

catering

Zusatzstoffe und Allergene

- 1 Mit Geschmacksverstärker
- 2 Mit Farbstoff
- 3 Mit Konservierungsmittel
- 4 Mit Antioxidationsmittel
- 5 Mit Phosphat
- 6 Mit Süßungsmitteln

- A Glutenhaltiges Getreide
 - A1 Weizen
 - A2 Roggen
 - A3 Gerste
 - A4 Hafer
 - A5 Dinkel
- K Khorosan oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
 - H1 Haselnüsse
 - H2 Walnüsse
 - H3 Kaschunüsse
 - H4 Pecannüsse
 - H5 Paranüsse
 - H6 Pistazien
 - H7 Macadamia- oder Queenslandnüsse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

amberg catering

Mittelstraße 83
41372 Niederkrüchten
Tel. 02163 - 45270
Fax 02163 - 459192
Mobil 0172 - 2 111 654
hallo@amberg-catering.de
<https://amberg-catering.de>

Lieber Gastgeber!

Sie haben viele Möglichkeiten, Ihre Gäste mit Spezialitäten aus unserer Küche zu verwöhnen - vom rustikalen Buffet bis hin zu exklusiven Köstlichkeiten.

Wir sind stets bemüht, Ihnen bei Feiern im Familien- oder Freundeskreis, Gartenpartys, Empfängen, Jubiläen, Betriebsessen oder sonstigen Anlässen mit unserer langjährigen Erfahrung zur Seite zu stehen. Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.

Unsere kostenpflichtigen Zusatzleistungen:

- Geschirr- und Besteckverleih
- Wegwerfgeschirr
- Servietten
- Warmhaltebehälter
- Individuelle Dekorationen bei Buffets
- Großer Gasgrill für Grillpartys
- Geschultes Bedienungspersonal

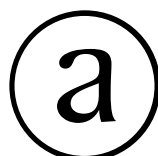
Wir freuen uns, wenn Sie in unserem reichhaltigen Angebot etwas nach Ihrem Geschmack für Ihre Veranstaltung finden. Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen Beratungsgespräch ein, um spezielle Wünsche mit Ihnen zu besprechen.

Die nachfolgenden Vorschläge und Angebote können natürlich nur einen kleinen Teil unserer Möglichkeiten widerspiegeln - unser Angebot soll so individuell sein wie Ihre Feierlichkeit!

Alle Preise verstehen sich **inklusive 7% Mehrwertsteuer**.

Familie

Sam Oberberg



Buffets



Luxusbuffet

Vorspeise:

Feldsalat mit Bacondressing ^{4,J}
Rucola mit Parmesanspänen & Aceto Balsamico ^G
Pochierter ganzer Lachs im Crevettenbett ^{D,G}
Bündnerfleisch mit frischen Feigen, Melone mit Schinken
Zweierlei Hackbällchen mit zwei Dips ^J

Hauptspeise:

Rinder- & Schweinemedallions an Thymianjus ^{A1}
Perlhuhnbrust an Estragon-Sahnesoße ^{A1,G}
Frische Pilze oder Spargelpfanne
Romanesko und Pariser Möhrchen
Kartoffelgratin, Wildreis & Spätzle ^G

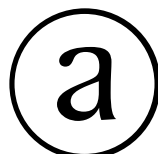
Desserts:

Herrencreme ^G
frische Erdbeeren mit Sahne ^G
Käsevariationen ^G

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Aioli, Guacamole & Kräuterbutter ^{A,G}

33,00 € pro Person inkl. MwSt.



Mediterran-arabisches Buffet

Vorspeise:

Gemischte Antipasti-Platten ^{A1,G}
Couscoussalat mit Gemüse & Minze ^G
Möhrensalat mit Koriander & angebratenem schwarzen Sesam
Mediterraner Salat mit Schafskäse ^G
Rucola mit Parmesan ^G
Gemischte Salatplatte mit Aceto Balsamico
Große Rohkostplatte mit Hummuscreme, Auberginencreme & Guacamole ^G

Hauptspeise:

Erste Station Front Cooking:
Frische Spaghetti mit Parmesan aus dem Parmesanlaib, Kirschtomaten, Rucola & Aglio-Olio ^G

Zweite Station Front Cooking:
Arabisches Huhn aus der Wokpfanne mit roten Linsen & Gemüse
Saltimbocca vom Schweinefilet
Italienische Kräuterhähnchenfilets
Arabische Rinderhackkugeln mit Minzyoghurt ^{1,G,J}

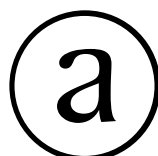
Dessert:

Orientalischer Joghurt mit Walnusskernen, Orangen & Honig ^{G,H2}

Dazu reichen wir:

Rosmarinkartoffeln mit Zitrone & Basmatireis
Mediterrane Gemüsepfanne
Gemischter Brotkorb mit Fladenbrot und Kräuterquark ^{A1,G}

29,50 € pro Person inkl. MwSt. + Bedienung (Front Cooking)



Gourmetbuffet

Vorspeise:

Bunte Salatbar an Himbeerdressing mit Orangenfilets
Feldsalat an Walnussdressing ^{H2}
Rucola an Aceto Balsamico
Pochierter Salm im Crevettenbett ^{D,G}
Tomaten Mozzarellasticks ^G
Gefüllte Champignons ^G

Hauptspeise:

Rinder- & Schweinefilet-Medaillons an Thymianjus ^{A1}
Gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise ^G
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne
Butterspätzle und Wildreis ^G

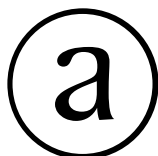
Dessert:

Dreierlei Mousse in kleinen Gläsern ^G

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter & Sourcreme ^{A,G}

28,00 € pro Person inkl. MwSt.



