



Unsere Catering-Auswahl

Vorspeisenvariation

- Rosa Roastbeefscheiben mit „Frankfurter grüner Sauce“
- Lable-Rouge-Lachstatar mit Avocado & Schmand
- Scharfer Tomatensalat mit Chili, Koriander & Minze – dazu Ziegenkäse aus Grefrath
- Edamame-Falafel-Bällchen mit Humus & Granatapfelkernen

Vorspeisenvariation á la Chef

- Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel-Creme
- Sashimi vom roten Thunfisch mit scharfem Mangochutney
- Marinierte Burrata, dazu bunte Tomaten mit Olivenöl, Zitrone & Basilikum
- Feiner Meeresfrüchtesalat mit eingelegten Tomaten & Paprika
- Antipasti-Salat mit Rucola & Parmesan

Vorspeisenvariation vegetarisch

- Scharfer Tomatensalat mit Chili, Koriander & Minze – dazu Ziegenkäse aus Grefrath
- Edamame-Falafel-Bällchen mit Humus & Granatapfelkernen
- Antipasti-Salat mit Rucola & Parmesan
- Quiche mit mediterranem Gemüse

Zu den Vorspeisen empfehlen wir:

Weizenbaguette mit Salzbutter & Kürbis-Aioli

Salate

- Wildkräutersalat mit Balsamicodressing und Croûtons
- Rucolasalat mit Kernen und Parmesan
- Original Caesar Salad mit Coûtons, Parmesan und getrockneten Tomaten
- Scharfer Tomatensalat mit Chili, Koriander & Minze – dazu Ziegenkäse aus Grefrath
- Unser Kartoffel-Gurken-Salat mit Essig & Öl
- Asiatischer Brokkolisalat mit Bambus in Sesam-Dressing



Suppen

- Kürbis-Ingwer-Suppe
- Getrüffelte Kartoffelsuppe
- Hummersuppe
- Gulaschsuppe
- Karottencremesuppe mit gelbem Curry

Nudeln / Teigwaren

- Original Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Panzarotti mit Steinpilzen gefüllt in Trüffelsauce
- Tiroler Schlutzkrapfen mit gebratenem Spitzkohl und Pancetta
- Gebratene vegetarische Maultaschen mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce
- Schwarzwälder Dinkel-Bandnudeln mit Filetspitzen und Waldpilzrahmsauce

Fleischgerichte

- Schnitzel vom Kalb in Panko paniert mit Zitrone & Kapern
- Saltimbocca vom Kalb mit Tomatensugo und Rucola
- Rinderfiletstreifen in Waldpilzrahmsauce und Frühlingslauch
- Maishähnchenbrust in Kräuterrahmsauce
- Boeuf Bourguignon mit Speck, Pilzen & Schalotten
- Roastbeef vom Angus Rind am Stück gebraten (zum selber tranchieren) mit Rotweinjus
- Rosa gebratene Jungrindhüfte (zum selber tranchieren) mit Schalottenjus

Fischgerichte

- Tranche vom Lable-Rouge-Lachs in Kräuterrahmsauce
- Zander & Garnelen mit geschmolzenen Rucola-Tomaten
- Gebratenes Kabeljaufilet mit Champagnerschäum



Beilagen

- Kartoffel-Bergkäse-Gratin
- Drillinge mit Kräutern geschmort
- Unser Kartoffel-Gurken-Salat
- Getrüffeltes Kartoffelpüree
- Caesar Salad
- Buntes Marktgemüse
- Ratatouille
- Mandel-Brokkoli
- Bohnenragout

Rohmilchkäse Auswahl

5 Sorten mit Feigensenf, Fruchtchutney & Brot

Dessert im Gläschen / Süßes Fingerfood

- Mousse au Chocolat mit roter Grütze
- Panna Cotta mit Mangosauce
- Herrencreme mit Vahlrona Schokolade
- Zitronencreme mit Zitruskompott
- Schokoladenbrownie mit Salzkaramell
- Käsekuchen mit Beerenkompott



Fingerfood im Gläschen

Fleisch

- Couscous-Salat mit Saté-Spieß von der Maispoularde
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
- Thailändischer Rindfleischsalat mit Chili
- Datteln im Rauch-Speckmantel
- Roastbeefranche mit Tatarensauce und Cornichons
- Pulled-Chicken-Mini-Burger im Brioche
- Geflügelcocktail mit Curry und Limette
- Rindertatar mit Trüffelcreme

Fisch

- Marinierte Lachs-Ceviche mit Avocado und Koriander
- Knusprige Gambas mit Mangokompott
- Crevettencocktail mit Ananas und Koriander
- Wraps á la Salade Niçoise
- Gebeitzter Lachs mit Honig-Senf-Dressing
- Shrimps-Salat mit Sauerrahm und Gurke

Vegetarisch

- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Ziegenfrischkäse-Praline in Pumpernickel mit Aprikosenchutney
- Frühlingsrolle mit süßem Chilidip
- Linsendal mit Grillgemüse
- Falaffelbällchen mit Hummus

Quiches

- Quiches Lorraine „klassisch“
- Quiche mit mediterranem Gemüse



Von der Hand in den Mund

Fisch

- Confierte Gamba mit Zitronencreme am Piesker
- Tatar vom Thunfisch in scharfer Mayo auf Crostini
- Matjestatar mit Meerrettich auf Pumpernickel
- Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm auf kleinem Reibekuchen
- Rauchforellen-Rilletto mit Kaviar in der Knusperwaffel

Fleisch

- Maishähnchen-Teriyaki mit Sesammayo am Piesker
- Parmaschinken mit Feigenkompott auf Crostini
- Pulled Beef mit Senfcreme auf Pumpernickel
- Kalbstatar mit Jalapeños auf kleinem Reibekuchen
- Rilletto vom Schweinebauch mit Kresse in der Knusperwaffel

Vegetarisch

- Mozzarella, Oliven & Basilikum am Piesker
- Gegrillte Aubergine und Humus auf Crostini
- Rote-Bete-Creme mit Kichererbsen auf Pumpernickel
- Karamellisierte Apfelspalte mit Kresse auf kleinem Reibekuchen
- Pilztatar mit Trüffelcreme in der Knusperwaffel

Preis je nach Auswahl.

Gerne bieten wir Anlieferung und Abholung sowie Service mit an.