

*Hennes* 

CATERING & PARTYSERVICE





*...seien Sie Ihr Gast  
und lassen Sie sich  
von uns verwöhnen!*

*Hennes* 

CATERING & PARTYSERVICE

Oppenhoffallee 124  
52066 Bad Aachen  
Telefon 0241 50 13 23  
Fax 0241 901 04 27  
info@hennes-partyservice.de  
www.hennes-partyservice.de

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr, Sa, So 8.00 bis 13.00 Uhr und nach Vereinbarung

Auslieferungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr, Sa, So ganztags nach Vereinbarung

Bürozeiten zur Besprechung:

Mi 15.00 bis 18.00 Uhr

**Dienstags Ruhetag**

***Sehr geehrte Interessenten, liebe Kunden!***

*Wann immer Sie Gäste empfangen, sollten Sie vorher diesen nützlichen Ratgeber der kleinen und großen Köstlichkeiten zur Hand nehmen. Er enthält kulinarische Anregungen für Festlichkeiten jeder Art. Ob Hochzeit, Jubiläum, Kommunion, Gartenparty, Brunch oder Firmenfest – Der Hennes Party- und Cateringservice garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf.*

*Lernen Sie die Vielfalt unserer Angebote kennen.*

***Seien Sie Ihr eigener Gast und lassen Sie sich von uns verwöhnen.  
...damit Sie nur noch zu lächeln brauchen!***

*Schon jetzt wünschen wir Ihnen ein gelungenes Fest.*

***Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen...***

*Auch ein noch so ausführlicher Ratgeber kann nicht alle Fragen beantworten. Die aufgeführten Köstlichkeiten und Serviceleistungen sind nur beispielhaft. Die Speisen und Buffets lassen sich auf Ihre Bedürfnisse anpassen. Auch die vorgegebenen Personenzahlen sind nicht zwingend! Schildern Sie uns Ihre Wünsche, damit wir auch diese Herausforderung meistern können.*

### Beste Qualität

*Zu unserem Qualitätssicherungsprogramm gehört auch eine freiwillige, regelmäßige Kontrolle unseres Betriebes und unserer Produkte durch ein unabhängiges Institut. (FSK - Aachen)*

*Die Betriebsausstattung ist auf dem neuesten Stand, die Einhaltung, Kontrolle und Dokumentation der Betriebs- und Personallhygiene sowie microbiologische Untersuchungen der Produkte liefern ein Höchstmaß an Sicherheit.*

*Schon seit 2008 erfüllen wir und unser Betrieb nationale und europäische Verordnungen und Gesetze, die erst Jahre später in Kraft getreten sind.*

*Partyservice Hennes – für Sie der Zeit voraus*

### Ausgewählte Produkte

*Auch bei der Auswahl unserer Produkte setzen wir uns harte Maßstäbe. Langjährige Erfahrung und gute Kontakte zu den leistungsfähigsten Lieferanten ermöglichen eine Top-Auswahl feinsten Zutaten.*

*Tagesfrische Zubereitung sowie produktschonende Verarbeitung durch Cook & Chill ist selbstverständlich.*

*Falls saisonbedingt Artikel nicht in der von uns geforderten Frische verfügbar sind, verwenden wir andere gleichwertige Produkte.*

*Sollten Sie bei Zusatzstoffen oder Lebensmitteln eine Unverträglichkeit haben, berücksichtigen wir das gerne bei der Zubereitung Ihrer Speisen.*

*Ihre Zufriedenheit und Ihre Gesundheit liegen uns am Herzen.*



## *Am Anfang stand eine Metzgerei*

*Meine Eltern, Josefine & Fritz Hennes, eröffneten 1959 in der Oppenhoffallee eine Metzgerei. Mit der Zeit nahmen sie diverse Feinkostartikel und Salate in das Sortiment auf und expandierten zu einem Fleischerei-Fachgeschäft. 1980 begann meine Schwester Antja Hennes ihre Ausbildung im elterlichen Betrieb, sie legte den Grundstein für den heutigen Partyservice.*

*Nach Beendigung meiner Ausbildung und Wehrpflicht, trat ich 1990 dem elterlichen Betrieb bei. Seit Januar 2000 führe ich mit meiner Frau Martina unser Geschäft in der 2. Generation.*

*Mit reichlich Wehmut entschieden wir uns im Januar 2002 dazu, die Fleischerei zu schließen und "nur" noch Partyservice anzubieten.*

*Damit wir den Ursprung unserer Herkunft nicht vergessen, tragen wir heute noch den Zusatz Fleischerei im Logo.*

*Schon meine Eltern legten höchsten Wert auf Service, Sauberkeit und Qualität. Traditionell steht Kundenzufriedenheit und Qualität im Vordergrund. Weit über gesetzliche Pflichten hinaus kümmern wir uns um Hygiene und tragen das **Qualitätssicherungszertifikat** DIN-ISO 10011-1.*

*Mit neueren Aspekten wie Allergien, Regionalität oder Nachhaltigkeit beschäftigen wir uns innovativ und gewissenhaft.*

*Tradition verpflichtet!*

### **Lieferwagen - wir fahren winterfrisch**

*Unser Qualitätssicherungsprogramm garantiert Ihnen Einkauf und Auslieferung unserer Speisen und Produkte ausschließlich in eigenen Fahrzeugen mit Hygiene- und Kühlausbau, so dass die Kühl- und Hygienekette nie unterbrochen wird.*

*Alle Fahrzeuge verfügen über eine Fahrkühlung.*

*Die Standkühlung kann bei Bedarf bei Ihnen zu Hause vor Ort an die Hausstromleitung angeschlossen und betrieben werden.*

*Unser Partner seit über 20 Jahren: [www.winter-kuehlfahrzeuge.de](http://www.winter-kuehlfahrzeuge.de)*