Rheinisches Buffet

Vorspeise:

Bunte Salatbar mit marktfrischen Salaten ^G
Joghurt- & Balsamico-Dressing ^G
Kleine Kräuter-Hackbällchen mit Minz-Dip ^{G,J}
Fischplatte (Forelle, Räucherlachs mit Graved Soße und Meerrettichsahne) ^{D,G}

Hauptspeise:

Düsseldorfer Senfkrustenbraten ^{A1}
Kartoffelgratin mit Bergkäse ^G
Lachsfilet auf Blattspinat an Weißweinjus ^{A1, D,G}
Wildreis
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise ^G

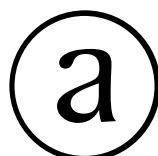
Dessert:

Panna Cotta mit Himbeermark oder Kumquatgelee ^{G, Gelatine}
Käsevariationen ^G

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter & Kräuterquark ^{A1,A2,G}

24,50 € pro Person inkl. Mwst.



Kaltbuffet für den Feinschmecker

Hauptspeise:

Edelfischvariationen (Forellen geräucherter Lachs, Markrelen, Matjes, Fischterrine), ^{D,G}
dazu Graved-Soße, Meerrettichsahne ^G
Roastbeef vom Angusrind rosa gebraten an Frankfurter Grüner Soße ^G
Schweinefilets im Blätterteigmantel an Salsa-Soße ^{A1}
Poulardenbrustfilets mit Curryfruchtjus
Saftiges Kasseler "Dänisch" mit Backpflaumen gefüllt
Wildpastete mit Sauce Cumberland ^G
Waldorfsalat ^{I,G,H2}
Ananas-Lauchsalat ^G
Geflügelsalat ^G
Große Salatbowle, dazu zwei verschiedene Dressings ^G

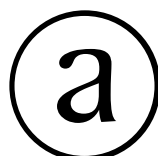
Dessert:

Mousse au Chocolat mit Aprikosenmark ^G
Mascarponecreme mit Heidelbeeren ^G
Tiramisu ^{A1,G,alc.}

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter & Griebenschmalz ^{A,G}

24,50 € pro Person inkl. Mwst.



Mediterranes Buffet

Vorspeise:

Antipasti-Platten ^{A1,G}
Vitello Tonato ^{D,G}
Putenbrust mit Pesto und gebratenen Pinienkernen ^H
Rucola mit Parmesan und Aceto Balsamico ^G
Meeresfrüchtesalat ^D
Salatbowle mit Yoghurtdressing ^G
Tomaten Mozzarellasticks mit Balsamico ^G

Hauptspeise:

Saltimbocca vom Schweinefilet
Italienische Kräuter-Hähnchenfilets mit Zitrone und Blattpetersilie
Lammkeule mit Kräuter-der-Provence-Jus ^{A1}
Rosmarinkartoffeln mit Zitrone
Italienisches Kartoffelgratin ^G
Mediterrane Gemüsepfanne

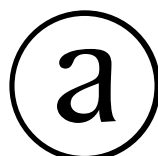
Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Ciabatta, ^A
dazu Aioli, Auberginencreme, und italienische Kräutercreme ^G

Optional dazu:

Dessert italienischer Art +3,00 € pro Person ^G
Ausgesuchter italienischer Käse +2,50 € pro Person ^G

24,50 € pro Person inkl. MwSt.



Buffet mediterran à la Toscana

Vorspeise:

Antipasti Platte

(gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven & getrocknete Tomaten) ^{A1,G}

Caprese gespießt ^G

Melone mit Schinken

Mediterrane Hackbällchen mit Kräuterdip ^{1,G,J}

Italienischer Nudelsalat von der Minifarfaller mit Pesto ^{G,H}

Hauptspeise:

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei ⁴

Italienische Kräuter-Hähnchenfilets

Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne

italienische Gemüsepfanne

Farfaller an Olivenöl ^G

Dessert:

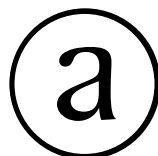
Mini Tiramisu ^{A1, G, alc.}

Himbeertraum in kleinen Gläsern ^G

Dazu reichen wir:

Rustikaler Brotkorb mit Aioli und Guacamole ^{A,G}

23,50 € pro Person inkl. MwSt.



Kaltes Buffet

Hauptspeise:

Hausgemachte Partyfrikadellen mit Senf ^{1,G,J}
Panierte Schnitzel mit Salsa ^G
Hähnchenspieße mit Paprika und süß-saurer Soße
Tomaten Mozzarellasticks mit Balsamico
Carpaccio mit Rucola und Pesto ^{G,H}
Gemischte Bratenplatte & Schinkenröllchen ^G
Verschiedene Sorten Mini Quiche ^{A1, G}

Hausgemachte Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Schichtsalat ^{3,4,G}
Waldorfsalat, Brokkolisalat, Fleisch- bzw. Wurstsalat ^{3,4,5,G}

Dessert:

Herrencreme ^G
Rote Grütze mit Vanillesoße ^G
Käsevariationen ^G

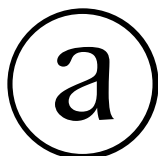
Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter, Kräuterquark und Aioli ^{A,G}

Optional dazu:

Diverse Fischspezialitäten je nach Zusammenstellung ab 4,50 € pro Person
Diverse Suppen ab 2,50 € pro Person

22,00 € pro Person inkl. MwSt.



Feinschmeckerbuffet

Hauptspeise:

Schweinemedallions mit frischen Champignons an Rahmsoße oder Estragonsoße
Hähnchenfilets auf Blattspinat an Nussoße oder Gorgonzolasoße
Kräuter-Rostbraten von der argentinischen Hüfte
Kartoffelgratin, Drillinge mit Schale aus der Pfanne
Frische hausgemachte Salate
Gemüsepfanne mit Hollandaise

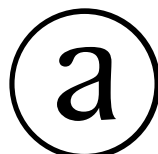
Dessert:

Knusperdessert mit Quark
Aprikosen-Mascarponecreme

Dazu reichen wir:

Brotkorb mit Butter, Aioli & Kräutercreme

21,00 € pro Person inkl. Mwst.



