Stappen

Kleine Buffetvorschläge für Zuhause

Buffets und Stappen@home für private Feiern

Für private Feiern, Geburtstage und kleinere Firmenveranstaltungen. Die folgenden Vorschläge sind für 15 bis 30 Personen konzipiert und können als fertiges Buffet bestellt oder individuell kombiniert werden..

Spargelzeit · Mai–Juni

Frisch, saisonal und leicht

VORSPEISEN

- Spargelsalat mit Babyspinat, Erdbeeren und Passionsfrucht-Vinaigrette · vegetarisch
- Marinierte Burrata mit bunten Tomaten, Basilikum und Zitronenöl · vegetarisch
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und knusprigen Kartoffelwaffeln

HAUPTGERICHTE · 1–2 ZUR WAHL

- Jungrindhüfte am Stück gebraten mit Bärlauchrahm, Spargelgemüse und neuen Kartoffeln
- Papillote mit grünem Spargel, Ziegenkäse und neuen Kartoffeln, dazu Kräutersalat und Chili-Vinaigrette · vegetarisch

DESSERT

- Erdbeeren mit Joghurteis und Schokoladencrumble
- Gebrannte Vanillecreme mit Erdbeeren

Sommer · Juni–August

Leicht, mediterran und unkompliziert

VORSPEISEN

- Antipasti von mediterranem Gemüse mit Pesto und Büffelmozzarella · vegetarisch
- Würziger Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze · vegetarisch
- Zartes Vitello vom Kalb mit Basilikumcrème und Kaperncrunch

HAUPTGERICHTE · 1–2 ZUR WAHL

- ○ Maishähnchenbrust im Landschinkenmantel mit Ratatouillegemüse und Dauphine-Kartoffeln
- ○ Tranche vom Zander auf Chardonnay-Velouté mit mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree

DESSERT

- ○ Vanille-Panna Cotta mit frischen Beeren und Mandel
- ○ Mango-Joghurt mit exotischem Obstsalat · auch vegan mit Soja-Joghurt möglich

---

Herbst–Winter

Kräftige Aromen und saisonale Klassiker

VORSPEISEN

- ○ Confierter Kürbis mit rosa gegartem Kalbfleisch, Puy-Linsensalat und frischem Meerrettich
- ○ Knackiger Feldsalat mit Ziegenfrischkäsemousse, Dörrobst und Himbeer-Vinaigrette · vegetarisch
- ○ Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibekuchen und Honig-Senf-Dillsauce

HAUPTGERICHTE · 1–2 ZUR WAHL

- ○ Rosa gebratene Jungrindhüfte mit Schalottenjus, Kartoffelgratin und winterlichem Marktgemüse
- ○ Kleine Spinatknödel in Nussbutter mit Ragout von Kräuterseitlingen, getrockneten Kirschtomaten und Frühlingslauch · vegetarisch

DESSERT

- ○ Zimt-Panna-Cotta mit Zwetschgen
- ○ Liedberger-Apfel-Crumble mit Creme Chantilly

Optional dazu

- ○ Stappens Brotstation mit Minibrötchen, Hummus und saisonalem Dip
- ○ Zusätzliche Vorspeise oder Dessert
- ○ Suppe als zusätzlicher Gang
- ○ Geschirr, Besteck und Servietten
- ○ Lieferung und Aufbau
- ○ Servicepersonal oder Koch vor Ort

Individuelle Zusammenstellungen und Sonderwünsche stimmen wir gerne persönlich mit Ihnen ab.

Stappen@home

Das Stappen Restaurant für Ihr Zuhause.

Mit Stappen@home holen wir das Stappen zu Ihnen nach Hause. Sie genießen einen besonderen Abend in den eigenen vier Wänden – mit allem, was zu einem gelungenen Restaurantbesuch gehört: ausgewählte Speisen, professioneller Service und unser Koch, der Ihr Menü frisch bei Ihnen vor Ort zubereitet.

Wir bringen das Stappen-Erlebnis direkt zu Ihnen nach Hause und kümmern uns auf Wunsch um die komplette Vorbereitung, die Zubereitung und den Service. Sie und Ihre Gäste dürfen sich zurücklehnen, genießen und den Abend miteinander verbringen.

Ob festliches Dinner, Geburtstag, Familienfeier oder ein besonderer Abend mit Freunden – wir machen aus Ihrem Zuhause Ihr ganz persönliches Stappen.

Gern steht Ihnen unser Team organisatorisch zur Seite und übernimmt umfassende Vor- und Nachbereitungen. Unser Koch organisiert die erforderlichen Arbeitsprozesse und setzt die ausgewählten Speisen mit Leidenschaft direkt bei Ihnen zu Hause um.

Mit Koch, auf Wunsch mit Service

Menüauswahl Stappen@home

VORSPEISEN

- Rucolasalat mit knusprigem Bacon, Ziegenkäsemousse und Feigen
- Tatar vom Saiblingsfilet mit Gurke, Meerrettich und Zupfsalat
- Rindercarpaccio mit Trüffelöl, gehobeltem Parmesan & mariniertem Rucola
- Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Nüssen und karamellisiertem Ziegenfrischkäse
- Marinierte Burrata mit getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum und Friseesalat
- Ceviche vom Thunfisch mit Avocado, Mango, Koriander & Limette

HAUPTGÄNGE

- Maispoulardenbrust mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Cherrytomaten & Frühlingslauch
- Jungrindhüfte am Stück gebraten mit Bärlauchrahm, Spargelgemüse & neuen Kartoffeln
- Perlhuhn in Landschinken gebraten mit Selleriepüree & Kräuter-Gnocchi
- Geschmorte Ochsenbacke auf Trüffelrisotto & Petersilienwurzeln
- Confierter Kabeljau auf wildem Brokkoli, geschmolzener Tomate & Verjus
- Trüffelravioli mit Ricotta in Salbeibutter, Pecorino und Spinatsalat

DESSERT

- Erdbeeren mit Joghurteis und Schokoladencrumble
- Gebrannte Vanillecreme mit Himbeeren & Sorbet
- Schokoladentarte mit Beerenragout & Tonkabohneneis

EXTRAS

- Kleine Reibekuchen mit Rauchlachs, Sauerrahm und Kaviar
- Gillardeau-Austern mit Vinaigrette
- Gegrillter ½ Hummer mit Krustentier-Mayonnaise und Salat
- Rheinisches Färsenfilet (junges Rind)
- Kalbskotelette von Peters Farm
- Ganzer Gilbach Hahn
- Salzburger Nocken

Alle Extras lassen sich in unsere Menüs problemlos einfügen.