



*eventea*  
DIE KÖLNER EVENTMANUFAKTUR

# BUFFET





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



# Wedding Wonderland



ab 70 Personen

## Frisch aus dem Meer

- Flambierter Lachs, vor Ort geflammter 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 Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

## Kalter Buffeteil

- 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 gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks

- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endivienalat, 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, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

## Warmer Buffeteil

- 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 mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- 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
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- 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 **44,99 €**
- mit kaltem Fischbuffet **47,99 €**



Buffetfläche ca. 15 m



# Unser schönster Tag



ab 50 Personen

## Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert

## Kalter Buffeteil

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-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 würziger Salsa
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

## Warmer Buffeteil

- 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
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- 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

## Aus der Vegetarischen Küche

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsoße mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch

## Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln 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	<b>36,99 €</b>
ohne Dessert	<b>32,99 €</b>



Buffetfläche ca. 13 m

# Mamma Mia



ab 90 Personen

## Frisch aus dem Meer

- Lachs She-Loi gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfauce
- Tatar von der geräucherten Bachforelle auf Reibekuchentaler
- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer

## Antipasti

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Mini-Mozzarellaabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte orangene 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
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahn- 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
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- 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-Rahmsauce
- Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes 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
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## Brot und Dips

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

## Preis pro Person

- ohne kaltes Fischbuffet **42,49 €**
- mit kaltem Fischbuffet **46,49 €**



Buffetfläche ca. 17 m

# Mediterrane Hochzeit

ab 40 Personen

## Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- 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 und 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
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und Kräutern
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa

## Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat, „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert

## Warmer Buffetteil

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella sauce
- Filet vom Schwein gebraten, in Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Karrée an einem Waldpilzconfit
- 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 Schafskäsewürfel
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

## Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish Cream Mousse
- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 39,99 €**



**Buffetfläche ca. 11 m**







## Frisch aus dem Meer

- Flambierter Lachs, vor Ort geflammter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit 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
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken

## Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und 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
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- 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, zeretztem 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, Gemüseschnitz 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
- Glasierter Fenchel mit gerissenem Meersalz
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel

## Dessert

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

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 79,99 €**



**Buffetfläche ca. 12 m**

# Hand in Hand bis ans Ende der Welt



ab 50 Personen

## Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailltomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

## Kalter Buffeteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und 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, Mais, Paprika und Salat
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa



Buffetfläche ca. 11 m

## Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing mit Minze verfeinert
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

## Warmer Buffeteil

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

## Dessert

- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt
- Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpüree getoppt
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note

## Brot und Dips

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

## Preis pro Person

mit Dessert	<b>41,99 €</b>
ohne Dessert	<b>37,49 €</b>



# Das perfekte Hochzeitsessen



ab 50 Personen

## Frisch aus dem Meer

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Lachs She-Loine gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen

## Antipasti

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

## Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberland sauce und Orangenconfit
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken



Buffetfläche ca. 13 m

## Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

## Warmer Buffetteil

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit 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
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- 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

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

## Dessert

- Baileys Irish Cream Mousse
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## Brot und Dips

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

## Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet	43,99 €
mit kaltem Fischbuffet	48,99 €

# Hand in Hand der Sonne entgegen



ab 60 Personen

## Antipasti

- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

## Kalter Buffetteil

- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurdressing
- 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
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- 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

- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- 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
- Herzhaft mariniertes Makrelenfilet mit Knoblauch, Rosmarin auf Gemüsebett und einer leichten Weißweinsauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Blanchierte Strauchtomaten

## Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsestickvariationen 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 39,49 €**



**Buffetfläche ca. 14 m**



# Eine Hochzeit zum verlieben



ab 80 Personen

## Frisch aus dem Meer

- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich

## Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

## Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispenntomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit Senf

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat

## Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailltomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Nudelsalat mit Cocktailltomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbtrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

## Warmer Buffeteil

- 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
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch

- Gedämpfter Reis 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
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten

## Aus der veganen Küche

- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-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 **37,49 €**
- mit kaltem Fischbuffet **41,49 €**



Buffetfläche ca. 17 m



# Königlicher Gaumenschmaus



ab 90 Personen

## Frisch aus dem Meer

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

## Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

## 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
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, 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
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen

## 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
- Feine Bandnudeln in Butter 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 **48,99 €**  
mit kaltem Fischbuffet **51,99 €**



Buffetfläche ca. 17 m



# Walking on Sunshine



ab 80 Personen

## Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt

## Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispenntomaten, 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, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbdgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Brokkolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

## Warmer Buffeteil

- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus
- 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 Reis mit frischer Petersilie
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

## Aus der vegetarischen Küche

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

## Dessert

- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 41,49 €**



Buffetfläche ca. 17 m

# Shakespeare in Love



ab 80 Personen

## Kalter Buffeteil

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahne-Meerrettich
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und 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 Laugenstange mit Putenbrust, knackigem Salat und würzigem Curry-Dip
- 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 Buffeteil

- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz in Schalottensauce
- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit kräftiger Bratensauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

## Aus der veganen Küche

- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce

## Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 38,99 €**



Buffetfläche ca. 16 m



# The Wedding



ab 80 Personen

Ab 80 Personen

## 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 Reis 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 würziger Salsa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- 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 Hirtenkäse
- Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing, mit Minze verfeinert
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnen-gereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube

## Warmer Buffetteil

- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein 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 Schafskäsewürfel
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

## Aus der vegetarischen Küche

- „Rustico Pecorino & Fico“ gefüllte Ravioli mit einer Creme aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige dazu eine feine Käsesauce

## Dessert

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse

## Brot und Dips

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

## Preis pro Person

- ohne kaltes Fischbuffet **41,99 €**
- mit kaltem Fischbuffet **44,99 €**



Buffetfläche ca. 17 m

# 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 Maismehllöffel

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

Preis pro Person bei 2 Teilen  
12,99 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  
6,99 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  
12,99 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 Vorspeisenteller 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  
12,99 Euro

# Gönnen Sie sich ein kleines Extra



## Suppe am Tisch serviert

- 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
- Borschtsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Zu der Suppe wird immer frisches Brot mit Butter gereicht. Wählen Sie Ihre Hochzeitssuppe aus. Die Suppentassen (0,2l) werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert.

**Preis pro Person 9,99 €**



## Pasta aus dem Parmesanlaib Das Buffet-Highlight

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die Pasta aus dem Parmesanlaib an. In dem ausgehöhlten Parmesanlaib kommt heiße Pasta hinein, 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.

**ab 80 Personen mit Rucola,  
Cocktailtomaten und Kräutern  
Preis pro Person 8,99 €**

**ab 80 Personen mit edlem  
schwarzen Trüffel  
Preis pro Person 15,99 €**



## Mitternachts-Currywurst

- Original Eventea Currywursttopf mit ofenfrischem Baguette.

**Preis pro Person 7,99 €**







**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](mailto: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](mailto:info@eventea.de)  
[www.eventea.de](http://www.eventea.de)