

Buffetvorschläge

für Gruppen ab 150 Personen

WeinGalerie CateringService

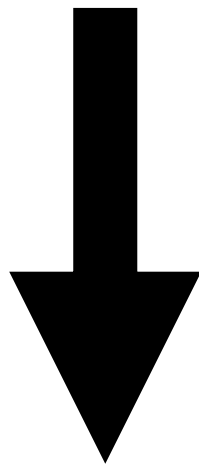
Inhaber : Stephan Schmidt

Büro : Pfalzgrafenstraße 17

50259 Pulheim-Brauweiler

Tel. 02234-9790493

Handy 0172-2013074



Mediterran

für Gruppen ab 150 Personen

Vorspeisen und Salate am Buffet

Italienische Schinken- und Salamiauswahl mit Grissini
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, Oliven mit Anchovis
Meeresfrüchtesalat mit gegrilltem Pulpo und Garnelen
Italienische Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipp

Warme Speisen im Rechaud am Buffet

Grain-Fed Roastbeef im Ganzen gebraten und vor Ort frisch aufgeschnitten
Gegrillte Maishähnchenbrust auf mediterranem Pfannengemüse
Penne al Arrabiata mit Chili-Tomatensauce und frischem Parmesan
Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Saisongemüse

Dessert am Buffet

Panna Cotta mit Himbeersauce (im Weck-Glas)
Katalanische Crème (in Weck-Glas)
Klassische Tiramisu

Buffetpreis pro Person = Euro 28,00
Teller und Besteck pro Person = 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt = 25 Euro
Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

Ozeanisch

für Gruppen ab 150 Personen

Vorspeisen und Salate am Buffet

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Rucola und Parmesan
Doppelt gegarter Fjordlachs auf Glasnudelsalat mit Sesamöl
Black-Tiger Riesengarnelen mit Oliven und Kirschtomaten
Meeresfrüchte-Pulposalat mit Kräutervinaigrette
Gefüllte spanische Oliven mit Anchovis
Bulgursalat mit frischer Minze und Schafskäse
Salat Nicoise mit Thunfisch, Anchovis und gekochtem Ei
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipp

Warme Speisen am Buffet

Loup de mer auf frischem Blattspinat mit Weiß-Kräuterjus und Safranreis
Meerefrüchterisotto mit gegrillten Edelfischspießen
Medaillons vom Rinderfilet auf Pfannengemüse mit Kräuterkartoffeln
Vegetarische Melanzane Parmigiana

Dessert

Dreierlei Dessertvariation im Glas
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino

Buffetpreis pro Person = Euro 36,00
Teller und Besteck pro Person = 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt = 25 Euro
Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

MultiKulti

für Gruppen ab 150 Personen

Vorspeisen und Salate am Buffet

Piementos mit Meersalz, Gefüllte Oliven mit Anchovis
Zweierlei Samosas : mit Lammfleisch gefüllt & vegetarisch
Tabuleh-Salat mit Petersilie, Tomaten und Sesam
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Hirtensalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,
Dipps : Hummus, Oliventapenade, Ajvar, Aioli

Warme Speisen am Buffet

Bobotie - Rindfleischauflauf mit Aprikosen (100% Rind)
Orientalisches Hühnchen auf Kartoffelcurrygemüse
Merguez auf buntem Linsengemüse (100% Lamm)
Scharfe Kartoffeln mit Chili und Kräutern

Dessert und Kuchen am Buffet

Baklava - mit Mandeln, Nüssen und Pistazien
Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree
Möhren-Kuchen mit Pistazien

Buffetpreis pro Person = Euro 26,00
Teller und Besteck pro Person = 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt = 25 Euro
Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

Kölsch

für Gruppen ab 150 Personen

Vorspeisen und Salate am Buffet

Kalter Kassler-Braten mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette
Klassische Frikadellchen von Rind und Schwein
Pumpnickeltaler mit gebratener Flöns
Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen
Nudelsalat mit gebratenem Gemüse, Oliven und Curry
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen am Buffet

Gefüllter Schmorbraten vom Sauerlandschwein mit Rosmarinkartoffeln
Frische Bratwurst auf buntem Linsengemüse
Hähnchenschenkel auf Kartoffel-Wirsinggemüse

Dessert am Buffet

Schokoladenmousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person = Euro 24,00
Teller und Besteck pro Person = 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt = 25 Euro
Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

Exotic

für Gruppen ab 150 Personen

Vorspeisen und Salate am Buffet

Lammfleischbällchen mit Joghurt und Schafskäse
Gebackene Maisküchlein mit Shrimps und Curry
Lachs im Kräutercrepe mit Wasabi-Crème-fraîche
Gebackene Riesengarnele im Curry-Tempurateig
Verschiedene Frühlingsrollen mit asiatischen Dips
Tabouléh Salat mit Blattpetersilie und Kirschtomaten
Glasnudelsalat mit Rindfleisch und rosa Pfeffer
Hähnchensalat mit Erdnussöl, Chili und frischem Sesam
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

Warme Speisen am Buffet

Gebratener Red Snapper auf Kartoffel-Gemüsecurry
Lammcurry mit Basmatireis und gebratenem Gemüse
Schweinefleisch mit sweet and sour vegetables
Gebratener Reis mit Gemüse und Cashewkernen

Dessert

Bananen-Schokoladenkuchen
Mango-Papayacrème
Exotischer Obstsalat

Buffetpreis pro Person = Euro 28,00
Teller und Besteck pro Person = 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt = 25 Euro
Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

