



BANKETTMAPPE

Auszüge aus unsere Bankettmappe! Weitere Speisenkreationen auf Anfrage!



Menü-Büffet 1

Venezianischer „Tapasteller“

Gekräuterte Scampi auf Oliven-Kartoffelstampf
„Vitello Pollo“ mit Kapern-Äpfeln
Tatar vom Kalb mit Zitronenpfeffer und Trüffel-Creme fraiche
Salm in Honigbeize mariniert mit Fenchel-Orangensalsa
Bresaola mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan
dazu italienischer Brotkorb, Pestoquark und eingelegte Oliven

Cremesuppe von Apfel und Lauch mit gerösteter Chorizo & Lachs

Vom Büffet

Filet vom Jungschwein auf Schmorbäckchenragout
Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian gebraten auf Barolojus
Mittelmeer-Barsch mit Knoblauch und Kräutern gebraten auf weißer Fischsauce

Vegetarisch

Ricotta-Ravioli auf geräucherter Paprika mit Ziegenkäse

Beilagen

Kartoffelgratin, Penne mit getrockneten Tomaten, Risotto mit frischen Pilzen
Zucchini-Tomatengratin, Blumenkohl in Currybutter, Blattspinat mit Pinienkernen

Dessert

Himbeer-Sahnemousse mit Schokoladen-Cremiso,
frischen Beeren und Pistazieneis

Menü-Büffet 4

Tafelspitzcarpaccio in Kartoffel-Linsenvinaigrette mit Rucolasalat
und angeräucherten Gambas

Sauerteigbrot mit Schalottenschmand und Salzbutter

Suppe

Rote Paprikaschaumsuppe mit Olivencroutons und Shrimps

Als Büffet

Schweinelendchen „Wellington“ mit Pilzen in Blätterteig gebacken
Saltimbocca vom Putenfilet mit Serranoschinken und Salbei
in Marsalasauce

Gebratener Steinbeißer auf Pernodschaum mit weißen Wiesenchampignons

Vegetarisch

Buntes Pfannengemüse aus dem Wok mit Soja-Erdnuss-Sauce, Basmatireis

Beilagen

Thymiankartoffeln, Zucchininudeln, Tomatenrisotto,
Mediterraner Weißkohl, Spinat mit Pinienkernen, gebratene Champignons mit Speck

„Dessertteller der Saison“





Das Grüne Menü-Büffet

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Parmesanspänen, Rucola
und Zucchini-Kartoffelplätzchen
Baguette mit Aioli und Oliven

Suppe

Cappuccino von Karotte und Curry mit Croutons

Als Büffet

Gnocchi in Tomaten-Weißwein-Sugo mit Blattspinat und Pinienkerne
Gefüllte Paprikaschoten mit Mandelreis und Feta
Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Austernpilzen und Parmegiano
Kokos-Gemüse-Curry mit Duftreis
Minirösti mit Spinat-Ricotta und Käse gratiniert
Großes Salatbüffet mit verschiedenen Toppings und dem Dressing Ihrer Wahl

Dessert

Lauwarmer Cheesecake mit eingemachten Blaubeeren
und hausgemachtem Schokoladeneis

Mediterranes Menü

Vorspeisenteller

Marinierte Antipasti, Tomate-Mozzarella,
Bruschetta mit Thunfisch, Salami mit Rucola, Parmesan, Melone mit Parmaschinken,
Fenchel & Trauben mit Ziegenfrischkäse,
dazu Weißbrot mit Aioli und Oliven

Duett von Pasta

Gnocchi in Weißwein-Champignonsauce mit Blattspinat & Pinienkernen
Farfalle mit Tomatensugo und Basilikum, Parmegiano a part

Zwischengang

Gebratenes Steinbeißerfilet und Scampis mit Kräutern
und Knoblauch auf Pestorisotto

Hauptgang

Glacierter Kalbsbraten und „Saltimbocca“ vom Truthahn auf Rosmarinjus,
dazu geschmorte Kartoffeln mit Meersalz und Gemüse vom Markt