### **Betrieb und Küche**

*Unser Betrieb und unsere Küche ist nach geordneten, einwandfreien Arbeitsabläufen strukturiert und eingerichtet. Hygieneschleusen dienen der Einhaltung und Kontrolle der Betriebs- und Personallhygiene. Modernste Technik und Maschinen helfen Energie zu sparen, die Luft und den Wasserkreislauf zu schonen und zu entlasten. Ausschussprodukte und Speisereste werden in einer Biogasanlage dem Roh- und Wertstoffkreislauf zurückgeführt.*

### **Noch eine Bitte**

*Wir werden uns mehr als nur bemühen Ihre vollste Zufriedenheit zu erlangen. Sollte dies trotz aller Sorgfalt nicht gelungen sein, bitten wir um Rückmeldung, damit unser Qualitäts- und Servicemanagement sich darum kümmern kann.*

## Das wahre Leben

### ***Für uns selbstverständlich, das garantiere ich Ihnen***

*Viele Kunden zeigen uns tolle Fotos unserer Speisen, Buffets oder einfallreichen Arrangements zu Hochzeiten und Firmenfesten und fragen warum es keine Fotos von schön dekorierten Buffets gibt.*

*Ganz einfach, ich bin kein Freund von gestellten Bildern oder einer initiierten Scheinwelt fern jeder Realität.*

*Damit Sie sich aber einen Überblick verschaffen können, wie unsere Speisen hergestellt werden, habe ich eine kleine Fotostrecke während der laufenden Produktion erstellen lassen, die teils auf unserer Internetseite zu finden ist.*

### ***Andere Fotos wird es nicht geben!***

*Es war mir wichtig ungeschönte Bilder zu produzieren, die Ihnen eine Momentaufnahme des normalen Herstellungsprozesses zeigen. Die Fotos machen deutlich, dass Sauberkeit, Hygiene und Frische sowie innovatives Handwerk und sehr gute Qualität zu jeder Zeit unser Credo sind.*

*Sie möchten sich gerne vor Ort, live und in Farbe, von unserer Arbeitsweise überzeugen? Gerne stimme ich einen Termin mit Ihnen ab, damit Sie sich in unserer Küche überzeugen können, dass wir professionell arbeiten und nur beste und frische Produkte verwenden.*

*Dafür stehen unsere Mitarbeiter und nicht zuletzt meine Frau und ich ein.*

**Michael Hennes**  
Fleischermeister

## Service und Details

### **Leergut**

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, Platten, Schüsseln, Geschirr und Warmhaltegeräte nach 2-3 Tagen gereinigt in unser Geschäft zurückzubringen, holen wir nach Absprache das Leergut gegen Berechnung von 40,00 Euro gerne wieder ab. Ab einer Entfernung von 15 km berechnen wir zusätzlich 1,50 Euro je Kilometer. Das Reinigen des Leergutes wird extra berechnet.

Übrigens:

Geschirr, Besteck und Gläser stellen wir auf Wunsch zur Verfügung!

### **Spülservice**

Egal wieviel Teile Geschirr und Besteck Ihre Gäste nutzen, wir übernehmen für Sie den Abwasch ab 3,00 Euro pro Person.

### **Preise**

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Allgemeine Lebensmittel den halben, Getränke und Serviceleistungen den vollen Mehrwertsteuersatz. Änderungen vorbehalten.

*Wenn Sie unseren Zusatzservice (Abholung, Geschirr- oder Spülservice etc.) in Anspruch nehmen, wird gesetzlich der volle Mehrwertsteuersatz auf den Gesamt-auftrag fällig, was erhebliche Mehrkosten bedeutet.*

### **Zahlung**

Sie können Ihre Rechnung bei Abgabe des Leergutes in bar begleichen. Wir arbeiten ausschließlich nach unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen, Gerichtsstand ist Aachen.





## Inhaltsverzeichnis

<i>Halbe belegte Brötchen</i> .....	11
<i>Canapés &amp; belegte Partybrötchen</i> .....	12
<i>Appetizer &amp; Fingerfood</i> .....	13
<i>Appetizer, Quiche, Pizza &amp; Fingerfood</i> .....	14
<i>Hausgemachte Antipasti-Spezialitäten</i> .....	15
<i>Kalte Vorspeisen</i> .....	16
<i>Kalte Leckereien klein &amp; groß</i> .....	17
<i>Eintöpfe und Aufläufe</i> .....	19
<i>Aus dem Suppentopf</i> .....	21
<i>Hausgemachte Salate</i> .....	20
<i>Hausgemachte Feinschmecker-Salate</i> .....	21-22
<i>Salatplatten</i> .....	23
<i>Kalte Braten- und Aufschnittspezialitäten</i> .....	24
<i>Kalte Fisch- und Käsespezialitäten</i> .....	25
<i>Schweinefleisch aus dem Ofen &amp; vom Grill</i> .....	26
<i>Kalb- und Rundfleisch aus Backofen und Pfanne</i> .....	27
<i>Puter und Hähnchen aus Ofen, Pfanne und vom Grill</i> .....	28
<i>Lamm, Wild und Fisch aus Ofen, Pfanne und vom Grill</i> .....	29
<i>Hackfleisch-, Pfannen- &amp; Kartoffelspezialitäten</i> .....	30
<i>Reis-, Nudel- und Gemüsespezialitäten</i> .....	31
<i>Feine Desserts</i> .....	32
<i>Partyknüller - Fiesta-Grill - live kochen</i> .....	33
<i>Feinschmecker-Platten "Culinaria" I.</i> .....	34
<i>Feinschmecker-Platten "Culinaria" II.</i> .....	35

