

Hennes 

CATERING & PARTYSERVICE





*...seien Sie Ihr Gast
und lassen Sie sich
von uns verwöhnen!*

Hennes

CATERING & PARTYSERVICE

Oppenhoffallee 124
52066 Bad Aachen
Telefon 0241 50 13 23
Fax 0241 901 04 27
info@hennes-partyservice.de
www.hennes-partyservice.de

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr, Sa, So 8.00 bis 13.00 Uhr und nach Vereinbarung

Auslieferungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr, Sa, So ganztags nach Vereinbarung

Bürozeiten zur Besprechung:

Mi 15.00 bis 18.00 Uhr

Dienstags Ruhetag

Sehr geehrte Interessenten, liebe Kunden!

Wann immer Sie Gäste empfangen, sollten Sie vorher diesen nützlichen Ratgeber der kleinen und großen Köstlichkeiten zur Hand nehmen. Er enthält kulinarische Anregungen für Festlichkeiten jeder Art. Ob Hochzeit, Jubiläum, Kommunion, Gartenparty, Brunch oder Firmenfest – Der Hennes Party- und Cateringservice garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf.

Lernen Sie die Vielfalt unserer Angebote kennen.

***Seien Sie Ihr eigener Gast und lassen Sie sich von uns verwöhnen.
...damit Sie nur noch zu lächeln brauchen!***

Schon jetzt wünschen wir Ihnen ein gelungenes Fest.

Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen...

Auch ein noch so ausführlicher Ratgeber kann nicht alle Fragen beantworten. Die aufgeführten Köstlichkeiten und Serviceleistungen sind nur beispielhaft. Die Speisen und Buffets lassen sich auf Ihre Bedürfnisse anpassen. Auch die vorgegebenen Personenzahlen sind nicht zwingend! Schildern Sie uns Ihre Wünsche, damit wir auch diese Herausforderung meistern können.

Frisch auf den Tisch

Beste Qualität

Zu unserem Qualitätssicherungsprogramm gehört auch eine freiwillige, regelmäßige Kontrolle unseres Betriebes und unserer Produkte durch ein unabhängiges Institut. (FSK - Aachen)

Die Betriebsausstattung ist auf dem neuesten Stand, die Einhaltung, Kontrolle und Dokumentation der Betriebs- und Personallhygiene sowie microbiologische Untersuchungen der Produkte liefern ein Höchstmaß an Sicherheit.

Schon seit 2008 erfüllen wir und unser Betrieb nationale und europäische Verordnungen und Gesetze, die erst Jahre später in Kraft getreten sind.

Partyservice Hennes – für Sie der Zeit voraus

Ausgewählte Produkte

Auch bei der Auswahl unserer Produkte setzen wir uns harte Maßstäbe. Langjährige Erfahrung und gute Kontakte zu den leistungsfähigsten Lieferanten ermöglichen eine Top-Auswahl feinsten Zutaten.

Tagesfrische Zubereitung sowie produktschonende Verarbeitung durch Cook & Chill ist selbstverständlich.

Falls saisonbedingt Artikel nicht in der von uns geforderten Frische verfügbar sind, verwenden wir andere gleichwertige Produkte.

Sollten Sie bei Zusatzstoffen oder Lebensmitteln eine Unverträglichkeit haben, berücksichtigen wir das gerne bei der Zubereitung Ihrer Speisen.

Ihre Zufriedenheit und Ihre Gesundheit liegen uns am Herzen.



Am Anfang stand eine Metzgerei

Meine Eltern, Josefine & Fritz Hennes, eröffneten 1959 in der Oppenhoffallee eine Metzgerei. Mit der Zeit nahmen sie diverse Feinkostartikel und Salate in das Sortiment auf und expandierten zu einem Fleischerei-Fachgeschäft. 1980 begann meine Schwester Antja Hennes ihre Ausbildung im elterlichen Betrieb, sie legte den Grundstein für den heutigen Partyservice.

Nach Beendigung meiner Ausbildung und Wehrpflicht, trat ich 1990 dem elterlichen Betrieb bei. Seit Januar 2000 führe ich mit meiner Frau Martina unser Geschäft in der 2. Generation.

Mit reichlich Wehmut entschieden wir uns im Januar 2002 dazu, die Fleischerei zu schließen und "nur" noch Partyservice anzubieten.

Damit wir den Ursprung unserer Herkunft nicht vergessen, tragen wir heute noch den Zusatz Fleischerei im Logo.

*Schon meine Eltern legten höchsten Wert auf Service, Sauberkeit und Qualität. Traditionell steht Kundenzufriedenheit und Qualität im Vordergrund. Weit über gesetzliche Pflichten hinaus kümmern wir uns um Hygiene und tragen das **Qualitätssicherungszertifikat** DIN-ISO 10011-1.*

Mit neueren Aspekten wie Allergien, Regionalität oder Nachhaltigkeit beschäftigen wir uns innovativ und gewissenhaft.

Tradition verpflichtet!

Lieferwagen - wir fahren winterfrisch

Unser Qualitätssicherungsprogramm garantiert Ihnen Einkauf und Auslieferung unserer Speisen und Produkte ausschließlich in eigenen Fahrzeugen mit Hygiene- und Kühlausbau, so dass die Kühl- und Hygienekette nie unterbrochen wird.

Alle Fahrzeuge verfügen über eine Fahrkühlung.

Die Standkühlung kann bei Bedarf bei Ihnen zu Hause vor Ort an die Hausstromleitung angeschlossen und betrieben werden.

Unser Partner seit über 20 Jahren: www.winter-kuehlfahrzeuge.de



Betrieb und Küche

Unser Betrieb und unsere Küche ist nach geordneten, einwandfreien Arbeitsabläufen strukturiert und eingerichtet. Hygieneschleusen dienen der Einhaltung und Kontrolle der Betriebs- und Personallhygiene. Modernste Technik und Maschinen helfen Energie zu sparen, die Luft und den Wasserkreislauf zu schonen und zu entlasten. Ausschussprodukte und Speisereste werden in einer Biogasanlage dem Roh- und Wertstoffkreislauf zurückgeführt.

Noch eine Bitte

Wir werden uns mehr als nur bemühen Ihre vollste Zufriedenheit zu erlangen. Sollte dies trotz aller Sorgfalt nicht gelungen sein, bitten wir um Rückmeldung, damit unser Qualitäts- und Servicemanagement sich darum kümmern kann.

Das wahre Leben

Für uns selbstverständlich, das garantiere ich Ihnen

Viele Kunden zeigen uns tolle Fotos unserer Speisen, Buffets oder einfallsreichen Arrangements zu Hochzeiten und Firmenfesten und fragen warum es keine Fotos von schön dekorierten Buffets gibt.

Ganz einfach, ich bin kein Freund von gestellten Bildern oder einer initiierten Scheinwelt fern jeder Realität.

Damit Sie sich aber einen Überblick verschaffen können, wie unsere Speisen hergestellt werden, habe ich eine kleine Fotostrecke während der laufenden Produktion erstellen lassen, die teils auf unserer Internetseite zu finden ist.

Andere Fotos wird es nicht geben!

Es war mir wichtig ungeschönte Bilder zu produzieren, die Ihnen eine Momentaufnahme des normalen Herstellungsprozesses zeigen. Die Fotos machen deutlich, dass Sauberkeit, Hygiene und Frische sowie innovatives Handwerk und sehr gute Qualität zu jeder Zeit unser Credo sind.

Sie möchten sich gerne vor Ort, live und in Farbe, von unserer Arbeitsweise überzeugen? Gerne stimme ich einen Termin mit Ihnen ab, damit Sie sich in unserer Küche überzeugen können, dass wir professionell arbeiten und nur beste und frische Produkte verwenden.

Dafür stehen unsere Mitarbeiter und nicht zuletzt meine Frau und ich ein.

Michael Hennes
Fleischermeister

Service und Details

Leergut

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, Platten, Schüsseln, Geschirr und Warmhaltegeräte nach 2-3 Tagen gereinigt in unser Geschäft zurückzubringen, holen wir nach Absprache das Leergut gegen Berechnung von 40,00 Euro gerne wieder ab. Ab einer Entfernung von 15 km berechnen wir zusätzlich 1,50 Euro je Kilometer. Das Reinigen des Leergutes wird extra berechnet.

Übrigens:

Geschirr, Besteck und Gläser stellen wir auf Wunsch zur Verfügung!

Spülservice

Egal wieviel Teile Geschirr und Besteck Ihre Gäste nutzen, wir übernehmen für Sie den Abwasch ab 3,00 Euro pro Person.

Preise

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Allgemeine Lebensmittel den halben, Getränke und Serviceleistungen den vollen Mehrwertsteuersatz. Änderungen vorbehalten.

Wenn Sie unseren Zusatzservice (Abholung, Geschirr- oder Spülservice etc.) in Anspruch nehmen, wird gesetzlich der volle Mehrwertsteuersatz auf den Gesamtauftrag fällig, was erhebliche Mehrkosten bedeutet.

Zahlung

Sie können Ihre Rechnung bei Abgabe des Leergutes in bar begleichen. Wir arbeiten ausschließlich nach unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen, Gerichtsstand ist Aachen.



Inhaltsverzeichnis

<i>Halbe belegte Brötchen</i>	11
<i>Canapés & belegte Partybrötchen</i>	12
<i>Appetizer & Fingerfood</i>	13
<i>Appetizer, Quiche, Pizza & Fingerfood</i>	14
<i>Hausgemachte Antipasti-Spezialitäten</i>	15
<i>Kalte Vorspeisen</i>	16
<i>Kalte Leckereien klein & groß</i>	17
<i>Feinschmecker-Platten "Culinaria" I.</i>	18
<i>Feinschmecker-Platten "Culinaria" II.</i>	19
<i>Tapas-Buffer - die leckeren Häppchen aus Spanien</i>	20
<i>Aus dem Suppentopf</i>	21
<i>Eintöpfe und Aufläufe</i>	22
<i>Hausgemachte Salate</i>	23
<i>Hausgemachte Feinschmecker-Salate</i>	24-25
<i>Salatplatten</i>	26
<i>Kalte Braten- und Aufschnittspezialitäten</i>	27
<i>Kalte Fisch- und Käsespezialitäten</i>	28
<i>Schweinefleisch aus dem Ofen & vom Grill</i>	29
<i>Kalb- und Rundfleisch aus Backofen und Pfanne</i>	30
<i>Puter und Hähnchen aus Ofen, Pfanne und vom Grill</i>	31
<i>Lamm, Wild und Fisch aus Ofen, Pfanne und vom Grill</i>	32
<i>Hackfleisch-, Pfannen- & Kartoffelspezialitäten</i>	33
<i>Reis-, Nudel- und Gemüsespezialitäten</i>	34
<i>Feine Desserts</i>	35

Inhaltsverzeichnis

<i>Partyknüller - kalt oder warm</i>	36-37
<i>Partyknüller - Fiesta-Grill - live kochen</i>	38
<i>Kleine Menüs für Kids</i>	39
<i>Kleine warme Menüs</i>	40-41
<i>Fingerfood und Snacks</i>	42
<i>Großes Buffet "Fingerfood" kalt und warm</i>	43
<i>Große Festtagsmenüs</i>	44-45
<i>Großes Frühstücks- und Brunchbuffet</i>	46
<i>Feinschmecker-Buffet "Oppenhoff"</i>	47
<i>Feinschmecker-Buffet "Classic"</i>	48
<i>Feinschmecker-Buffet "Eifel"</i>	49
<i>Feinschmecker-Buffet "Nostalgie"</i>	50
<i>Feinschmecker-Buffet "Drei-Länder-Eck"</i>	51
<i>Feinschmecker-Buffet "Spezial"</i>	52
<i>Feinschmecker-Buffet "Exklusiv"</i>	53
<i>Feinschmecker-Buffet "Regio"</i>	54
<i>Feinschmecker-Buffet "Euregio"</i>	55
<i>Feinschmecker-Buffet "Toskana"</i>	56
<i>Feinschmecker-Buffet "Roma"</i>	57
<i>Feinschmecker-Buffet "Florenz"</i>	58
<i>Feinschmecker-Buffet "Italia Uno"</i>	59
<i>Feinschmecker-Buffet "Italia Due"</i>	60
<i>Feinschmecker-Buffet "Culinaria Italia"</i>	61
<i>Feinschmecker-Buffet "Culinaria Europa"</i>	62

Inhaltsverzeichnis

Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Bavaria".....	63
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Oche".....	64
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Bad Aachen".....	65
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Kölle".....	66
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Köln".....	67
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Oranje".....	68
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Holland".....	69
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Südsee".....	70
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Asia".....	71
Feinschmecker-Bufferet "Vegetaria"..... 	72
Feinschmecker-Bufferet "Wattenmeer".....	73
Feinschmecker-Bufferet "Kaiserstadt" kalt.....	74
Feinschmecker-Bufferet "Kaiserstadt kalt & warm"..... 	75
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria España".....	76
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Festängchen".....	77
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Akademicus".....	78
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Hochzeit".....	79
Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Royal".....	80-81
Das kleine Hennes-Lexikon.....	82
Hinweise Allergene und Zusatzstoffe.....	83



*...seien Sie Ihr Gast
und lassen Sie sich
von uns verwöhnen!*

Hennes 

CATERING & PARTYSERVICE

...damit Sie nur noch zu lächeln brauchen!

CATERING

Hennes 

PARTYSERVICE

Halbe belegte Brötchen

Gebutterte² Brötchenhälften³ geschmackvoll einzeln belegt und garniert.

Mett und Zwiebel
gekochtes Ei¹
Leberpastete^{A,C,E}
Jungschweinerücken
Roastbeef rosa gebraten
gebratene Frikadelle^{1,3}
Cervelatwurst fein^{A,C}
zartes Schinkenspeck^{A,C}
Ardenner Schinken^{A,C}
Camembert²

Speck^{A,C} und Ei¹
Schinkenwurst^{A,C,E}
zarter Kasselerrücken^{A,C}
gekochter Schinken^{A,C}
milde gegrillte Putenbrust^{A,C}
Cervelatwurst grob^{A,C}
Aachener Leberwurst^{A,C}
Schwarzwälder Schinken^{A,C}
Kräuter-Frischkäse²
Holl. Gouda²

Halbe belegte Brötchen € 1,65

Goldräucher-Lachs¹²
Graverd-Lachs¹²
Eifeler Forellenfilets¹²

Halbe belegte Brötchen € 2,30

Aufpreis Mohn⁻³, Sesam⁸, Roggen⁻³, oder Mehrkornbrötchen³ pauschal € 0,50

Canapés & belegte Partybrötchen

Gebutterte² Baguettescheiben³ Vollwertbrottscheiben³ oder Partybrötchen^{3,8} (Natur, Roggen, Sesam, Mohn, Körner) geschmackvoll einzeln belegt und garniert.

zarter Kasseler-Rücken^{A,C}
Jungschweinrücken
gekochter Schinken^{A,C}
Roastbeef rosa gebraten
mild gegrillte Putenbrust^{A,C}
gegrillte Hähnchenbrustfilets
franz. Baguettesalami^{A,C}
spanische Hochland-Salami^{A,C}
Ardenner Leberpatè^{A,C}
zarter Lachsschinken^{A,C}
Schwarzwälder Schinken^{A,C}
Ardenner Schinken^{A,C}
Parma Schinken^{A,C}
zartes Schweinefilet

Frischkäse² und Sprossen
Frischkäse² und Gurken
Frischkäse² und Karotten
Frischkäse² und Zucchini
Frischkäse² und Radieschen
Frischkäse² und frische Champignons
Frischkäse² und Kresse
Camembert²
Tomaten-Mousse²
Avocado-Creme²
Gemüsebratling³
Zucchini-Creme²
Spinat-Mousse²
Gebratener Tofu

Beispiele unserer großartigen Auswahl

Eifeler Forellenfilets¹²
Goldräucher-Lachs¹²
Graverd-Lachs¹²
Basilikum-Lachs¹²
Frischkäse und Gambas¹⁴
Lachstartar¹²
Lachs-Mousse¹²
Thunfisch-Mousse¹²

 Varianten vegetarisch & vegan
auf Anfrage auch möglich.

je Stück € 1,95
ab 100 Stück € 1,85

Appetizer & Fingerfood

Erbsen-Minz-Küchlein mit Hummus
gefüllte Paprikaschiffchen mit Frischkäse²
gefüllte Chicoréeschiffchen mit Kräuterfrischkäse²
Kartoffeltaschen³ mit Frischkäsefüllung²
je Stück € 1,25

