO PERSON 29,99 EURO

Ab 50 Personen

Zu schön, um wahr zu sein



FRISCH AUS DEM MEER

- „Flammlachs“, vor Ort geflämmt Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Salzbutterm, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfauce

ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischen Landschinken (über 12 Monate gereift), Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken

KALTER BUFFETTEIL

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mangochutney und Blütenhonig abgerundet
- Hausgemachte, getrüffelte Gänseleber-Paté

SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

IM FRONTCOOKING-STYLE

- Nebraska Ochsenfilet, das hochwertigste Beef aus den USA, zeichnet sich durch einen kräftigen Fleischgeschmack und eine sehr ausgeprägte Marmorierung aus. Dazu gibt es eine aromatische Schalotten-Pfeffer-Reduktion
- Naturgefangene Fresh-Water-Rotgarnelen in Butter und Kräutern gebraten mit einer Sauce aus frischem Knoblauch, Gemüseschnitt und altem Balsamico
- Rosa gebratener Milchkalbsrücken an einer feinen Steinpilzsauce
- Getrüffelte Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Gebratene lila Kartoffelchen mit lila Zwiebeln

- Hausgemachte feine Kartoffelpralinen
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Schnittlauch und Kerbel
- Glasierte Fenchel mit gerissenem Meersalz
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Freestyle Dessertarrangement, feine Cremes treffen exotische Früchte, Cookies und Gebäckteile sowie kleine Schweinereien
- Lauwarmer Schokoladenvulkan mit flüssigem Schokoladenkern dazu eine karamellierte Orangen-Grand Manier Reduktion
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort geflämmt, für ein knackiges Finish
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Karamell

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Trüffelbutter und Datteldip

PREIS PRO PERSON 73,99 EURO

zzgl. Köche, Grillplatte, Induktionsplatte, Pfannen, Transport, Auf und Abbau

PREIS PRO PERSON 15,99 EURO

Ab 50 Personen

Hand in Hand durchs Leben



ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten, mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

KALTER BUFFETTEIL

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip

SALATVARIATIONEN

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

WARMER BUFFETTEIL

- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons und Lauchlocken
- Geschmorte Ochsenbäckchen in einer eleganten Burgundersauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

DESSERT

- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Panna cotta mit einem fruchtigen Erbeerpüree getoppt
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Thunfischcreme und Aioli

PREIS PRO PERSON

mit Dessert 32,99 Euro
ohne Dessert 29,99 Euro



Ab 50 Personen

Das perfekte Hochzeitsdinner



FRISCH AUS DEM MEER

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Aromatischer Stremellachs mit buntem Pfeffer
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen

ANTIPASTI

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsaucen und Orangenconfit
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat mit knackigen Salatgurken, Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème-fraîche-Dressing

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Dattel-Dip

PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 32,99 Euro
mit kaltem Fischbuffet 37,99 Euro



„Gut abgehangen“

Als große Spezialität unseres Hauses gilt die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch das an einer Salzwand über 28 Tage in unserer „Schatzkammer“ reift. Das dry aged gereifte Rindfleisch ist nach dem Reifeprozess besonders zart und erhält eine nussige, würzige und buttrige Note.

Ab 60 Personen

Mit Dir bis ans Ende der Welt



ANTIPASTI

- Insalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuterpesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

KALTER BUFFETTEIL

- Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurtdressing
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten aus dem Rumtopf
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern Verfeinert

WARMER BUFFETTEIL

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella sauce
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet, dazu Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Rahmgemüse der Saison mit Kräutern verfeinert
- Blanchierte Strauchtomaten

DESSERT

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsesticksvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und pikanter Chili-Aioli

PREIS PRO PERSON 29,99 EURO



Alle Saucen und Suppen werden täglich frisch angesetzt und zubereitet. Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen und Geschmacksverstärker.



