

eventlocation

## IHR EVENT MIT **AMBERG CATERING**

Feiern Sie ab sofort Ihre Feste wie Hochzeit, Firmenjubiläum, Geburtstag, Weihnachtsfeier und viele andere Gelegenheiten in der amberg eventlocation. Es erwartet Sie dort ein angenehmes Ambiente, verbunden mit der professionellen und schmackhaften Ausrichtung Ihrer Wünsche, so dass Ihre Feste ein voller Erfolg werden. Rufen Sie an oder kommen Sie vorbei. Geben Sie Ihre Wünsche an, wir organisieren, was Sie gerne möchten. Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Klaus Amberg und Team

Wählen Sie Ihr Buffet aus unserem reichhaltigen Angebot aus.



amberg eventlocation

Venekotenweg 6  
41372 Niederkrüchten  
Tel. 02163 / 45270  
hallo@amberg-catering.de  
www.amberg-catering.de

## INKLUSIVLEISTUNGEN

- Raumbereitstellungskosten
- Nebenkosten
- Reinigung
- Stellen der Tische und Stühle
- Grunddekoration (Kerzenleuchter mit Kerzen & jahreszeitenunabhängige Blumendekoration)

## ZUSATZLEISTUNGEN - KOSTENPFLICHTIG Preise inkl. 19% MwSt.

- pro Servicekraft € 21,50 pro Stunde  
Die Anzahl der Servicekräfte wird nach Aufwand und Gästezahl festgelegt
- weiße Stofftischdecken, pro Tischdecke € 4,50
- weiße Stoffservietten, pro Serviette € 2,00
- Stehtisch mit Hussen, pro Stehtisch € 13,00
- Stuhlhusse, pro Husse € 9,00

## 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>



# Buffets

## Luxusbuffet

### Vorspeise:

Feldsalat mit Bacondressing  
Rucola mit Parmesanspänen & Aceto Balsamico  
Pochierter ganzer Lachs im Crevettenbett  
Bündnerfleisch mit frischen Feigen, Melone mit Schinken  
Zweierlei Hackbällchen mit zwei Dips

### Hauptspeise:

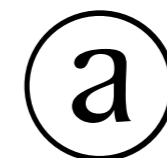
Rinder- & Schweinemedallions an Thymianjus  
Perlhuhnbrust an Estragon-Sahnesoße  
Frische Pilze oder Spargelpfanne  
Romanesko und Pariser Möhrchen  
Kartoffelgratin, Wildreis & Spätzle

### Desserts:

Herrencreme  
frische Erdbeeren mit Sahne  
Käsevariationen

### Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Aioli, Guacamole & Kräuterbutter



# Mediterran-arabisches Buffet

## Vorspeise:

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

## Hauptspeise:

### Erste Station Front Cooking:

Frische Spaghetti mit Parmesan aus dem Parmesanlaib, Kirschtomaten, Rucola & Aglio-Olio

### Zweite Station Front Cooking:

Arabisches Huhn aus der Wokpfanne mit roten Linsen & Gemüse  
Saltimbocca vom Schweinefilet  
Italienische Kräuterhähnchenfilets  
Arabische Rinderhackkugeln mit Minzyoghurt

## Dessert:

Orientalischer Joghurt mit Walnusskernen, Orangen & Honig

## Dazu reichen wir:

Rosmarinkartoffeln mit Zitrone & Basmatireis  
Mediterrane Gemüsepfanne  
Gemischter Brotkorb mit Fladenbrot und Kräuterquark



# Gourmetbuffet

## Vorspeise:

Bunte Salatbar an Himbeerdressing mit Orangenfilets  
Feldsalat an Walnussdressing  
Rucola an Aceto Balsamico  
Pochierter Salm im Crevettenbett  
Tomaten Mozzarellasticks  
Gefüllte Champignons

## Hauptspeise:

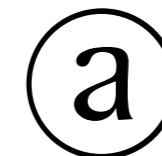
Rinder- & Schweinefilet-Medaillons an Thymianjus  
Gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise  
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne  
Butterspätzle und Wildreis