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße²; Antipasti-Spieße
herzhafte Mini-Pastetchen³ gefüllt mit Käsecreme²
herzhafte Mini-Pastetchen³ gefüllt mit Paté
herzhafte Mini-Pastetchen gefüllt mit Spinat und Feta²
herzhafte Mini-Pastetchen³ gefüllt mit Hackfleisch
je Stück € 1,50

Melonenschiffchen mit Ardenner Schinken
Gurkentaler mit dekorativer Rose aus Räucherlachs¹²
Blätterteigstrudel³ mit Lachsfarce¹²; Blätterteigstrudel³ mit Fleischfarce
je Stück € 2,00

Chiabatta-Scheiben³ mit Wildlachstartar¹²; Chiabatta-Scheiben³ mit Forellen-
Mousse¹² Sesambaguette^{3,8} mit Wildlachs-Mousse¹²
je Stück € 2,30

Hähnchenfilet-Medaillon; Schweinefilet-Medaillon; Putenfilet-Medaillon
gegrillte Schweinefiletspieße mit Paprika; gegrillte Truthahnbrustspieße mit
Zucchini überbackenes Schweinefilet "Tomate Mozzarella2"
je Stück € 2,70

Appetizer, Quiche, Pizza & Fingerfood

gratiniertes Chiabatta-Pizza-Canapé^{2,3}
gratiniertes Chiabatta-Truthahn-Canapé^{2,3}

gefüllte Blätterteigecken³
Spinat und Fetakäse² / würziges Hackfleisch
je Stück € 2,00

gefüllte Mini-Pastetchen³
mit Krabben-Cocktail¹³

Kartoffel-Zucchini-Rösti
mit Räucherlachs¹² und Gambas¹³

Thunfisch-Mousse¹² auf Gurken-Canapé
Parmesan-Plätzchen² mit Feta² und Pesto
Rosmarin-Pfannkuchen^{2,3} mit Zucchini
gemischte Gemüsespieße mit Aioli^{1,2}
Riesengarnelen¹³ mit Sesam⁸ gebacken
je Stück € 2,50

Blätterteig & Mini-Frühlingsröllchen³
Varianten: Asia-Dip^{9,10} / Lachs¹²
Thunfisch¹² / Käsecreme² / Fleischcreme²
Gemüsecreme² / Pilzcreme²
je Stück € 1,50

Mini Quiche Varianten:^{1,2,3}

Lorraine / Spinat-Feta / Tomate-Lauch
Kürbis-Speck^{A,C} / Birne-Käse

Blätterteigecken Varianten:^{1,2,3}
Zwiebelkuchen / Gemüsekekuchen / Ratatouille
je Stück € 2,50

Quiche Varianten:^{1,2,3}

Lorraine / Spinat-Feta / Tomate-Lauch
Kürbis-Speck^{A,C} / Birne-Käse

Blätterteigtorten Varianten:^{1,2,3}
Zwiebelkuchen / Gemüsekekuchen / Ratatouille
Schinken-Spargel

Elsässer Flammkuchen^{1,2,3,A,C}
Speck-Ziwebel / Gemüsemix

Blechkpizza Varianten:^{1,2,3,A,C}
Schinken / Thunfisch¹² / Tomate-Mozzarella
Ruccola getrocknete Tomaten / Feta-Spinat
oder auf Wunsch nach Absprache belegt
je Portion € 6,50

Mini-Pizza Varianten:^{1,2,3,A,C}
Salami / Schinken / Spinat
Tomate-Mozzarella
je Stück € 1,50

Hausgemachte Antipasti-Spezialitäten

Tomaten-Mozzarella²

Komposition von frischem Gemüse mit Sour Creme Dip²

Komposition von frischem Gemüse mit Cocktailsoße^{2,6}

Komposition von frischem Gemüse mit Knoblauch-Mayonnaise²

Auberginen-Rouladen mit Mozzarella² auf Tomaten-Carpaccio

Auberginen-Rouladen mit Feta² und Tomatenpüree

gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse² und Cherrytomaten

je Portion € 3,40

Gemischtes Antipasti-Arrangement bestehend aus:

marinierte und gegrillte Paprikatrilogie

gegrillte Auberginen und Zucchini

gefüllte Cocktailtomaten mit Basilikum und Frischkäse²

marinierte Mozzarella-Bällchen² und Cherrytomaten

ingelegte Artischockenherzen und verschiedene marinierte Oliven⁶

getrocknete Tomaten

gefüllte Peperoni und marinierte Peperoni

sowie Feta² im Weinblatt

je Portion € 4,50



Kalte Vorspeisen

Parmaschinken an Melone-Schiffchen
Ardenner-Schinken an Melone-Schiffchen
je Portion € 2,30

Arrangements feinsten Vorspeisen:

*Kalbstafelspitz mit Tomaten-Lauch-Vinaigrette**
verschiedene luftgetrocknete Wurstspezialitäten an Feige und Grissini^{3,A,C}
Parmaschinken^{A,C} auf Apfelp Carpaccio
Symphonie von rosa gebratenem Roastbeef, weißem Spargel umhüllt
mit gekochtem Schinken^{A,C} und gegrilltem Schinken mit knuspriger Schwarte^{A,C}
je Portion € 7,00

Carpaccio-Varianten mit feinem Olivenöl und cremigem Balsamicoessig
von der Rinderlende mit frischem Parmesankäse²,
vom Kalbsfilet mit frischem Parmesankäse²,
vom Lachsfilet¹² mit frischem Parmesankäse² und Pesto,
vom Thunfisch¹² mit frischem Parmesankäse² und Pesto
je Portion € 7,50

mariniertes Jungbullenfleisch mit gehobeltem Meerrettich und Roter Bete an Feldsalat
“Vitello Tonnato” gekochtes Kalbfleisch in leichter Joghurt-Thunfisch-Marinade^{1,2,12}
“Delice Toska” gekochtes Putenfleisch mit frischem Parmesankäse²,
mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig
je Portion € 7,00

Kalte Leckereien klein & groß

gefüllte Pfirsiche mit Waldorf Salat^{2,5}

gefüllte Birnen mit Frischkäse²

gefüllte Cocktailtomaten mit Basilikum-Frischkäse²

gefüllte Tomaten mit Fleischsalat^{1,2,A,C}

Schinkenröllchen mit Spargel^{A,C}

Roastbeef-Röllchen mit Maiskölbchen; Roastbeef-Röllchen mit Gemüse Juilliene

je Stück € 1,60

halbe gebratene Hähnchenschenkel; Minischnitzel^{1,3}

je Stück € 1,50

Partyfrikadelle^{1,3}

Chicken Wings herzhaft gewürzt; Chicken Nuggets^{1,3}

je Stück € 1,00

Hähnchenbrust-Medaillon; Hähnchenbrust mit Spinat-Champignon-Füllung²

Schweinefilet-Medaillons oder gefülltes Schweinefilet^{2,A,C}

je Stück € 2,70

Parmaschinken^{A,C} an Melone; Ardenner Schinken^{A,C} an Melone

Schwarzwälder Schinken^{A,C} an Melone; Parmaschinken^{A,C}-Grissini-Wickel³

je Stück € 2,30

Medaillons vom Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur mit Pinienkernen⁵

rosa gegrillte Entenbrustfilets; Schweinefilet à la Saltimboco^{A,C}

je Portion € 7,50

Feinschmecker-Platten "Culinaria" I.

kalte Köstlichkeiten ab 5 Personen

Schlemmerplatte „Mittelmeer“

Tomaten und Mozzarella-Spieße²
gemischte Antipasti-Spieße
gemischte Oliven und gefüllte Peperoni
Baguettesalami und Chorizio
Parma und Serano-Schinken^{A,C}
Melonenspalten und Grissinistängchen³
Vitello Tonnato^{1,2,12}
gemischte Fleischspießchen
gemischte Fischspießchen¹²
frisches Baguette³ und Butter²
je Portion € 18,50

Schlemmerplatte „Rustika“

Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
Schinken-Melonen-Schiffchen^{A,C}
gemischtes Gemüse mit Dip²
gefüllte Paprikaschiffchen²
gebratene Minifrikadellen^{1,3}
kleine Schnitzelchen^{1,3}
gefüllte Eierhälften^{1,2}
gefüllte Tomatenhälften²
Spießchen von Fleisch- und Blutwurst Sülze
und Käsespicker²
frisches Baguette³ und Butter²
je Portion € 17,50

Schlemmerplatte „Business“

rosa gebratenes Roastbeef
herzhafter Grillschinken^{A,C}
Schinken und Spargel^{A,C}
Schweinefilet-Medaillon Hähnchenbrüstchen
Rinderfilet-Medaillon „Kräuterkruste“³
gemischte Lachsauswahl¹²
gefüllte Tomaten mit Frischkäse²
gefüllter Pfirsich mit Waldorfsalat^{2,5}
frisches Baguette³ und Butter²
je Portion € 19,50

Schlemmerplatte „Diplomat“

Graverd Lachs¹² und Goldräucherlachs¹² Lachs-
und Thunfischcarpaccio¹²
Gamba-Spießchen¹⁴
Hirschrücken-Medaillon „Cassis“
Lamm-Medaillon „Rosmarin“
Entenbrüstchen mit Chumberlandsoße
gefüllte Bratenröllchen
gemischte Trockenfrüchte im Speckmantel^{A,C}
Krabben-^{1,2,13} und Geflügelcocktail^{1,2,6}
gemischte Käsespezialitäten²
frisches Baguette³ und Butter²
je Portion € 22,50

Feinschmecker-Platten "Culinaria" II.

kalte Köstlichkeiten ab 5 Personen

Schlemmerplatte „Oecher Mädche“

Tomaten und Mozarella-Spieße²
gemischte Antipasti-Spieße
Kartoffel-Rösti Bulgurcreme³ & Frischkäse²
gefüllte Paprika, Oliven, gefüllte Zucchini
Rote Bete Carpaccio mit Feigen
Polentataler mit Erbsen-Minze-Creme
Kichererbsenbällchen³ & Rote Bete Taler
Kartoffel-Gemüse-Tortillia^{1,3} mit Creme
spicy Cheesebällchen^{2,3} & spicy Ecken³
veg. Nudelsalat³ & Feldsalat Nusscrumble⁵
Nobis Partybrötchen³ & Butter²
je Portion € 20,50

Schlemmerplatte „henger Herjotts Fott“

Schinken^{A,C}-Spargel-Röllchen
Schinken^{A,C}-Melonen-Schiffchen
gefüllter Hähnchenspieß & Rinderrollchen
gefüllte Paprika², Tomate & Champignon²
Minifrikadellen³ & Hähnchenschenkel
Party-Schnitzelchen³ & Chicken Nuggets³
gef. Eier Frischkäse^{1,2} & Tomate Fleischsalat²
Krustenbraten & Schweinebraten
Kartoffelsalat^{1,2} & Nudelsalat^{1,2,3}
gemischte Käseauswahl²
Nobis Partybrötchen³ & Butter²
je Portion € 18,50

Schlemmerplatte „Oecher Jong“

Schweinefilet-Medaillon
Hähnchenfilet & Roastbeef Medaillon
Vitello Tonnato^{1,12} – Rindercarpaccio²
Melonen-Schiffchen & Roastbeefröllchen
Schinken^{A,C}-Spargel-Röllchen
Fischauswahl¹² & Scampi Spieße¹³
Geflügel-Cocktail² & Flusskrebs-Cocktail¹³
Kartoffel-Rösti mit Lachstartar¹²
gefüllter Pfirsich² & gefüllte Birne²
Käseauswahl² mit Trockenfrucht & Oliven
Nobis Partybrötchen³ & Butter²
je Portion € 22,50

Schlemmerplatte „Kaiserpfalz“

Fischauswahl¹² & Scampi Spieße¹³
Lachs¹²- & Rinderfilet Carpaccio
Rösti Lachstartar¹² & Thunfischcreme¹²
Vitello Tonnato^{1,12} & Toscanische Delice²
Mini Quiche^{1,2,3} Lorraine & Spinat Feta²
Entenbrüstchen mit Himbeer-Topping
Rinderfilet Birne-Gorgonzola²
Pflaumen & Datteln im Speckmantel
Pasta Maritim^{3,13} & Entenbrustcocktail²
Käseauswahl² mit Oliven & Trauben
Nobis Partybrötchen³ & Butter²
je Portion € 22,50

Tapas-Bufferet - die leckeren Häppchen aus Spanien

kalt oder warm - in jedem Fall köstlich - ab 20 Personen

kalt oder warm möglich

Kartoffel-Tortilla¹

Kartoffel-Spinat-Tortilla¹

Kartoffel-Gemüse-Tortilla¹

Kräuter-Kartoffel-Ecken

scharfe Kartoffel-Ecken

Hähnchen mit Knoblauch & Soße

Hähnchen mit Tomaten-Oliven-Soße⁶

spanischer Braten Kräuter-Knoblauch

spicy Fleischbällchen^{2,3} & Fleischröllchen

Fleischspießchen scharf oder sweet

gegrillte Fischspieße scharf oder sweet¹²

Fischragout¹² "Mediterran"

spanischer Tomatensalat

spanischer Kartoffelsalat

Spargel-Artischocken-Salat

Orangen-Spinat-Salat

frischer Möhrensalat

Salat mit Meeresfrüchten^{13,14}

frischer Fischsalat¹²

gemischter Salat mit Thunfisch¹²

kalt

eingelegte oder gratinierte² Sardinen¹²

spicy Fleischbällchen & Fleischröllchen

Fleischspießchen scharf

gegrillte Fischspieße scharf oder sweet¹²

eingeleger Pulpo¹⁴

frittiertes Tintenfisch¹⁴

Garnelenspieße¹³ & Knuspergambas¹³

Melonenschiffe mit Seranoschinken^{A,C}

spanische Hochlandsalami & Chorizo

marinierte gefüllte Peppertomaten²

Varianten eingeleger Oliven⁶

Auswahl von gefüllten Peperoni²

gemischte gegrillte Gemüse

gegrillte oder gefüllte² Champignons

gefüllte Zucchini

Datteln & Pflaumen im Speckmantel^{A,C}

eingelegte Tomaten-Paprika

getrocknete Tomaten

spanische Käseauswahl² Partybrötchen³

Fladenbrot³ gemischte Butterplatte²

Auswahl nach Ihren Wünschen

kalt je Portion € 19,50

Kombi kalt & warm je Portion € 23,00

Aus dem Suppentopf

Deftige Suppen heiß aus dem Topf^{A,C}

Erbsensuppe¹⁰, Linsensuppe¹⁰
Bohnensuppe¹⁰, Gerstensuppe¹⁰

je Liter € 5,00

mit Wurst oder Fleischeinlage

je Liter € 6,00

Rindfleischsuppe, Hühnersuppe
Gyrossuppe aus Schweinefleisch
Käse-Lauch-Hock-Suppe^{2,3}
mediterrane Ministrone
rheinische Gemüsesuppe
Zwiebelsuppe "Elsass"

je Liter € 7,00

Gulaschsuppe nur aus Rindfleisch
Ochsenschwanzsuppe oder Chili Con Carne
je Liter € 7,00, ab 20 Liter € 6,50

klare Oxtail mit Sherry⁶
Tomaten- oder Rindfleisch-Consommé
Bihun-Suppe
je Liter € 9,00

Kalte Suppen, ideal im Sommer

Gazpacho
Basilikum-Tomaten-Kaltschale
mit Gurkenstreifen
je Liter € 7,50

Feine Creme-Suppen² heiß aus dem Topf^{F,A,C}

Tomatencremesuppe
Broccolicremesuppe
Lauchcremesuppe
Brunnenkressecremesuppe
Zuchinicremesuppe
Karottencremesuppe
Kartoffel-Lauchcremesuppe
Tomaten-Auberginencremesuppe
Monschauer-Senfcremesuppe¹¹
passierte Linsencremesuppe¹⁰
Petersilienwurzelcremesuppe
Zuckerschotencremesuppe
Selleriecremesuppe¹⁰
Spargelcremesuppe
Hühnercremesuppe¹⁰
Tomatencremesuppe mit Mais
Knoblauchcremesuppe
Champignoncremesuppe
Pfifferlingcremesuppe
je Liter € 6,00
Flußkrebsschneckencremesuppe¹³
Lachscremesuppe¹²
Sylter-Krabbencremesuppe¹³
je Liter € 11,00

Eintöpfe und Aufläufe

Eintöpfe^{A,C} mit Mett- oder Brühwurst

- Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Speck
 - Wirsingintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
 - Spitzkohleintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
 - Spinatintopf mit Kartoffeln und Sahne²
 - Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
 - rheinischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
 - Sommereintopf mit gemischtem Sommergemüse und Kartoffeln
 - Großmutter's Erbsensuppe mit Brötchen und Wurst
- je Portion € 7,50

- Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Kartoffeln
 - Truthahneintopf mit Gemüse und Reis
- je Portion € 9,00

Aufläufe^{1,2,3,A,C} mit Baguette³ und gemischtem Wunsch-Salatteller*

- Broccoli-Schinken-Auflauf
 - Schinken-Nudel-Auflauf
 - Tortellini-Schinken-Auflauf
 - Lasagne Bolognese
 - Käse-Lauch-Hack-Lasagne
- je Portion € 9,50

- Lachs-Spinat-Lasagne¹²
 - Rotbarsch-Gemüse-Lasagne¹²
 - Garnelen-Lasagne¹³
- je Portion € 12,00

Vegetarische Variationen:

- Tortellini-Gemüse-Auflauf
 - Gnocchi-Gemüsepfanne
 - Broccoli-Auflauf / Kaisergemüse-Auflauf
 - Spinat-Feta-Auflauf
 - Zucchini-Tomaten-Lasagne
 - Gemüse-Lasagne / Pilz-Lasagne
- je Portion € 9,50

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat

*Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, Eier¹,
leichtes Mayonnaise-Dressing**

bunter Kartoffelsalat

*Kartoffeln, Gurken, Salatgurken, Cherrytomaten,
Zwiebeln, Eier¹, leichtes Mayonnaise-Dressing**

Nudelsalat "Pasta Romana"

*Nudeln^{1,3}, Paprika, Eier¹, Gurken, Zwiebeln,
Mayonnaise-Ketchup-Dressing**

Reissalat

*Reis, Eier¹, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch,
Mayonnaise-Dressing**

Eiersalat

*Eier¹, Ananas, Champignons,
Mayonnaise-Ketchup-Dressing**

Krautsalat "Essig & Öl"

*Weißkraut, Paprika, Vinaigrette**

Krautsalat "Joghurt"

*Weißkraut, Joghurt-Frucht-Dressing**

je Kilo € 12,00

roter Krautsalat

*Rotkraut, Mayonnaise-Joghurt-Dressing**

Karottensalat

*Karotten, Mayonnaise-Joghurt-Dressing**

rustikaler Silberzwiebel-Salat

*Silberzwiebel, Mayonnaise-Ketchup-Dressing**

Lauchsalat

*Lauch, Mayonnaise-Joghurt-Dressing**

Spaghettisalat

Spaghetti^{1,3}, getrocknete Tomaten und Pesto

Speck-Kartoffelsalat^{A,C}

Kartoffeln, Eigelb¹, geräucherter Speck, Zwiebeln

warmer Speck-Kartoffelsalat^{A,C}

Kartoffeln, Eigelb¹, geräucherter Speck, Zwiebeln

je Kilo € 12,00

Hausgemachte Feinschmecker-Salate

feiner Fleischsalat^{A,C}

*Fleischbrät, Gurken, Mayonnaise-Dressing**

herzhafter Schweinskopf-Salat^{A,C}

*gekochtes Schweinefleisch, Zwiebel,
Mayonnaise-Dressing**

Hennes-Sülz-Salat^{A,C}

*feine Schweinesülze, Zwiebeln, Mayonnaise-Dressing**

Radischensalat

*Radieschen, Zwiebeln, Vinaigrette**

rustikaler Radi-Salat

*Rettich, Zwiebeln, Vinaigrette**

Gurkensalat

*Gurken, Mayonnaise-Joghurt-Dressing**

Tomatensalat

*Tomaten, Mayonnaise-Joghurt-Dressing**

Chicorréesalat

*Chicorrée, Äpfel, Mayonnaise-Joghurt-Dressing**

Farmersalat

*Karotten, Sellerie¹⁰, Porree, Mayonnaise-Dressing**

je Kilo € 12,00

Waldorfsalat

*Sellerie¹⁰, Äpfel, Ananas, Mandarinen, Nüsse⁵,
Mayonnaise-Dressing**

Broccoli-Schinkensalat^{A,C}

*Broccoli, gekochter Schinken, Äpfel, Mais, Paprika,
Mayonnaise-Joghurt-Dressing**

Frühlingssalat

*Frühlingszwiebeln, Schinken^{A,C}, Ananas,
Sellerie¹⁰, Mais, Eier, Mayonnaise-Dressing**

Hirtensalat

*Porree, Feta-Käse², Oliven, Zwiebel, Paprika,
Vinaigrette**

je Kilo € 19,00

Rindfleischsalat

*gekochtes Rindfleisch, Silberzwiebeln, Gurken,
Paprika, Vinaigrette**

Geflügelsalat

*Geflügelfleisch, Pfirsiche, Champignons,
Mayonnaise-Ketchup-Dressing**

Geflügelsalat "Bombay"

*Truthahnbrust, Ananas, Orangenfilets, Kürbis,
Rosinen, Curry-Joghurt-Dressing**

je Kilo € 23,00

Hausgemachte Feinschmecker-Salate

Mozzarella & Cocktailtomaten
Mozzarella-Kugeln², Cocktailtomaten,
Basilikum-Knoblauch-Vinaigrette*

Thunfischsalat
Thunfisch¹², feines Gemüse, leichtes Dressing*

Roter Heringsalat
Heringshappen¹², Rote Bete, Äpfel, Sellerie¹⁰,
Mayonnaise-Dressing*

je Kilo € 22,00

*feine Salatsoßen und Dressings**

Cocktail Soße
Sc. Remoulade
American Dressing
Tzatziki
Creme Aioli
Sour Cream
Joghurt-Dressing
Vinaigrette
Meerrettichsahne
Preiselbeersahne

je Kilo/Liter € 12,50

Dillhappen
Heringshappen¹², Zwiebeln, Dill-Joghurt-Dressing*

Alaska-Cocktail
Surimifleisch, Shrimps¹³, Weinbrand,
Mayonnaise-Ketchup-Dressing*

Krabben-Cocktail
Krabben¹³ in feiner Cocktailsoße

Flußkrebs-Cocktail
Flußkrebse¹⁴, Spargel, Ananas
in leichtem Mayonnaise-Dressing*

je Kilo € 30,00

Scampi Aioli
Riesengarnelen¹³ in feiner Creme Aioli^{1,2}

je Kilo € 42,00

Salatplatten

Salatplatte "Hennes"

verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, feines Dressing*

jede Salatplatte ist ausreichend für mindestens 10 Personen - je Platte € 19,50

Cesar Salatplatte

Römersalat, Parmesankäse², Croûtons³, Caesar-Dressing*

Cesar & Chicken Salatplatte

Römersalat, Parmesankäse², Croûtons³, Putenbrust-Streifen, Caesar-Dressing*

Salatplatte "Florida"

knackig bunte Blattsalate, Kiwi, Ananas, Orangenfilets, Putenbrust-Streifen, Dressing*

Salatplatte "Chef"

verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Ei¹, Käse² und Schinkenstreifen^{A,C}, Dressing*

Salatplatte "Italia"

verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Ei¹, Käse² und Schinkenstreifen^{A,C}, Thunfisch¹², Paprika, Dressing*

Salatplatte "Garten"

knackige Blattsalate, Sojasprossen, Tomaten, Karotten, Mais, Staudensellerie, Champignons, Croûtons³, Dressing*

Salatplatte "Indian Summer"

knackige Blattsalate, gebratene Banane und Ananas, Streifen gegrillter Putenbrust, Pinienkerne⁵, Curry-Dressing*

Salatplatte "Farmer"

knackig bunte Blattsalate, Puten-Medaillons, Ei¹, Mais, Croûtons³, knuspriger Bacon^{A,C}, Dressing*

Salatplatte "California"

Blattsalate, Putenbrust-Streifen, Pinienkerne⁵, Mais, frische Champignons, Broccoli-Röschen, Käsestreifen, Dressing*

Salatplatte "Ruccula"

Ruccula-Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan²

jede Salatplatte ist ausreichend für mindestens 10 Personen - je Platte € 23,00

Kalte Braten- und Aufschnittspezialitäten

kalte Bratenspezialitäten auf Platten geschmackvoll garniert

gegrillter Schinken mit knuspriger Schwarte^{A,C}

zarter Schweinebraten aus der Keule

gekochter Metzger-Meister-Schinken^{A,C}

delikater Farmer-Schinken^{A,C} / rosa gebratener Schweinerücken

würziger Backschinken^{A,C}; würziger Rosmarinschinken^{A,C}

zarter Kassler Rücken^{A,C} / zarter Kassler Rücken^{A,C} im Blätterteig^B (nur am Stück)

gegrillte magere Hähnchenroulade / gegrillte magere Putenbrust

rosa gebratener Kalbsrücken / rosa gebratenes Roastbeef

je Portion € 9,00

kalte Aufschnittspezialitäten

auf Platten geschmackvoll garniert beste Metzgermeister-Qualität

Schinkenwurst & Bierschinken^E; Jagdwurst & Paprika-Lyoner^E

Pistazien-Lyoner^E & Geflügel-Lyoner^E

gebackene Leberpastete & gekochte Leberpastete^E

Aachener Leberwurst fein oder grob / frisch oder geräuchert

Schmierwurst geräuchert - fein oder grob

frische Zwiebelmettwurst

Metzger Salami, Katenrauch, Cervelatwurst

Ardenner Schinken^{A,C} / Schwarzwälder Schinken^{A,C} / Parmaschinken^{A,C}

Serano Schinken^{A,C} / Schinkenspeck^{A,C} / Lachsschinken

je Portion € 9,00

Kalte Fisch- und Käsespezialitäten

Kalte Fischspezialitäten¹² auf Platten geschmackvoll garniert

ganzer pochierter Lachs (ab 10 Portionen) / ganze Lachsforelle (ab 5 Portionen)

Goldräucher Lachs / Graverd Lachs / Basilikum Lachs / Sandelholz Lachs

Orangen-Kräuter Lachs / Grappa-Pistazien Lachs

geräucherte Lachsforelle / geräucherte Makrele

gemischte Lachs-Pralinen / gemischte Stremel Lachs Medaillons

Heilbutt geräuchert dünn aufgeschnitten / gemischte Heilbutt-Pralinen

Forellenfilets / Filets vom Butterfisch / Heilbutt Filets geschnitten

Filets vom Wels / Matjes-Filets / Matjes-Filets auf dem Apfel

Lachstartar / Matjestartar

geräucherte Aalfilets

Krabben¹³ / Gambas¹³ / Knuspergambas¹³

je Portion/Person € 11,50

Käsespezialitäten² auf Platten geschmackvoll garniert

Variationen Schnittkäse oder Stücke

Gouda / Camembert / Leerdammer / Edamer / Maasdamer

je Portion € 4,00

Variationen nationaler und internationaler Weichkäse

Weichkäse / Camembert / Brie / Rohmilchkäse / Rotschmierkäse / Ziegenkäse / Schafskäse

je Portion € 6,50

große gemischte Auswahl nationaler und internationaler Käsespezialitäten

mit Früchten, Soßen, Senfsorten¹¹, Baguette³ und Buttervariationen²

je Portion € 7,00

Schweinefleisch aus dem Ofen & vom Grill

deftiger Krustenbraten^{A,C}

*Kasseler-Rücken^{A,C}
Scheiben in leichter Bratensoße*

*Kasseler-Rücken^{A,C}
mit Ananas-Käse- oder Sauerkrautfüllung*

Schweinegulasch

Kasseler-Rücken^{A,C} im Blätterteigmantel³

*Winzerbraten
Scheiben in feiner Weinsoße*

*Winzerbraten mit
Hackfleisch-Apfel-Kräuterfüllung*

*Spießbraten
Scheiben in herzhafter Bratensoße*

Kräuter-Krustenbraten^{3,A,C}

*Schweinerücken
mit Hackfleisch-Kräuterfüllung*

Schweinerücken mit Backobstfüllung

je Portion € 6,50

*gegrilltes Spanferkel
marinierte und gegrillte Spare Ribs
marinierte und gegrillte Jungschweinbrust*

je Portion € 8,00

*Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonsoße²
in Estragon-Sahne-Soße²
in Calvados-Rahm-Soße^{2,6}
in Gorgonzola-Soße²*

*Schweinefilet mit Kräuterfarce
oder Schinken-Käsefüllung^{2,A,C}
mit Champignon oder Pfeffersoße*

Schweinefilet Asia aus dem Wok^{9,10}

*Schweinefilet-Medaillons à la Saltimbocca^{A,C}
Umhüllung aus Parmaschinken^{A,C} und
Salbeiblatt mit Sherry-Sahne-Soße^{2,6}*

*gratinierte Schweinefilet-Medaillons
mit Tomaten und Mozzarella²*

gratinierter herzhafter Schweinefilet-Topf²

je Portion € 8,50

Kalb- und Rindfleisch aus Backofen und Pfanne

rheinischer Sauerbraten mit Soße durch Nobis Printen³ verfeinert
gefüllte Rinderouladen mit Soße
Rindergoulasch "Zwiebel-Paprika"
Tafelspitz mit Schnittlauch²- oder Meerrettichsoße²
klassischer Rinderschmorbraten mit Soße
Rinderschmorbraten spanische Art
Tranchen vom Rindersteak mit Pfefferlingrahm²
je Portion € 8,00

Kalbsschmorbraten mit feiner Pilzsoße / Kalbsbraten mit Rosmarinsoße
Kalbsschmorbraten mit Monschauer Senfsoße^{2,11} / Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"^{2,6}
Kalbsragout mit Pfefferlingen² / Kalbshaxenscheiben "Osso buco milanese"⁶
Roastbeef am Stück mit Champignon-Rahmsoße²
Roastbeef am Stück mit Sc. Bearnaise^{1,2}
Roastbeef am Stück unter der Kräuter-Senf-Zwiebelkruste^{3,11}
Rumpsteak mit Speck^{A,C} und Zwiebeln / Rumpsteak mit Champignons
je Portion € 12,50

Rinderfilet im ganzen Stück mit Champignonsoße
Rinderfilet im ganzen Stück mit 3-Pfeffer-Rahmsoße²
Rinderfilet im ganzen Stück mit 3-Käse-Rahmsoße²
gegrilltes Kalbsfilet im ganzen Stück mit Champignonsoße
Kalbsrücken im ganzen Stück unter der Kräuter-Senf-Zwiebelkruste^{3,11}
2 gebratene Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone^{1,3}
je Portion € 14,50

Puter und Hähnchen aus Ofen, Pfanne und vom Grill

feiner Putenbraten Scheiben in Sahnesoße²

Putenbraten mit Curry-Früchten²

Putenbrust mit Blattspinat-Füllung

Hähnchenragout „Hawaii“²

Putenbrust mit Backobst-Füllung

Hähnchenstreifen „Asia“¹⁰

Putenbrust im Blätterteigmantel³

Hähnchenragout in Sherrycreme²

delikate Puten-Schmorkeule

gegrillter Putenspieß „Zucchini“

gegrillter Putenspieß „Paprika“

gegrillter Putenspieß „Backobst“

Coq au vin aus dem Schmortopf

Huhn-Broccoli-Auflauf

Zitronenhähnchen mit Koriander

je Portion € 6,50

*mariniertes Hähnchenfilet
in Gorgonzolasoße²*

*gegrilltes Hähnchenfilet
mit Nuss-Käsekruste^{2,3,5}*

gegrilltes Hähnchenfilet mit Zwiebelkruste³

*gegrilltes Hähnchenfilet „Toscana“
mit Tomaten-Oliven-Soße*

Hähnchen „Parmigiana“² mit Tomatensoße

Hähnchen spanische Art

Hähnchen „Stroganoff“

gefülltes Hähnchenbrustfilet

„Tomaten-Mozzarella“²

„Blattspinat-Feta“²

„Zitrone-Rosmarin-Knoblauch“

„Oliven-Pimento“

je Portion € 6,50

Entenbrustfilet Orange-Pfeffer

*Entenkeulen und Gänsekeulen
mit Rosinen-Apfel-Soße*

je Portion € 14,50

Lamm, Wild und Fisch aus Ofen, Pfanne und vom Grill

Lamm-Kartoffel-Auflauf "Irish-Stew"
Lammragout mit Waldpilzen
geschmorte Lammkeule mit Soße

je Portion € 8,50

gegrillte Lammkotelettes "Garlic"
gegerillte Lammlachse "Kräuterkruste"³

je Portion € 14,00

geschmorte Wildschweinkeule mit Waldpilzen
Wildschweinragout mit Pfifferlingrahm²
geschmorte Rehkeule mit Burgundersoße⁶
Rehragout mit Pfifferlingrahm²

