



Bankett - Mappe

Buffets und Menue´s (ab 10 Personen)

Wir haben Ihnen eine Auswahl an Büffets und Menüs zusammengestellt.
Bei besonderen Wünschen beraten wir Sie gerne.



„Fern Ost ganz nah“

Maki Sushi und California Rolle
mit eingelegtem Ingwer und Wasabi

Mit Honig glasierte Entenbrustscheiben,
dazu Apfelchutney

Lachsfilet Tandoori und Teriyaki
auf Glasnudelsalat

Hummerbrot, Baguette,
Brötchen und Butter

Warme Speisen

Marinierte Streifen vom Rinderfilet
mit Asiagemüse und Shi-Take Pilzen

Tilapiafilet in Sesamöl gebraten,
Safran-Kokossauce

Knusprige Frühlingsrollen
mit süßer Chilisauc

Duftreis

Asiatische Gemüsenudeln

Dessert

Schokoladen-, Grießflammerie mit Ingwer
und gebackenen Reisblättern

Soufflierte Sweet Ananas
an Salat von Galia Melone und Papaya

Mousse von Honig und Bitterschokolade
mit Bananenchips

Wir berechnen €39,00 pro Person



„La Dolce Vita“

Gebeizter Basilikum- Orangen- Lachs
mit Chicoréeherzen

Scampi an Pesto- Kartoffelsalat
mit milder Aiolisauce

Anti Pasti

Gebratene Auberginen und Zucchini
mit altem Parmesan

Aceto Balsamico Zwiebeln

Rote und gelbe Paprika in Chili- Honig

Gebratene Champignons mit Thymian

Karamellierte Karottenscheiben
mit Blatt Petersilie

Balsamico- Kartoffeln
mit Rosmarin

Strauchtomate mit Basilikum und Mozzarella

Vitello Tonato

Kalbsrückenscheiben in Thunfischsauce

Ciabatta- Auswahl und Butter

M's

RESTAURANT
& Catering

Warme Speisen

Rahmsuppe von Strauchtomaten

Saltimbocca vom Schweinefilet
auf Gorganzolasauce

Dorade und Meerbarbenfilet vom Grill
auf Frutti di Mare in Basilikumrahm

Mittelmeergemüse

Safran- Steinpilz- Risotto

Rosmarinkartoffeln in
Olivenöl gebacken

Dessert

Auswahl italienischer Käsesorten
Parmesan, Gorgonzola und Bellpaese
mit Oliven und Grissini

Panacotta
mit Campariorangen

Stracciatellamousse
mit Erdbeeren

Tiramisu mit Drambuie

Wir berechnen €46,00 pro Person



Büffet „ Royal“

Norwegischer Lachs „ Bellevue“
mit Rosen von Heilbutt und Graved Lachs
mit zweierlei Meerrettich

Mousse von der Forelle
mit Keta Kaviar

Hummer- Terrine im Gemüsemantel

Roastbeef in der Pfefferkruste rosa gebraten
an Balsamico- Schalotten

Mit Orangen- Blüten- Honig glasierte Barbarie Entenbrustscheiben
an Salat von bunten Linsen

Salate der Saison mit Keimlingen und Sprossen
verschiedene Dressings zur Wahl

Brotspezialitäten, Brötchen und
Baguette und Butter

Warme Speisen

Consommé vom Wildgeflügel
mit Morcheln

Rinderfilet am Stück im Blätterteig gebacken
auf Madeirajus

Seeteufelfilet gebraten, mit
getrüffeltem Blattspinat

Lammkotelette mit kleinem Gemüse

Kartoffelgratin

Kanada- Patnareis

Gemüse vom Markt

M's

RESTAURANT
& Catering

Dessert

Auswahl französischer Käsesorten
mit Feigen- Senf

Eierlikörmousse
an Rotweibirne

Salat von exotischen Früchten

Biskuitroulade mit
Johannesbeer-, Rieslingweincrème

Petits fours und Teegebäck

Wir berechnen €59,00 pro Person



Multi Kulti

Maki Sushi und California Rolle
mit eingelegtem Ingwer und Wasabi

Norwegischer Lachs „ Bellevue“
mit Rosen von Heilbutt und Graved Lachs
mit zweierlei Meerrettich