Ab 80 Personen

Weißer Hochzeit



FRISCH AUS DEM MEER

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Asiatische Rice Rolls mit einer in Knoblauchöl eingelegten Garnele und Wildreis
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich

ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mangochutney und Blütenhonig abgerundet
- Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit Senf

- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

WARMER BUFFETTEIL

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananassauce
- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahnesauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON

**ohne kaltes Fischbuffet 28,99 Euro
mit kaltem Fischbuffet 31,99 Euro**

Ab 90 Personen

Königliche Köstlichkeiten



FRISCH AUS DEM MEER

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfauce
- Garnelencocktail mit Melonenperlen und Cocktail-Dip
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mangochutney und Blütenhonig abgerundet

- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer

WARMER BUFFETTEIL

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvadosauce
- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

- Geschmorte Waldpilze in leichtem Kräuterschmand (saisonal abhängig)
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous

DESSERT

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Petit Fours, das Edelminigebäck aus hauseigener Meisterkonditorei
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

PREIS PRO PERSON

**ohne kaltes Fischbuffet 38,99 Euro
mit kaltem Fischbuffet 42,99 Euro**



Ab 80 Personen

Liebe geht durch den Magen



ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni Füllung und würzigem Salsa-Dip
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräutervinaigrette
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Brokkolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert
- Filet vom Schwein gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvadosauce
- Marinierte Streifen aus der Steakhüfte in einer asiatischen Teriyaki-Sauce mit Ingwer und Honig abgerundet
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

PREIS PRO PERSON 31,99 EURO



Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Patisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir z.B. belgische Edelschokolade und frische Sahne. Obstsalate, Fruchtcremes und -toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree zubereitet.

Ab 80 Personen

Be my Valentine



KALTER BUFFETTEIL

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahne-Meerrettich
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Mini-Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

SALATVARIATIONEN

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

WARMER BUFFETTEIL

- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz in Schalottensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

DESSERT

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 27,99 EURO



Ab 80 Personen

Liebe liegt in der Luft



FRISCH AUS DEM MEER

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

SALATVARIATIONEN

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnengereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube

WARMER BUFFETTEIL

- Burgunder-Krustenbraten vom Rücken des Duroc-Strohschweins mit einer kräftigen Bratensauce
- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung und Rahmsauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Schwarzwurzeln in Rahm mit Blattpetersilie verfeinert

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Karamell
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Aioli

PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 29,99 Euro
mit kaltem Fischbuffet 32,99 Euro

Ab 80 Personen

Vegetarisch-Vegane Verführung



ANTIPASTI

- Vegane Antipastivariationen, gegrillt und eingelegtes Gemüse in Form von Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons (vegan)
- Ciabatta "klassisch" mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum, kein Parmesan (vegan) (glutenhaltig)
- Schafskäse mit Knoblauch pikant mariniert, ohne Chili (vegetarisch)
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto (vegetarisch), (glutenhaltig)

KALTE SPEISEN

- Blätterteigtaschen mit Blattspinat und Käse gefüllt (vegetarisch) (glutenhaltig)
- Vegane eingelegte Waldpilze mit Zwiebeln und bunter Paprika auf Sauerteigbrot (vegan) (glutenhaltig)

SALATE

- Veganer Couscous-Salat mit Karottenwürfeln und Kichererbsen (vegan) (glutenhaltig)
- Veganer Kartoffelsalat "Pesto rosso" mit getrockneten Tomaten (vegan)
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola (vegetarisch)
- Pastasalat al dente mit buntem Ratatouille-Gemüse (vegan) (glutenhaltig)

VEGANE WARME SPEISEN

- Filetstreifen in aromatischer Pfeffer-Rahm-Sauce
- Hackbällchen in fruchtiger Tomatensauce
- Zucchini-Picatta mit Nudeln und Pesto (glutenhaltig)
- Frisch gedämpfter Reis
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl
- Vegane Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt (glutenhaltig)
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise (Gluten, wird separat gereicht) (nicht vegan, nur vegetarisch)
- Blanchierte Blattspinat mit Gewürzen und Knoblauch
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in veganer Knoblauchsauce

VEGANE DESSERT

- Panna cotta mit fruchtigem Himbeerpüree (vegan)
- Creme Brûlée von der Tonkabohne vor Ort gebläht (vegan)
- Mousse au chocolate (vegan)

BROT UND DIPS

- Brötchenkonfekt und veganem Baguette (glutenhaltig) und Ciabatta mit Dips und Margarine (vegan) und Kräutermargarine (vegan)

PREIS PRO PERSON 29,90 EURO



Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten. Lassen Sie sich von uns beraten.