## Inhaltsverzeichnis

<i>Kleine warme Menüs</i> .....	36-37
<i>Partyknüller - kalt oder warm</i> .....	38-39
<i>Große Festtagsmenüs</i> .....	40-41
<i>Kleine Menüs für Kids</i> .....	42
<i>Tapas-Buffer - die leckeren Häppchen aus Spanien</i> .....	43
<i>Fingerfood und Snacks</i> .....	44
<i>Großes Buffer "Fingerfood" kalt und warm</i> .....	45
<i>Großes Frühstücks- und Brunchbuffer</i> .....	46
<i>Feinschmecker-Buffer "Oppenhoff"</i> .....	47
<i>Feinschmecker-Buffer "Classic"</i> .....	48
<i>Feinschmecker-Buffer "Eifel"</i> .....	49
<i>Feinschmecker-Buffer "Nostalgie"</i> .....	50
<i>Feinschmecker-Buffer "Drei-Länder-Eck"</i> .....	51
<i>Feinschmecker-Buffer "Spezial"</i> .....	52
<i>Feinschmecker-Buffer "Exklusiv"</i> .....	53
<i>Feinschmecker-Buffer "Regio"</i> .....	54
<i>Feinschmecker-Buffer "Euregio"</i> .....	55
<i>Feinschmecker-Buffer "Italia Uno"</i> .....	59
<i>Feinschmecker-Buffer "Italia Due"</i> .....	60
<i>Feinschmecker-Buffer "Toskana"</i> .....	56
<i>Feinschmecker-Buffer "Roma"</i> .....	57
<i>Feinschmecker-Buffer "Florenz"</i> .....	58
<i>Feinschmecker-Buffer "Culinaria Italia"</i> .....	61
<i>Feinschmecker-Buffer "Culinaria Europa"</i> .....	62
<i>Feinschmecker-Buffer "Culinaria Bavaria"</i> .....	63

## Inhaltsverzeichnis

<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Oche" .....</i>	<i>64</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Bad Aachen" .....</i>	<i>65</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Kölle" .....</i>	<i>66</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Köln" .....</i>	<i>67</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Oranje" .....</i>	<i>68</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Holland" .....</i>	<i>69</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Südsee" .....</i>	<i>70</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Asia" .....</i>	<i>71</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Vegetaria"  .....</i>	<i>72</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Wattenmeer" .....</i>	<i>73</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Kaiserstadt" kalt .....</i>	<i>74</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Kaiserstadt kalt &amp; warm"  .....</i>	<i>75</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria España" .....</i>	<i>76</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Festängchen" .....</i>	<i>77</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Academicus" .....</i>	<i>78</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Hochzeit" .....</i>	<i>79</i>
<i>Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Royal" .....</i>	<i>80-81</i>
<i>Das kleine Hennes-Lexikon.....</i>	<i>82</i>
<i>Hinweise Allergene und Zusatzstoffe.....</i>	<i></i>



*...seien Sie Ihr Gast  
und lassen Sie sich  
von uns verwöhnen!*

*Hennes*   
CATERING & PARTYSERVICE

**...damit Sie nur noch zu lächeln brauchen!**

CATERING

*Hennes* 

PARTYSERVICE

## Halbe belegte Brötchen

***Gebutterte<sup>2</sup> Brötchenhälften<sup>3</sup> geschmackvoll einzeln belegt und garniert.***

Mett und Zwiebel  
gekochtes Ei<sup>1</sup>  
Leberpastete<sup>A,C,E</sup>  
Jungschweinerücken  
Roastbeef rosa gebraten  
gebratene Frikadelle<sup>1,3</sup>  
Cervelatwurst fein<sup>A,C</sup>  
zartes Schinkenspeck<sup>A,C</sup>  
Ardenner Schinken<sup>A,C</sup>  
Camembert<sup>2</sup>

Speck<sup>A,C</sup> und Ei<sup>1</sup>  
Schinkenwurst<sup>A,C,E</sup>  
zarter Kasselerrücken<sup>A,C</sup>  
gekochter Schinken<sup>A,C</sup>  
milde gegrillte Putenbrust<sup>A,C</sup>  
Cervelatwurst grob<sup>A,C</sup>  
Aachener Leberwurst<sup>A,C</sup>  
Schwarzwälder Schinken<sup>A,C</sup>  
Kräuter-Frischkäse<sup>2</sup>  
Holl. Gouda<sup>2</sup>

**Halbe belegte Brötchen € 1,65**

Goldräucher-Lachs<sup>12</sup>  
Graverd-Lachs<sup>12</sup>  
Eifeler Forellenfilets<sup>12</sup>

**Halbe belegte Brötchen € 2,30**

*Aufpreis Mohn<sup>-3</sup>, Sesam<sup>8</sup>, Roggen<sup>-3</sup>, oder Mehrkornbrötchen<sup>3</sup> pauschal € 0,50*

## Canapés & belegte Partybrötchen

### *Gebutterte<sup>2</sup> Baguettescheiben<sup>3</sup> Vollwertbrotsscheiben<sup>3</sup> oder Partybrötchen<sup>3,8</sup> (Natur, Roggen, Sesam, Mohn, Körner) geschmackvoll einzeln belegt und garniert.*

*zarter Kasseler-Rücken<sup>A,C</sup>  
Jungschweinrücken  
gekochter Schinken<sup>A,C</sup>  
Roastbeef rosa gebraten  
mild gegrillte Putenbrust<sup>A,C</sup>  
gegrillte Hähnchenbrustfilets  
franz. Baguettesalami<sup>A,C</sup>  
spanische Hochland-Salami<sup>A,C</sup>  
Ardenner Leberpatè<sup>A,C</sup>  
zarter Lachsschinken<sup>A,C</sup>  
Schwarzwälder Schinken<sup>A,C</sup>  
Ardenner Schinken<sup>A,C</sup>  
Parma Schinken<sup>A,C</sup>  
zartes Schweinefilet*

*Frischkäse<sup>2</sup> und Sprossen  
Frischkäse<sup>2</sup> und Gurken  
Frischkäse<sup>2</sup> und Karotten  
Frischkäse<sup>2</sup> und Zucchini  
Frischkäse<sup>2</sup> und Radieschen  
Frischkäse<sup>2</sup> und frische Champignons  
Frischkäse<sup>2</sup> und Kresse  
Camembert<sup>2</sup>  
Tomaten-Mousse<sup>2</sup>  
Avocado-Creme<sup>2</sup>  
Gemüsebratling<sup>3</sup>  
Zucchini-Creme<sup>2</sup>  
Spinat-Mousse<sup>2</sup>  
Gebratener Tofu*

