

Menu Variationen



cucina
eventea

Die Kölner Eventmanufaktur!



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihre Interesse an unserer Kölner Eventmanufaktur.

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

Wir verstehen uns als Full-Service-Anbieter und 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 und transparenten Preisen!

Unsere langjährige Erfahrung und das Gespür für das Besondere lässt 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 als Sundowner und der Espresso nach dem Essen sind die Highlights jeder Feier.

Ich freue mich, Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr Alfred Schroeter

Geschäftsführer

SURF 'N' TURF

4-GANG-MENÜ

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

TATAKI VOM THUNFISCH

mit grünem Meerrettich und eingelegtem Ingwer, bunten Salatblättern verfeinert, dazu Kirschtomaten und Himbeerdressing

ERFRISCHENDE ZITRONENGRASSUPPE

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

SURF 'N' TURF

gebratenes Rinderfiletsteak und gegrillte Riesengambas auf Brunellojus mit Süßkartoffeln und Romanesco

SÜSSE DESSERT TRÄUMEREI

Espresso-Parfait

Karibische Mangomousse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Vanillekern

Preis pro Person ab 30 Gäste 61,90 Euro

Preis pro Person ab 70 Gäste 54,90 Euro.

Der Preis versteht sich inklusive der Köche zum Anrichten des Menüs sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Kombidämpfer und dem Auf- und Abbau.



Wilde Träume

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.

DUETT 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 ab 30 Gäste 59,90 Euro

Preis pro Person ab 70 Gäste 52,90 Euro

Der Preis versteht sich inklusive der Köche zum Anrichten des Menüs sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Fritteuse und dem Auf- und Abbau.





Trilogie der Sinne

3-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter und pikanter Tomaten-Basilikum-Dip 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 hausgemachter Sauce béarnaise, getrüffeltes Kartoffelgratin und Spargelrahmgemüse.

DESSERTVARIATIONEN

Crème brûlée mit frischen Heidelbeeren vor Ort gebläht
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert.

Preis pro Person ab 30 Gäste 51,90 Euro

Preis pro Person ab 70 Gäste 44,90 Euro

Der Preis versteht sich inklusive der Köche zum Anrichten des Menüs sowie 1 Wärmewagen, 2 Kontaktgrills, 1 Kombidämpfer und dem Auf- und Abbau.



cucina
eventea

Die Kölner Eventmanufaktur!

Ansprechpartner:

Dipl. Kfm. Alfred Schroeter

Geschäftsführer

Tel: +49(0)2234 53 23 697

Mobil: +49(0)177 80 80 776

info@eventea.de

www.eventea.de