Mediterranes Pasta Buffet

Vorspeise:

Antipasti-Platten ^{A1,G}
Rucola mit Parmesan ^G
Tomaten Mozzarellasticks ^G
Salatplatte mit zweierlei Dips ^G

Hauptspeise:

Penne mit Bolognese ^{1,G,J}
Grüne Bandnudeln ^G
Lasagne ^{1,G,J}

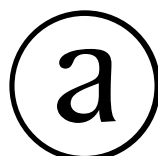
Dessert:

Tiramisu ^{A1,G,alc.}
süße Lasagne ^{A1,G}
Zabaglione-Mousse ^{G,alc.}

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Aioli, Kräuterbutter & italienischer Kräutercreme

19,50 € pro Person inkl. MwSt.



Jägerbuffet

Hauptspeise:

Jägerkrüstchen (Schweinemedallions mit Pilzen & Käse überbacken) ^G
Kartoffelgratin ^G
Hähnchenfilets "Toscana Art" an Tomatensoße mit Paprika & Mozzarella überbacken ^G
Wildreis
Gemischte Salatplatte mit Walnussdressing ^{H2}
Sahnekraut- o. Spitzkohlsalat ^G
Broccoli & Pariser Möhrchen ^G

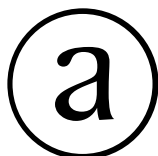
Dessert:

Früchtequark ^G
Rote Grütze mit Vanillesoße ^G

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter & Kräuterquark ^{A,G}

19,50 € pro Person inkl. MwSt.



Düsseldorfer Buffet

Hauptspeise:

Düsseldorfer Senfkrustenbraten an Altbiersoße ^{A1}
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne
Kaisergemüse ^G
Frische Salate

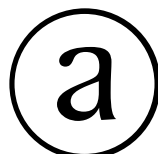
Dessert:

Mousse au Chocolat ^G
Quark mit Früchten ^G
Käsevariationen ^G

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter, Aioli & Guacamole ^{AG}

17,50 € pro Person inkl. MwSt.



Kalt-warmes Buffet

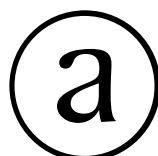
Hauptspeise:

Gulaschsuppe ^{A1}
Frische Salate
Partyfrikadellen mit Senf ^{A1,G,J}
Partyschnitzel halb Puter mit Salsa ^{A1}
Hähnchenfiletspieße mit Paprika und süß saurer Soße
Hausgemachter Kartoffel- & Nudelsalat ^{4,G}

Dazu reichen wir:

Brotkorb mit Butter & Sourcreme ^{A,G}
Käsevariationen mit Trauben ^G

17,50 € pro Person inkl. MwSt.



Rustikales Buffet I

Hauptspeise:

Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
Krustenbraten mit Kräutersoße ^{AI}
Bratkartoffeln aus der Pfanne
Kartoffelgratin ^G
Marktfrische Salate gemischt

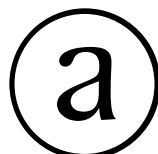
Dessert:

Helle und dunkle Mousse in kleinen Gläsern ^G
Käsevariationen ^G

Dazu reichen wir:

Brotkorb mit Kräuterbutter, Kräuterquark ^{AI,G}

18,50 € pro Person inkl. MwSt.



Rustikales Buffet II

Hauptspeise:

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Schwein
Putenragout an Rahm mit frischen Champignons ^G
Bratkartoffeln & Spätzle ^{A1,G}
Frischer Spitzkohl oder Sahnkrautsalat ^G
Grüner Bohnensalat, Gurkensalat ^G

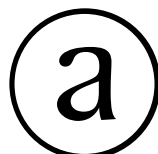
Dessert:

Zweierlei Mousse im Glas ^G

Dazu reichen wir:

Brotkorb mit Kräuterbutter & Sourcreme ^{A1,G}

15,50 € pro Person inkl. MwSt.



Festliches Menü I

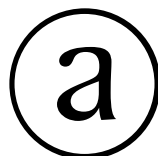
Hauptspeise:

Kräuterrinderbraten aus der argentinischen Hüfte ^{A1,G}
Schweinemedallions mit frischen Champignons an Rahm ^{A1,G}
Kleine Bratkartoffeln & Spätzle ^G
Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise ^{4,G}
Blattsalat mit Himbeerdressing und Orangenfilets

Dazu reichen wir:

Brotkorb mit zweierlei Dips ^{A,G}

16,50 € pro Person inkl. Mwst.



Festliches Menü II

Hauptspeise:

Hähnchenfilets auf Blattspinat an süßer Senfsoße ^G
Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" mit frischen Champignons ^G
Schupfnudeln & Kartoffelgratin ^{A1,G}
Leibziger Allerlei ^G

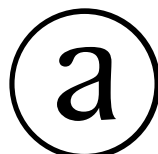
Dessert:

Straciatellamousse, Limettencreme ^G

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit zweierlei Dips ^{AG}

16,50 € pro Person inkl. MwSt.



Festliches Menü III

Hauptspeise:

Schweinefilet auf Blattspinat an Mascarponesoße ^{AI,G}

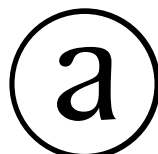
Putenragout "Indisch" mit Obst und Curry ^{AI,G}

Wildreis & Bratkartoffeln oder Gratin ^{AI,G}

Dreierlei Gemüse, dazu Sauce Hollandaise ^G

Frische Salatplatte mit 2 Soßen ^G

15,50 € pro Person inkl. Mwst.



Grillbuffet

Wir stellen Ihnen einen Holzkohle- oder Gas-Grill mit Kohle & Gas zur Verfügung.