### *Beispiele unserer großartigen Auswahl*

*Eifeler Forellenfilets<sup>12</sup>  
Goldräucher-Lachs<sup>12</sup>  
Graverd-Lachs<sup>12</sup>  
Basilikum-Lachs<sup>12</sup>  
Frischkäse und Gambas<sup>14</sup>  
Lachstartar<sup>12</sup>  
Lachs-Mousse<sup>12</sup>  
Thunfisch-Mousse<sup>12</sup>*

  
*Varianten vegetarisch & vegan  
auf Anfrage auch möglich.*

**je Stück € 1,95  
ab 100 Stück € 1,85**

## Appetizer & Fingerfood

*Erbсен-Minz-Küchlein mit Hummus*  
*gefüllte Paprikaschiffchen mit Frischkäse<sup>2</sup>*  
*gefüllte Chicoréeschiffchen mit Kräuterfrischkäse<sup>2</sup>*  
*Kartoffeltaschen<sup>3</sup> mit Frischkäsefüllung<sup>2</sup>*  
**je Stück € 1,25**

*Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße<sup>2</sup>; Antipasti-Spieße*  
*herzhafte Mini-Pastetchen<sup>3</sup> gefüllt mit Käsecreme<sup>2</sup>*  
*herzhafte Mini-Pastetchen<sup>3</sup> gefüllt mit Paté*  
*herzhafte Mini-Pastetchen gefüllt mit Spinat und Feta<sup>2</sup>*  
*herzhafte Mini-Pastetchen<sup>3</sup> gefüllt mit Hackfleisch*  
**je Stück € 1,50**

*Melonenschiffchen mit Ardenner Schinken*  
*Gurkentaler mit dekorativer Rose aus Räucherlachs<sup>12</sup>*  
*Blätterteigstrudel<sup>3</sup> mit Lachsфарce<sup>12</sup>; Blätterteigstrudel<sup>3</sup> mit Fleischfarce*  
**je Stück € 2,00**

*Chiabatta-Scheiben<sup>3</sup> mit Wildlachstartar<sup>12</sup>; Chiabatta-Scheiben<sup>3</sup> mit Forellen-*  
*Mousse<sup>12</sup> Sesambaguette<sup>3,8</sup> mit Wildlachs-Mousse<sup>12</sup>*  
**je Stück € 2,30**

*Hähnchenfilet-Medaillon; Schweinefilet-Medaillon; Putenfilet-Medaillon*  
*gegrillte Schweinefiletspieße mit Paprika; gegrillte Truthahnbrustspieße mit*  
*Zucchini überbackenes Schweinefilet "Tomate Mozarella2"*  
**je Stück € 3,00**

## Appetizer, Quiche, Pizza & Fingerfood

gratiniertes Chiabatta-Pizza-Canapé<sup>2,3</sup>  
gratiniertes Chiabatta-Truthahn-Canapé<sup>2,3</sup>

gefüllte Blätterteigecken<sup>3</sup>  
Spinat und Fetakäse<sup>2</sup> / würziges Hackfleisch  
je Stück € 2,00

gefüllte Mini-Pastetchen<sup>3</sup>  
mit Krabben-Cocktail<sup>13</sup>

Kartoffel-Zucchini-Rösti  
mit Räucherlachs<sup>12</sup> und Gambas<sup>13</sup>

Thunfisch-Mousse<sup>12</sup> auf Gurken-Canapé  
Parmesan-Plätzchen<sup>2</sup> mit Feta<sup>2</sup> und Pesto  
Rosmarin-Pfannkuchen<sup>2,3</sup> mit Zucchini  
gemischte Gemüsespieße mit Aioli<sup>1,2</sup>  
Riesengarnelen<sup>13</sup> mit Sesam<sup>8</sup> gebacken  
je Stück € 2,50

Blätterteig & Mini-Frühlingsröllchen<sup>3</sup>  
Varianten: Asia-Dip<sup>9,10</sup> / Lachs<sup>12</sup>  
Thunfisch<sup>12</sup> / Käsecreme<sup>2</sup> / Fleischcreme<sup>2</sup>  
Gemüsecreme<sup>2</sup> / Pilzcreme<sup>2</sup>  
je Stück € 1,50

Mini Quiche Varianten:<sup>1,2,3</sup>

Lorraine / Spinat-Feta / Tomate-Lauch  
Kürbis-Speck<sup>A,C</sup> / Birne-Käse

Blätterteigecken Varianten:<sup>1,2,3</sup>  
Zwiebelkuchen / Gemüsekekuchen / Ratatouille  
je Stück € 2,50

Quiche Varianten:<sup>1,2,3</sup>  
Lorraine / Spinat-Feta / Tomate-Lauch  
Kürbis-Speck<sup>A,C</sup> / Birne-Käse

Blätterteigtorten Varianten:<sup>1,2,3</sup>  
Zwiebelkuchen / Gemüsekekuchen / Ratatouille  
Schinken-Spargel

Elsässer Flammkuchen<sup>1,2,3,A,C</sup>  
Speck-Ziwebel / Gemüsemix

Blechpizza Varianten:<sup>1,2,3,A,C</sup>  
Schinken / Thunfisch<sup>12</sup> / Tomate-Mozzarella  
Ruccola getrocknete Tomaten / Feta-Spinat  
oder auf Wunsch nach Absprache belegt  
je Portion € 6,50

Mini-Pizza Varianten:<sup>1,2,3,A,C</sup>  
Salami / Schinken / Spinat  
Tomate-Mozzarella  
je Stück € 1,50



## Hausgemachte Antipasti-Spezialitäten

### *Tomaten-Mozzarella<sup>2</sup>*

*Komposition von frischem Gemüse mit Sour Creme Dip<sup>2</sup>*

*Komposition von frischem Gemüse mit Cocktailsoße<sup>2,6</sup>*

*Komposition von frischem Gemüse mit Knoblauch-Mayonnaise<sup>2</sup>*

*Auberginen-Rouladen mit Mozzarella<sup>2</sup> auf Tomaten-Carpaccio*

*Auberginen-Rouladen mit Feta<sup>2</sup> und Tomatenpüree*

*gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse<sup>2</sup> und Cherrytomaten*