## Dessert:

Dreierlei Mousse in kleinen Gläsern

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter & Sourcreme



# Rheinisches Buffet

## Vorspeise:

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

## Hauptspeise:

Düsseldorfer Senfkrustenbraten  
Kartoffelgratin mit Bergkäse  
Lachsfilet auf Blattspinat an Weißweinjus  
Wildreis  
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

## Dessert:

Panna Cotta mit Himbeermark oder Kumquatgelee  
Käsevariationen

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter & Kräuterquark



# Kaltbuffet für den Feinschmecker

## Hauptspeise:

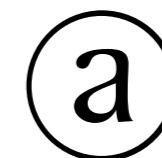
Edelfischvariationen (Forellen geräucherter Lachs, Markrelen, Matjes, Fischterrine),  
dazu Graved-Soße, Meerrettichsahne  
Roastbeef vom Angusrind rosa gebraten an Frankfurter Grüner Soße  
Schweinefilets im Blätterteigmantel an Salsa-Soße  
Poulardenbrustfilets mit Curryfruchtjus  
Saftiges Kasseler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

## Dessert:

Mousse au Chocolat mit Aprikosenmark  
Mascarponecreme mit Heidelbeeren  
Tiramisu

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter & Griebenschmalz



# Mediterranes Buffet

## Vorspeise:

Antipasti-Platten  
Vitello Tonato  
Putenbrust mit Pesto und gebratenen Pinienkernen  
Rucola mit Parmesan und Aceto Balsamico  
Meeresfrüchtesalat  
Salatbowle mit Yoghurtdressing  
Tomaten Mozzarellasticks mit Balsamico

## Hauptspeise:

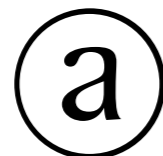
Saltimbocca vom Schweinefilet  
Italienische Kräuter-Hähnchenfilets mit Zitrone und Blattpetersilie  
Lammkeule mit Kräuter-der-Provence-Jus  
Rosmarinkartoffeln mit Zitrone  
Italienisches Kartoffelgratin  
Mediterrane Gemüsepfanne

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Ciabatta,  
dazu Aioli, Auberginencreme, und italienische Kräutercreme

## Optional dazu:

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



# Buffet mediterran à la Toscana

## Vorspeise:

Antipasti Platte  
(gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven & getrocknete Tomaten)  
Caprese gespießt  
Melone mit Schinken  
Mediterrane Hackbällchen mit Kräuterdip  
Italienischer Nudelsalat von der Minifarfalla mit Pesto

## Hauptspeise:

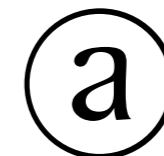
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei  
Italienische Kräuter-Hähnchenfilets  
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne  
italienische Gemüsepfanne  
Farfalle an Olivenöl

## Dessert:

Mini Tiramisu  
Himbeertraum in kleinen Gläsern

## Dazu reichen wir:

Rustikaler Brotkorb mit Aioli und Guacamole



# Kaltes Buffet

## Hauptspeise:

Hausgemachte Partyfrikadellen mit Senf  
Panierte Schnitzel mit Salsa  
Hähnchenspieße mit Paprika und süß-saurer Soße  
Tomaten Mozzarellasticks mit Balsamico  
Carpaccio mit Rucola und Pesto  
Gemischte Bratenplatte & Schinkenröllchen  
Verschiedene Sorten Mini Quiche

## Hausgemachte Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Schichtsalat  
Waldorfsalat, Brokkolisalat, Fleisch- bzw. Wurstsalat

## Dessert:

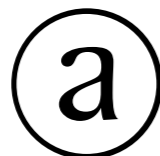
Herrencreme  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Käsevariationen

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter, Kräuterquark und Aioli

## Optional dazu:

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



# Feinschmeckerbuffet

## Hauptspeise:

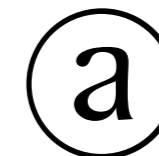
Schweinemedallions mit frischen Champignons an Rahmsoße oder Estragonsoße  
Hähnchenfilets auf Blattspinat an Nussoße oder Gorgonzolasoße  
Kräuter-Rostbraten von der argentinischen Hüfte  
Kartoffelgratin, Drillinge mit Schale aus der Pfanne  
Frische hausgemachte Salate  
Gemüsepfanne mit Hollandaise