Das Grillbuffet besteht aus vielen verschiedenen Fleisch- und Fischspezialitäten, z.B.

Grillnackensteak ¹	Rindersteaks	Schweinefiletspieße
Grillbauch ¹	gef. Schweinefiletspieße	Geflügelspieße
Grillfackeln ¹	Hähnchenfilets	Cevapcici ¹
Hamburger ¹	Lammkoteletts	Fischspieße ^D
Hacksteaks ¹	Lammkrone	Gyrosspieße
Grillrippchen ¹	Holzfüllersteak	Garnelenspieße ^B
div. Würstchen ⁵	Grillschnecke ¹	Hackspieße ¹

Beilagen:

Folienkartoffeln, Maiskolben, Gemüsespieße,...

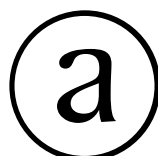
Große Pfanne mit Drillingen (kleine Kartoffeln mit Schale) in Butter o. Rosmarin & Olio ^G

Frische Rohkostsalate, rheinischer Kartoffelsalat, Nudelsalat, ^{A1,G}
italienischer Kartoffelsalat, italienischer Nudelsalat,
weitere deutsche & mediterrane Salate

Kräuterquark, Zaziki, Aioli, italienische Kräutercreme, Olivencreme, Currycreme, ^G
Mexico-Salsa, Pesto, Whisky-Dip, Remoulade ^{G,H,alc.}

Fleischspezialitäten, Würstchen, Salate sowie Saucen & Dips aus eigener Herstellung!

**Preis ab 14,00 € pro Person inkl. Mwst.
Bedienung pro Person & Stunde 20,00 €**



Hochzeitsbuffet I

Vorspeise:

Frische Blattsalate an Himbeer- oder Yoghurt-Dressing ^G
Gemischte Antipasti-Platten
Tomaten Mozzarellaspieße mit Balsamico und Pesto ^G
Pochierter Lachs im Crevettenbett ^{D,G}

Hauptspeise:

Rinderfilet unter Wärmelampe aufgeschnitten an Barolo oder Cafe de Paris Soße ^{G,alc.}
Schweinefilet an Estragonrahm oder Pfeffersoße ^G
Gambapfanne ^B
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne
Frische Krokette ^{A1,G}
Spätzle, Basmatireis ^{A1,G}
Romanesco & Pariser Möhrchen, dazu Sauce Hollandaise ^G

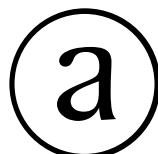
Dessert:

Frische Erdbeeren mit Sahne ^G
Schoko-Bananendessert ^G

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Sour creme & hausgemachter Kräuterbutter ^{AG}

33,00 € pro Person inkl. MwSt.



Hochzeitsbuffet II

Vorspeise:

Vitello Tonato ^{D,G}
Mini-Quiche gefüllt mit Birne und Ziegenkäse ^{A1,G}
Caprese gespießt ^G
Feldsalat mit Bacondressing ^{4,J}
Rucola mit Parmesan und Aceto Balsamico ^G

Hauptspeise:

Kalbsrolle mit Kräuter der Provence und Schalottenjus ^{A1}
Schweinefilet an Pfeffersoße mit frischen Champignons ^{A1}
Seezungenfilets gefüllt mit Lachs an Trauben-Weißweinssoße ^{A1,D,G}
Romanesko, Pariser Möhrchen, Blumenkohl ^G
Rosmarinkartoffeln & Wildreis

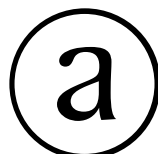
Dessert:

Mascarponecreme mit Beerenkompott ^G
Mini-Tiramisu ^{A1,G,alc.}

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Butter, Aioli & Guacamole ^{A1,G}

29,50 € pro Person inkl. Mwst.



Hochzeitsbuffet III

Vorspeise:

Rucolasalat mit Walnussdressing ^{H2}
Feldsalat mit Bacondressing ^{4,J}
Putenbrust mit gerösteten Pinienkernen & Pesto ^H
Meeresfrüchtesalat mit Limette und einem Hauch von Knoblauch ^B
Vitello Tonato ^{D,G}

Hauptspeise:

Lammrücken rosa gebraten an Kräuter-der-Provence-Jus ^G
Gamba Pfanne mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Rosmarin ^B
Mediterrane Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln mit Schale, Zitrone aus der Pfanne

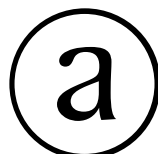
Dessert:

Obstsalat mit Sahne ^G
Panna Cotta mit Mangomousse ^G

Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit zweierlei Dips ^{A,G}

28,50 € pro Person inkl. Mwst.



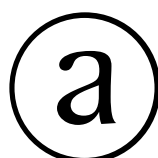


Tellergerichte

Rinderbraten mit Kartoffeln und Blumenkohl ^{A1,G}	9,50 €
Rindergulasch mit Nudeln und Kaisergemüse ^{A1,G}	8,90 €
Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Kohlrabi ^{A1,G}	9,90 €
Sauerbraten mit Knödeln und Rotkohl ^{A1,G}	9,90 €
Schweinebraten mit Schupfnudeln, Erbsen und Möhren ^{A1,G}	8,90 €
Puztagulasch mit Reis und Salat ^{A1,G}	8,00 €
Gefüllte Schweineroulade mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,A1,G}	8,90 €
Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{A1,G}	8,00 €
Grünkohl mit einer Mettwurst ^{4,A1,G}	6,80 €
Möhrengemüse mit einer Frikadelle ^{1,G,J}	6,80 €
Wirsinggemüse mit einer frischen Bratwurst ^{1,G,J}	6,80 €
Zwei Schweinemedallions mit Rahmsoße, Bohnengemüse und Rösti ^{A1,G}	9,90 €
Putenragout mit Spätzle und Salat ^{A1,G}	7,90 €
Ein paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln, verschiedenen Soßen und Gemüse oder Salat ^{A1,G}	8,90 €
Hähnchenfilet indisch mit Curry-Obstsoße, Salat und Wildreis ^{A1}	8,90 €
Kohlrouladen mit Salzkartoffeln ^{A1}	6,90 €

Alle Tellergerichte beinhalten 180g Fleisch.