**je Portion € 3,40**

### ***Gemischtes Antipasti-Arrangement bestehend aus:***

*marinierte und gegrillte Paprikatriologie*

*gegrillte Auberginen und Zucchini*

*gefüllte Cocktailtomaten mit Basilikum und Frischkäse<sup>2</sup>*

*marinierte Mozzarella-Bällchen<sup>2</sup> und Cherrytomaten*

*ingelegte Artischockenherzen und verschiedene marinierte Oliven<sup>6</sup>*

*getrocknete Tomaten*

*gefüllte Peperoni und marinierte Peperoni*

*sowie Feta<sup>2</sup> im Weinblatt*

**je Portion € 4,50**



## Kalte Vorspeisen

*Parmaschinken an Melone-Schiffchen*  
*Ardenner-Schinken an Melone-Schiffchen*  
je Portion € 2,30

### **Arrangements feinsten Vorspeisen:**

*Kalbstafelspitz mit Tomaten-Lauch-Vinaigrette\**  
*verschiedene luftgetrocknete Wurstspezialitäten an Feige und Grissini<sup>3,A,C</sup>*  
*Parmaschinken<sup>A,C</sup> auf Apfelcarpaccio*  
*Symphonie von rosa gebratenem Roastbeef, weißem Spargel umhüllt*  
*mit gekochtem Schinken<sup>A,C</sup> und gegrilltem Schinken mit knuspriger Schwarte<sup>A,C</sup>*  
je Portion € 7,00

*Carpaccio-Varianten mit feinem Olivenöl und cremigem Balsamicoessig*  
*von der Rinderlende mit frischem Parmesankäse<sup>2</sup>,*  
*vom Kalbsfilet mit frischem Parmesankäse<sup>2</sup>,*  
*vom Lachsfilet<sup>12</sup> mit frischem Parmesankäse<sup>2</sup> und Pesto,*  
*vom Thunfisch<sup>12</sup> mit frischem Parmesankäse<sup>2</sup> und Pesto*  
je Portion € 7,50

*mariniertes Jungbullenfleisch mit gehobeltem Meerrettich und Roter Bete an Feldsalat*  
*“Vitello Tonnato” gekochtes Kalbfleisch in leichter Joghurt-Thunfisch-Marinade<sup>1,2,12</sup>*  
*“Delice Tosca” gekochtes Putenfleisch mit frischem Parmesankäse<sup>2</sup>,*  
*mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig*  
je Portion € 7,00

## Kalte Leckereien klein & groß

*gefüllte Pfirsiche mit Waldorf Salat<sup>2,5</sup>*

*gefüllte Birnen mit Frischkäse<sup>2</sup>*

*gefüllte Cocktailtomaten mit Basilikum-Frischkäse<sup>2</sup>*

*gefüllte Tomaten mit Fleischsalat<sup>1,2,A,C</sup>*

*Schinkenröllchen mit Spargel<sup>A,C</sup>*

*Roastbeef-Röllchen mit Maiskölbchen; Roastbeef-Röllchen mit Gemüse Juilliene*

**je Stück € 1,60**

*halbe gebratene Hähnchenschenkel; Minischnitzel<sup>1,3</sup>*

**je Stück € 1,50**

*Partyfrikadelle<sup>1,3</sup>*

*Chicken Wings herzhaft gewürzt; Chicken Nuggets<sup>1,3</sup>*

**je Stück € 1,00**

*Hähnchenbrust-Medaillon; Hähnchenbrust mit Spinat-Champignon-Füllung<sup>2</sup>*

*Schweinefilet-Medaillons oder gefülltes Schweinefilet<sup>2,A,C</sup>*

**je Stück € 2,70**

*Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone; Ardenner Schinken<sup>A,C</sup> an Melone*

*Schwarzwälder Schinken<sup>A,C</sup> an Melone; Parmaschinken<sup>A,C</sup>-Grissini-Wickel<sup>3</sup>*

**je Stück € 2,30**

*Medaillons vom Hähnchenbrustfilet an Salatgarnitur mit Pinienkernen<sup>5</sup>*

*rosa gegrillte Entenbrustfilets; Schweinefilet à la Saltimboco<sup>A,C</sup>*

**je Portion € 7,50**

### **Eintöpfe<sup>A,C</sup> mit Mett- oder Brühwurst**

- Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Speck
  - Wirsingintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
  - Spitzkohleintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
  - Spinatintopf mit Kartoffeln und Sahne<sup>2</sup>
  - Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
  - rheinischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
  - Sommereintopf mit gemischtem Sommergemüse und Kartoffeln
  - Großmutter's Erbsensuppe mit Brötchen und Wurst
- je Portion € 7,50

- Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Kartoffeln
  - Truthahneintopf mit Gemüse und Reis
- je Portion € 9,00

### **Aufläufe<sup>1,2,3,A,C</sup> mit Baguette<sup>3</sup> und gemischtem Wunsch-Salatteller\***

- Broccoli-Schinken-Auflauf
  - Schinken-Nudel-Auflauf
  - Tortellini-Schinken-Auflauf
  - Lasagne Bolognese
  - Käse-Lauch-Hack-Lasagne
- je Portion € 9,50
- Lachs-Spinat-Lasagne<sup>12</sup>
  - Rotbarsch-Gemüse-Lasagne<sup>12</sup>
  - Garnelen-Lasagne<sup>13</sup>
- je Portion € 12,00

- Vegetarische Variationen:**
- Tortellini-Gemüse-Auflauf
  - Gnocchi-Gemüsepfanne
  - Broccoli-Auflauf / Kaisergemüse-Auflauf
  - Spinat-Feta-Auflauf
  - Zucchini-Tomaten-Lasagne
  - Gemüse-Lasagne / Pilz-Lasagne
- je Portion € 9,50

