

# **Buffetvorschläge**

**für Gruppen ab 20 Personen**

**Fledermaus CateringService**

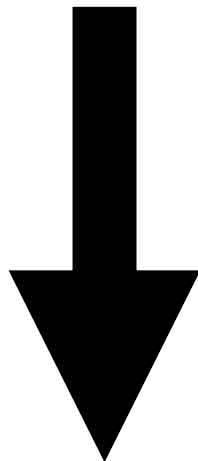
**Inhaber : Stephan Schmidt**

Büro : Pfalzgrafenstraße 17

50259 Pulheim-Brauweiler

Tel. 02234-9790493

Handy 0172-2013074



# Mediterran

## Vorspeisen und Salate

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, Oliven mit Anchovis  
Serranaoschinken mit Honigmelone und Sesam-Grissini  
Lachscrèpe und gegrillte Riesengarnelen mit Curry-Aioli  
Italienische Gemüse-Antipasti mit Schafskäse  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Warme Speisen in 3 Rechauds

Uruguay Premium Beef auf Pfannengemüse, Pfeffersauce  
Filets vom Loup de mer auf Blattspinat, Weißweinsauce  
Vegetarische Melanzane Parmigiana  
Rosmarinkartoffeln, Basmati-Gemüsereis

## Dessert im Glas

Himbeer-Mascarponecrème  
Schokoladenmousse

**Buffetpreis pro Person ab 50,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Preise 2024 zuzüglich gesetzl. MwSt**

# Ozeanisch

## Vorspeisen und Salate

Glasnudelsalat mit Sesamöl und asiatisch marinierten Shrimps  
Oktopuss-Kartoffelsalat mit Kräuter und Pinienkernen  
Vitello-Röllchen mit Thunfischcrème und Kapern  
Salat Nicoise mit Mais, Thunfisch und gekochtem Ei  
Caesar-Salat mit Kräutercroûtons, Anchovis und Parmesan  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

## Warme Speisen in 3 Rechauds

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

## Dessert im Glas

Passionsfrucht-Baiser  
Cappuccino-Mascarpone

**Buffetpreis pro Person ab 50,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Preise 2024 zuzüglich gesetzl. MwSt**

# MultiKulti

## Vorspeisen und Salate

Lammfleisch-Samosas mit Joghurt-Dipp  
Klassische Rindfleisch-Frikadellchen mit Kräutern  
Räucherlachstatar mit getrockneten Tomaten und Kapern  
Couscous-Salat mit gebratenem Chili-Gemüse  
Bauernsalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,  
Zweierlei Dipps und gemischte Brotauswahl

## Warme Speisen

Bobotie - Rindfleischauflauf mit Aprikosen  
Orientalisches Hühnchen auf Kartoffelcurrygemüse  
Gebratener Reis mit Gemüse, Soja, Nüssen und Sprossen  
Scharfe Kartoffelecken mit Chili und Kräutern

## Dessert

Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree  
Vollmilch-Schokoladenmousse

**Buffetpreis pro Person ab 45,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Preise 2024 zuzüglich gesetzl. MwSt**

# Kölsch

## Vorspeisen und Salate

Roastbeefcarpaccio mit hausgemachter Remoulade  
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 Dipp

## Warme Speisen

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

## Dessert

Schokoladenmousse  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**Buffetpreis pro Person ab 45,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Preise 2024 zuzüglich gesetzl. 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 Blatt Petersilie 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 im Glas

Passionsfrucht-Mascarponecrème  
Double Chocolate Mousse

**Buffetpreis pro Person ab 50,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Preise 2024 zuzüglich gesetzl. 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 Waldpilzen, Preiselbeer-Rotweinsauce  
Vegetarische Melanzane Parmigiana  
Kartoffelpüree, Butterspätzle

## Dessert

Lebkuchen-Schokoladenmousse  
Tiramisu mit Mandarinen

**Buffetpreis pro Person ab 50,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Preise 2024 zuzüglich gesetzl. MwSt**

# BBQ-Deluxe

## Salate und Dippes

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen  
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Gemüse  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum  
Gegrilltes Gemüse mit Rucola und Schafskäse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dippes

## Fleisch und Fisch für den Grill + Beilagen

Uruguay Grain-Fed-Hüftsteaks vom Angus-Beef  
Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten  
Orientalisch mariniertes Kikok Hühnchen  
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 45,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Preise 2024 zuzüglich gesetzl. MwSt**





## **Gabelfood-Buffet**

**bestellbar ab 20 Personen**

45 Euro p.P. zuzüglich gesetzl. MwSt  
zuzüglich Lieferspesen

### **Vorspeisen auf Platten**

Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse  
Roastbeefröllchen mit Rucola und Remoulade  
Vitello-Röllchen mit Thunfisch-Kaperncrème  
Räucherlachscrepe mit Wasabi-Crème-fraîche

### **Gabelfood im Weckglas**

Bunter Linsensalat mit Prime Beef Uruguay  
Glasnudel-Gemüsesalat mit gebratenem Lachs  
Gemüse Couscous mit Kikok-Huhn im Sesammantel  
Italienische Gemüse-Antipasti mit Schafskäse  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

### **Dessert im Glas**

Himbeer-Mascarponecrème  
Vollmilch-Schokoladenmousse

[www.weinhausfledermaus.de](http://www.weinhausfledermaus.de)