

BBQ -Variationen





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 40 Personen

BBQ im Garten



SALATVARIATIONEN

- 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
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Fackelspieße, hauchdünn geschnittenes Bauchfleisch mit würziger Paprikamarinade

FÜR VEGETARIER

- Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt

WARMER BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Currysauce
- BBQ-Dip
- Chili-Aioli
- Tzatziki
- Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 35,99 €

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle



„Gut abgehangen“
Dry-Aging ist die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch. So veredelt Rindfleisch ist besonders zart und überzeugt mit einem butterig-nussigen Fleischgeschmack. Einfach königlich.

ab 35 Personen

Steakfreunde



ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blattpetersilie und ein angenehm-scharfes Wasabi-Crème-fraîche-Dressing

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Gut abgehangene Weidenochsen-Filetsteaks, über 28 Tage gereift, mit einer pikanten grünen Pfeffermarinade
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Dry aged gereiftes Tomahawk-Steak, ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak, am Knochen gegrillt

- Orientalische Hähnchenbrust, gefüllt mit Datteln, Mandarinen, Mandeln und Frühlingszwiebeln
- Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, dazu eine mit Thymian veredelte Bratenjus
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Koteletts

WARME BEILAGEN AUS DER RIESENPFANNE

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry-Ananas-Sauce, Thymiansauce, Sauce béarnaise, Barolosauce, Grillsauce, Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 45,90 €

zzgl. 1 Grill, 1 geteilte Riesenpfanne, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle

ab 35 Personen **Geselliger BBQ-Abend**



ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Berner Rostbratwürstchen mit Speck ummantelt
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGANER

- Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

WARME BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Baileys Irish Cream Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

DIPS UND BROT

- Aioli
- Curry-Dip
- Sour Cream
- Ketchup
- Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 35,90 €

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle



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.

ab 40 Personen

Rustikales Grillen



SALATVARIATIONEN

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Knuspriges Bauchfleisch mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Würzige grobe Bratwurstschnecken

WARME BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Ketchup
- Senf
- Curry-Dip
- Kräuterbutter
- Aioli
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 29,90 €

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle



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 50 Personen

BBQ at Home



ANTIPASTI

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel

SALATVARIATIONEN

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks, 28 Tage dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade

- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- In Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry-Ananas-Sauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Chili-Aioli, Senf
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 45,99 €

**zzgl. 2 Grills, 1 geteilte Riesenpfanne,
2 Grillmeister und 1x Holzkohle**

ab 50 Personen

Das besondere BBQ



ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Vegetarische Antipasti Spezialitäten mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- 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
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Dry aged Rinderfiletsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade, à la minute gegrillt
- Dry aged gereifte Flanksteaks mit einer rauchigen BBQ-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Koteletts
- Saftige Flammenspieße vom Schweinelachs mit pikanter Gartenkräutermarinade
- Viktoriabarsch mit Grillbutter glasiert

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gebackene Ofenkartoffel mit Meersalz gewürzt
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert

- Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping

DIPS UND BROT

- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Kräuterbutter
- Zaziki
- Datteldip
- Aioli
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 46,90 €

zzgl. 2 Grills, 2 Grillmeister und 2x Holzkohle



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

ab 50 Personen

Premium BBQ mit US-Nebraska Beef



FRISCH AUS DEM MEER

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

ANTIPASTI

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffeln und Feigen, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

VORSPEISEN

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet

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
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten

VOM FEUERRING

- Nebraska Ochsensfilet, das hochwertigste Beef aus den USA, es zeichnet sich durch einen kräftigen Fleischgeschmack und eine sehr ausgeprägte Marmorierung aus.
- Natur gefangene Fresh-Water-Rotgarnelen in Butter und Kräutern gebraten mit einer Sauce aus frischen Knoblauch, Gemüseschnittz und altem Balsamico
- Rosa gegrillte Milchkalbsrückensteaks mit Weißbier und süßem Senf mariniert