**Deftige Suppen heiß aus dem Topf<sup>A,C</sup>**

Erbsensuppe<sup>10</sup>, Linsensuppe<sup>10</sup>  
Bohnensuppe<sup>10</sup>, Gerstensuppe<sup>10</sup>  
je Liter € 5,00

mit Wurst oder Fleischeinlage  
je Liter € 6,00

Rindfleischsuppe, Hühnersuppe  
Gyrossuppe aus Schweinefleisch  
Käse-Lauch-Hock-Suppe<sup>2,3</sup>  
mediterane Ministrone  
rheinische Gemüsesuppe  
Zwiebelsuppe "Elsass"  
je Liter € 7,00

Gulaschsuppe nur aus Rindfleisch  
Ochsenchwanzsuppe oder Chili Con Carne  
je Liter € 7,00, ab 20 Liter € 6,50

klare Oxtail mit Sherry<sup>6</sup>  
Tomaten- oder Rindfleisch-Consommé  
Bihun-Suppe  
je Liter € 9,00

**Kalte Suppen, ideal im Sommer**

Gazpacho  
Basilikum-Tomaten-Kaltschale  
mit Gurkenstreifen  
je Liter € 7,50

**Feine Creme-Suppen<sup>2</sup>  
heiß aus dem Topf<sup>A,C</sup>**

Tomatencremesuppe  
Broccolicremesuppe  
Lauchcremesuppe  
Brunnenkressecremesuppe  
Zucchini-cremesuppe  
Karottencremesuppe  
Kartoffel-Lauchcremesuppe  
Tomaten-Auberginencremesuppe  
Monschauer-Senfcremesuppe<sup>11</sup>  
passierte Linsencremesuppe<sup>10</sup>  
Petersilienwurzelcremesuppe  
Zuckerschotencremesuppe  
Selleriecremesuppe<sup>10</sup>  
Spargelcremesuppe  
Hühnercremesuppe<sup>10</sup>  
Tomatencremesuppe mit Mais  
Knoblauchcremesuppe  
Champignoncremesuppe  
Pfifferlingcremesuppe  
je Liter € 6,00

Flußkrebscremesuppe<sup>13</sup>  
Lachscremesuppe<sup>12</sup>  
Sylter-Krabbencremesuppe<sup>13</sup>  
je Liter € 11,00

## Hausgemachte Salate

### *Kartoffelsalat*

*Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, Eier<sup>1</sup>,  
leichtes Mayonnaise-Dressing\**

### *bunter Kartoffelsalat*

*Kartoffeln, Gurken, Salatgurken, Cherrytomaten,  
Zwiebeln, Eier<sup>1</sup>, leichtes Mayonnaise-Dressing\**

### *Nudelsalat "Pasta Romana"*

*Nudeln<sup>1,3</sup>, Paprika, Eier<sup>1</sup>, Gurken, Zwiebeln,  
Mayonnaise-Ketchup-Dressing\**

### *Reissalat*

*Reis, Eier<sup>1</sup>, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch,  
Mayonnaise-Dressing\**

### *Eiersalat*

*Eier<sup>1</sup>, Ananas, Champignons,  
Mayonnaise-Ketchup-Dressing\**

### *Krautsalat "Essig & Öl"*

*Weißkraut, Paprika, Vinaigrette\**

### *Krautsalat "Joghurt"*

*Weißkraut, Joghurt-Frucht-Dressing\**

**je Kilo € 12,00**

### *roter Krautsalat*

*Rotkraut, Mayonnaise-Joghurt-Dressing\**

### *Karottensalat*

*Karotten, Mayonnaise-Joghurt-Dressing\**

### *rustikaler Silberzwiebel-Salat*

*Silberzwiebel, Mayonnaise-Ketchup-Dressing\**

### *Lauchsalat*

*Lauch, Mayonnaise-Joghurt-Dressing\**

### *Spaghettisalat*

*Spaghetti<sup>1,3</sup>, getrocknete Tomaten und Pesto*

### *Speck-Kartoffelsalat<sup>A,C</sup>*

*Kartoffeln, Eigelb<sup>1</sup>, geräucherter Speck, Zwiebeln*

### *warmer Speck-Kartoffelsalat<sup>A,C</sup>*

*Kartoffeln, Eigelb<sup>1</sup>, geräucherter Speck, Zwiebeln*

**je Kilo € 12,00**

## Hausgemachte Feinschmecker-Salate

### *feiner Fleischsalat<sup>A,C</sup>*

*Fleischbrät, Gurken, Mayonnaise-Dressing\**

### *herzhafter Schweinskopf-Salat<sup>A,C</sup>*

*gekochtes Schweinefleisch, Zwiebel,  
Mayonnaise-Dressing\**

### *Hennes-Sülz-Salat<sup>A,C</sup>*

*feine Schweinesülze, Zwiebeln, Mayonnaise-Dressing\**

### *Radischensalat*

*Radieschen, Zwiebeln, Vinaigrette\**

### *rustikaler Radi-Salat*

*Rettich, Zwiebeln, Vinaigrette\**

### *Gurkensalat*

*Gurken, Mayonnaise-Joghurt-Dressing\**

### *Tomatensalat*

*Tomaten, Mayonnaise-Joghurt-Dressing\**

### *Chicorréesalat*

*Chicorrée, Äpfel, Mayonnaise-Joghurt-Dressing\**

### *Farmersalat*

*Karotten, Sellerie<sup>10</sup>, Porree, Mayonnaise-Dressing\**

**je Kilo € 12,00**

### *Waldorfsalat*

*Sellerie<sup>10</sup>, Äpfel, Ananas, Mandarinen, Nüsse<sup>5</sup>,  
Mayonnaise-Dressing\**

### *Broccoli-Schinkensalat<sup>A,C</sup>*

*Broccoli, gekochter Schinken, Äpfel, Mais, Paprika,  
Mayonnaise-Joghurt-Dressing\**

### *Frühlingssalat*

*Frühlingszwiebeln, Schinken<sup>A,C</sup>, Ananas,  
Sellerie<sup>10</sup>, Mais, Eier, Mayonnaise-Dressing\**