Sämtliche Gerichte werden zu 50% Aufpreis gerne auch als Buffet geliefert.



Speisekarte



Suppen



Klare Oxtail mit Sherry ^{alc.}	3,50 €
Hühnersuppe mit Einlage ^G	2,50 €
Rindfleischsuppe mit Einlage ^G	2,50 €
Minestrone	2,50 €
Erbsensuppe ^{1J}	2,00 €

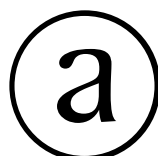
Kartoffelsuppe ^{1J}	2,00 €
Mitternachtssuppe	2,50 €
Gulaschsuppe ^{A1,G}	2,50 €
Chilli con Carne ^A	2,50 €
Sylter Krabbensuppe ^D	4,00 €
Käsesuppe ^{A1,G}	3,00 €
Fischsuppe Maritim ^D	4,00 €
Serbische Bohnensuppe ^{A1}	1,80 €
Gazpacho (geeiste Tomatensuppe)	2,60 €

Kalte & warme Vorspeisen

Gefüllte Eier ^G	ab 0,80 €
Gemüsetomate mit Mozzarella ^G	2,50 €
Carpaccio mit Kräutervinaigrette	5,20 €
Melone mit frischen Feigen, Parmaschinken oder Ardenner Schinken	2,50 €
Melone mit Bündnerfleisch	2,50 €
Schweinemedallions garniert ^G	ab 2,80 €
Halbe Avocados gefüllt mit Krabben Stück ^{D,G}	4,50 €
Diverse Fischpasteten und Terrinen ab ^{D,G}	3,00 €



Feldsalat mit Streifen von Puter oder Rinderfilet o. Gambas o. Leber ab	3,50 €
Blätterteigtorte gefüllt mit Schinken, Käse, Eiern und Champignons (ab 10 Personen) ^{A1,G}	28,00 €
Sushi Stück ab	0,70 €

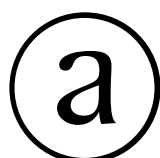


Fingerfood klassisch



Räucherlachs mit Crème fraiche, Wachtelei, Kaviar, Dill ^{A1,C,D,G}	2,70 €
Geräucherte Forelle mit Sahne- Meerrettich- sauce ^{D,G}	2,70 €
Gegrillte Riesengarnele mit Kräuterbutter ^{B,G}	3,50 €
Nordseegarnelen mit einer feinen Cocktail- sauce ^{B,C}	3,50 €
Matjes auf Schwarzbrot nach Hausfrauenart ^D	2,50 €
Matjes Tartar auf Pumpernickel garniert ^D	2,30 €
Lachs Tartar auf frz. Weißbrot garniert ^{A1,G}	2,30 €
Forellenmousse auf Pumpernickel garniert ^D	2,30 €
Delikates Schweinefilet mit Früchten und Remoulade ^{1,A1,G}	2,50 €
Gegrilltes Rindfilet, Remoulade und Früchte- garnitur ^{A1,G}	2,80 €
Hähnchenfilet, Remoulade und Fruchtegarnitur ^{1,A1,G}	2,50 €
Entenbrustfilet mit Orangen-Chutney ^{1,A1}	3,00 €
Zartes Hasenfilet mit Preiselbeersauce und Früchten ^{1,2,A1}	3,50 €
Vitello Tonnato mit einer Rosette Thunfisch- creme ^{A1,C,D}	2,50 €
Delikates Roastbeef mit rustikaler Garnitur ^{A1}	2,50 €
Tartar auf Graubrot rustikal garniert ^A	2,50 €
Lachsschinken mit Mini-Maiskolben und Cornichons ^{A1,G}	2,20 €
Salami mit einer rustikalen Garnitur ^{A1}	1,80 €
Verschiedene Schweinebraten garniert ^{A1}	1,30 €
Frischer Gouda an Paprikawürfel ^{A1,G}	1,50 €
Babybel mit Mandarinen & Trauben gespickt ^{A1,G}	1,50 €

Verschiedene Frischkäse auf Cracker garniert ^{A1,G}	1,50 €
Camembert auf Pumpernickel an Preiselbeer- sauce ^G	1,50 €
Gefüllte Blätterteig-Häppchen mit Frischkäse ^{A1,G}	1,50 €
Mini Quiche, verschiedene Sorten ^{A1,G}	1,50 €
Bruschetta Variationen ^{A1}	1,50 €
Gefüllte Cocktail Tomaten ^{C,G}	1,60 €
Blätterteigtörtchen mit Salami, Mozzarella und getrockneten Tomaten ^{4,A1,G}	1,80 €
Bocconcini Tomatenspieße ^G	1,80 €
Mini Fleischspiesse gemischt ¹	1,80 €
(Puten-Schweine oder Rinderfilet)	- 2,70 €
Apfeltörtchen mit Ziegenkäse ^{A1,C,G}	2,50 €
Marinierte Lammkoteletts mit Salsa Verde	2,90 €
Mini Kartoffelchen mit Crème-Fraiche und Kaviar ^{D,G}	2,00 €
Gefüllte Champignons mit Krebsfleisch ^{B,G}	2,00 €
Zucciniboote ^G	1,80 €
Mexikanische oder Italienische Hackfleisch- bällchen ^{1,1,1}	1,10 €
Mini Wraps ^{A1,G}	2,00 €
Räucherlachs-Lollys ^{D,G}	2,50 €
Gefüllte Riesenchampignons mit Blattspinat und Pecorino ^G	2,50 €
Mini Tramezzini ^{A1,G}	2,50 €
Ziegenkäse Canapé ^{A1,G}	2,80 €
Gorgonzola Canapé ^{A1,G}	2,80 €
Rosmarin Schinken Krapfen ^{1,A1,G}	2,20 €
Birnen-Gorgonzola-Muffins ^{A1,G}	2,20 €
Mini-Croissants Schinken, Käse ^{1,A1,G}	2,20 €
Spargel-Prosciutto-Röllchen ^{C,G}	3,00 €
Hähnchen-Ricotta-Häppchen ^G	2,50 €