Italienische Anti Pasti Variationen

Vitello Tonato
Kalbsrückenscheiben in Thunfischsauce

Charolais Roastbeef in der Pfefferkruste rosa gebraten
an Balsamico- Schalotten

Salate der Saison mit Keimlingen und Sprossen
verschiedene Dressings zur Wahl

Brotspezialitäten, Brötchen
und Baguette und Butter

Warme Speisen

Rinderconsommé „ Celestine“

Gefüllte Poulardenbrust und Keule
auf Rahmschwammerln

Gebratenenes Zanderfilet auf bunten Linsen
Balsamicojus

Farfalle mit Schnittlauchbutter

Kartoffel- Lauchgratin

Gemüse vom Markt



Dessert

Internationale Käseauswahl
mit Feigen- Senf

Drambuie Tiramisu mit Rieslingweincreme

Rote Grütze
mit Rahm

Wir berechnen €39,00 pro Person



Büffet „ Rustika“

Saftiger Jungschweinerücken mit Kräutersenf
und Kartoffelsalat

Scheiben von Tafelspitz
in Radieschenvinaigrette

Kleine Reibekuchen mit
Räucherlachs und Kräuter- Frischkäse

Variation vom
Holländischen Matjes

Medaillons vom Norweger Lachs
in süß- saurem Dillsud

Wurst- Käsesalat
mit Gurke und Tomate

Bunte Gartensalate
mit verschiedenen Dressings zur Wahl

Vollkornbaguette, Brötchen,
Butter und Schmalz

Warme Speisen

Kartoffel- Lauchsuppe
mit Speckstreifen

Glasierter Burgunderschinken

Ananas- Weinkraut

Lachsschnitte an der Haut gebraten
auf Rahmkohlrabi

Kräuterkartoffeln

Serviettenknödel
mit Speck und Zwiebeln



Dessert

Auswahl regionaler Käsespezialitäten
mit Weintrauben

Rote Grütze
mit Bourbon- Vanillesauce

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Wir berechnen € 38,00 pro Person



Menü 1

Strauchtomaten mit Büffelmozzarellakugeln,
Basilikum und Balsamicodressing

Scheiben vom Kalbsrücken auf milder Gorgonzolasauce,
Blattspinat und Kartoffelgocchi

Erdbeertiramisu im Baumkuchenmantel
mit Minze

Wir berechnen € 29,00 pro Person

Menü 2

Kartoffel- Rucolasuppe
mit Parmaschinken

Piccata vom Putenfilet
auf weißer Tomaten- Basilikumsauce
Gemüsetagliatelle

Panna Cotta auf
Beerendelice mit Zitronenmelisse

Wir berechnen € 24,00 pro Person

Menü 3

Rahmsuppe von gelben Paprika
mit Balsamico

Gebratenes Doradenfilet unter Kräuter- Brioche- Kruste
Lauchrauten in milder Pommery- Senfsauce,
kleine Kartoffeln

Rote Grütze
mit Walnusseis

Wir berechnen € 26,00 pro Person



Menü 4

Rahmsuppe von roten Linsen
mit Thymiankrusteln

Mit Waldpilzen gefüllte Maispourelade
Broccoli und Haselnuss- Spätzle

Schokoladenmousse
mit Rumkirschen

Wir berechnen €25,00 pro Person

Menü 5

Cappuccino von
Strauchtomaten

Lammrücken in Aromaten gebraten
unter Dijon- Senfkruste
Nadelbohnen und Kartoffelgratin

Himbeermousse im Baumkuchenmantel
auf weißer Schokoladensauce

Wir berechnen €40,00 pro Person

Menü 6

Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren
und rosa gebratener Entenbrust

Gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarienkartoffeln

Panna Cotta
mit frischen Früchten

Wir berechnen 26,00 € pro Person



Menü 7

Tomate Mozzarella Wrap
mit Ruccola

Saltimbocca vom Kalb
auf Paprikagemüse mit Pestognocchis

Creme Brulèe

Wir berechnen 28,00 € pro Person

Menü 8

Mariniertes Lachsfilet Tandoori und Teriyaki
auf Glasnudelsalat

Marinierte Streifen vom Rindersteak
mit Asiagemüse, Shi-Take Pilzen und Mi Nudeln

Frische Früchte
mit Weißwein Sabayone

Wir berechnen 34,00 € pro Person

**Schon ab 10 Personen bereiten wir Ihnen Ihr gewünschtes
Buffet oder Menu zu !**

**Gerne stellen wir mit Ihnen, auch Ihr persönliches
Menü oder Buffet zusammen, sprechen sie uns einfach an !!**



Bankett - Mappe

Tapas und Fingerfood

Wir haben Ihnen eine Auswahl kleiner Leckereien zusammengestellt.
Bei besonderen Wünschen beraten wir sie gerne.



Tapas- und Fingerfood Auswahl

Kalkulieren Sie bitte mindestens 6 Teilchen pro Person.