### *Hirtensalat*

*Porree, Feta-Käse<sup>2</sup>, Oliven, Zwiebel, Paprika,  
Vinaigrette\**

**je Kilo € 19,00**

### *Rindfleischsalat*

*gekochtes Rindfleisch, Silberzwiebeln, Gurken,  
Paprika, Vinaigrette\**

### *Geflügelsalat*

*Geflügelfleisch, Pfirsiche, Champignons,  
Mayonnaise-Ketchup-Dressing\**

### *Geflügelsalat "Bombay"*

*Truthahnbrust, Ananas, Orangenfilets, Kürbis,  
Rosinen, Curry-Joghurt-Dressing\**

**je Kilo € 23,00**

## Hausgemachte Feinschmecker-Salate

*Mozzarella & Cocktailtomaten*  
Mozzarella-Kugeln<sup>2</sup>, Cocktailtomaten,  
Basilikum-Knoblauch-Vinaigrette\*

*Thunfischsalat*  
Thunfisch<sup>12</sup>, feines Gemüse, leichtes Dressing\*

*Roter Heringssalat*  
Heringshappen<sup>12</sup>, Rote Bete, Äpfel, Sellerie<sup>10</sup>,  
Mayonnaise-Dressing\*

**je Kilo € 22,00**

*feine Salatsoßen und Dressings\**

*Cocktail Soße*  
*Sc. Remoulade*  
*American Dressing*  
*Tzatziki*  
*Creme Aioli*  
*Sour Cream*  
*Joghurt-Dressing*  
*Vinaigrette*  
*Meerrettichsahne*  
*Preiselbeersahne*

**je Kilo/Liter € 12,50**

*Dillhappen*  
Heringshappen<sup>12</sup>, Zwiebeln, Dill-Joghurt-Dressing\*

*Alaska-Cocktail*  
Surimifleisch, Shrimps<sup>13</sup>, Weinbrand,  
Mayonnaise-Ketchup-Dressing\*

*Krabben-Cocktail*  
Krabben<sup>13</sup> in feiner Cocktailsoße

*Flußkrebs-Cocktail*  
Flußkrebse<sup>14</sup>, Spargel, Ananas  
in leichtem Mayonnaise-Dressing\*

**je Kilo € 33,00**

*Scampi Aioli*  
Riesengarnelen<sup>13</sup> in feiner Creme Aioli<sup>1,2</sup>

**je Kilo € 45,00**



## Salatplatten

### Salatplatte "Hennes"

verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, feines Dressing\*

**jede Salatplatte ist ausreichend für mindestens 10 Personen - je Platte € 19,50**

### Cesar Salatplatte

Römersalat, Parmesankäse<sup>2</sup>, Croûtons<sup>3</sup>, Caesar-Dressing\*

### Cesar & Chicken Salatplatte

Römersalat, Parmesankäse<sup>2</sup>, Croûtons<sup>3</sup>, Putenbrust-Streifen, Caesar-Dressing\*

### Salatplatte "Florida"

knackig bunte Blattsalate, Kiwi, Ananas, Orangenfilets, Putenbrust-Streifen, Dressing\*

### Salatplatte "Chef"

verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Ei<sup>1</sup>, Käse<sup>2</sup> und Schinkenstreifen<sup>A,C</sup>, Dressing\*

### Salatplatte "Italia"

verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Ei<sup>1</sup>, Käse<sup>2</sup> und Schinkenstreifen<sup>A,C</sup>,  
Thunfisch<sup>12</sup>, Paprika, Dressing\*

### Salatplatte "Garten"

knackige Blattsalate, Sojasprossen, Tomaten, Karotten, Mais, Staudensellerie, Champignons, Croûtons<sup>3</sup>, Dressing\*

### Salatplatte "Indian Summer"

knackige Blattsalate, gebratene Banane und Ananas, Streifen gegrillter Putenbrust, Pinienkerne<sup>5</sup>, Curry-Dressing\*

### Salatplatte "Farmer"

knackig bunte Blattsalate, Puten-Medaillons, Ei<sup>1</sup>, Mais, Croûtons<sup>3</sup>, knuspriger Bacon<sup>A,C</sup>, Dressing\*

### Salatplatte "California"

Blattsalate, Putenbrust-Streifen, Pinienkerne<sup>5</sup>, Mais, frische Champignons, Broccoli-Röschen, Käsestreifen, Dressing\*

### Salatplatte "Ruccula"

Ruccula-Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan<sup>2</sup>

**jede Salatplatte ist ausreichend für mindestens 10 Personen - je Platte € 23,00**

## Kalte Braten- und Aufschnittspezialitäten

### **kalte Bratenspezialitäten auf Platten geschmackvoll garniert**

gegrillter Schinken mit knuspriger Schwarte<sup>A,C</sup>

zarter Schweinebraten aus der Keule

gekochter Metzger-Meister-Schinken<sup>A,C</sup>

delikater Farmer-Schinken<sup>A,C</sup> / rosa gebratener Schweinerücken

würziger Backschinken<sup>A,C</sup>; würziger Rosmarinschinken<sup>A,C</sup>

zarter Kassler Rücken<sup>A,C</sup> / zarter Kassler Rücken<sup>A,C</sup> im Blätterteig<sup>B</sup> (nur am Stück)

gegrillte magere Hähnchenroulade / gegrillte magere Putenbrust

rosa gebratener Kalbsrücken / rosa gebratenes Roastbeef

je Portion € 9,00

### **kalte Aufschnittspezialitäten**

### **auf Platten geschmackvoll garniert beste Metzgermeister-Qualität**

Schinkenwurst & Bierschinken<sup>E</sup>; Jagdwurst & Paprika-Lyoner<sup>E</sup>

Pistazien-Lyoner<sup>E</sup> & Geflügel-Lyoner<sup>E</sup>

gebackene Leberpastete & gekochte Leberpastete<sup>E</sup>

Aachener Leberwurst fein oder grob / frisch oder geräuchert

Schmierwurst geräuchert - fein oder grob

frische Zwiebelmettwurst

Metzger Salami, Katenrauch, Cervelatwurst

Ardenner Schinken<sup>A,C</sup> / Schwarzwälder Schinken<sup>A,C</sup> / Parmaschinken<sup>A,C</sup>