Pikante Waffeln ^{A1}	2,00 €
Pikante Muffins ^{A1}	2,00 €
Gemüsespieße	1,50 €
Chicken Nuggets Spieß	1,80 €
Bitterballen	1,20 €
Kartoffel-Pralinen mit Lachs o. Forelle ^{D,G}	3,00 €

Eirolle mit Parmesan & Pesto auf Spieß ^{C,G}	2,50 €
Löffelfingerfood mit Lachstartar ^G	3,00 €
Blätterteighappen mit Gorgonzola oder Schafskäse ^{A1,G}	2,00 €
Käseröllchen mit Schinken ^{1,G}	2,50 €

Fingerfood mediterran & asiatisch

Albondigas in Tomatensoße ^{1,C,F}	2,00 €
Epapadillas (gefüllte Teigtaschen) ^{1,A1,C,F}	2,30 €
Thunfisch in roter Mojo ^D	3,00 €
Garnelenspieße mit Koriander ^B	2,80 €
Champignon-Hähnchenspieße	2,50 €
Tortilla Corruzo mit Black Tiger Shrimps ^{B,C}	3,50 €
Fatayer mit Mangold oder Hack ^{1,A1,C,F}	2,50 €
Grillspieße vom Rind mit Ingwer + Paprika	2,50 €
Saté-Spieße ^E	2,50 €
Hackröllchen mit Koriander ^{1,C,F}	2,50 €



Mini Pizzen ^{A1}	1,20 €
Mini Enchiladas mit Guacamole ^{1,C,F}	2,00 €
Knusprige Foccacini ^{A1,C}	1,20 €
Chorizo-Grissini ^{A1}	1,50 €
Ciabatta mit Taleggio + Salsa ^{A1,G}	2,50 €
Hähnchenspieße mit Guacamole + Salsa	2,80 €

Salate



Italienischer Brotsalat im Glas	2,50 €
Thunfisch-Mango-Tartar	3,50 €
Gegrillte Paprika mit Ziegenkäsedip ^G	3,00 €
Martini ^G	3,50 €
Caprese im Glas ^G	2,80 €
Paprika, Ziegenkäse, Minitomaten, Oliven ^G	2,80 €
Spargelsalat mediterran	3,00 €
Minitomaten, Mozzarella-Kugeln und Pesto ^{G,H}	2,50 €
Rucola mit Parmaschinken und Parmesan ^G	2,80 €
Glasnudelsalat mit Shrimps ^B	3,00 €
Tex Mex ¹	2,80 €

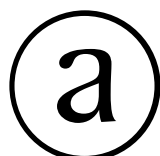
Shrimps Cocktail ^{B,G}	3,00 €
Bayrischer Wurstsalat mit Bergkäse ^{5,G}	2,20 €
Käsecocktail ^{C,G}	2,20 €
Zucchini Salat	2,20 €
Tortellini Salat ^{A1,G}	2,20 €
Asia Salat	2,20 €
Nudelsalat mit Mini Wiener am Spieß ^{5,G}	2,80 €
Kartoffelsalat mit Mini Schnitzel ^{A1,G}	3,00 €
Thunfischsalat ^{D,G}	2,50 €
Geflügelsalat ^G	3,00 €
Curry Geflügelsalat mit Mango ^G	3,00 €
Couscoussalat ^G	2,50 €
Bulgursalat ^G	2,50 €
Caesar's Salad ^G	3,00 €

Vegane Salate

Frische gemischte Salatbowle mit Dressing	2,20 €
Antipastisalat	2,20 €
Nudel-Gurken-Tomaten-Salat	2,20 €
Karotten-Orangensalat	2,20 €
Zucchini-Mango Salat	2,20 €
Krautsalat, zwei Sorten	2,20 €
Tomaten-Gurkensalat	2,20 €
Brokkolisalat mit Äpfeln	2,20 €
Karottensalat mit schwarzem geröstetem Sesam und Koriander	2,20 €



Bohnensalat	2,20 €
Spargelsalat	2,20 €
Linsensalat	2,20 €
Fitnesssalat	2,20 €



Desserts & Kuchen



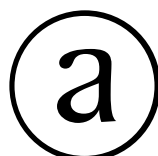
Himbeertraum ^G	3,00 €
Mini Tiramisu ^{A1,G,alc.}	2,50 €
Chocomousse ^G	2,50 €
Vanillemousse ^G	2,50 €
Rote Grütze + Vanillesoße ^G	2,50 €
Sahnequark mit Früchten	2,50 €
Pannacotta mit Erdbeer- oder Himbeermousse ^G	2,50 €
Pannacotta mit Kumquatgelee	3,00 €
Schoko-Kirschdessert ^{G,alc.,Gelatine}	2,50 €
Aprikosen-Sauerrahm ^G	2,50 €
Cheesecake-Dessert ^{A1,G}	2,50 €
Heidelbeer-Vanilletraum ^G	2,50 €
Schwarzwaldbecher ^G	3,00 €
Orientalischer Joghurt mit Orangen & Honig ^G	3,00 €

Mini Cupcakes ^{A1,G}	a.A.
Butterkipferl ^{A1,G}	a.A.
Muffins ^{A1,G}	a.A.
Cakepops ^{A1,G}	a.A.
Kleine Fruchttörtchen ^{A1,G}	a.A.
Hausgebackene Blechkuchen ^{A1,G,H} (Apfel, Rhabarber, Kirschen, Butter&Mandeln)	a.A.
Mini-Nussecken ^{A1,G,H1}	a.A.
Nussmakronen ^{A1,G,H1}	a.A.
Nutellakekse ^{A1,G}	a.A.