Dessert

Mousse von Cappuccino im Baumkuchenmantel mit frischen Früchten
und hausgemachtem Blaubeer-Sahneeis





Italienisches Menü

„Vorspeisenteller“

Parmaschinken und Salami, Antipasti, Bruschetta mit Tomate
geschmorte Paprika, Gorgonzolacreme im Fenchelschiffchen
Meeresfrüchtesalat mit Kapern und Limette, „Tacchino Tonnato“

dazu Weißbrot mit Kräuterbutter und Oliven

Tortellini mit Steinpilz-Trüffelsauce

Penne mit Tomaten-Sugo und Parmegiano a part

Safranrisotto mit gebratenen Lachswürfeln,
Kirschtomaten und Basilikumschaum

Glaciertes Putenfilet & Schweinefilet im Lardomantel auf Rosmarinsauce mit
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Hausgemachtes Amarettoparfait mit eingelegten Zimtkirschen
und Mascaronemousse

Menüvorschläge 4 Jahreszeiten

Frühlingsmenü

Variation vom Norweger Lachs mit Meerrettich und Apfel,
dazu Kartoffelplätzchen und Salatbukett

Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Schinkenspieß

Perlhuhnbrust mit Rosmarin und Honig gebraten,
grünem & weißem Spargel und Kartoffeltörtchen

Überraschung von der Erdbeere mit Schokolade und Rhabarber

Sommermenü

Bouillabaisse-Salat a la Orangerie mit Olivenschaum und Croutons

Petersilienrisotto mit Pinienkernen und Gambaretti

Zweierlei vom Kalb in eigener Sauce
mit buntem Sommergemüse und Kartoffelcrepe

Schaum von der Passionsfrucht mit Ananas-Papayaragout,
Schokoladeneis und Kokosnuss-Espuma





Menüvorschläge 4 Jahreszeiten

Herbstmenü

Gebratenes und Praline von der Ente mit bunten Blattsalaten
in Orangendressing

Kürbiscremesuppe mit glasierter Poularde und Kernöl

Zweierlei vom Hirsch auf eigener Sauce mit Waldfrüchten,
Wirsingtörtchen und Sesamschupfnudeln

Lauwarmer Apfelkuchen im Weckglas mit hausgemachtem Mandeleis
und sahnigem Whiskyschaum

Wintermenü

Dreierlei vom Bergischen Ochsen
(Suppe, Tatar, geschmorter Ochsenschwanz)

Hausgemachte Pasta in Steinpilzrahm mit Trüffelschaum

Zart rosa gebratene Entenbrust & confierte Keule auf Honigsauce
mit Spitzkohlcanneloni und Blätterteigkartoffeln

„Dessertteller der Jahreszeit“

Ritter Büffet

Warmes Büffet

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Knusprig gebratener Schinken mit Malzbiersauce
Geschnetzelte Putenoberkeule in Zwiebelsauce mit Champignons
Frische Bratwurst mit Senf

Beilagen

Warmer Kartoffel-Specksalat, Butterreis, Ofenkartoffeln mit Dipp,
Sauerkraut in Rahm, Speckbohnen, Buttergemüse

Kaltes Büffet

Rustikales Käsebrett
Bratenauswahl mit gefüllten Eiern
Bergische Sülze mit grüner Sauce
Kasseler am Knochen gebraten mit eingemachten Gemüsen
Mettigel mit Zwiebeln und Gurken
Kottenwurst mit Schwarzbrot
Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln
Remouladensauce
Kräutersauce
Senfsauce

Angemachte Salate

Nudelsalat mit Erbsen und Schinken
Paprika-Käsesalat mit frischen Kräutern
Krautsalat mit Speck in Essig & Öl
Brotkorb mit Butter und Schmalz

Dessert

Reispudding mit Kirschsauce und Zimt-Zucker
Mandelcreme mit Amaretto
Quarkmousse





Das Grüne Büffet

Kalte Vorspeisen

Marinierte Aubergine und Zucchini
Fenchelschiffchen gefüllt mit Gorgonzolacreme
Tomate & Mozzarella mit altem Balsamico
Gegrillte Melone mit Chinakohl und Chili-Nuss-Dip
Champignons „Trivolti“ in Knoblauch-Olivenöl
Ziegenkäse mit Honig gratiniert
Eingelegte Paprika und Zwiebeln
Carpaccio von Strauchtomaten mit Oliven, Pesto und Rucola

