

Buffetvorschläge

für Gruppen ab 20 Personen

WeinGalerie CateringService

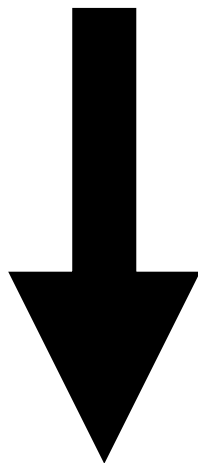
Inhaber : Stephan Schmidt

Büro : Pfalzgrafenstraße 17

50259 Pulheim-Brauweiler

Tel. 02234-9790493

Handy 0172-2013074



Mediterran

Vorspeisen und Salate

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, Oliven mit Anchovis
Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan
Gegrillte Riesengarnelen mit Kirschtomaten
Italienische Gemüse-Antipasti mit Schafskäse
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen im Rechaud

Rinderfilet-Medaillons auf Pfannengemüse
Filets vom Loup de mer auf Blattspinat
Penne Arrabiata mit Gemüse (vegetarisch)
Rosmarinkartoffeln, Basmati-Gemüsereis

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Klassische Tiramisu

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

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
Angus-Rinderfilet auf gebratenem Pfannengemüse
Vegetarische Melanzane Parmigiana
Kräuterkartoffeln, Kartoffelpüree

Dessert

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

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

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 30,00 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 28,00 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 32,00 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
Gänseleberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren
Gebratene Datteln im Speckmantel, Angus-Rindfleischbällchen
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

Charolais-Rinderbraten aus der Eifel, Rotwein-Möhrenjus
Wildragout mit Pilzen und Preiselbeer-Rotweinsauce
Gratinierter Auberginen-Gemüseauflauf
Kartoffelpüree, Butterspätzle

Dessert

Lebkuchen-Schokoladenmousse
Tiramisu mit Mandarinen

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

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 32,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 25 Euro
Alle Preise zuzüglich MwSt