Kalt

Ajoli mit Brotkorb	€2,00
Gazpacho rot oder grün	€2,20
Jamon Serrano Schinken auf Baguette mit Ruccola und Parmesan	€2,60
Queso Monchego span. Hartkäse aus Schafsmilch auf Oliven- Ciabatta	€2,60
Minischnitzel mit Remoulade	€2,00
Streifen von der Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven	€2,70
In Burgunder geschmorte Rosmarin Zwiebeln	€2,20
Garnelenspieß süß-scharfer Chilimarinade	€3,10
Lachstatar mit eigenem Kaviar	€2,50
Roastbeef auf Sellerie- Apfelsalat	€2,80
Geräucherte Barberieentenbrust mit Mango- Relish	€2,90
Garnelenspieße mit Galiamelone	€3,10
Maurische Hühnerspieße	€2,80
Graved Lachs im Kräutercrêpe	€3,00
Hummermedaillons auf Gemüse- Relish mit Limonenmayonnaise	€4,00
Albondigas in pikanter Tomatensauce	€2,50
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat	€3,20

Warm

Wachtelbrust auf Waldorfsalat	€4,10
Hummersalat mit grünem Spargel	€3,30
Seezungenröllchen mit Lachsfarce auf Safrancreme	€3,40
Datteln im Speckmantel	€2,40
Jakobsmuschel- Spieße auf Mi-Nudelsalat	€3,40
Medaillons vom Iberischen Schwein mit Serano-Schinken umwickelt	€4,00
Tomaten Ziegenkäse- Bonbon	€3,80
Pimientos de Patron	€2,60
Gebratene Lammkotelets unter der Kräuterkruste	€4,00
Gebratene Champignons in Knoblauchdressing	€2,60
Gemüsetortilla mit Austernpilzen	€2,60
Kanarische Kartoffeln mit Mojo	€2,80



Käse und Vegetarisch

Gorgonzolacrème mit Feige	€3,00
Ziegenkäse auf Olivencrème	€2,90
Philadelphia mit Rosenpaprika	€2,50
Brie mit Walnuss	€2,80
Tomate mit Mozzarella und Pesto	€2,50
Tomaten Bruscetta auf geröstetem Weißbrot	€2,50
O'batzter und Röstzwiebeln auf Vollkornbaguette	€2,60
Rote Beete und Kräuter- Meerrettich	€2,50
Käseigel	€3,00

Süßes und Dessert

Mascarpone Kirsch-Crème	€2,60
Pinienkerntörtchen mit Feigenkompott	€2,80
Fingerobst mit Erdbeermark	€2,80
Panna Cotta	€2,50
Creme Brulee	€2,50
Tobleronemousse	€2,60
Ziegen- Honig- Eis	€2,80
Fruchtparfait	€2,50
Fruchtspieße	€2,20



Angebot für 1 Tag Paella-Showcooking

Paella ist in ganz Spanien in verschiedenen Varianten verbreitet und gehört dort zum Familienleben - das macht sie zum Nationalgericht. Die Zutaten einer Paella können sehr unterschiedlich sein. Drei Bestandteile der Paella sind immer gleich: Reis, Safran und Olivenöl.

Wir berechnen 19,50 € pro Person zzgl. Arbeitskosten



Bankett - Mappe

**Mietpreisliste
Von
Geschirr, Besteck, Gläser etc.**



Mietpreise

<u>Bezeichnung</u>	<u>Ersatzpreis</u>	<u>Mietpreis</u>
Menümesser	2,60 €	0,24 €
Fischmesser	2,80 €	0,24 €
Steakmesser	2,90 €	0,24 €
Menügabel	2,60 €	0,24 €
Fischgabel	2,70 €	0,24 €
Menülöffel	2,60 €	0,24 €
Dessertlöffel	2,00 €	0,24 €
Dessertgabel	2,00 €	0,24 €
Teller flach, Ø 26cm	5,30 €	0,24 €
Teller flach, Ø 16cm	2,60 €	0,24 €
Teller tief, 16x 16cm	5,30 €	0,35 €
Rotweinglas	3,50 €	0,24 €
Weissweinglas	3,50 €	0,24 €
Rotweinglas	3,50 €	0,24 €
Longdrinkglas	3,50 €	0,24 €
Sektglas	1,60 €	0,24 €
Tischdecke	9,50 €	1,00 €
Kaffeemaschine „Lavazza“	150,00 €	30,00 €
Kaffee oder Tee Kapseln „Lavazza“		pro Kapsel 0,70 €
Kaffeetasse	2,90 €	0,24 €
Untertasse	2,50 €	0,24 €
Tischdecken „klein“	12,50 €	2,50 €
Tischdecken „groß“	18,50 €	2,70 €