Rehrücken-Medaillons
mit Preiselbeer-Cassisoße⁶

geschmorte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen

Hirschrücken-Medaillons
mit Burgunder-Champignonsoße⁶

je Portion € 16,00

Seelachsfilet¹² mit Petersiliensoße²
Seelachsfilet¹² "Tomaten-Kräuter"²
Kabeljaufilet¹² mit Speck^{A,C} und Kapern
Zander-Lachs-Röllchen¹² mit Pesto²

je Portion € 9,50

gebratene Lachsforellenfilets¹²
mit Monschauer Senfsoße¹¹

gebratenes Zanderfilet "Kräuter"^{2,12}

gratiniertes Lachfilet¹²
auf Blattspinat mit Dillrahmsoße²

gratiniertes Lachsfilet^{2,12}
auf Gemüse mit Tomatensahne²

gegrillter Fischspieß¹² in Soße²

gegrillte Garnelenspieße¹³ "Garlic"

Garnelenpfanne¹³ mit Gemüserahm²

je Portion € 11,50

Hackfleisch-, Pfannen- & Kartoffelspezialitäten

Hackfleischsoße "Bolognese"
Käse-Lauch-Hack-Bolognese²
Fleischklößchen³ in Paprikarahm²
Köttbullar³ mit Rahmsoße²
herzhafte Cevapcici

je Portion € 6,00

Chili con Carne aus Rindfleisch
mit Zwiebel, Paprika, Mais und Bohnen

je Portion € 7,00

feines Geschnetzeltes² vom Schwein
"Züricher Art" / "Rahm" / "Budapest"

mageres Putengeschnetzeltes²
"Züricher Art" / "Diana" / "Rahm"
oder "Curry-Frucht"

Hähnchengeschnetzeltes "Stroganoff"²

je Portion € 6,50

zartes Rindergeschnetzeltes²
"Stroganoff" / "Waidmann"

je Portion € 7,50

Kartoffelgratin²
"Speck-Zwiebel"^{A,C} / "Lauch" / "Bearnaise"

würzige Kartoffelecken mit Sour Creme²

Rosmarin-Kartoffelecken
Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"^{A,C}
warmer Speckkartoffelsalat^{A,C}

vegetarische Bratkartoffeln
warmer Kräuter-Kartoffelsalat
gebratene Butterkartoffelchen²
Butterkartoffelchen² "Rosmarin"

Schupfnudeln³

Gnocchi³

Kartoffelpüree "Butter"²

Kartoffelpüree "Kräuter"²

Kartoffelpüree "Speck-Zwiebel"^{2,A,C}

Kartoffel-Sellerie-Püree^{2,10}

Kartoffel-Möhren-Püree²

veganer Kartoffelpüree²

Petersilien-Salzkartoffeln

Kartoffelklöße

Semmelknödel³

je Portion € 3,50

Reis-, Nudel- und Gemüsespezialitäten

*Butter-Langkornreis²
Basmatireis & Jasminreis
Langkorn-Wildreis-Mischung
Reismischung mit Gemüsemix*

je Portion € 3,50

*Schwäbische Albgold Spätzle^{1,3}
Bandnudeln "Tagliatelle"^{1,3}
Röhrchennudeln "Penne"^{1,3}
Spaghetti / Makkaroni^{1,3}
Fussili / bunte Spiralnudeln^{1,3}*

je Portion € 3,50

*arabische Cous-Cous-Gemüse-Pfanne³
gebratene Nudeln mit Wokgemüse^{1,3,9}
spanische Paella "Hähnchen"
spanische Paella "Meeresfrucht"^{12,13}
frischer Spargel (nur in der Saison)*

je Portion € 8,50

Sc. Hollandaise¹ / Sc. Bearnaise¹

je Liter € 8,50

*gemische Gemüseplatte "Klassik"²
Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Erbsen,
Möhren, Mais, Kohlrabi, Böhnchen,
Erbsenschoten, Rosenkohl
Die Auswahl kann verändert werden,
Komponenten auch einzeln.*

*Prinzessböhnchen im Speckmantel^{A,C}
Prinzessböhnchen mit Speck^{A,C} und Zwiebeln
Schnittbohnen mit Speck^{A,C} und Zwiebeln
Brechbohnen in Sahnesoße²
junge dicke Bohnen "Speck-Zwiebel"^{A,C}*

*Apfel-Rotkohl
Rahm-Zucchini² / Rahmlauch²
Rahm-Blattspinat² / Rahmwirsing²
gebratene Frühlingszwiebeln
gebratene Zuckermöhren
Pfannengemüse in Butter geschwenkt²
Gemüsemix "Mexiko"
Gemüsemix "Italia"
Gemüsemix "Ratatouille"
Gemüsemix "Asia-Wock"¹⁰
Frühlings-Gemüsepfanne
gratiniertes Kaisergemüse²*

je Liter € 4,50

Feine Desserts

Mousse-Spezialitäten^{2,3}

Mousse au Chocolat
weiße Mousse au Chocolat
dunkle Mousse au Chocolat

Mousse au Vanille / Mousse au Zabajone⁶
Waldbeer-Mousse / Cranberry-Mousse
Eierlikör-Mousse¹ / Zitronen-Mousse
Cappuccino-Mousse / Zimt-Mousse
Weihnachts-Mousse / Printen-Mousse
Café lattè Mousse / Erdbeer-Mousse
Amaretto-Mousse / Stracciatella-Mousse
Mango-Exotic-Mousse / Nougat-Mousse
Mandel-Mousse⁵ / Amarena-Mousse

Feine Creme-Desserts^{1,2,3}

weiße Weincreme⁶ / Rote Weincreme⁶
Amarettocreme / Herrencreme⁶
Mandelcreme⁵ / Paradiescreme mit Crunch
gebrannte Creme / Panna Cotta

Puddings²

Orangen-Karamel-Pudding
Karamel-Sahnepudding / Schokoladenpudding
Schokoladen-Mandelpudding⁵
Vanillepudding / Vanille-Mandelpudding

je Portion € 3,00

Feine Desserts

Hausgemachter frischer Obstsalat
Rote Grütze "Altes Land"
Sahnequark² mit Früchten
Sahnejoghurt² mit Früchten
Oma's Milchreis² mit Zimt und Zucker
Oma's Milchreis² mit frischen Früchten

je Portion € 3,00

hausgemachtes Tiramisu^{1,2,3,6}
gemischte frische Obstplatte

Eis-Spezialitäten²

Schokoladenparfait³ braun oder weiß
Vanilleparfait³
Vanilleeis mit frischen Früchten
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen
gemischte Eisplatte

je Portion € 4,00

Unsere Desserts als "Fingerfood"
Gläschen oder Töpfchen je Portion € 2,00

Nobis Torten & Kuchen
Auswahl und Preis nach Absprache

Partyknüller - kalt oder warm

Buffetvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Partyknüller 1

Rahmgeschmetzeltes "Züricher Art"²
gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"^{2,A,C}
Kartoffelgratin², Spätzle^{1,2,3}
gratinierte Gemüsepfanne²
gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 17,00

Partyknüller 2

gegrillter Spanferkelbraten mit Soße^{A,C}
Kartoffelgratin², Schupfnudeln^{2,3}
gemischtes Pfannengemüse²
gemischter Salatteller² & Feldsalatteller²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 16,00

Partyknüller 3

gegrillter Puterbraten mit Soße
Schweinefleisch "Balkan"
Schupfnudeln^{2,3} & Kartoffelecken
gemischtes Frühlingsgemüse
gemischter Salatteller² & Bauernsalat
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 16,00

Partyknüller 4

gemischte Bratenplatte & Medaillons
Tomate-Mozzarella², Antipastiplatte²
gefüllte Tomaten² & gefüllte Pfirsiche²
gemischte Fischplatte^{1,2} & Käseplatte
Broccoli-Schinken-Salat^{A,C}, Geflügelsalat^{1,2}
gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 18,50

Partyknüller 5

Spießbraten "Holzfäller Art"
Rindergoulasch "Paprika-Zwiebel"
Spätzle^{2,3} & Bratkartoffeln
gemischter Salatteller² & Partysalat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 15,00

Partyknüller 6

Krustenbraten^{A,C} & Kasserrücken^{A,C} mit Soße
Kartoffelgratin² & Rosmarinkartoffeln
Sauerkraut und Apfelrotkohl
gemischter Salatteller² & Krautsalat
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 16,00

Partyknüller - kalt oder warm

Buffetvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Partyknüller 7

Hähnchenfilet "Toskana"²
Schweinefilet-Medaillons "Champignon"²
Kartoffelgratin², Bandnudeln^{1,3}
gemischte Gemüsepfanne "Italia"
Tomate-Mozzarella², Antipastiplatte²
gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 18,00

Partyknüller 8

halbe gefüllte Paprikaschoten mit Soße
gratinierter Tomaten-Zucchini-Auflauf²
Reismischung & Gnocchi³
Tomate-Mozzarella², Antipastiplatte²
gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 16,00

Partyknüller 9

Lasagne-Bolognese² & Lachs-Lasagne²
Tomaten-Mozzarella², Antipastiplatte²
Parmaschinken^{A,C} & Melone, Vitello Tonnato¹
gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 15,50

Partyknüller 10

Spaghetti Carbonara^{1,2,3}, Bandnudeln³ mit Lachs¹²
Penne "Vier-Käse"^{1,2,3} & veg. gefüllte Tortellini^{1,2,3}
Tomate-Mozzarella², Antipastiplatte²
gefüllte Champignons² & gefüllte Zucchini
Parmaschinken^{A,C} & Melone, Vitello Tonnato¹
gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 16,00

Partyknüller 11

Schweinefleisch "Chop Suey"⁹
Hähnchenbrust "süß-sauer"⁹
Reismischung & gebratene Nudeln^{1,2,3}
Asiagemüse aus dem Wock⁹
veg. Frühlingsrollen³ & Knuspergambas¹³
gemischter Salatteller² & Asia-Salat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 17,50

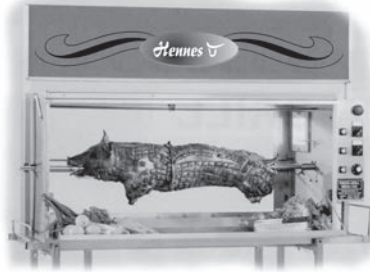
Partyknüller 12

Aachener Sauerbraten mit Soße³
gefüllte Rinderroulade mit Soße
Spätzle^{1,2,3} & Mini-Kartoffelklöße^{1,3}
Apfelrotkohl & Prinzessböhnchen
gefüllte Pfirsiche² & gefüllte Birnen²
gemischte Fleischspieße & Partyfrikadellen^{1,2,3}
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 18,00

Partyknüller - Fiesta-Grill - live kochen...

Spezialitäten vom Panoramagrill und Beilagen ab etwa 20 Personen



<i>Speise</i>	<i>Menge je Person</i>	Preis je Portion €
<i>Zartes Landspanferkel^{A,C}</i>	<i>ca. 500 gr</i>	7,50
<i>Saftschinken^{A,C}</i>	<i>ca. 500 gr</i>	6,00
<i>Ganzes Lamm</i>	<i>ca. 500 gr</i>	13,00
<i>Lammkeule</i>	<i>ca. 500 gr</i>	9,00
<i>Champagner-Ananaskraut</i>	<i>ca. 200 gr</i>	4,00
<i>Sauerkraut</i>	<i>ca. 200 gr</i>	4,00
<i>Kartoffelgratin²</i>	<i>ca. 250 gr</i>	3,00
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>ca. 250 gr</i>	3,00
<i>Gemischte Gemüseauswahl²</i>	<i>ca. 200 gr</i>	4,00

Gerne kochen wir auch andere Speisen aus unserem Sortiment oder erfüllen Ihre Wünsche.

Kleine Menüs für Kids

Jedes Menü kann nach euren Wünschen verändert werden.

Menue "Captain Blaubär"

Fischstäbchen^{1,3,12} und Fischnuggets^{1,3,12}
mit Rahmspinat² und Kartoffelpüree²

Menü "Carlson"

kleine Hackbällchen^{1,3} mit Tomatensoße
kleine Penne-Nudeln³ & Möhrensalat

Menü "Hein Blöd"

Spaghetti Bolognese^{2,3}
mit Tomaten-Gurken-Salat

Menü "Maus & Elefant"

Hähnchenbruststreifen mit Tomatensoße
Mini-Nudeln³ & Buttergemüse²

Menü "Pippi Langstrumpf"

Hänchenschnitzel mit Dip²
Gemüsereis & Möhrenpommes

Menü "Simpsons"

Chicken Nuggets^{1,3} mit Tomaten-Erbsensoße
Farfalle³ & Tomatensalat

Menü "Harry Potter"

paniertes Schweineschnitzel^{1,3}
paniertes Hähnchenschnitzel^{1,3}
mit einer zauberhaften Soße
Spätzle³ & Gemüse²

je Menü € 8,00

Finderfood-Bufferf für Kids

Mini-Hamburger^{2,3}, Mini Cheeseburger^{2,3}

Schnitzelchen^{1,3}

Hähnchen Nuggets^{1,3}

kleine Hackbällchen^{1,3}

Mini Winnies^{A,C}

Gemüse-Pommes mit Dip²

Käsewürfel²

kleine Überraschung

ab 5 Kids je Menü € 8,00

Kiddy - Dessertauswahl

Sucht bitte Euer Lieblingsdessert aus:

Schokoladenpudding²

Vanillepudding²

Quark mit Erdbeeren²

frischer Obstsalat

Rote Grütze; Wackelpeter

Mini Waffeln^{1,2,3}

Mini-Berliner³

Mini-Sandbrötchen³

je Portion € 2,00

Kleine warme Menüs

Menüvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

herzhafter Spießbraten mit Soße
Bratkartoffeln & Pfannengemüse

knuspriger Grillschinken^{A,C} mit Soße
Kartoffelgratin² & Sauerkraut

große Grillhaxe^{A,C} mit Soße
Kartoffelpüree & Sauerkraut

Kasslerbraten^{A,C} mit Soße
Kartoffelpüree & Sauerkraut

Rahmgeschnetztes "Züricher Art"
Spätzle³ & Pfannengemüse

Schweine-Schmorbraten mit Soße
Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse²

herzhaftes Pfannengyros mit Tzatziki²
Kartoffelecken & gemischter Salatteller²

Schweineschnitzel³ "Jäger Art"² / "Sahne"²
Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

Cordon bleu vom Schwein^{3,A,C} mit Soße
Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

hausgemachter Hackbraten^{1,2,3} mit Soße
Salzkartoffeln & Rahmspitzkohlr²

je Menü € 12,50

Aachener Sauerbraten mit Printensoße³
Nudeln^{1,3}, Apfelrotkohl & Apfelmus

Rinderschmorbraten mit Soße
Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse²

Rindergoulasch "Paprika-Zwiebel"
Nudeln^{1,3} & gemischter Salatteller²

gefüllte Rinderroulade mit Soße
Salzkartoffeln & Apfelrotkohl

Hähnchenragout Champignon-Spargel²
Butterreis² & gemischter Salatteller²

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Oliven-Soße²
Bandnudeln^{1,3} & Ruccola-Salatteller²

Hähnchenbrustfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße
Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

Hähnchenbrustfilet mit 3-Käsesoße²
grüne Bandnudeln^{1,3} & Ruccola Salatteller²

gebratenes Seelachsfilet¹² mit Kräutersoße²
Salzkartoffeln & gemischter Salatteller²

gebratenes Seelachsfilet¹² mit Remoulade^{1,11}
Bratkartoffeln & gemischter Salatteller²

je Menü € 14,00

Kleine warme Menüs

Menüvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

zarter Lammkeulenbraten mit Soße
Salzkartoffeln & Prinzessböhnchen

mageres Lammragout mit Pilzen
Butterreis² & Ratatouille

Schweinefilet-Medaillons mit Soße²
Kartoffelgratin & gemischter Salatteller²

gefülltes Schweinefilet^{A,C} mit Soße
Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

Schweinefilet-Madaillons "Apfel-Calvados"^{2,6}
Bandnudeln³ & Zuckermöhrrchen

gefülltes Schweinefilet "Pflaume" mit Soße
Rosmarinkartoffeln & Feldsalat²

Schweinefilet Saltimbocca^{A,C} mit Soße
Bandnudeln & Ruccola-Salatteller²

Kalbsschmorbraten mit Rosmarinsoße
Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse²

zartes Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"²
Spätzle³ & gemischter Salatteller²

