

# Buffetvorschläge

für Gruppen ab 20 Personen

**WeinGalerie CateringService**

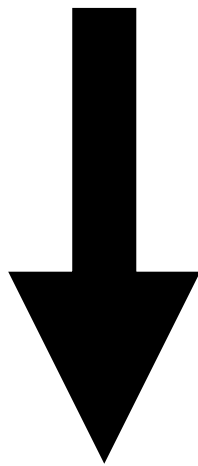
**Inhaber : Stephan Schmidt**

Büro : Pfalzgrafenstraße 17

50259 Pulheim-Brauweiler

Tel. 02234-9790493

Handy 0172-2013074



# Mediterran

## Vorspeisen und Salate

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, Oliven mit Anchovis  
Serranaoschinken (18 Mon) mit Honigmelone  
Gegrillte Riesengarnelen mit Kirschtomaten  
Italienische Gemüse-Antipasti mit Schafskäse  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipp

## Warme Speisen im Rechaud

Uruguay Premium Beef auf Pfannengemüse  
Filets vom Loup de mer auf Blattspinat  
Penne Arrabiata mit Chili-Gemüse (vegetarisch)  
Rosmarinkartoffeln, Basmati-Gemüsereis

## Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Klassische Tiramisu

Buffetpreis pro Person ab 42,00 Euro  
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro  
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro  
Alle Preise zuzüglich MwSt

# Ozeanisch

## Vorspeisen und Salate

Glasnudelsalat mit Sesamöl und asiatisch marinierten Shrimps  
Meeresfrüchtesalat mit gegrilltem Pulpo, Muscheln und Chiligemüse  
Vitello-Röllchen mit Thunfischcrème und Kapern  
Salat Nicoise mit Thunfisch, Anchovis und gekochtem Ei  
Caesar-Salat mit Kräutercroûtons, Anchovis und Parmesan  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Warme Speisen

Lachs und Riesengarnelen auf Blattspinat  
Uruguay Premium Beef auf gebratenem Pfannengemüse  
Vegetarische Melanzane Parmigiana  
Kräuterkartoffeln, Kartoffelpüree

## Dessert

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

**Buffetpreis pro Person ab 42,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Alle Preise zuzüglich MwSt**

# MultiKulti

## Vorspeisen und Salate

Lammfleisch-Samosas mit Joghurt-Dipp  
Rindfleisch-Frikadellchen mit Schafskäsefüllung  
Räucherlachstatar mit getrockneten Tomaten und Kapern  
Tabuleh-Salat mit Petersilie, Tomaten und Sesam  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Bauernsalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,  
Dipps : Hummus, Oliventapenade, Ajvar, Aioli

## Warme Speisen

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

## Dessert

Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree  
Möhren-Nuss-Kuchen mit Pistazien

Buffetpreis pro Person ab 34,00 Euro  
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro  
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro  
Alle Preise zuzüglich MwSt

# Kölsch

## Vorspeisen und Salate

Kasslerbraten mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette  
Klassische Frikadellchen von Rind und Schwein  
Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse und Thymianhonig  
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

Gefüllter Schmorbraten vom Sauerlandschwein (regional) mit Möhren  
Kölsche Salsiccia (Kräuter-Bratwurst) auf gegrillten Zucchinischeiben  
Gratinierter Gemüseauflauf mit Gorgonzolasauce  
Kartoffelpüree, Kräuterkartoffeln

## Dessert

Schokoladenmousse  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person ab 34,00 Euro  
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro  
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro  
Alle Preise zuzüglich MwSt

# Exotic

## Vorspeisen und Salate

Lammfleischbällchen mit Joghurt und Schafskäse  
Gebackene Maisküchlein mit Shrimps und Curry  
Lachs im Kräutercrepe mit Wasabi-Crème-fraîche  
Verschiedene Frühlingsrollen mit asiatischen Dips  
Tabouléh Salat mit Blattpetersilie und Kirschtomaten  
Glasnudelsalat mit Hühnchen, Sesam und Chili  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

## Warme Speisen

Tandoori-Lammsteaks auf Chili-Gemüse Couscous  
Red Snapper und Garnelen auf Kartoffel-Gemüse Curry  
Gebratener Reis mit Gemüse und Cashewkernen

## Dessert

Bananen-Schokoladenkuchen  
Mango-Papayacrème

Buffetpreis pro Person ab 38,00 Euro  
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro  
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro  
Alle Preise zuzüglich MwSt

# Kaminfeuer

## Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Parmesanspalten und Rucola  
Mini-Rindfleischbällchen mit Schafskäse und Chilischoten  
Doppelt gegarter Lachs auf Glasnudel-Chiligemüse  
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli  
Wintersalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse  
Rote Bete Salat mit Nüssen und Äpfeln

## Warme Speisen

Barbarie Entenbrust auf Apfel-Rotkohl, Orangensauce  
Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeer-Rotweinsauce  
Gratinerter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomaten  
Kartoffelpüree, Butterspätzle

## Dessert

Lebkuchen-Schokoladenmousse  
Tiramisu mit Mandarinen

Buffetpreis pro Person ab 40,00 Euro  
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro  
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro  
Alle Preise zuzüglich MwSt

# BBQ-Deluxe

## 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

- Uruguay Grain-Fed-Rumpsteak vom Angus-Beef
- Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten
- Orientalisch mariniertes Kikok Hühnchen (Bio)
- Tandoori-Lachs zum Garen in der Folie
- Rosmarin-Brätlinge und halbe Maiskolben

## Dessert

- Zweierlei Dessertvariation
- Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser  
im Mini-Gläschen portioniert

**Buffetpreis pro Person ab 38,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Alle Preise zuzüglich MwSt**