Angemachte Salate

Linsensalat mit Staudensellerie und Karotten
Krautsalat mit Äpfeln in Sahne
Spaghettisalat in Knoblauchdressing mit Kresse
Cous-Cous mit Lauchzwiebeln
Brotauswahl mit Aioli und Frischkäse

Warmes Buffet

„Typisch Italienisch“, Fussili in Olivenöl gebraten mit jungem Lauch,
Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan
Curry von Blumenkohl und Kichererbsen
Maistortilla mit scharfer Paprikasauce
Ricotta-Tortellini in Nussbutter mit Parmegiano und Rucola-Pesto
Spanische Kartoffeln mit Meersalz, Thymian und Barbecuesauce

Süße Sünden Dessertbüffet

Frischer Obstsalat mit Amarettocreme
Panna cotta mit Heidelbeeren
Passionsfruchtschaum mit Ananas
Tirami Su mit Himbeeren

Solinger Wochenmarkt Büffet

Warmes Büffet

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons

Schweinelende im Blätterteigmantel gebacken mit Rotweinsauce

Rotbarschfilet in der Kartoffelkruste auf leichter Kräutersauce

Ragout von der Poulardenbrust mit Speck-Champignons

Eierspätzle, Kartoffelgratin, Thymiankartoffeln,
Buntes Gartengemüse, Kräuterbohnen & Grilltomaten

Kalte Vorspeisen

Fisch aus der Räucherammer mit Tomatenrosen

Melone mit westfälischem Knochenschinken

Geröstetes Weißbrot mit Tomate und Basilikum

Ochsenroastbeef zart rosa gebraten mit Gemüse garniert

Variationen von der Putenbrust mit Früchten

Marinierter Norwegerlachs mit Dill

Carpaccio vom Tafelspitz mit Linsenvinaigrette

Käse vom Holzbrett

Brot- und Brötchenauswahl
mit Butter und Apfelschmalz

Remouladensauce, Senf-Dillsauce, Sahne-Meerrettich

Angemachte Salate

Bergischer Wurstsalat mit Käse und Gurken

Geflügelsalat mit Äpfeln in Joghurtdressing

Gemischte Blattsalate, Tomaten und

Gurken mit div. Dressings nach Wahl

Dessert

Obstsalat mit Grand Manier

Apfelstrudel mit Vanilleschaum

Rote Grütze mit Sahne



BBQ Grill & Chill

Warme Gerichte vom Grill

Glacierte Spanferkelkeule „Regular“ süß, scharf, rauchig...
„Unsere“ Currywurst aus dem Glas
Putenmedaillons mit Curry-Tomatensalsa
Marmorierte Rindersteaks mit Pesto

Toppings

BBQ-Sauce, Erdnuss-Chili-Salsa
Kräuterbutter, Cranberry-Pepper

Beilagen:

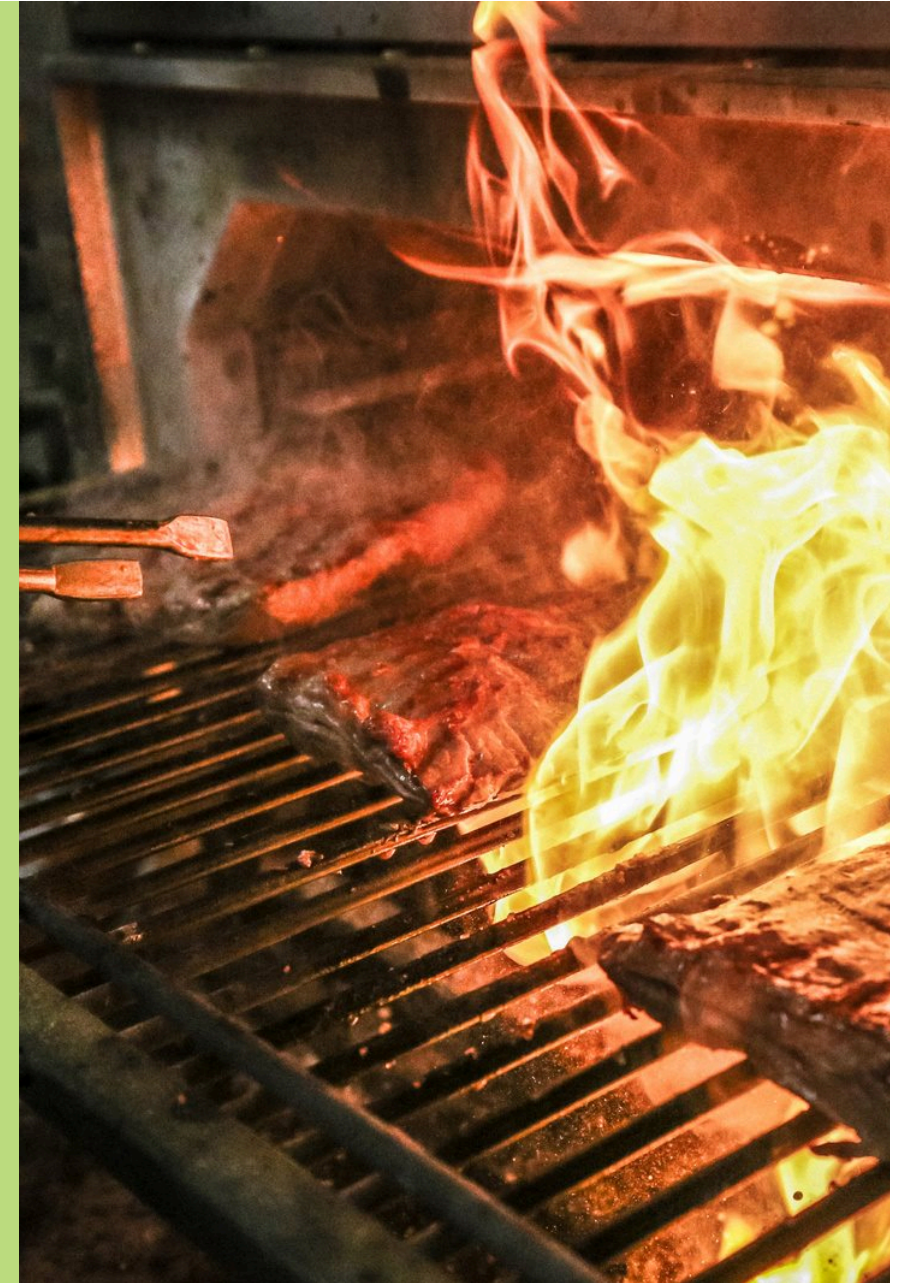
Baked-Potatoes mit Tzatziki, Grillkartoffeln mit Sonnenblumenkernen
Vanillekarotten mit Orange, Grilltomate, Maiskolben

Vom Kalten Büffet

Kartoffelsalat mit Kirschtomaten und Thunfisch
Chinakohl mit Scampis in Paprikadressing
Schwarzgeräuchertes mit Staudensellerie und Apfel
Geröstetes Weißbrot mit Wiesenchampignons
Feldsalat mit Kartoffeldressing
Marinierter Mozzarella mit Oliven, Tomaten und Rucola
„Caesar's Salad“ mit Parmesandressing & Croutons
Brotauswahl mit Curry-Aioli und Mascarpone-Kräuterfrischkäse

Süße Sünden

Buttermilch-Panna-Cotta mit Erdbeeren
Glacierte Ananas mit Ahornsirup und Passionsfruchtcreme
Schokocake mit Joghurteis



“Tafelfreuden”