Rotbarschfilet mit Kräutersoße^{2,12}
Salzkartoffeln & gemischter Salatteller²

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste^{2,3,12}
Butterkartoffelchen² & Rahm-Blattspinat²

je Menü € 17,00

gratiniertes Lachsfilet "Dill-Sahne" auf Spinat^{2,12}
Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

gratinierte Garnelenpfanne¹³
Bandnudeln³ & gemischter Salatteller²

je Menü € 17,00

zarte Lammlachse mit Kräutersoße²
Butterkartoffelchen² & gemischter Salat²

Hirschschmorbraten mit Pfifferlingen & Soße
Spätzle & gemisches Gemüse²

Hirschragout mit Preiselbeer-Cassis-Soße
Kartoffelröstis & Apfelrotkohl

Entenbrustfilet mit Himbeersoße
Butterreis² & gemischter Salatteller²

Entenbrustfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße
Bandnudeln³ & Zuckermöhrrchen

Entenkeule mit Preiselbeer-Cassis-Soße
Spätzle³ & Apfelrotkohl

Gänsekeule mit Apfel-Rosinen-Soße
Spätzle³ & Apfelrotkohl

Kaninchenkeule mit Printensoße³
Spätzle³, Apfelrotkohl & Apfelmus

je Menü € 18,00

gemischtes Fingerfood Arrangement

- Tomate-Mozzarella-Spieße²
- gemischte Antipasti-Spieße²
- Gemüseplatte mit Dip²
- Paprikaschiffchen mit Frischkäse²
- gefüllte Champignons²
- veg. Frühlingsröllchen³ mit Dip²
- Kartoffelröstis mit Bulgurcreme³
- Kartoffelröstis mit Frischkäse² & Sprossen
- Kartoffelröstis mit Lachstartar^{1,2}
- Kartoffelröstis mit Thunfischcreme^{2,12}
- gemischte, gegrillte Fischspieße^{1,2}
- gebratene Minischnitzel^{1,3}
- Chrispy Chicken Nuggets^{1,3}
- kleine Partyfrikadellen^{1,2,3}
- würzige Chilli-Cheese-Hackbällchen
- Rinderröllchen mit Salsa Dip
- gemischte, gegrillte Hähnchenfleischspieße
- spicy Chicken Wings
- gemischte Mini-Quiches^{1,2,3}
- gemischte Blätterteighäppchen^{1,2,3}
- gemischte Minipizza^{1,2,3}
- gemischte Mini-Wraps^{1,2,3}

ab 10 Personen je Portion € 22,00

ab 25 Personen je Portion € 19,00

Fingerfood "Empfang"^{1,2,3}

- geschmackvoll arrangierte Variationen von
Canapès, Blätterteighäppchen
Mini-Quiches, Mini-Pizzen
je Portion € 7,00

Snacks

- jeweils mit "Röggelchen"³ gereicht
gebratene Currywurst^{A,C} in Scheiben,
pikante Soße und Röstzwiebeln³
Chili con Carne aus Rindfleisch
mit Tomaten-Gemüse-Salsa
je Portion € 5,50

Pasta-Snacks

- jeweils gereicht mit Baguette³
gemischtem Salat² & Ruccolasalat

Lasagne-Bolognese^{1,2,3}

Kase-Lauch-Hack-Lasagne^{1,2,3}

Gemüselasagne^{1,2,3}

je Portion € 10,00

Lachs-Spinat-Lasagne^{1,2,3,12}

je Portion € 12,50

Großes Buffet "Fingerfood" kalt und warm

Ansprechend auf Platten, Schälchen oder in Gläschen angerichtet - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Kalte Leckereien

- Tomaten-Mozzarella-Spieße²
- gemischte Antipasti-Spieße²
- Gemüseplatte mit Dip²
- Paprikaschiffchen mit Frischkäse²
- gefüllte Champignons²
- gefüllte Zucchini Medaillons Cous Cous³
- gefüllte Peppertomaten & Peperoni²
- veg. Frühlingröllchen mit Dip²
- gefüllte Pastetchen "Spinat-Feta"^{2,3}
- gefüllte Samoas "Curry-Gemüse"^{2,3}
- Parmesanplätzchen Feta & Pesto²
- Kartoffelröstis mit Bulgurcreme²
- Kartoffelröstis mit Frischkäse² und Sprossen,
mit Lachstartar² und mit Thunfischcreme^{2,12}
- gemischte, gegrillte Fischspieße¹²
- Wrapröllchen mit Lachs & Thunfisch^{3,12}
- Scampi-Spieße¹³ & Knuspergambas^{3,13}
- Parmaschinken^{A,C} an Melonenschiffchen
- Baguettesalami an Melonenschiffchen
- gebratene Minischnitzel^{1,3}
- Chrispy Chicken Nuggets, spicy Chicken Wings^{1,3}
- kleine Partyfrikadellen^{1,2,3}
- würzige Chilli Cheese Hackbällchen^{1,2,3}
- Rinderröllchen mit Salsa Dip
- gemischte, gegrillte Hähnchenspieße
- Variationen von: Blätterteighäppchen^{1,2,3}
- Mini-Quiche, -Pizza, -Wraps^{1,2,3}
- Baguettes³ mit Butterplatte² & Dip-Varianten²

Kalt im Töpfchen/Schälchen

- Vitello Tonnato^{1,2}
- Entenbrust mit Cumberlandsoße
- Rosmarin-Lammrücken mit Himbeersoße
- Kalbstafilespitz mit Tomaten-Lauch
- Roastbeef mit Sc. Remoulade²
- Delice Tosca mit Parmesan²
- Rindercarpaccio mit Parmesan²
- Thunfisch- Lachscarpaccio¹² mit Parmesan²
- Rucolasalat mit getrockneten Tomaten²

Warmes im Töpfchen/Schälchen

- Aachener Sauerbraten³ mit Nüdelchen³
- Lachfilet¹² auf Blattspinat & Dillrahm²
- veg. gefüllte Tortellini³ mit Rahmsoße²
- Currywurst^{A,C} mit Röstzwiebeln³
- Hähnchen-Paprika-Röllchen mit Rahm²
- Tagliatelle³ mit Gemüsesalsa

Süßes Fingerfood im Töpfchen

- Mousse au Chokolade^{2,3}, Vanille Mousse^{2,3}
 - weiße Mousse au Chokolade^{2,3}, Tiramisu^{2,3}
 - Café lattè Mousse^{2,3}, Panna Cotta^{2,3}
 - Erdbeer Mousse^{2,3}, gebrannte Creme^{2,3}
 - Weinkreme^{2,3,6}, frischer Obstsalat
 - Camambert² & Chaumes² mit Feigensenf
 - gehobelte Käseblüte² mit Rosmarin-Honig
- je Portion kalt € 21,00 - kalt & warm € 23,00
kalt & süß € 25,00 / kalt, warm & süß € 26,50

Große Festtagsmenüs

Menüvorschläge - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Festtagsmenü 1

Rinderkraftbrühe mit Einlage¹
zarter Rinderschmorbraten mit Soße
mageres Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art"^{2,6}
Kartoffelgratin² & Spätzle³
gemischte Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise²
gemischter Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Vanille Mousse^{2,3}
frischer Obstsalat

je Portion € 20,00, mit Dessert € 23,00

Festtagsmenü 2

Rinderkraftbrühe mit Einlage¹
zarter Rinderschmorbraten mit Soße
Schweinefilet Madailles^{A,C} mit Champignonsoße²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
gemischte Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise²
gemischter Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Vanille Mousse^{2,3}
frischer Obstsalat

je Portion € 21,00, mit Dessert € 24,00



Festtagsmenü 3

Tomate-Mozzarella², Antipasti-Auswahl²
Parmaschinken^{A,C} an Melone
Schweinefilet Medailles^{A,C} mit 3-Pfeffer-Soße
Hänchenbrust Medailles Champignonrahm²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollandaise²
gemischter Salatteller & Ruccola-Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Panna Cotta^{2,3}
frischer Obstsalat, gebrannte Creme²

je Portion € 20,00, mit Dessert € 23,00

Festtagsmenü 4

Tomate-Mozzarella², Rindercarpaccio²
Parmaschinken^{A,C} an Melone, Vitello Tonnato^{1,2}
zartes Rindergeschnetzeltes Pfifferlingrahm²
Schweinefilet Medailles^{A,C}
in Estragon-Rahmsoße²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollandaise²
gemischter Salatteller & Ruccola-Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Tiramisu^{2,3}
frischer Obstsalat, Mascapone-Fruchtcreme²

je Portion € 21,00, mit Dessert € 24,00

Große Festtagsmenüs

Menüvorschläge - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Festtagsmenü 5

Rinderkraftbrühe mit Einlage¹
rosa Roastbeef mit Kräuterkruste³ & Soße
gratiniertes Lachsfilet^{1,2} auf Blattspinat²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
gemischte Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise²
gemischter Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Tiramisu^{2,3}
weiße Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat
je Portion € 21,00, mit Dessert € 24,00

Festtagsmenü 6

Rinderkraftbrühe mit Einlage¹
rosa Rinderfilet mit Pfifferlingsoße²
Kalbsmedaillons mit Pfeffersoße²
Kartoffelgratin² & Reismischung
gemischte Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise²
gemischter Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Tiramisu^{2,3}
weiße Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat
je Portion € 22,00, mit Dessert € 25,00

Festtagsmenü 7

Tomate-Mozzarella², Antipasti-Auswahl²
Parmaschinken^{A,C} an Melone, Rindercarpaccio²
Rinderfilet Medaillons^{A,C} mit 3-Pfeffer-Soße
gratiniertes Lachsfilet^{1,2} mit Dill-Spinat-Rahm²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollanaise²
gemischter Salatteller & Ruccola-Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Panna Cotta^{2,3}
frischer Obstsalat, Straciatella Mousse^{2,3}
je Portion € 23,00, mit Dessert € 26,00

Festtagsmenü 8

gemischte Fischauswahl^{1,2}, Rindercarpaccio²
Parmaschinken^{A,C} an Melone, Vitello Tonnato^{1,2}
rosa Roastbeef mit Kräuterkruste³ & Soße
gratiniertes Lachsfilet auf Blattspinat^{2,12}
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollanaise²
gemischter Salatteller & Ruccola-Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Tiramisu^{2,3}
frischer Obstsalat, Café latte Mousse^{2,3}
je Portion € 23,00, mit Dessert € 26,00

Großes Frühstücks- und Brunchbuffet

Buffetvorschläge - ab 10/20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Frühstücksbuffet ab 10 Personen

Partybrötchenauswahl³
Butterplatte²
süße Blätterteig-Minis³
Schinkenplatte^{A,C}
Salami- & Aufschnittplatte^{A,C,F}
Bratenplatte
Schnittkäsespezialitäten²
Tomate-Mozzarella²
Antipasti Arrangement²
knackiges Gemüse mit Dip²
kalte Fischauswahl^{1,2}
Schnittlauch-Rührei¹ & Bacon^{A,C}
kleine Hackbällchen^{1,3}
Rostbratwürstchen^{A,C,E}
Aachener Blutwurst mit Zwiebeln
oder Fleischkäse^{A,C,E}
Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"^{A,C}

je Portion € 17,50



Brunchbuffet ab 20 Personen

Partybrötchenauswahl³, Butterplatte²
süße Blätterteig-Minis³
Schinkenplatte^{A,C}, Bratenplatte
Salami- & Aufschnittplatte^{A,C,F}
Schnittkäsespezialitäten²
Tomate-Mozzarella²
Antipasti Arrangement²
knackiges Gemüse mit Dip²
kalte Fischauswahl^{1,2}
Schnittlauch-Rührei¹ & Bacon^{A,C}
kleine Hackbällchen^{1,3} & Rostbratwürstchen^{A,C,E}
Aachener Blutwurst mit Zwiebeln
oder Fleischkäse^{A,C,E}
Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"^{A,C}
Grillschinken^{A,C} mit Soße
Hänchenfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße²
Schweinefilet Champignons²
Kräuter-Butterkartoffelchen²
Kartoffelgratin², Bandnudeln³
gemische Gemüseauwahl², gemischter Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Vanille Mousse^{2,3}
frischer Obstsalat, Panna Cotta²

je Portion € 22,00, mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Oppenhoff"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
gemischte Antipasti²

Feinschmecker Salate

Feldsalatteller mit Radieschen²
Rucola-Salatteller²
gemischter Salatteller²

Kalte Speisen

Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
gemischte, gefüllte Früchte²
Schinken und Melone^{A,C}
gemischte Fischplatte^{1,2}
gemischte Käseplatte²
gemischter Brotkorb³

warme Speisen

Schweinefilet mit Champignonsoße²
Krustenbraten^{A,C} mit Rosmarinsoße
Hähnchenfilet mit Orangen-Pfeffersoße²
Lachsfilet^{1,2} mit Spinat und Rahm²
Kartoffelgratin²
Bratkartoffeln^{A,C}
Bandnudeln^{1,3}
Prinzessböhnchen^{A,C}
gemischte Gemüseplatte

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3}
Zitronen Mousse^{2,3}
Rote Grütze
frischer Obstsalat

je Portion € 23,50 · mit Dessert € 26,00

Feinschmecker-Bufferet "Classic"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

warme Fleischspeisen

Grillschinken mit knuspriger Schwarte^{e,A,C}
marinierte und gegrillte Hähnchenbrustfilets
mit Gorgonzolasoße²
Rahm-Geschnetzeltes² "Champignons"

warme Beilagen

Kartoffelgratin²
Spätzle^{e1,3}
feine Gemüseauswahl

Frische Feinschmecker-Salate

Broccoli-Schinken-Salat^{2,A,C}
Krautsalat
Pasta-Romana^{1,2,3}
Bunter Kartoffelsalat²
gemischte Salatplatte mit Dressing*

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone
herzhafte Bratenvariationen
Käseplatte²
Brotauswahl³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße^{2,3}
Cappuccino Mousse^{2,3}
Obstsalat

je Portion € 19,00 · mit Dessert € 21,50

Feinschmecker-Buffet "Eifel"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Speisen

Schweinefilet Medaillons mit Kräuterkruste³
Schmorbraten mit Monschauer Senfsoße^{1,1}
gebratene Forellenfilets "Gärtnerin"^{1,2}

Warme Beilagen

gebratene Butterkartöffelchen²
Butternudeln^{1,2,3}
gemische Gemüseauswahl²

Frische Feinschmeckersalate

Oma's Pellkartoffelsalat^{1,2}
Krautsalat "Essig & Öl"
rheinischer Nudelsalat^{1,2,3}
fruchtiger Geflügelsalat
Feldsalat mit Speck-Zwiebel-Nuss^{A,C}
gemischter Salatteller

Kalte Speisen

Schinken-Sparkel-Röllchen^{A,C}
gefüllte Birnen mit Frischkäse²
gefüllte Pflirsiche mit Walldorfsalat^{2,10}
gemischte Filetmedaillons
kleine Partyfrikadellchen^{1,3}
herzhafte Bratenvarianten
gemischte Fischplatte^{1,2}
gemischte Käseplatte²
Partybrötchen³

Dessertauswahl

Mousse au Chokolat^{2,3}
Vanille Mousse^{2,3}
Grütze von Waldfrüchten
frischer Obstsalat

je Portion € 21,00 · mit Dessert € 23,50

Feinschmecker-Bufferet "Nostalgie"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Feinschmeckersalate

Kartoffelsala^{1,2}

Nudelsalat^{1,2,3}

Krautsalat

Geflügelsalat^{1,2}

Gemischter Salatteller^{1,2}

Kalte Speisen

Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}

Partyfrikadellen^{1,3}

kleine Salamiwürstchen^{A,C}

gefüllte Pfirsiche mit Walldorfsalat^{2,5}

gefüllte Birnen mit Frischkäse²

gefüllte Tomaten mit Fleischsalat^{1,2}

gefüllte Eier¹ mit Creme²

gemischte Filetmedallions

gemischte Bratenplatte

gemischte Käsespicker²

gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

deftiger Krustenbraten^{A,C} am Stück

Putensteak Hawaii

Ananas-Käse Curry-Rahm²

Reismischung

Bratkartoffeln

Dessertauswahl

Schokoladen Pudding²

Vanille Pudding²

Früchtequark²

Frischer Obstsalat

je Portion € 19,00 · mit Dessert € 21,50

Feinschmecker-Buffet "Drei-Länder-Eck"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Fleischspeisen