Maracujatörtchen im Glas ^{A1,G}	3,50 €
Schoko-Bananen-Dessert ^G	3,00 €
Obstsalat, mit flüssiger Sahne ^G	3,20 €
Creme de Macchiato ^G	2,50 €
Ganzer Bratapfel im Glas ^G	3,00 €
Caipirinha-Tiramisu ^{G,alc.}	2,50 €
Italo Quark ^G	2,50 €
Zweierlei Mousse ^G	2,50 €
Limettencreme ^G	2,50 €
Straciatellacreme ^G	2,50 €
Bailey's Tiramisu ^{G,alc.}	2,50 €
Knusperdessert mit Quark ^{A1,G}	2,50 €
Amarettini-Zimt-Quark ^{A1,G}	2,50 €
Frische Erdbeeren mit flüssiger Sahne ^G	3,30 €
Schokoladenbrunnen (ab 15 Personen)	5,50 €
Herrencreme ^G	2,50 €
Süße Lasagne ^{A1,G}	3,00 €
Zabaglione mousse ^G	2,50 €



Oreo-Trüffel ^G	a.A.
Schokopralinen ^G	a.A.
Käsekuchen-Muffins ^{A1,G}	a.A.
Zitronen-Cupcakes ^{A1,G}	a.A.
Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A1,G}	a.A.



Rustikale Spezialitäten



Gegrillte Schweinehaxe auf Sauerkraut und Püree ^{3,5,A1,G} 11,00 €

Grünkohl mit Mettwurst und Kassler ³ 11,00 €

Bauernschmaus mit Sauerkraut und Püree ^{3,G} 13,50 €

Warmer Leberkäse mit Sauerkraut und Püree ^{G,J} 8,00 €

Warmer Hackbraten mit Sauerkraut und Püree ^{G,J} 8,00 €

Pfannengerichte

Hubertus-Pfanne ^{A1,G}
Schweinefilet mit Rahmchampignons,
Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel 13,50 €

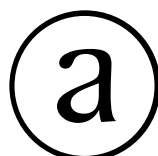
Lammrückenpfanne ^{4,A1}
Lammrücken auf Blattspinat, garnierte
Kartoffeln und Bohnen im Speckmantel 18,00 €

Friesenpfanne ^D
Rinderfiletsteaks, Bratkartoffeln, feines
Gemüse mit Tiefseekrabben und gebackenen
Tomaten 21,00 €



Diplomatenschnitzel ^G
Rinderfilet mit Pilzen, Kartoffelgratin,
überbackener Chicoree 24,00 €

Gourmet-Pfanne ^{A1,G}
Kalbssteaks mit Bratkartoffeln, Broccoli,
Sauce Mornay und Grilltomaten 22,00 €



Kalte Spezialitäten: Fleisch



Tartar angemacht auf einem Holzbrett kg	18,00 €
Mettigel kg	12,00 €
Partyfrikadellen Stk. ^{A1,G,J}	0,65 €
Schnitzel parniert ab ^{A1,G}	2,25 €
Schinkenröllchen Stk. ^G	2,30 €
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel Stk. ^G	2,30 €

Schinkenröllchen gefüllt mit Eier-Apfelsalat Stk. ^G	2,30 €
Roastbeefröllchen mit Remouladensauce Stk. ^G	2,30 €
Schweinemedallions garniert Stk. ^G	2,80 €
Kassler garniert Stk. ^G	2,50 €
Schweinebraten garniert Stk. ^G	2,50 €
Putenbrust geräuchert Stk. ^G	2,50 €
Hähnchenbrust garniert Stk. ^G	2,80 €
Hähnchenkeulen Stk.	2,10 €
Rehrücken garniert ^G	a.A.

Kalte Spezialitäten: Fisch

Fisch zum kalten Büffet ab ^D	4.50 €
Fischterrinen ^{B,D,G}	a.A.
Fischpasteten ^{B,D,G}	a.A.
Fischsalate ^{B,D}	a.A.
Matjes mit Zwiebeln ^D	a.A.
Matjes geräuchert ^D	a.A.
Lachs mit Meeresfrüchten ^{B,D}	a.A.
Forellen mit Preiselbeersahne ^{D,G}	a.A.
Gambas und Hummerkrabbenschwänze in Knoblauchsauce ^{D,G}	a.A.



Pochierter Salm ^D	a.A.
Lachsplatten ^D	a.A.
Aalplatten ^D	a.A.
Hummer und Languste ^B	a.A.
Fisch Vorspeisenteller ab ^{D,B,G}	7,00 €

Für Ihr Buffet



Schweinenacken "Bavaria Blue" ^{A1,G} (geschmort mit Edelschimmelkäse)	7,50 €
Schweinelendchen "Robert" ^{A,G} (geschnezeltes Schweinefilet)	9,00 €
Schweinelendchen "Surprise" ^{A1,G} (gefüllte Schweinefilets)	9,00 €
Schweinelendchen "Art des Hauses" ^{A1,G}	9,00 €

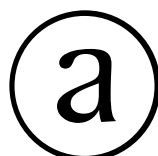
Geschnezeltes Rindfleisch in Senfsauce ^{A1,G}	8,50 €
Flämisches Bierfleisch ^{A1,G} (Rindergeschnezeltes)	8,50 €
Lammfilets in Käsesauce ^{A1,G}	13,00 €
Hähnchenbrustfilet mit gebackener Ananas und Currysauce ^{A1,G}	9,00 €
Hähnchenbrustfilet "Noisette" auf Blattspinat mit Nussauce ^{A1,G,HI}	9,00 €
Hähnchenbrustfilet Gorgonzola auf Blattspinat ^{A1,G}	9,00 €
Hähnchengeschnezeltes "Georgia" ^{A1,G} mit Paprika, Champignons und Sahnesauce	9,00 €

