

WINTERHOCHZEITEN CATERING MAPPE





Liebe Brautpaare,

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



eventea

DIE KÖLNER EVENTMANUFAKTUR!

Winter Hochzeitscatering





Adventsgeschichte

Ab 20 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten dazu Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffeteil

- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons

- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspehn und Rum verfeinert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Brot und Dips

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

Preis pro Person 46,90 €



Buffetfläche ca. 4,5 m

Weihnachtstage

Ab 30 Personen

Frisch aus dem Meer

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Antipasti

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und über 12 Monate gereiften, italienischem Landschinken, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chilisauce
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

- Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

Warmer Buffeteil

- Im Ganzen gebratener Hirschkeulenbraten mit einer edlen Pfifferling-Rahm-Sauce
- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch mit einer erfrischenden Limettensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Geschwenkte feinnussige Drillinge
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Rosenkohl in Béchamelsauce

Aus der veganen Küche

- Paprikaschoten mit einer Couscousfüllung in feuriger Chili-Tomatensauce

Dessert

- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **42,90€**

mit kaltem Fischbuffet **46,90€**



Buffetfläche ca. 8 m

Winter Wonderland

Ab 30 Personen

Kalter Buffetteil

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

Warmer Buffetteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Filet vom Schwein, gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce

- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Thunfischcreme

Preis pro Person 41,90 €



Buffetfläche ca. 9 m



Christmas Time

Ab 40 Personen

Frisch aus dem Meer

- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch, mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkernen und Apfelspalten
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

Warmer Buffetteil

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift, mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Aus der vegetarischen Küche

- Veganes Gemüsecurry mit exotischer Kokosnote

Dessert

- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Winterliche Panna cotta mit Mirabellen, Rosmarin und Zimt
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet 49,99 €

mit kaltem Fischbuffet 54,99 €



Buffetfläche ca. 12 m



Christmas Celebration

Ab 45 Personen

AntiPasti

- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Warmer Buffetteil

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Rosenkohl in Béchamelsauce
- Riesenchampignons, gefüllt mit blanchem Blattspinat und Käsekronen, in einer Knoblauchsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Aus der vegetarischen Küche

- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish-Cream-Mousse
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

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

Preis pro Person 42,99 €



Buffetfläche ca. 9 m

Weihnachtsmärchenbuffet

Ab 60 Personen

Antipasti

- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberland sauce und Orangenconfit
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Getrüffelte Gänseleber-Paté
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

Salatvariationen

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Saftige Hirschkalbsrückensteaks in einer fruchtigen Preiselbeer-Rahm-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

Brot und Dips

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

Preis pro Person 51,49 €



Buffetfläche ca. 13 m

Adventszeit

Ab 70 Personen

Frisch aus dem Meer

- Schottischer Wildlachs, im Ganzen pochiert, auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-vinaigrette
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffeteil

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Eier-Spätzle
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Aus der Vegetarischen Küche

- „Zucca Pasta“ Ravioli mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung, gerösteten Kürbiskernen und einer würzigen Pomodoro-Pesto-Sauce

Dessert

- Grießflammerie mit Zwetschgen und Mandeln
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **42,49 €**
mit kaltem Fischbuffet **47,49 €**



Buffetfläche ca. 15 m

Traditionelle Weihnachtszeit

Ab 30 Personen

Frisch aus dem Meer

- Lachs She-Loi gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

Warmer Buffeteil

- Ganzer Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Honigglassierter Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Leckerer Grünkohl mit ganzer Mettwurst
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Aus der Veganen Küche

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Käsevariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

Preis pro Person 38,49 €



Buffetfläche ca. 16 m

Italia Natale

Ab 80 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken

Kalter Buffetteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endivienalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Risonisalat mit Mango Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein, gebraten, in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Lammhaxen an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Saltimbocca von der Pute, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in einer leichten Tomatensauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce

Aus der Vegetarischen Küche

- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Dessert

- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note

Brot und Dips

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

Preis pro Person 44,99 €



Buffetfläche ca. 16 m