Medaillons vom Schweinefilet

"Champignon-Pfeffer"²

gegrillte Hähnchenbrustfilets "Toscana"²

gratiniertes Lachsfilet "Dill-Sahne"²

Warme Beilagen

Kartoffelgratin²

Bandnudeln^{1,3}

feine Gemüseauswahl²

hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²

Antipasti Arrangement²

Auberginenroulade mit Feta²

gefüllte Gurkenröllchen²

frische Feinschmecker-Salate

Broccoli-Schinken-Salat^{1,2, A,C}

Hirtensalat

Geflügelsalat^{1,2}

bunter Kartoffelsalat^{1,2}

gemischte Salatplatte mit Dressing*

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone

herzhafte Bratenvariationen

Käseplatte²

Brotauswahl^B

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²

Vanille Mousse^{2,3} mit frischen Früchten

Obstsalat

je Portion € 21,00 · mit Dessert € 23,50

Feinschmecker-Buffet "Spezial"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Fleischspeisen

Grillschinken mit knuspriger Schwarte^{A,C}

Hähnchenbrustfilet mit Nuss-Käsekruste²

gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"^{2,A,C}

Warme Beilagen

Kartoffelgratin²

Bandnudeln^{1,3}

gemischtes Gemüse²

FrISChe Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}

Krautsalat

Pasta Romana^{1,2,3}

bunter Kartoffelsalat^{1,2}

Geflügelsalat^{1,2}

gemischte Salatplatte mit Dressing*

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²

gemischtes Antipasti Arrangement²

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone

Gemischte Bratenplatte

Medaillons von verschiedenen Filets

gemischte Fischeauswahl^{1,2}

internationale Käseplatte²

Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²

Mousse au Vanille^{2,3} mit frischen Früchten

Obstsalat

Tiramisu^{2,3}

je Portion € 23,00 · mit Dessert € 25,50

Feinschmecker-Bufferet "Exklusiv"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Fleischspeisen

Tranchen von der Steakhüfte
mit Pfifferlingsrahm²
gefüllte Putenbrust "Spinat"
gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"^{2,A,C}

Warme Beilagen

Kartoffelgratin²
Bandnudeln^{1,3}
gemischte Gemüseplatte²

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Krautsalat
Pasta Romana^{1,2,3}
bunter Kartoffelsalat^{1,2}
Geflügelsalat^{1,2}
Krabbencocktail^{1,2,13}
gemischte Salatplatte mit Dressing*

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
gemischtes Antipasti Arrangement²

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone
gemischte Bratenplatte
Medaillons von verschiedenen Filets
gemischte Fischeauswahl^{1,2}
internationale Käseplatte²
Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
Mousse au Vanille^{2,3} mit frischen Früchten
Gebrannte Creme^{2,3}
Tiramisu^{2,3}

je Portion € 22,50 · mit Dessert € 25,00

Feinschmecker-Buffer "Regio"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Fleischspeisen

Medaillons vom Schweinefilet "à la Creme"²
gegrillte Hähnchenbrustfilets
"Blattspinat-Mozzarella"²
gratiniertes Lachsfilet "Dill-Sahne"^{2,12}

Warme Beilagen

Kartoffelgratin²
Butter-Bandnudeln^{1,2,3}
feine Gemüseauswahl²

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
gemischtes Antipasti Arrangement²
gefüllte Auberginenroulade mit Feta²
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse²

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Hirtensalat
Geflügelsalat^{1,2}
Bunter Kartoffelsalat^{1,2}
Alaska-Krabbencocktail^{2,13}
gemischte Salatplatte mit Dressing*

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone
gemischte Bratenplatte
Medaillons von
Schweine- und Hähnchenbrustfilet
große gemischte Fischeauswahl¹²
internationale Käseplatte²
Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
Vanille Mousse^{2,3} mit frischen Früchten
Champagner Mousse^{2,3}
Tiramisu^{2,3}

je Portion € 22,50 · mit Dessert € 25,00

Feinschmecker-Bufferet "Euregio"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

Tomaten und Mozzarella²
gemischtes Antipasti Arrangement²
gefüllte Pfirsiche mit Waldorfsalat^{1,2,10}
Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
Schinken-Melonen-Schiffchen^{A,C}
Vitello Tonnato^{2,12}
vegetarische Frühlingsröllchen³
Frühlingsröllchen mit Fleisch³
gefüllte Birnen mit Frischkäse²
gebratene Minifrikadellen^{1,2,3}
gefüllte Paprikaschiffchen²
gemischtes Gemüse mit Dip²
frisches Baguette³ und Partybrötchen³
mit Butter²

Salatspezialitäten

gemischter Salatteller „Hennes“²
Ruccula Salat mit getrockneten
Tomaten und Parmesan²
gemischter Gartensalat²
gemischter Salatteller „Italia“²

Beilagen

Kartoffelgratin²
Butterspätzle^{1,2,3}
Gemüseauswahl²

Warme Gerichte vom Buffet

Geschmetzeltes vom Schwein mit
Champignonrahm²
Putenfilet Medaillons mit
Orangen-Pfeffer-Soße²
gratinierter Fischfilet mit
Kräutersahne^{2,12}

Dessertauswahl

Crème Chocolat²
Crème Vanille²
Crème Caramell²
frischer Obstsalat
gemischte Käseplatte²

je Portion € 20,50 · mit Dessert € 23,00

Feinschmecker-Buffer "Toskana"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
gemischtes Antipasti Arrangement²
gefüllte Auberginenroulade mit Feta²
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse²
und Cherrytomaten

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Krautsalat
Pasta Romana^{1,2,3}
bunter Kartoffelsalat^{1,2}
Geflügelsalat^{1,2}
gemischte Salatplatte mit Dressing*

Kalte Speisen

ganzer pochierter Lachs¹² geschmackvoll garniert
roher Schinken^{A,C} an Melone
Vitello Tonnato^{2,12}
Toskanische Delice²
gemischte Bratenplatte
Medaillons von verschiedenen Filets
große gemischte Fischeauswahl¹²
internationale Käseplatte²
Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
Cappuccino Mousse^{2,3}
Obstsalat
Tiramisu^{2,3}

je Portion € 21,00 · mit Dessert € 23,50

Feinschmecker-Buffet "Roma"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
gemischtes Antipasti Arrangement²
gefüllte Auberginenroulade mit Feta²
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse²

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Krautsalat
Pasta Romana^{1,2,3}
bunter Kartoffelsalat^{1,2}
Geflügelsalat^{1,2}
Krabbenscocktail^{1,2,13}
gemischte Salatplatte mit Dressing*

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone^{2,12}
Vitello Tonnato^{2,12}
Toskanische Delice²
Parmaschinken^{A,C} auf Apfel-Carpaccio
Carpaccio
Parmaschinken^{A,C} mit Grissini³
gemischte Bratenplatte
Medaillons von Schweine- und
Hähnchenbrustfilet
gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"^{2,A,C}
gefülltes Hähnchenbrustfilet
"Spinat-Champignons"
große gemischte Fischeauswahl¹²
ganzer pochierter Lachs¹²
internationale Käseplatte²
Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
Obstsalat
Tiramisu^{2,3}
Vanille Mousse^{2,3} mit frischen Früchten
Gebrannte Creme²

je Portion € 23,00 · mit Dessert € 25,50

Feinschmecker-Bufferet "Florenz"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
gemischtes Antipasti Arrangement²
gefüllte Auberginenroulade mit Feta²
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse²
knackiges Gemüse mit Dip²

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Krautsalat
Pasta Romana^{1,2,3}
bunter Kartoffelsalat^{1,2}
Hähnchencocktail "Florenz"
Krabbencocktail¹³
Thunfischsalat¹²
gemischte Salatplatte mit Dressing*
Ruccula mit getrockneten Tomaten und
Parmesan²

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone
Vitello Tonnato^{2,12}
Toskanische Delice²
Carpaccio²
Parmaschinken^{A,C} mit Grissini³
gemischte Bratenplatte
Medaillons von
Schweine- und Hähnchenbrustfilet
gefülltes Hähnchenbrustfilet
"Spinat-Champignons"
große gemischte Fischeauswahl¹²
Lachscarpaccio¹²
ganzer pochierter Lachs¹²
Kartoffelröstis mit Lachs¹²
internationale Käseplatte²
Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
Obstsalat; Tiramisu^{2,3}; Panna Cotta²
Vanille Mousse^{2,3} mit frischen Früchten

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 26,50

Feinschmecker-Buffet "Italia Uno"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
gemischte Antipasti²

Feinschmeckersalate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Spaghettisalat Pepe und Pesto^{1,2,3}
Geflügelsalat^{1,2}
frischer Fischsalat^{1,2}
gemischter Salatteller²

Kalte Speisen

Parmaschinken^{A,C} an Melone
Vitello Tonnato^{2,12}
gemischte Bratenplatte
gemischte Fischplatte^{1,2}
gemischte Käseplatte²
gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

gefülltes Schweinefilet "Schinken & Käse"^{2,A,C}
Hähnchenfilet "Toscana"²
Kartoffelgratin²
Bandnudeln^{1,3}
Tomaten-Zucchini-auflauf⁵

Dessertauswahl

Cappuccino Mousse^{2,3}
Tiramisu^{2,3}
Panna Cotta²
frischer Obstsalat

je Portion € 23,00 · mit Dessert € 25,50

Feinschmecker-Bufferet "Italia Due"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
gemischte Antipasti²

Feinschmeckersalate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Spaghettisalat Pepe und Pesto^{1,2,3}
Geflügelsalat^{1,2}
frischer Fischsalat^{1,2}
gemischter Salatteller²
Ruccula mit getrockneten Tomaten

Kalte Speisen

Parmaschinken^{A,C} an Melone
Vitello Tonnato^{1,2}
gemischte Filetmedallions
gemischte Bratenplatte
gemischte Fischplatte^{1,2}
ganzer pochierter Lachs^{1,2}
Lachscarpaccio^{1,2}
gemischte Käseplatte²
gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

Schweinefilet "frische Kräuter"
Scaloppine mit Parmesankruste²
Lachsfilet^{1,2} in Tomaten-Dill-Sahne²
Kartoffelgratin²
Bandnudeln^{1,3}
Tomaten-Zucchini-auflauf⁵

Dessertauswahl

Cappuccino Mousse^{2,3}
Mousse Café latte^{2,3}
Tiramisu^{2,3}
Panna Cotta²
frischer Obstsalat

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 26,50

Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Italia"

Bufferetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

Tomate und Mozzarella²
gefüllte Champignons²
Frisches Gemüse mit Dip²
Parmaschinken^{A,C} und Melone
Grissini-Stängchen mit Edelsalami^{A,C}
Vitello Tonnato^{2,12}
gebratener Rosmarinrücken
Entenbrustfilets mit Chumberlandsoße
Rehrücken mit Wildmousse und Früchten
gemischte Fischauswahl mit Forelle¹²
Graverd Lachs, Goldlachs, Stremellachs¹²
gemischte Antipasti-Auswahl
gefüllte Zucchini
gefüllte Paprikaschiffchen²
Parmaschinken^{A,C} auf Apfelcarpaccio
Kalbstafelspitz mit Tomatenvinaigrette*
Lombardische Delice²
Carpaccio vom Rinderfilet²
Carpaccio vom Lachsfilet^{2,12}
Carpaccio vom Thunfischfilet^{2,12}
ganzer pochierter Lachs¹² mit Cremes²
Scampiplatte¹³ mit Aioli²
frische Brotauswahl³
mit Butter² und Kräuterbutter²

Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing*
Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten und
Parmesan²
Ratatouille Salat, Geflügelsalat Florenz
Spaghetti Salat^{1,2,3}, Bandnudeln³ mit Shrimps¹³
frischer Fischcocktail¹²

Warme Fleisch- und Fischspezialitäten

Scalopine Parmesan² mit Weißweinschaum⁶
Hähnchenfilets mit Rosmarin-Kräuterkruste³
Schweinefilet Saltimbocca^{A,C}
gratiniertes Fischfilet¹² auf Gemüsejulienne
Kartoffelgratin²
Rosmarinkartoffeln
Butterbandnudeln^{1,2,3}
Gemischte Gemüseauswahl²

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} und Mousse Vanille²
frischer Obstsalat
Tiramisu^{2,3} und Panna Cotta²
Mousse Caffé Latte^{2,3} und Stracciatella Mousse^{2,3}
Eisauswahl² mit heißen Früchten
gemischte Käseauswahl²

je Portion € 25,50 · mit Dessert € 28,00

Feinschmecker-Buffet "Culinaria Europa"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

Tomate und Mozzarella²
gefüllte Champignons²
frisches Gemüse mit Dip²
Parmaschinken^{A,C} und Melone
rosa gebratenes Roastbeef
Entenbrustfilets mit Chumberlandsoße
Rehrücken mit Wildmousse und Früchten
gemischte Fischauswahl mit Forelle^{1,2}
Graverd Lachs, Goldlachs, Stremellachs^{1,2}
gemischte Antipasti-Auswahl²
gefüllte Zucchini
gefüllte Paprikaschiffchen²
Vitello Tonnato^{2,12}
Carpaccio vom Rinderfilet²
Carpaccio vom Lachsfilet²
Carpaccio vom Thunfischfilet²
ganzer pochierter Lachs^{1,2} mit Cremes²
Scampiplatte^{1,3} mit Aioli²
frische Brotauswahl³
mit Butter² und Kräuterbutter²

Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing*
gemischter Salatteller „Garten“ mit Vinaigrette*
Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten und
Parmesan²
Geflügelsalat^{1,2}, Waldorfsalat^{1,2,10}
Shrimpscocktail^{1,2,13}, Flusskrebscocktail^{1,2,13}
warme Fleisch- und Fischspezialitäten
gegrilltes Roastbeef mit Kräuterkruste³
Hähnchenfilets mit Orangen-Pfeffer-Soße²
Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Soße²
gratinierter Lachsfilet^{1,2}
auf Spinat Kartoffelgratin²
Rosmarinkartoffeln
Butterbandnudeln^{1,2,3}
gemischte Gemüseauswahl²

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} und Mousse Vanille²
Frischer Obstsalat und Tiramisu^{2,3}
Weincreme^{2,3,6} und Stracciatella Mousse^{2,3}
Eisauswahl² mit heißen Früchten
gemischte Käseauswahl²

je Portion € 25,50 · mit Dessert € 28,00

Feinschmecker-Buffer "Culinaria Bavaria"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

mariniertes Pökelfleisch^{A,C} mit Vinaigrette*
gemischte Schmankerlplatte
Roastbeefröllchen mit Mais
Schmalzfleisch auf Mixed Pickles
Bauernschinken^{A,C} mit Melone
gemischte Schinkenplatte^{A,C}
Fleischpflanzerln^{1,2,3}
Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
gemischte Fischauswahl^{1,2}
ganzer pochierter Lachs^{1,2}
Preiselbeersahne², Meerrettichsahne²
Remoulade^{1,2}, süßer Senf^{f1}
frische Brotauswahl³ mit Butter² und Schmalz
gemischtes Laugenkonfekt³

Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing*
gemischter Salatteller „Wies'n“ mit Vinaigrette*
bayrischer Wurstsalat, Radisalat, Gurkensalat^{1,2}
bayrischer Speckkartoffelsalat^{A,C}
Rindfleischsalat

Warme Fleischspezialitäten und Beilagen

Grillschinken mit Knusperschwarte^{A,C}
Münchener Weißwurst und Leberkäse^{A,C,E}
Minihaxerl von Schwein und Pute^{A,C}
Schlemmerbraten Bavaria mit Senfkruste
Bratkartoffeln „Speck^{A,C} & Zwiebel“
Rosmarinkartoffeln
gemischte Knödelauswahl³
gemischte Gemüseauswahl²

Dessertauswahl

Bayrisch Creme^{2,3} und Rote Grütze
frischer Obstsalat und Vanille Creme²
Apfel- und Quarkstrudel^{1,2,3} mit Vanillesoße²
gemischte Käseauswahl³ und Obatzda²

je Portion € 21,00 · mit Dessert € 23,50

Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Oche"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Variaziune va Jät wat ampert

jediesch uus et Meer än Baach^{1,2}

Matjesfilet van et Holländisch^{1,2}

Brüsje van Ente met Himbeerzaus

Filets van Honnder met Obbs

frisches Mett met Ölich

Mini-Rievküch met Lachs^{1,2}

jekochte Schink^{A,C} met Sparjel

Heutkies än Puttes

Meddaljongs op „Wiener Aat“

kleng Frikadellcher^{1,2,3}

Fenger-Fott

jemeschte Möffelcher för met de Herjottsforschett

ze zoppe van Färke än Honder än

och fleaäschlous

frische Öcher Bruetkörv³ met Botter²

Kies van et Brett²

Frischer Feinschmecker-Schlat

*jemeschte Bure-Schlat met Dressing**

Schlat uus d'r Jade²

Schlat van Schwellmänner^{1,2}

Warmes vör ze köjje

Suurbrode van Rindfleäsch op „Öcher Aat“³

Filet van ät Färke met än lekker

Champignonzaus²

Jeschmetzeltes² oder Julasch

jegrillte Lachs op Spinat^{2,12}

Schwellmänner met Speck^{A,C} än Ölich

uus d'r Pann

Grateng van Schwellmänner²

Butter-Nudelle^{1,2,3}

Variaziunne van Jemös²

Jet vör Hengerher wat schmaat

Rue Jrötz met Vanillezaus²

frische Obbschlat

Öcher Printen Muus^{2,3}

Vanille Kreem²

Je Portion € 22,00 · mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Culinaría Bad Aachen"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen

*gemischte Fischauswahl^{1,2}
Holländische Matjesfilets^{1,2}
Entenbrustfilet mit Himbeersoße
Hähnchenfilet mit Obstgarnitur
frisches Mett mit Zwiebel
Kartoffel-Rösti mit Lachs^{1,2}
Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
Sülze und Blutwurst
panierte Schnitzelchen
Party-Frikadellen^{1,2,3}*

Fingerfood

*gemischte Fingerfood-Variationen
vom Schwein und Hähnchen,
aber auch vegetarisch zum Dippen
frischer Aachener Brotkorb³
mit Butter²
Käse vom Brett²*

FrISChe Feinschmecker-Salate

gemischter Bauernsalat mit Dressing
frISChe Gartensalate²
Kartoffelsalat^{1,2}*

Warmes Essen

*Aachener Sauerbraten³
Schweinefilet-Medaillons mit einer leckeren
Champignonsoße²,
wahlweise Geschmetzeltes² oder Gulasch Gegrillter
Lachs auf Spinat^{2,12}
frISChe Bratkartoffeln mit Speck^{A,C} & Zwiebeln
Kartoffelgratin²
Butternudeln^{1,2,3}
gemischte Gemüseauswahl²*

Dessertauswahl

*Rote Grütze mit Vanillesoße²
frISChe Obstsalat
Aachener Printen Mousse^{2,3}
Vanille Creme²*

je Portion € 22,00 · mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Kölle"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vöran un Dozwesche

Jarnele in Knobizaus^{1,2,13}

gemeschte Feschplaat¹²

Herring met Sahnesöfsje¹²

gemeschte Sözlplaat^{A,C}

Blotworsch un Frikadellscher^{1,2,3}

Mini-Hämmche^{A,C} vum Grill

Brüsjе vum Entche met sößer Zaus

Mini-Rievkoche met Lachs¹²

Mini-Rievkoche met Sprossen

Saubrode met Thunfeschsöfsje^{2,12}

Mini-Halve Hahn^{2,3}

Mini-Mettbrütcher³

gemeshtes Jemös met Dip²

Rindflesch met Schnittlauchsöfsje²

frische Partybrütcher^{e3} mit Butter²

Frischer Feinschmecker-Schlot

gemeschter Bure-Schlot met Dressing*

Schlot aus dem Jade²

Ädäppelschlot^{1,2}

Schlot vumm jröne un wisse Spargel²

Haupsächlich

Sorbrode vum Rind met lekker Söfsje³

Brüsjе vum d'r Höhner met Tomatenzaus

Jeweckeltes vum Rind

Lachs op Jemös us em Ovve^{2,12}

Jebrodene Ädäppel met Speck^{A,C} un Zwibbel

Butter-Nudele^{1,2,3}

Ädäppelklöfschere³

rude Kappes met Äppel

decke Bunne met Speck^{A,C}

Donoh

Appelköjelcher^{1,2,3}

frischer Obbstschlot

frische Wäffjelcher^{1,2,3} met Sahne un Vanilleeis²

jekochte Sahne² met Karamellzaus

je Portion € 22,00 · mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Köln"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeise und Zwischengericht

- Garnelen in Knoblauchsoße^{1,2,13}
- gemischte Fischauswahl¹²
- Heringsfilet in Sahnesoße^{2,12}
- gemischte Sülzplatte^{A,C}
- Blutwurst und Frikadellen^{1,2,3}
- Mini-Haxen^{A,C} vom Grill
- Entenbrustfilet mit Himbeersoße
- Kartoffel-Rösti mit Lachs¹²
- Kartoffel-Rösti mit Sprossen
- Schweinebraten mit Thunfischsoße^{2,12}
- Mini-Käsebrötchen^{2,3}
- Mini-Gehacktesbrötchen³
- gemischtes Gemüse mit Dip²
- Rindfleisch mit Schnittlauchsoße²
- frische Partybrötchen³ mit Butter²

FrISChe Feinschmecker-Salate

- gemischter Bauernsalat mit Dressing*
- frischer Gartensalat²
- Kartoffelsalat^{1,2}
- Spargelsalat grün/weiß²

Hauptgerichte

- Sauerbraten vom Rind mit leckerer Soße³
- Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße
- Hausgemachte Rinderroulade
- Lachs auf Gemüse aus dem Ofen^{2,12}
- frische Bratkartoffeln mit Speck^{A,C} & Zwiebeln
- Butternudeln^{1,2,3}
- Kartoffelklöße³
- Apfel-Rotkohl
- dicke Bohnen mit Speck^{A,C}

Dessertauswahl

- Apfelpfannkuchen^{1,2,3}
- frischer Obstsalat
- frische Waffeln^{1,2,3} mit Sahne² & Vanilleeis²
- Panna Cotta²

je Portion € 22,00 · mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Culinaría Oranje"

Koude en warme lekkernijen - vanaf 30 personen - Veranderingen mogelijk

Voorgerechten

Mozzarella² & tomaat
gemarineerde gebakken groente²
gerookte noorse zalm¹²
Tartar van zalm¹² met komkommer
gebakken gamba^{3,13}
Bitterball met risotto van garnalen^{2,3,13}
Meloen met parmaham^{A,C}
Carpaccio van runderfilet
met parmazaanse flakes²

Traditioneel nederlandse hapjes

Bitterballen, kipmuggets^{2,3}
Vleeskroket^{2,3}, partyballetjes^{1,2,3}
mini loempia³, mini samoas^{2,3}
Kipspiesjes^{2,3}, rundvlees balletjes

Verse saladebufferet

Rucola met parmezaanse flakes²
gemarineerde tomat en een vinaigrette*
Salade met gebakken geitenkaas² en spek^{A,C}
Pijnboompitten^{4,A,C} en balsamico stroop
Salade van gemarineerde komkommer
Salade van de dag

Vlees en visgerechten

Varkens medaillons met rode wijnsaus⁶
met appel en stroop
Kipfilet met rode portsaus met honing⁶
Roodbaarsfilet met gamba en mosseltjes^{12,13,14}
gebakken heilbotfilet met noilly pratsaus^{2,6,12}

Warme bijgerechten

lintpasta^{1,3}
gebakken aardappel met room en kaas²
Seizoensgroenten²
Bladspinazie met room²
Witlof gebakken met peterselieboter²

Desserts

Assortiment van Chocolade dessert^{2,3}
verse salade van fruit, citrus, appel, aardbeien,
bessen en likeur van eieren^{2,6}
crem e br ulee^{2,3}
Assortiment van kaas²
geserveerd met fruit en honing-mosterd¹¹
verse party-brood³
boter en knoflookboter²

je Portion € 22,00 - mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Holland"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen

Mozzarella² & Tomaten
gemischte Antipastiauswahl²
Räucherlachsplatte^{1,2}
Lachstartar^{1,2} auf Gurkenscheibe
gegrillte Scampi-Spieße^{1,3}
Garnelen-Krokette^{2,3,13}
Parmaschinken^{A,C} an Melone
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan²

Traditionelle holländische Häppchen

Bitterballen^{2,3}, Hähnchennuggets^{2,3}
Fleischkrokette^{2,3}, Partybällchen^{1,2,3}
Mini Frühlingsröllchen^{2,3}, Mini Samoas^{2,3}
Hähnchenspieße, Rindfleischröllchen

Frisches Salatbuffet

Rucculasalat mit Vinaigrette²
getrocknete Tomaten & Parmesan²
Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse²
Speck^{A,C}, Pinenkerne⁴ & Balsamico-Sirup
Gurkensalat
Salat der Saison "Garten"

Fleisch- & Fischgerichte

Schweinefilet Medaillons
mit Rotwein-Apfel-Sirup-Soße⁶
Hähnchenfilet mit Honig-Portweinssoße⁶
Rotbarschfilet^{1,2} mit Gambas^{1,3} & Muscheln^{1,4}
gebratenes Heilbuttfilet^{1,2} mit Wermutsoße^{2,6}

Warme Beilagen

Bandnudeln³
Kartoffelgratin²
Gemüse der Saison²
Rahm-Blattspinat²
gebratener Chicoree mit Petersilienbutter²

Desserts

Chokoladen Mousse^{2,3} weiß, braun & dunkel
frischer gemischter Obstsalat
mit Eierlikör^{1,2,6}
gebrannte Creme^{2,3}
gemischte Käseplatte²
serviert mit Früchten & Honigsenf¹
Bartybrötchen³ & gemischte Butterplatte²

je Portion € 22,00 · mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Südsee"

Bufferetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeise

Putenspieße mit Obst
Garnelen in Knoblauch-Frucht^{1,3}
gemischte gegrillte Gemüseauswahl²

Feinschmeckersalate

Reissalat Ceylon²
Geflügelsalat Bombay²
frischer Fischsalat^{1,2,12}
gemischter Salatteller Indian Summer²

Kalte Speisen

Hähnchenmedallions "Tropical"
gegrillte Fleischspieße scharf
gegrillte Fleischspieße sweet
gemischte Fischplatte^{1,2}
gemischte Käseplatte²
gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet "Karibikzauber"²
Schweinefleisch mit Gemüse aus dem Wok
Lachsfilet "Curry-Frucht"^{1,2}
Kartoffel-Gratin²
Butterreis²
gemischte Gemüseauswahl²

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3}
Tiramisu^{2,3}
Mousse Flan Caramel^{2,3}
frischer Obstsalat

je Portion € 22,00 · mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Asia"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Asiatische Vorspeisen

Lachstartar auf Gurken¹²
gebratene Garnelen¹³ auf jungem Lauch
gebackene Gambas¹³ im Reisblatt
Gambas¹³ im Knusperteig³
Thunfisch-Carpaccio mit Morscheln³
gemischte Suchi-Auswahl^{12,13}
marinierter Heilbutt¹² auf roten Zwiebeln
Vegetarische Frühlingsröllchen³
Frühlingsröllchen mit Fleisch³
Hähnchen im Reisblatt gebraten
Gemüse im Reisblatt mit Sesam⁸
Wan Tan Taschen³ auf dem Spieß
Honig-Entenbrust auf roten Linsen
gegrillte Filets mit Curry-Ingwer-Sellerie¹⁰
frisches Baguette³ und Partybrötchen³ mit Butter²
verschiedene asiatische Dipsoßen²

Asiatische Salatspezialitäten und vegetarische Köstlichkeiten

Auberginen und Frühlingslauch in Kokosöl und
Knoblauch gebraten
japanische Pilzmischung und Bambussprossen mit
Sojasoße⁹ gebraten

Chinakohl aus dem Wok
mit geröstetem Ingwer und Gewürzen⁹
Karottenscheiben und Zwiebeln
in Nussöl⁵ und Curry mariniert
Stangenbohnen und Keimlinge aus dem Wok
mit Reisöl und Sojasoße⁹
gebratene Paprikaschoten
mit Zwiebeln und Blattpetersilie

Warme Speisen

Geschnetzeltes vom Schwein mit
Gemüse süß-sauer
Knusprig krosses Hähnchen aus dem
Wok „Öcher Art“²
Barschfilets¹² im Reisblatt gebraten
gebratene Eiernudeln^{1,3}, Basmati Duftreis
vegetarische, asiatische Gemüsemischung
aus dem Wok

Dessertauswahl

Kokoscreme^{2,3} und gebackene Bananen
Mousse^{2,3} von exotischen Früchten
Frischer Obstsalat

je Portion € 23,00 · mit Dessert € 25,50



Feinschmecker-Bufferet "Vegetaria"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.



Variante VEGAN
auf Anfrage auch möglich.

Warme Speisen

Geschmnetzeltes Züricher Art²
Kürbis in Curry-Ingwer-Orangen-Soße³
Cous-Cous-Gemüsepfanne
frische Pilze mit Kräutersugo

Warme Beilagen

Kartoffelgratin²
Rosmarin-Kartoffeln
Ratatouille
Vollkornnudeln³

Frische Vorspeisen und Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
marinierte gegrillte Gemüseauswahl
Auberginenroulade mit Feta² gefüllt
gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme
gefüllte Chicoree mit Avocadocreme
Erbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus³
Kartoffel-Röstis mit Cous-Cous
Nektarinen-Tomaten-Carpaccio²
Paprika mit Frischkäse² und Sprossen

Frische Feinschmecker-Salate

Petersiliensalat mit Joghurtsoße²
Rosenkohl-Tomatensalat
Orangen-Spinatsalat
gemischter Salatteller
Rucola-Salatteller

Brotauswahl³

Baguette, Mohn- und Sesamstangen
Focaccia und Fladenbrot
gemischte Partybrötchen

Käseauswahl

reichhaltige Käseköstlichkeiten²
vegane "Käseauswahl"

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
Vanille Mousse^{2,3} mit frischem Obstsalat
Weizen-Apfelküchle^{1,2,3} mit Vanillesoße²

je Portion € 21,00 · mit Dessert € 23,50

Feinschmecker-Bufferet "Wattenmeer"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen und kalte Speisen

Lachstartar^{1,2} auf Kartoffel-Zucchini-puffer
Matjesfilet^{1,2} mit Zwiebelwürfel
milder Rollmops^{1,2} auf Rote Beete-Carpaccio
marinierter milder Schafskäse²
mit Tomaten und Zwiebeln
marinierte Tafelspitzstreifen auf Gemüseallerlei
Katenschinken^{A,C} an Melone
rosa Entenbrustfilet mit Chumberlandsoße
gemischte Fischplatte^{1,2}
ganzer pochierter Lachs^{1,2}
Krabbenscocktail^{1,2,13}
frischer Fischsalat^{1,2,12}
gemischte Käseplatte²
gemischter Salatteller²
gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

Garnelenpfanne^{2,13}
Lammkarree unter der Kräuterkruste³
Entenkeule mit Kräutern in Rotwein geschmort
Lachsfilet^{1,2} in Zitronenpfeffersoße²
Rosmarin-Kartoffeln
Bandnudeln^{1,3}
gemischte Gemüseplatte²

Dessertauswahl

Crème Brûlée²
Mousse Café latte^{2,3}
Rote Grütze
frischer Obstsalat und Vanillesoße²

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 26,50

Kaltes Feinschmecker-Buffet "Kaiserstadt"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.



Kalte Leckereien und Antipasti

- Kartoffel-Rösti mit Lachstartar^{1,2}
- Kartoffel-Rösti mit Thunfischcreme^{1,2}
- Kartoffel-Rösti mit Frischkäse² & Sprossen
- Kartoffel-Rösti mit Hummus-Creme
- frische Pilzmischung mit Kräutersugo
- Kräuter-Aubergine mit Holloumi-Käse²
- Kartoffel-Tortillias mit Bruschetta
- Vitello-Tonnato-Schälchen^{1,2,12}
- Carpaccio mit Parmesan²
- Knusperbrot mit Rucola & Schinken
- gemischte Hähnchen-Fleischspieße
- Quiche Lorraine², Gemüse Quiche²
- Pizzaecken gemischt belegt²
- Tomaten und Mozzarella²
- Tomaten-Mozzarella-Oliven-Spieße²
- marinierte gegrillte Gemüseauswahl
- Auberginenroulade mit Feta gefüllt²
- gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme
- gefüllte Chicotèe mit Avocadocreme
- Erbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus
- Nektarinen-Tomaten-Carpaccio²
- Paprika mit Frischkäse² & Sprossen



Frische Feinschmecker Salate

- Hähnchenbrustsalat "Curry-Frucht"²
- Nudelsalat Toscana²
- Tomatensalat mit Erdbeervinaigrette
- asiatischer Nudelsalat⁹
- Kartoffelsalat "Oma Fina"^{2,2}
- gemischter Salatteller²
- Rucola-Salatteller²

Brotauswahl

- gemischtes Partybrot
- gemischte Partybrötchen
- gemischte Butterplatte

Käseauswahl

- reichhaltige Käseköstlichkeiten²

Dessertauswahl

- gemischte Macarons & Vanillesoße²
- Vanillepudding² & Schokopudding
- Apfelpfannkuchen & Waffeln
- Mandeltarte & Muffins

je Portion € 23,00 · mit Dessert € 25,50

Kalt-warmes Feinschmecker-Buffet "Kaiserstadt"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.