In Brot & Blätterteig

Rinderfilet Wellington (Blätterteig) ^{A1,G,J}	nach Gewicht
Schweinefilet Wellington (Blätterteig) ^{A1,G,J}	nach Gewicht
Kassler Natur in Blätterteig ^{A1}	nach Gewicht
Kassler mit Backpflaumen	nach Gewicht
Hackfleischzopf mit Blätterteig ^{1,A1,J}	nach Gewicht



Kassler im Kräutermantel	nach Gewicht
Schinken im Brotteig	nach Gewicht



Besonderes



Ganze Rinderkeule gegrillt je 500g	11,00 €
Ganze Kalbskeule gegrillt je 500g	12,00 €
Ganzer Kalbsrücken gegrillt je 500g	14,50 €
Ganzer Schweinerücken gegrillt je 500g	7,50 €
Spanferkel p.P.	10,00 €

Beilagen: Kartoffeln

Kartoffelpüree ^G	2,40 €
Salzkartoffeln	1,80 €
Bratkartoffeln	2,80 €
Gratinkartoffeln ^G	2,80 €
Kartoffelauflauf "Bäckerinart" ^G	2,80 €
Schweizer Gratin ^G	3,00 €

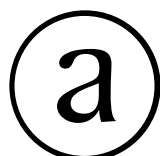


Reibekuchen 3 Stk.	4,00 €
Folienkartoffel (mit Butter oder Kräuterquark)	2,50 €

Beilagen: Teigwaren & Reis



Spätzle ^{AG}	2,00 €
Bandnudeln weiß ^{AG}	2,00 €
Bandnudeln grün ^{AG}	2,00 €
Tortellini ^{AG}	2,00 €
Spaghetti ^{AG}	2,00 €



Beilagen: Klöße



Speckknödel [Ⓒ]	2,50 €
Semmelknödel [Ⓒ]	2,50 €
Kartoffelknödel [Ⓒ]	2,50 €

Beilagen: Gemüse

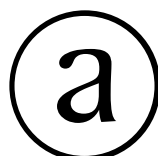
Broccoli, Blumenkohl, Spargel, Bohnen ab [Ⓒ]	2,50 €
Erbsen und Möhren, Leipziger Allerlei ab [Ⓒ]	2,50 €
Porree, Rotkohl, Dicke Bohnen ab [Ⓒ]	2,50 €
Bohnen im Speckmantel p.P. ⁴	2,50 €



Beilagen: Überbackenes Gemüse



Chicorée überbacken mit Schinken ab [Ⓒ]	3,00 €
Staudensellerie überbacken [Ⓒ]	3,00 €
Fenchel überbacken [Ⓒ]	3,00 €
Lauchgratin [Ⓒ]	3,00 €
Französische Gemüsepfanne	3,00 €
Grilltomaten Stk.	0,50 €



Dips & Saucen



Remouladensauce ^G	1,60 €		
Sahnemeerrettich ^G	1,10 €		
Whisky – Dip ^{Alc.}	1,70 €		
Knoblauch – Dip ^G	1,70 €		
Curry-Creme ^G	2,00 €	Grüne Pfeffersauce ^G	2,00 €
Kräuter-Dressing m. Joghurt ^G	2,00 €	Gorgonzolasauce ^G	2,30 €
Sauce Hollondaise ^G	2,00 €	Krabbensauce D,G	2,30 €
Sauce Bernaise ^G	2,00 €	Mexico Salsa	2,30 €
Heiße Bratensauce “Hausfrauen Art” ^G	1,50 €	Feurige Tomatensauce	1,70 €
Tzatziki ^G	1,50 €	Orangensauce ^G	1,70 €
Sauce Choron ^G	2,00 €	Mintsauce (für Lammkoteletts) ^G	1,70 €
Jägersauce ^G	1,60 €	Pesto ^{G,H}	2,30 €
Zigeunersauce ^G	1,60 €	Grüne Kräutersauce ^G	2,40 €
Erdnussauce ^{G,H}	1,60 €	Sauce Vinaigrette	1,60 €

Referenzen

Gladbacher Bank

Fa. Vortmann

Fa. Bonsels + Weitz (Volvo Autohaus)

Fa. Seidensticker

Fa. Pierre Cardin

Fa. Pioneer

Fa. Jupiter

Fa. Gin tonic + Gin Fizz

Fa. Brinkmann

Fa. Bugatti

Fa. Atelier Torino

Fa. Doris Hartwich

Fa. Bültel

Fa. Camel - active

Fa. Mephisto

Fa. Laumanns

Fa. Terstappen

Fa. Lamparter Mercedes

Fa. Hucke AG

Fa. ERES

Fa. Douceur

Fa. Frank EDEN

Fa. U.S. Sport America

Fa. CANON Foto

Fa. Kloppes & Friends
(Film + Video Produktion)

Fa. Monari

Fa. Luisa Cerano

Wenn Sie bei uns bestellen möchten, sollten Sie spätestens 7 Tage vor Liefertermin bei uns bestellen, bei größeren Festlichkeiten und Sonderbestellungen etwa 14 Tage vorher.

Individuelle Beratung nach Terminabsprache.

Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind im sauberen Zustand zurückzubringen. Ist dies nicht möglich, berechnen wir für Abholung und Reinigung eine Gebühr.

Buffetdekoration, Auf- und Abbau sowie Bedienung beim Buffet wird gesondert in Rechnung gestellt.

Auslieferung in Niederkrüchten und Umgebung bis 5 km kostenlos, ab 5 km 1,00 € pro km.

Angebote und Preise sind freibleibend.

Materialbedingte Änderungen sind vorbehalten.

Sollten Sie noch Fragen und Wünsche haben, sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne.

a