BEILAGEN

- Getrüffelte Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Hausgemachte, feine Kartoffelpralinen

AUS DER RIESENPFANNE

- Geschwenkte lila Kartoffelchen mit lila Zwiebeln
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Schnittlauch und Kerbel
- Glasierter Fenchel mit gerissenem Meersalz
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Freestyle Dessert Arrangement, feine Crèmes 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-Crème mit Salted Karamell

DIPS UND BROT

- Schalotten-Pfeffer-Reduktion, Steinpilzsauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Knoblauchdip, Trüffelbutter und Datteldip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 85,90 €

zzgl. 1 Feuerring, 2 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 2 Grillmeister und 1x Holzkohle

ANTIPASTI

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Insalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz

VORSPEISEN

- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak, im Glas serviert
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Tafelspitzsülze mit Gemüseschnitt im Glas mit würziger Frankfurter Grüner-Sauce-Mousse

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks, 28 Tage dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

FÜR VEGETARIER

- Milder Schafskäse gegrillt

WARMER BEILAGEN

- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat

AUS DER RIESENPFANNE

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

DESSERT

- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Erfrischende Heidelbeer-Sauerrahm-Mousse mit gebackenem Hafer-Crumble
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

DIPS UND BROT

- Sauce béarnaise, Cognac-Pfeffer-Sauce, Knoblauchdip, Kräuterbutter, Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 45,90 €

zzgl. 1 Grill, 1 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 2 Grillmeister und 1x Holzkohle

ab 80 Personen

The Ring of Fire



KULINARISCHE GAUMENFREUDEN UND BARBECUE-ÄSTHETIK

Ein ungewöhnlich designtes Objekt für Grillevents im privaten und öffentlichen Bereich.

Der edel gestaltete Ring of Fire sieht nicht nur gut aus sondern ist auch funktional. Und nicht zuletzt kann man sich um das Gerät versammeln und das lodernde und knisternde Feuer zusammen im gemütlichen Ambiente während des Grillens genießen.

Gegrillt wird auf dem Stahlring, der Temperaturen zwischen 180 und 300 Grad erreichen kann. So lässt sich das Grillgut scharf anbraten und danach bei niedrigerer Temperatur schonend garen!

ANTIPASTI

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinagrette
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbrauner, ganzer Truthahn vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Dry aged gereifte Flanksteaks mit einer rauchigen BBQ-Marinade
- Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

AUS DEM SMOKER

- Pulled Pork, über 9 Stunden in der Firmenzentrale auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch

FÜR VEGANER

- Goldbraun gegrillte Maiskolben

WARME BEILAGEN

- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz gewürzt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Johannisbeersauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter, Sour Cream, BBQ-Dip, Ketchup, Senf
- Zusätzlich reichen wir Teigtaschen, Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 45,90 €

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 1 Doppel-Fritteuse, 4 Grillmeister und 5x Holzkohle



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

ANTIPASTI

- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Gegrillte Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern und Knoblauch mariniert

VORSPEISEN

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

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

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt
- Ganzer Königspüter, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fetttage, glasiert mit einer Olivenölmarmade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Gespießte Schweinelendchen mit feiner Waldpilzmarinade glasiert
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt

FÜR VEGETARIER

- Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt
- Gegrillte Obstvariationen am Spieß

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Kartoffelschiffchen mit Kräutercreme gefüllt
- Französisches Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Glasig gebratene Schmorzwiebeln, mit Brühe eingekocht

DESSERT

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Orangenspiegel
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss Crumble

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce, Thymiansauce, Oliven-Basilikum-Creme, Aioli, Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 45,90 €

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 3 Grillmeister und 5x Holzkohle

ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel von der Feuerwand
- Ganzer Königspüter, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, zart gegrillt
- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Mexikanische Hacksteaks mit scharfen Jalapeños
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce, Altbiersauce, Knoblauchdip, Currysauce mit Currypulver, Kräuterbutter, BBQ-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 39,90 €

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 1 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 3 Grillmeister und 5x Holzkohle