## Dessert:

Knusperdessert mit Quark  
Aprikosen-Mascarponecreme

## Dazu reichen wir:

Brotkorb mit Butter, Aioli & Kräutercreme



# Mediterranes Pasta Buffet

## Vorspeise:

Antipasti-Platten  
Rucola mit Parmesan  
Tomaten Mozzarellasticks  
Salatplatte mit zweierlei Dips

## Hauptspeise:

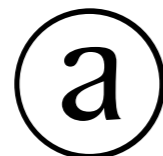
Penne mit Bolognese  
Grüne Bandnudeln  
Lasagne

## Dessert:

Tiramisu  
süße Lasagne  
Zabaglione-mousse

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Aioli, Kräuterbutter & italienischer Kräutercreme



# Jägerbuffet

## Hauptspeise:

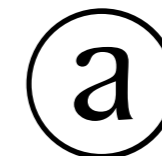
Jägerkrüstchen (Schweinemedallions mit Pilzen & Käse überbacken)  
Kartoffelgratin  
Hähnchenfilets "Toscana Art" an Tomatensoße mit Paprika & Mozzarella überbacken  
Wildreis  
Gemischte Salatplatte mit Walnussdressing  
Sahnekraut- o. Spitzkohlsalat  
Broccoli & Pariser Möhrchen

## Dessert:

Früchtequark  
Rote Grütze mit Vanillesoße

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter & Kräuterquark





# Düsseldorfer Buffet

## Hauptspeise:

Düsseldorfer Senfkrustenbraten an Altbiersoße  
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne  
Kaisergemüse  
Frische Salate

## Dessert:

Mousse au Chocolat  
Quark mit Früchten  
Käsevariationen

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter, Aioli & Guacamole



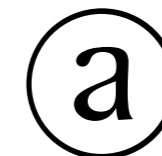
# Kalt-warmes Buffet

## Hauptspeise:

Gulaschsuppe  
Frische Salate  
Partyfrikadellen mit Senf  
Partyschnitzel halb Puter mit Salsa  
Hähnchenfiletspieße mit Paprika und süß saurer Soße  
Hausgemachter Kartoffel- & Nudelsalat

## Dazu reichen wir:

Brotkorb mit Butter & Sourcreme  
Käsevariationen mit Trauben



# Rustikales Buffet I

## Hauptspeise:

Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln  
Krustenbraten mit Kräutersoße  
Bratkartoffeln aus der Pfanne  
Kartoffelgratin  
Marktfrische Salate gemischt

## Dessert:

Helle und dunkle Mousse in kleinen Gläsern  
Käsevariationen

## Dazu reichen wir:

Brotkorb mit Kräuterbutter, Kräuterquark



# Rustikales Buffet II

## Hauptspeise:

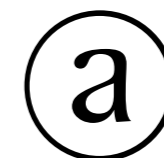
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Schwein  
Putenragout an Rahm mit frischen Champignons  
Bratkartoffeln & Spätzle  
Frischer Spitzkohl oder Sahnkrautsalat  
Grüner Bohnensalat, Gurkensalat

## Dessert:

Zweierlei Mousse im Glas

## Dazu reichen wir:

Brotkorb mit Kräuterbutter & Sourcreme



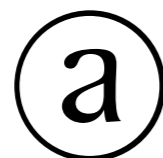
# Festliches Menü I

## Hauptspeise:

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

## Dazu reichen wir:

Brotkorb mit zweierlei Dips



# Festliches Menü II

## Hauptspeise:

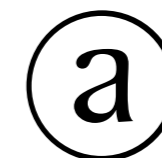
Hähnchenfilets auf Blattspinat an süßer Senfsoße  
Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" mit frischen Champignons  
Schupfnudeln & Kartoffelgratin  
Leibziger Allerlei