Traumhochzeit



4-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie gesalzene Butter, Kräuterbutter und Thunfischcreme an den Tischen gereicht.

DUETT VOM SCHOTTISCHEN WIDLACHS

an Honig-Dill-Senf-Sauce, mit bunten Salatblättern verfeinert, dazu Kirschtomaten und Himbeerdressing

ERFRISCHENDE ZITRONENGRASSUPPE

aus selbstgemachtem Geflügel- und Gemüsefond mit Kokosmilch, erfrischenden Limetten, Knoblauch, Zitronengras und einen Hauch Curry

SURF 'N' TURF

28 Tage dry aged gereiftes, gebratenes Rinderfiletsteak und gegrillte Riesengambas auf Brunellojus mit Süßkartoffeln und Romanesco

SÜSSE DESSERT-TRÄUMEREI

Espresso-Parfait und Karibische Mangomousse, Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern

PREIS PRO PERSON 43,99 EURO

zzgl. Köche zum Anrichten sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Kombidämpfer, Menüteller, Besteck und den Auf- und Abbau.

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 31,99 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 23,99 EURO für die Ausstattung und Personal

Der schönste Tag



4-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter- und Griebenschmalztöpfchen und Tapenaden von grünen und schwarzen Oliven an den Tischen gereicht.

GARTENFRISCHER KRÄUTERSALAT

mit gebratenen Gambas, Wassermelone und gerösteten Pinienkernen

CAPPUCCINO VON DER STRAUCHTOMATE

mit frischen Basilikumnocken, Croûtons und Gin-Sahne

ZART ROSA GEBRATENE HIRSCHKALBSRÜCKENSTEAKS

an Holunderbeerjus mit gebratenen Kartoffelpralinen
und Pfifferlingen in Rahm

TERZETT DER TRÄUME

Leichte Panna cotta mit frischen Erdbeeren verfeinert
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert
Weiße Mousse au Chocolat mit in Cointreau eingelegten Pfirsichen

PREIS PRO PERSON 39,99 EURO

zzgl. Köche zum Anrichten des Menüs sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Fritteuse,
Menüteller, Besteck und den Auf- und Abbau.

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 31,99 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 23,99 EURO
für die Ausstattung und Personal

Das Hochzeitsmenü



3-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter und pikanter Chili-Aioli an den Tischen gereicht.

VORSPEISEN-TRILOGIE

Klassischer Garnelen-Cocktail mit Eichblattsalat und fruchtigen Melonenperlen, dazu gebratene Entenbrust an Hibiskus-Glace und pikantes Karotten-Ingwer-Süppchen

ZART ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

an Sauce béarnaise, getrüffeltes Kartoffelgratin und Spargelrahmgemüse

DESSERTVARIATIONEN

Crème brûlée mit frischen Heidelbeeren, vor Ort geflämmt
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert

PREIS PRO PERSON 31,99 EURO

zzgl. Köche zum Anrichten des Menüs sowie 1 Wärmewagen, 2 Kontaktgrills,
1 Kombidämpfer, Menüteller, Besteck und den Auf- und Abbau.

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 31,99 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 23,99 EURO

Gönnen Sie sich ein kleines Extra



FINGERFOOD ZUM EMPFANG „EDEL“

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl

- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Burger „The Veggie One“
- Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar und Avocado-Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbarem Maismehlöffel

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

**Preis pro Person bei 2 Teilen
6,99 Euro**



FINGERFOOD ZUM EMPFANG FLAMMKUCHEN

Unser besonderes Highlight: Zum Sektempfang reichen wir den Gästen Flammkuchen frisch aus dem Ofen, auf Holzbrettern serviert:

- Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln
- griechische Art mit Fetakäse und Peperoni
- italienische Art mit Lachs und Rucola

unbegrenzte Menge

**Preis pro Person bei 2 Teilen
5,99 Euro**



FINGERFOOD ZUM EMPFANG „SÜSS“

- Süße Cupcakes mit einer zarten Cremehaube
- Mini-Küchlein mit frischen Früchten der Saison
- Feine süße Petitfours mit Marzipan überzogen
- Verschiedene Mini-Muffins aus Belgischer Schokolade
- Leichte Tortelettes mit Vanillepudding und Obstgarnitur
- Obstfours – Schokoladencups mit einer Erdbeersahnefüllung und frischen Früchten der Saison verziert

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

**Preis pro Person bei 2 Teilen
6,99 Euro**



MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE AM TISCH

Bevor Ihre Gäste Platz nehmen, werden mediterrane Vorspeisenplatten am Tisch eingesetzt. Bei den Vorspeisen handelt es sich um in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen und goldprämierte Edelsalami und Schinkenspezialitäten. Die Vorspeiseteller und Besteck müssen im Vorfeld von Ihrem/ unserem (wenn gebucht) Service eingedeckt werden. Zu der Vorspeisenplatte wird stets frisches Brot mit guter Butter am Tisch gereicht.

**Preis pro Person
7,99 Euro**

Gönnen Sie sich ein kleines Extra



SUPPE AM TISCH SERVIERT

- Würzige Petersilienwurzelcremesuppe mit Rote-Bete-Pesto
- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Erfrischende Zitronengrassuppe
- Bortsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Zu der Suppe wird immer frisches Brot mit Butter gereicht.
Wählen Sie Ihre Hochzeitssuppe aus.

Preis pro Person 5,99 Euro



PASTA AUS DEM PARMESANLAIB DAS BUFFET-HIGHLIGHT

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die Pasta aus dem Parmesanlaib an.
Der ausgehöhlte Parmesanlaib wird mit Grappa flambiert, um den Käse zum Schmelzen zu bringen.
Anschließend wird die Pasta in dem geschmolzenen Parmesan gewendet.
Danach wird das Gericht wahlweise mit Rucola, Cocktailtomaten, Kräutern oder edlem Trüffel verfeinert.
Während des Buffets wird der Parmesanlaib von einem Mitarbeiter der Firma eventea betreut.

ab 80 Personen mit Rucola, Cocktailtomaten und Kräutern

Preis pro Person 6,99 Euro

ab 80 Personen mit edlem schwarzen Trüffel

Preis pro Person 9,99 Euro



MITTERNACHTS-CURRYWURST

- **Original Currywursttopf mit offenfrischem Baguette**

Preis pro Person 5,99 Euro



Köstlich - vor Ort gebacken

Flammkuchen-Catering



PERFEKTER SERVICE AUF TOUR

Ob Firmenevent, Hochzeits- oder Geburtstagsfeier - wir bieten Ihnen unseren Flammkuchenservice pauschal pro Person all you can eat an. Unser Serviceteam kommt zu Ihnen mit unseren Profi-Öfen und der gesamten Ausstattung, vom Buffettischen über Holzbretter bis hin zur Dekoration - Wir benötigen nur einen Standard-Stromanschluss.

Dann kann geschlemmt werden - komfortabler geht es nicht!

Wir verarbeiten ausschließlich beste natürliche Zutaten in höchster Bäckerqualität.

UNSERE BELIEBTESTEN SORTEN

- elsässer mit Speck und Zwiebeln
- griechisch mit Fetakäse und Peperoni
- französisch mit Lachs und Rucola
- italienisch mit Parmesan und Rucola
- süß mit Apfel-Zimt

Gerne können Sie unser Flammkuchenangebot mit allen anderen unseren Cateringangeboten kombinieren!

Kontaktieren Sie uns an info@eventea.de, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.





Dipl. -Kfm. Alfred Schroeter
Inhaber
Historische Kornscheune Köln Orr
Postfach 46 01 07
50840 Köln-Junkersdorf
Telefon: +49 22345323697
Mobil: +49 1778080776
info@eventea.de
www.eventea.de