Warme Speisen & Beilagen

Aachener Sauerbraten
Schweinefilet mit Champignon-Rahm²
Kalbsrücken-Medaillon mit Kräuterkruste
Lachfilet¹² auf Blattspinat mit Rahm²
Kartoffel-Gratin²
gebutterte Kräuterkartoffeln²
Bandnudeln
Prinzessböhnchen
gemische Gemüseplatte

Frische Vorspeisen & Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
marinierte gegrillte Gemüseauswahl
gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme
Erbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus
Nektarinen-Tomaten-Carpaccio²
Carpaccio mit Parmesan²
gemischte Fischeauswahl¹²
Scampispieße¹³



Frische Feinschmecker Salate

Hähnchenbrustsalat "Curry-Frucht"¹²
Tomatensalat mit Erdbeervinaigrette
gemischter Salatteller²
Rucola-Salatteller²

Brotauswahl

gemischtes Partybrot
gemischte Partybrötchen
gemischte Butterplatte

Käseauswahl

reichhaltige Käseköstlichkeiten²

Dessertauswahl

gemischte Macarons & Vanillesoße²
Vanillepudding² & Schokopudding
Apfelpfannkuchen & Waffeln
Mandeltarte & Muffins

je Portion € 23,00 · mit Dessert € 25,50

Feinschmecker-Buffet "Culinaria España"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

gemischte Grillgemüse-Auswahl²

gefüllte Champignons²

frisches Gemüse mit Dip²

Seranoschinken^{A,C} und Melone

gemischte spanische Edelsalami^{A,C}

gegrillte Fleischspießchen

Frittiertes Tintenfisch¹⁴

frittierte Gambas¹³, Gemüsetortilla³

Wildschweinschinken mit Kräutern^{A,C}

gemischte Fischauswahl mit Forelle¹²

Graverd Lachs, Goldlachs, Stremellachs¹²

gefüllte Tomaten, Oliven und Peperoni

gefüllte Zucchini, marinierte Paprikafilets

marinierte Fleischbällchen^{1,2,3}

gefüllte Fleischröllchen

gegrillte Fischspießchen^{12,13}

fratinierte Sardellenfilets¹²

marinierte Sardinenfilets¹²

Pflaumen & Datteln im Speckmäntelchen^{A,C}

Carpaccio vom Thunfischfilet^{2,12}

ganzer pochiertes Lachs¹² in Cremes²

Scampiplatte¹³ mit Aioli^{1,2}

frische Brotauswahl³

mit Butter², Kräuterbutter² und Olivenöl

Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing^{*}

Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten

und Parmesan²

gemischter Salatteller mit Thunfisch^{2,12}

spanischer Tomatensalat

spanischer Möhrensalat

frischer Fischsalat^{12,14}

Warme Fleisch- und Fischspezialitäten

spanischer Hüftschmorbraten mit

Kräuter-Knoblauch

Hähnchenfilets mit Orangenkruste

frische Paella^{12,13}, Garnelenpfanne¹³

gratiniertes Fischfilet¹² mit Kräutersahne²

Kartoffelgratin², Butterkartoffeln²

Butterbandnudeln^{1,2,3}, Kartoffel-Tortillia¹

gemischte Gemüseauswahl²

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} und Mousse Vanille^{2,3}

frischer Obstsalat und Creme Catalana²

Tarte de Santiago und Fuengirola Töpfchen²

gemischte Käseauswahl²

je Portion € 25,00 · mit Dessert € 27,50

Feinschmecker-Buffet "Culinaria Festängchen"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen

*gemischte Fischeauswahl*¹²;
Forellenfilets; Matjesfilets
Graverd Lachs; Sandelholzlachs
Goldräucherlachs; Fischterrinen
*Stremellachsmedallions; Garnelen*¹³
ganzer pochierter Lachs
*Flusskrebsscocktail*¹³
Alaska-Shrimps-Cocktail^{1,2,13}

FrISChe Feinschmecker-Salate

*gemischter Salatteller mit Dressing**
*gemischter Ruccula² - Salatteller mit Vinaigrette**

Hauptspeise und Beilagen

*Aachener Sauerbraten mit Soße*³
Krustenbraten mit Knusperkruste^{3,A,C}
rosa gegrillter Kalbsrücken
Lachs "Tomaten-Sahne"^{2,12}
*Kartoffelgratin*²
Rosmarinkartoffeln
Schwäbische Spätzle^{1,3}
*gemischte Gemüseauswahl*²

Vitello Tonnato

*rosa Roastbeef mit Kräutersoße*²
*Kalbstafelspitz Tomatenvinaigrette**
*gemischte Antipasti-Auswahl*²
*Tomaten-Mozzarella-Spieße*²
*Mozzarella-Oliven-Spieße*²
Serranoschinken^{A,C}
Spanische Salami^{A,C}

Dessertauswahl

*gemischte Käseplatte*²
Mousse au Chocolat^{2,3}
Mousse au Zabaione^{2,3}
*Panna cotta Töpfchen*²
Tiramisu^{2,3}
frischer Obstsalat
*Vanillesoße*²
*frischer Aachener Brotkorb*³
*mit Butterplatte*²

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 27,00

Feinschmecker-Buffer "Akademicus"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Speisen

Grillschinken mit knuspriger Schwarte^{A,C}
gegrilltes Hähnchenbrustfilet "Gorgonzola"²
Rahmgeschmnetztes "Züricher Art"²
gemischte Gemüselasagne^{1,2,3}
gratiniertes Lachsfilet^{2,12}

Warme Beilagen

Kartoffelgratin²
Butterspätzle^{1,2,3}
feine Gemüseauswahl²

Frische Feinschmecker-Salate und kalte Speisen

hausgemachtes Antipasti Arrangement²
Tomaten und Mozzarella²
roher Schinken^{A,C} an Melone
Krautsalat
Hirtensalat
gemischter Gartensalat
Broccoli-Schinkensalat^{1,2}
gemischte Salatplatte mit Dressing*

Brotauswahl³

Baguette, Mohn- und Sesamstangen
Chiabatta und Fladenbrot
Knoblauchbaguette

Käseauswahl²

reichhaltige Auswahl
internationaler Käseköstlichkeiten

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
frischer Obstsalat
Rote Grütze
Stracciatella Mousse^{2,3}
Erdbeer Mousse^{2,3}

je Portion € 22,00 · mit Dessert € 24,50

Feinschmecker-Bufferet "Hochzeit"

Bufferetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Speisen

Medaillons vom Schweinefilet "Champignon"²
marinierte gegrillte Hähnchenbrustfilets
mit Gorgonzolasoße²
rosa gebratenes Rinderfilet mit Peffersoße²
Roastbeef unter der Kräuterkruste³
gefüllte Lachsfilets^{2,12} "Spinat-Krabben"¹³

Warme Beilagen²

Kartoffelgratin, Broccoligratin
Butterreis
feine Gemüseauswahl

Frische Feinschmecker-Salate & Antipasti

hausgemachtes Antipasti Arrangement²
Tomaten und Mozzarella²
Auberginenroulade mit Feta²
gefüllte Gurkenröllchen
knackiges Gemüse mit Dip²
Krautsalat, Farmersalat^{1,2}, Walldorfsalat^{1,2,10}
Geflügelsalat^{1,2}, Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Alaska-Krabbencocktail^{1,2,13}
gemischte Salatplatte mit Dressing*

Kalte Fleisch und Fischspeisen

Schinken-Spargelröllchen^{A,C}
rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade²
verschiedene rohe Schinken^{A,C} an Melone
Medaillons von der Hähnchenbrust
Goldräucher-Lachs¹²; Basilikum-Lachs¹²
Graverd-Lachs¹²; gemischte Lachshappen¹²
Lachs-Carpaccio¹²; Carpaccio²
Vitello Tonnato^{2,12}
Krabben und Gambas¹³
Forellenfilets¹²

Brotauswahl³

verschiedene Stangenbrote
Chiabatta und Fladenbrot
gemischte Partykränze und Partybrötchen

Käseauswahl³

reichhaltige internationale Käseköstlichkeiten

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
Mousse au Vanille^{2,3} mit frischen Früchten
Obstsalat "Hollywood", Tiramisu^{2,3}

je Portion € 25,00 · mit Dessert € 27,50

Feinschmecker-Buffet "Royal" Teil 1

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

großes Antipasti Arrangement²

Tomaten und Mozzarella²

Auberginenroulade mit Feta²

gefüllte Gurkenröllchen²

Auberginenröllchen mit Mozzarella²

Pesto auf Tomaten-Carpaccio

knackiges Gemüse mit Dip²

Kalte Vorspeisen

Kalbs-Tafelspitz mit Tomaten-Lauch-Vinaigrette*

Parmaschinken^{A,C} an Melone

fruchtige Medaillons vom Schweinefilet

Vitello Tonnato

mit leichtem Joghurt-Thunfischdressing*

Carpaccio von der Rinderlende

mit frischem Parmesan²

marinierte Champignons Olive-Balsamico

Parmaschinken^{A,C} auf Apfelparpaccio

Parmaschinken^{A,C} mit Grissini³

Toskanische Delice²

Kalte Fleisch und Fischspeisen

Schinken-Spargelröllchen^{A,C}

rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade²

verschiedene rohe Schinken^{A,C} an Melone

Medaillons von der Hähnchenbrust

Goldräucher-Lachs¹²; Basilikum-Lachs¹²

Graverd-Lachs¹²; gemischte Lachshappen¹²

Lachs-Carpaccio^{2,12}

Krabben und Gambas¹³

Forellenfilets¹²

Salatbuffet

großes Salatbuffet nach Ihren Wünschen

Brotauswahl³

verschiedene Stangenbrote

Chiabatta und Fladenbrot

gemischte Partykränze und Partybrötchen

Käseauswahl¹

reichhaltige internationale Käseköstlichkeiten

Fortsetzung nächste Seite

Feinschmecker-Buffer "Royal" Teil 2

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Fleisch- und Fischspeisen

Medaillons vom Rinderfilet
mit leichter Rotwein-Pfeffer-Soße

gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"^{2,A,C}
mit einer Champignon-Sahne-Soße²

knusprige Medaillons von der Entenbrust
mit Orangenkruste³

gegrillte Lammlachse
in leichter Kräuter-Sahne-Soße²

gefülltes Lachsfilet^{1,2}
"Blattspinat-Krabbenfarce"^{2,13}
an leichter Hummersoße^{2,13}

Warme Beilagen

Kartoffelgratin²
Basilikum-Bandnudeln^{1,2,3}
Butterreis²

Warmes Gemüse

knackig gedünstetes Gemüse Arrangement
Gratin vom Kaisergemüse²

Suppen

klare Festtagssuppe mit Kräuterfädle³
Fleischeinlage und Eierstich^{1,2}

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} mit Vanillesoße²
Mousse au Vanille^{2,3} mit frischen Früchten
Obstsalat "Hollywood"
Tiramisi^{2,3}
Champagner Mousse^{2,3}
Gebrannte Creme²
Schokoladen Parfait^{2,3}
Vanilleeis² mit heißen Früchten

je Portion € 27,00 · mit Dessert € 29,50

Das kleine Hennes-Lexikon

Hier noch einige Erklärungen von A-Z

Aalrauch Matjes spezielle Räucherethode für Matjes

Aioli Knoblauch-Mayonaise, Knoblauch-Öl

Antipasti mariniertes/gegrilltes Gemüse

Ätzezupp Erbsensuppe

Basmati-Reis asiatische Reissorte

Bifteki Rindfleisch-Hackbällchen

Buchweizen Getreidesorte

Carré Rückenknochen

Cesar-Dressing spezielle Salat-Vinaigrette mit frischen Kräutern

Consommé Klare Kraftbrühe

Coq au vin Rotwein-Schmorhuhn

Croûtons geröstete Weißbrotwürfel

Fleischfarce fein zerkleinerte, pürierte Fleischmasse

Gazpacho Gemüsekaltschale (Sommersuppe)

Gemüsebratling Gemüsefrikadelle

Gemüse-Juillienne Gemüseemischung fein gestiftelt

Graverd Lachs Räucherlachs mit Dillmarinade

Grissini italienische Gebäckspezialität

Hömmel en Äd Kölner Spezialität –

gemischtes Kartoffel-Apfelpüree mit Blutwurst

Irish-Stew-Eintopf Weißkohl-Lammehintopf (Irland)

Kräuterfäde dünne Streifen von herzhaften Kräuterpfannkuchen

Lachsfarce fein zerkleinerte oder pürierte Fischmasse

Öcher Kaviar rheinisch: Flöns, hochdeutsch: Blutwurst

Osso Buco Kalbshaxenscheiben

Oxtail klare Rinder-Kraftbrühe mit Cherry

Panna Cotta italienische Sahne-Dessertspezialität

Parfait halbgefrorenes Dessert

Pasta Romana ital. Nudelsalat mit Paprika und Salami

Paté feine streichfähige Leber- oder Fleischpastete

Pesto Gewürzpaste aus Öl, Basilikum, Pinienkernen

Quiche-Lorraine französischer Blätterteigkuchen mit Zwiebeln und Schinken

Ratatouille gemischtes Gemüse mit Tomatensoße

Saltimboco Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei

Sheperds Pie englische Eintopfspezialität mit Weißkohl, Lamm- und Rindfleisch

Sour Creme Creme von Sauerrahm mit Kräutern

Steak-Tranchen Geschnitzeltes von der Rinder-Steakhüfte

Stremellachs geräucherte Lachsspezialität natur/ Pfeffer

Surimfleisch Krabbenfleischimitat

Szegediner Gulasch Gulasch mit Sauerkraut

Tapas spanische Vorspeisenspezialitäten

Tofu vegetarisches Produkt aus Soja

Tortilla spanischer Kartoffel-Pfannkuchen

Toskanische Delice mariniertes gekochtes Putenfleisch

Vichyssoise Kartoffel-Lauchsuppe/meist kalt

Vitello Tonnato gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischmarinade

Wraps gefüllte Tortillias



Zusatzstoffe & Hauptallergene

Wir bemühen uns, so natürlich und naturbelassen zu kochen wie es möglich ist. Wir verwenden Naturgewürze, stellen selber Gewürzmischungen her, benutzen Ur-Senf aus der Monschauer Senfmühle, binden Suppen und Saucen außschließlich glutenfrei mit Mais-Speisestärke.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Sonderwünsche wie zum Beispiel:

- Nudeln, Brot, Teigwaren und Süßes glutenfrei
- Produkte mit laktosefreier Milch oder Sahne
- Vegetarische oder vegane Küche
- Bei Unverträglichkeiten (z.B. Knoblauch)

Kennzeichnung für Zusatzstoffe und Hauptallergene:

- | | | |
|---------------------------|---------------|-----------------------------|
| 1 Eier | 8 Sesam | A mit Konservierungsstoff |
| 2 Milch | 9 Soja | C mit Antioxidationsmitteln |
| 3 Weizen | 10 Sellerie | E mit Phosphat |
| 4 Erdnüsse | 11 Senf | G geschwärzt |
| 5 Nüsse, Schalenfrüchte | 12 Fisch | |
| 6 Schwefeldioxyd, Sulphit | 13 Krebstiere | |
| 7 Lupinen | 14 Weichtiere | |

** Salat-Dressing und -Vinaigrette bieten wir in vielen Varianten. Über Allergene und mögliche Zusatzstoffe können wir Sie demnach erst nach Absprache informieren.*

Bei aller Sorgfalt könnten Fehler in der Deklaration entstanden sein. Sollte dies der Fall sein, bitten wir um Entschuldigung und einen entsprechenden Hinweis.

Auch für Änderungsvorschläge in unserem Partyratgeber sind wir jederzeit dankbar.

Konzept, Grafik und Produktion: DEUTMANN.de, Aachen

© 5/2022 Alle rechte vorbehalten. Nachdruck verboten. Gebrauchsmusterschutz!

Hennes

CATERING & PARTYSERVICE

Oppenhoffallee 124
52066 Bad Aachen
Telefon 0241 50 13 23
www.hennes-partyservice.de



Schon probiert?
Gerichte zum Mitnehmen
und als Vorrat im Glas.
Bequem, frisch, lecker!

Info: www.hennes-partyservice.de