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Bayerischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettsäure, glasiert mit einer Olivenölmarmade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen

- Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

VON DER BURGERSTATION

- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispetomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip

FÜR VEGETARIER

- Folienkartoffeln aus dem Ofen mit Topping nach Wahl
- Vegetarische Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

AUS DER FRITTEUSE

- Goldbraune Pommes frites

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Reibekuchen mit Apfelmus
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

DIPS UND BROT

- Jägersauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Curry-Ananas-Sauce, BBQ-Dip, Tzatziki, Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 39,90 €

zzgl. 3 Grills, 1 Spießgrill, 4 Riesenpfannen, 1 Teppan-Yaki-Tisch, 1 Doppel-Fritteuse, 6 Grillmeister und 7x Holzkohle

ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffeln und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken

VORSPEISEN

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem Linsen-Dip
- Filet von der Putenbrust an Orangenvinaigrette

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse

- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet

FRISCH VOM OCHSENGRILL

- Ganzer Galloway-Ochse, über 9 Stunden vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Knusprige Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Zeusbällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt und mit herzhaftem Feta gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst, herzhaft gewürzt
- Bauchfleisch, knusprig gegrillt, mit einer Marinade aus Paprika, Meersalz und buntem Pfeffer lackiert
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGETARIER

- Milder Schafskäse gegrillt
- Goldbraun gegrillte Maiskolben

AUS DER FRITTEUSE

- Knusprige Süßkartoffelpommes
- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl gebraten
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Torteletts mit Vanillepudding und Früchten der Saison
- Cupcakes, kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube

DIPS UND BROT

- Texanische Gemüsesauce, Tzatziki, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Grillsauce, Knoblauchbutter, Curry-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 39,90 €

zzgl. 3 Grills, 1 Ochsen grill, 3 Riesenpfannen, 2 Doppel-Fritteusen, 7 Grillmeister und 10x

GEGRILLTES VOM OCHSENGRILL, VOR DER BUCHENHOLZKOHLENWAND, ÜBER 9 STUNDEN GERÖSTET

- Ganzes Bisonkalb mit einer texanischen Gemüsesauce
- Ganzer Galloway-Ochse, dazu eine herzhafte Zwiebelsauce

VOM SPIESSGRILL VOR DER BUCHENHOLZKOHLENWAND GEGRILLT

- Ganzer Hirsch mit fruchtiger Preiselbeersauce
- Königsputer an fruchtiger Johannisbeersauce
- Ganzes Lamm mit würziger Thymiansauce
- Goldbraunes Spanferkel, dazu würzige Altbiersauce
- Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Saftiger, mild geräucherter Spießbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce

GEBRATENES VOM TEPPAN-YAKI-TISCH

- Western- & Hamburger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt
- Zartes Schwertfischsteak mit fruchtiger Limettencreme
- Gegrillter Loup de mer mit Tandoorimarinade
- Dry aged gereiftes Porterhouse-Steak, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und gerissenem Pfeffer

UND PRÄMIERTE WÜSTCHEN VOM HOLZKOHLEGRILL

- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Delikate Entenbratwurst aus reinem Entenfleisch mit echtem Ceylon-Zimt verfeinert
- Frankfurter Mettwurstchen, frisch aus dem Rauch
- Im Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Knackige Rostbratwurstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwurstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Würzige grobe Bratwurstschnecken
- Berner Rostbratwurstchen mit Speck ummantelt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Würzige Gyros-Rostbratwurst, super lecker!

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Reibekuchen mit Apfelmus
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- Cowboybohnen mit kräftigem Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Ahornsirup abgeschmeckt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt
- Gado Gado – Gemüsepfanne mit Erdnussauce

IM SMOKER ÜBER 9 STUNDEN AUF NIEDRIGTEMPERATUR GEGARTE AMERICAN-BBQ-SPEZIALITÄTEN

- Pulled Pork in rauchiger Honey-Smoke-Marinade

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 unter 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