International

für Gruppen ab 150 Personen

Südamerika & Karibik

Gebackene Maisküchlein mit Dill-Crème-fraîche Shrimps
Scheiben von der Hähnchenbrust mit fruchtig-scharfer Mango-Currysauce
Frittierte Sardinen mit Zitrone auf gebackenen Zucchinischnitten mit Knoblauch
Steaks vom Butterfisch auf Mangold-Champignon-Gemüse mit scharfen Kartoffeln
Bananen-Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Osteuropa

Gefüllte Frikadellen mit Schafskäse von Rind und Schwein
Borschtsch vom Ochsenchwanz mit Rote Bete, Möhren, Zwiebeln und Weißkohl
Schaschlik-Spieße in Tomaten-Chilisauce von Rinderfilet und Schweinefilet
Zitronen-Mandelquark mit frischen Erdbeeren

Südost-Asien

Asiatische Fingerfood-Variationen zweierlei Dips
Soja-Glasnudelsalat mit Gemüse mit Rindfleisch und Shrimps
Thailändisches Hähnchencurry mit gebratenem Wok-Gemüse und Basmatireis
Passionsfruchtmousse mit Himbeerpüree

Nordafrika

Taboulé Salat mit Blatt Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Minze und Zitrone
Rucola-Ziegenkäsesalat mit Kirschtomaten und Champignons
Hummus Kichererbsencreme mit Joghurt, Sesam und Knoblauch
Dreierlei Oliven : Anchovis, Paprika, Knoblauch
Lambratwürstchen (Merguez) auf buntem Linsengemüse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips
Frisches gemischtes Obst im Obstkorb

Buffetpreis pro Person = Euro 30,00
Teller und Besteck pro Person = 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt = 25 Euro
Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

Kaminfeuer

für Gruppen ab 150 Personen

Vorspeisen und Salate am Buffet

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Parmesanspalten und Rucola
Gänseleberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren
Gebratene Datteln im Speckmantel, Angus-Rindfleischbällchen
Ganzer geschmorter Lachs im Gurkenmantel mit zweierlei Dipps
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Flusskrebse
Feldsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse und gebratenen Champignons
Rote Bete Salat mit Äpfeln, Walnussöl und Ahornsirup

Warme Speisen

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl
Wildragout mit Pilzen, gebratenen Kräuterspätzle und Rosenkohl
Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat mit Safranreis
Gratinerter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomatensauce

Dessert und Käse

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
Schokoladen-Zimtmouse, Mandarinen-Tiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person = Euro 32,00
Teller und Besteck pro Person = 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt = 25 Euro
Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

BBO

für Gruppen ab 150 Personen

Salate und Dipps

- Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Gemüse
- Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum **oder**
- Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven
- Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse **oder**
- Gegrilltes Gemüse mit Rucola und Schafskäse
- Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Fleisch für den Grill und Beilagen

- Geflügel-Grill-Bratwürstchen in Bio-Qualität
- Uruguay Grain-Fed-Entrecôte vom Angus-Beef
- Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten
- Orientalisch mariniertes Kikok Hähnchen (Bio)
- Steaks vom norwegischen Aquakultur-Lachs
- Rosmarin-Brätlinge und halbe Maiskolben

Dessert

- Dreierlei Dessertvariationen
- Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino
im Mini-Gläschen portioniert

Buffetpreis pro Person = Euro 30,00

Teller und Besteck pro Person = 2,50 Euro

Personal und Equipment pro Person = 10 Euro
(inklusive Grillmeister, Gas-Grill, Gas, Arbeitstischen, Zubehör)

Lieferspesen je Anfahrt = 50 Euro

Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

Fingerfood

für Gruppen ab 150 Personen
zum Empfang einer VA = 5 Teile p.P. und in
Kombination mit einer Buffetbestellung

Auswahl Fingerfood für Empfang

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Rucola & Remoulade
Rosmarin-Fleischbällchen aus 100% Rinderhack
Teriyaki-Hähnchensaté mit Soja-Marinade
Gebratene Datteln im Speckmantel
Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse, Rucola, Oliven und Kräutern
Kleine Blätterteig-Minipizzen mit Tomaten und Oregano
Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse
Asiatische Frühlingsröllchen mit süßlich-scharfer Sauce
Dreierlei Bruschetta Tomate, Lachs, Tapenade
Mini-Mozzarella-Spießchen mit Kirschtomate & Basilikum

Fingerfood pro Person = Euro 12,50

(fertig angerichtet auf Platten, Service selbst organisiert)

Lieferspesen je Anfahrt = 25 Euro

Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

Flying Buffet

für Gruppen ab 150 Personen

zum Sattessen = 15 Teile p.P.

Vorspeisen auf Platten angerichtet

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Rucola & Remoulade
Rosmarin-Fleischbällchen aus 100% Rinderhack
Teriyaki-Hähnchensaté mit Soja-Marinade
Gebratene Datteln im Speckmantel
Räucherlachs im Kräutercrepe mit Wasabi-Crème fraîche
Krabbencocktail mit frischen Früchten und Joghurt
Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse
Blätterteig-Minipizzen mit Tomaten und Oregano

Salate im Weck-Glas angerichtet

Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Ingwer
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse und Oliven

Lauwarme Speisen in Schalen und Weckgläsern

Buntes Linsengemüse mit gebratener Merguez (100% Lamm)
Doppelt gegarter Fjordlachs auf Gemüsenudeln
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola

Dessert im Glas

Dreierlei Dessertvariationen
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino

Buffetpreis pro Person = Euro 32,50
Personal und Equipment pro Person = Euro 10
Lieferspesen je Anfahrt = 50 Euro
Alle Preise zuzüglich 19% MwSt

Info : Zum Anrichten der Speisen benötigen entsprechend Platz vor Ort
sowie ausreichend Stromanschlüsse (1x CEE 16A/400V) nach Absprache.