

# Buffetvorschläge

für Gruppen ab 50 Personen

**WeinGalerie CateringService**

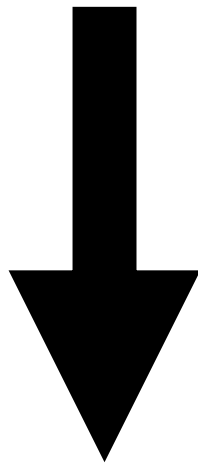
**Inhaber : Stephan Schmidt**

Büro : Pfalzgrafenstraße 17

50259 Pulheim-Brauweiler

Tel. 02234-9790493

Handy 0172-2013074



# Mediterran

## 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 Dipps

## 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 ab 30,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Alle Preise zuzüglich MwSt**

# Ozeanisch

## Vorspeisen und Salate 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 Dipps

## 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 ab 36,00 Euro  
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro  
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro  
Alle Preise zuzüglich MwSt

# MultiKulti

## Vorspeisen und Salate 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 ab 26,00 Euro  
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro  
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro  
Alle Preise zuzüglich MwSt

# Kölsch

## Vorspeisen und Salate 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 Kräuterbratwurst auf buntem Linsengemüse  
Hähnchenschenkel auf Kartoffel-Wirsinggemüse

## Dessert am Buffet

Schokoladenmousse  
Rote Grütze mit Vanillesauce

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

# Exotic

## Vorspeisen und Salate 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 Blatt Petersilie 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 ab 28,00 Euro  
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro  
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro  
Alle Preise zuzüglich MwSt

# International

## 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 Ochschwanz 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  
Lammbratwürstchen (Merguez) auf buntem Linsengemüse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips  
Frisches gemischtes Obst im Obstkorb

**Buffetpreis pro Person ab 30,00 Euro**  
**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**  
**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**  
**Alle Preise zuzüglich MwSt**

# Kaminfeuer

## Vorspeisen und Salate 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-Zimtousse, Mandarinen-Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**Buffetpreis pro Person ab 32,00 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

- 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 ab 30,00 Euro**

**Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro**

**Option für Personal und Equipment pro Person = 10 Euro**

**(inklusive Grillmeister, Gas-Grill, Gas, Arbeitstischen, Zubehör – ohne Servicepersonal)**

**Lieferspesen je Anfahrt für 50 Euro**

**Alle Preise zuzüglich MwSt**

# Fingerfood

zum Empfang einer Veranstaltung und nur  
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 ab 12,50 Euro**

(Fingerfood liefern wir erst ab 50 Personen)

**Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro**

**Alle Preise zuzüglich MwSt**

# Flying Buffet

Zum Sattessen ab 50 Personen  
Insgesamt 15 Teile pro Person

## 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  
Krabbenscocktail 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 ab 36 Euro**  
**Personal und Equipment pro Person Euro 10**  
**Lieferspesen je Anfahrt = 50 Euro**  
**Alle Preise zuzüglich MwSt**

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