Anti Pasti aufgebaut auf Büffetinseln

Tomatencarpaccio mit Ziegenkäse und Petersilienöl

Tagliata vom Rind auf Balsamicolinsen

Honiglachs mit Wasabifrischkäse auf Chili-Gurkensalat

Mariniertes Sommergemüse mit gehobeltem Parmesan

Currygarnelen auf Melonen-Spitzkohlsalat

Schinken und Hartwurst mit aufgeschnittener Charentaismelone

Schnippelbohnen mit Schalotten, Rauchforelle und Meerrettich

Live Cooking Stationen

Maispoullarden mit Honig & Thymian gebraten /

Portweinsauce / Karotten-Feigengemüse / Salbei-Gnocchi

Steinbeißerfilet unter der Lardokruste /

Tomaten-Olivengemüse / geschmorte Pimento-Kartoffeln /

Medaillons vom Ochsenroastbeef / Schmorbäckchensauce /

Paprika-Bohngengemüse / Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf

Vegetarisch

Steinpilzpasta / Pinienkernen / Croutons / Rucola

Süße Sünden

Crème Brûlée mit Vanille und Himbeersorbet

Flambierte Crêpes in Orangensauce mit Sauerrahmeis und Nüssen

Frischer Obstsalat mit weißer Schokoladensauce





Mediterranes Büffet „Piccolo“

Kalte Antipasti

Ciabatta mit Tomate und Basilikum
Eingelegte Aubergine und Paprika
Melone mit Parmaschinken
Truthahnbrust mit Thunfischsauce
Bruschetta mit Champignons und Parmesan
Gratinierter Ziegenkäse mit Ofentomaten und Honig
Salami mit gehobeltem Parmesan und Oliven
Champignons „Trivolati“
Tomate und Mozzarella mit Balsamico-Honigessig
Käse vom Brett
Aioli, Tomatensauce, Rotweinschalotten

Salat von Penne, Lauch, Oliven und Pinienkernen in Balsamicodressing
Florentiner Kartoffelsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Spinat
Salatbowle mit dem Dressing Ihrer Wahl

Italienisches Bauernbrot und Brötchen
mit Butter, Aioli und Frischkäsedipp

Warmes Büffet

„Coq au vin“, Poularde in Rotwein geschmort
mit Edelpilzen, Speck und süßen Zwiebeln
Kleine Parmesanschnitzel von der Schweinelende auf Tomaten-Basilikumsauce
Baskische Fischpfanne mit Kräutersauce

Geschmorte Thymiankartoffeln, Penne mit getrockneten Tomaten, frittierte Kartoffeln,
Ratatouillegemüse, Blattspinat a la creme, Blumenkohl in Rahm mit Pesto

Dessert

Ananas-Melonensalat mit Ahornsirup
Panna cotta mit Himbeersauce
Erfrischendes Joghurteis mit Amarettokirsche und Schoko-Cookies

“Walking Wedding”

Tapas & Fingerfood

Warmer Seesaibling mit weißem Rettich und Himbeer-Honig-Marinade
Lollies vom Ziegenkäse und Parmaschinken
Rauchlachs auf marinierter Avocado mit Chili-Dip
Beeftatar mit Frischkäse auf Kartoffelrösti
Lauwarm geräucherte Entenbrust mit Gänseleberpraline / Rote Beete
Schnippelbohnen mit Schalotten und Rauchforelle / Meerrettich
Tafelspitzsalat mit Linsen, Äpfeln und gebackener Blutwurst

Live-cooking

- Geschmortes Kalbsbäckchen in eigener Sauce
Limetten-Kartoffelstampf, Kohlrabi & Senf
 - Poularde mit Thymian-Gremolata
- Mascarponerisotto, Wildkräutersalat und Parmesan
 - Kabeljau „Sous vide“ gegart mit Pesto,
bunte Linsen & Lardo, Hummer-Espuma
- Spanferkelrücken 24/68 mit gelben Curry, Ingwer-Honigsauce,
Quetschkartoffeln, Weißkohl mit Zitronengrasaroma

Vegetarisch

Gefüllte Pasta in Salbeibutter mit Parmesan

Süße Sünden

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Sauerrahmeis
Passionsfruchtgateau mit Papaya und Kokos
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Himbeerespuma und Vanilleeis
Süße Sünden aus dem Weckglas