## Dessert:

Straciatellamousse, Limettencreme

## Dazu reichen wir:

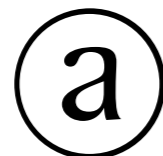
Gemischter Brotkorb mit zweierlei Dips



# Festliches Menü III

## Hauptspeise:

Schweinefilet auf Blattspinat an Mascarponesoße  
Putenragout "Indisch" mit Obst und Curry  
Wildreis & Bratkartoffeln oder Gratin  
Dreierlei Gemüse, dazu Sauce Hollandaise  
Frische Salatplatte mit 2 Soßen



# 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	Rindersteaks	Schweinefiletspieße
Grillbauch	gef. Schweinefiletspieße	Geflügelspieße
Grillfackeln	Hähnchenfilets	Cevapcici
Hamburger	Lammkoteletts	Fischspieße
Hacksteaks	Lammkrone	Gyrosspieße
Grillrippchen	Holzfällersteak	Garnelenspieße
div. Würstchen	Grillschnecke	Hackspieße

## Beilagen:

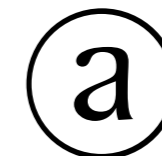
Folienkartoffeln, Maiskolben, Gemüsespieße,...

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

Frische Rohkostsalate, rheinischer Kartoffelsalat, Nudelsalat,  
italienischer Kartoffelsalat, italienischer Nudelsalat,  
weitere deutsche & mediterrane Salate

Kräuterquark, Zaziki, Aioli, italienische Kräutercreme, Olivencreme, Currycreme,  
Mexico-Salsa, Pesto, Whisky-Dip, Remoulade

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



# Hochzeitsbuffet I

## Vorspeise:

Frische Blattsalate an Himbeer- oder Yoghurt-Dressing  
Gemischte Antipasti-Platten  
Tomaten Mozzarellaspieße mit Balsamico und Pesto  
Pochierter Lachs im Crevettenbett

## Hauptspeise:

Rinderfilet unter Wärmelampe aufgeschnitten an Barolo oder Cafe de Paris Soße  
Schweinefilet an Estragonrahm oder Pfeffersoße  
Gambapfanne  
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne  
Frische Kroketten  
Spätzle, Basmatireis  
Romanesco & Pariser Möhrchen, dazu Sauce Hollandaise

## Dessert:

Frische Erdbeeren mit Sahne  
Schoko-Bananendessert

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Sour creme & hausgemachter Kräuterbutter



# Hochzeitsbuffet II

## Vorspeise:

Vitello Tonato  
Mini-Quiche gefüllt mit Birne und Ziegenkäse  
Caprese gespießt  
Feldsalat mit Bacondressing  
Rucola mit Parmesan und Aceto Balsamico

## Hauptspeise:

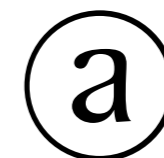
Kalbsrolle mit Kräuter der Provence und Schalottenjus  
Schweinefilet an Pfeffersoße mit frischen Champignons  
Seezungenfilets gefüllt mit Lachs an Trauben-Weißweinssoße  
Romanesco, Pariser Möhrchen, Blumenkohl  
Rosmarinkartoffeln & Wildreis

## Dessert:

Mascarponecreme mit Beerenkompott  
Mini-Tiramisu

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit Butter, Aioli & Guacamole



# Hochzeitsbuffet III

## Vorspeise:

Rucolasalat mit Walnussdressing  
Feldsalat mit Bacondressing  
Putenbrust mit gerösteten Pinienkernen & Pesto  
Meeresfrüchtesalat mit Limette und einem Hauch von Knoblauch  
Vitello Tonato

## Hauptspeise:

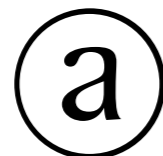
Lammrücken rosa gebraten an Kräuter-der-Provence-Jus  
Gamba Pfanne mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Rosmarin  
Mediterrane Gemüsepfanne  
Rosmarinkartoffeln mit Schale, Zitrone aus der Pfanne

## Dessert:

Obstsalat mit Sahne  
Panna Cotta mit Mangomousse

## Dazu reichen wir:

Gemischter Brotkorb mit zweierlei Dips



Design & Layout:  
Peter Kligen  
PK@kligen-IT.de

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>

a