Serano Schinken<sup>A,C</sup> / Schinkenspeck<sup>A,C</sup> / Lachsschinken

je Portion € 9,00

### **Kalte Fischspezialitäten<sup>12</sup> auf Platten geschmackvoll garniert**

ganzer pochierter Lachs (ab 10 Portionen) / ganze Lachsforelle (ab 5 Portionen)

Goldräucher Lachs / Graverd Lachs / Basilikum Lachs / Sandelholz Lachs

Orangen-Kräuter Lachs / Grappa-Pistazien Lachs

geräucherte Lachsforelle / geräucherte Makrele

gemischte Lachs-Pralinen / gemischte Stremel Lachs Medaillons

Heilbutt geräuchert dünn aufgeschnitten / gemischte Heilbutt-Pralinen

Forellenfilets / Filets vom Butterfisch / Heilbutt Filets geschnitten

Filets vom Wels / Matjes-Filets / Matjes-Filets auf dem Apfel

Lachstartar / Matjestartar

geräucherte Aalfilets

Krabben<sup>13</sup> / Gambas<sup>13</sup> / Knuspergambas<sup>13</sup>

je Portion/Person € 11,50

### **Käsespezialitäten<sup>2</sup> auf Platten geschmackvoll garniert**

Variationen Schnittkäse oder Stücke

Gouda / Camambert / Leerdammer / Edamer / Maasdamer

je Portion € 4,00

Variationen nationaler und internationaler Weichkäse

Weichkäse / Camembert / Brie / Rohmilchkäse / Rotschmierkäse / Ziegenkäse / Schafskäse

je Portion € 6,50

große gemischte Auswahl nationaler und internationaler Käsespezialitäten  
mit Früchten, Soßen, Sensorten<sup>11</sup>, Baguette<sup>3</sup> und Buttervariationen<sup>2</sup>

je Portion € 7,00

## Schweinefleisch aus dem Ofen & vom Grill

*deftiger Krustenbraten<sup>A,C</sup>*

*Kasseler-Rücken<sup>A,C</sup>  
Scheiben in leichter Bratensoße*

*Kasseler-Rücken<sup>A,C</sup>  
mit Ananas-Käse- oder Sauerkrautfüllung*

*Schweinegulasch  
Kasseler-Rücken<sup>A,C</sup> im Blätterteigmantel<sup>3</sup>*

*Winzerbraten  
Scheiben in feiner Weinsoße*

*Winzerbraten mit  
Hackfleisch-Apfel-Kräuterfüllung*

*Spießbraten  
Scheiben in herzhafter Bratensoße*

*Kräuter-Krustenbraten<sup>3,A,C</sup>*

*Schweinerücken  
mit Hackfleisch-Kräuterfüllung  
Schweinerücken mit Backobstfüllung*

**je Portion € 6,50**

*gegrilltes Spanferkel  
marinierte und gegrillte Spare Ribs  
marinierte und gegrillte Jungschweinbrust*

**je Portion € 8,00**

*Medaillons vom Schweinefilet  
in Champignonsoße<sup>2</sup>  
in Estragon-Sahne-Soße<sup>2</sup>  
in Calvados-Rahm-Soße<sup>2,6</sup>  
in Gorgonzola-Soße<sup>2</sup>*

*Schweinefilet mit Kräuterfarce  
oder Schinken-Käsefüllung<sup>2,A,C</sup>  
mit Champignon oder Pfeffersoße*

*Schweinefilet Asia aus dem Wok<sup>9,10</sup>*

*Schweinefilet-Medaillons à la Saltimbocca<sup>A,C</sup>  
Umhüllung aus Parmaschinken<sup>A,C</sup> und  
Salbeiblatt mit Sherry-Sahne-Soße<sup>2,6</sup>*

*gratinierte Schweinefilet-Medaillons  
mit Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>*

*gratinierter herzhafter Schweinefilet-Topf<sup>6</sup>*

**je Portion € 8,50**

## Kalb- und Rindfleisch aus Backofen und Pfanne

*rheinischer Sauerbraten mit Soße durch Nobis Printen<sup>3</sup> verfeinert*  
*gefüllte Rinderouladen mit Soße*  
*Rindergoulasch "Zwiebel-Paprika"*  
*Tafelspitz mit Schnittlauch<sup>2</sup>- oder Meerrettichsoße<sup>2</sup>*  
*klassischer Rinderschmorbraten mit Soße*  
*Rinderschmorbraten spanische Art*  
*Tranchen vom Rindersteak mit Pfifferlingrahm<sup>2</sup>*  
**je Portion € 8,00**

*Kalbsschmorbraten mit feiner Pilzsoße / Kalbsbraten mit Rosmarinsoße*  
*Kalbsschmorbraten mit Monschauer Senfsoße<sup>2,11</sup> / Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"<sup>2,6</sup>*  
*Kalbsragout mit Pfifferlingen<sup>2</sup> / Kalbshaxenscheiben "Osso buco milanese"<sup>6</sup>*  
*Roastbeef am Stück mit Champignon-Rahmsoße<sup>2</sup>*  
*Roastbeef am Stück mit Sc. Bearnaise<sup>1,2</sup>*  
*Roastbeef am Stück unter der Kräuter-Senf-Zwiebelkruste<sup>3,11</sup>*  
*Rumpsteak mit Speck<sup>A,C</sup> und Zwiebeln / Rumpsteak mit Champignons*  
**je Portion € 12,50**

*Rinderfilet im ganzen Stück mit Champignonsoße*  
*Rinderfilet im ganzen Stück mit 3-Pfeffer-Rahmsoße<sup>2</sup>*  
*Rinderfilet im ganzen Stück mit 3-Käse-Rahmsoße<sup>2</sup>*  
*gegrilltes Kalbsfilet im ganzen Stück mit Champignonsoße*  
*Kalbsrücken im ganzen Stück unter der Kräuter-Senf-Zwiebelkruste<sup>3,11</sup>*  
*2 gebratene Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone<sup>1,3</sup>*  
**je Portion € 14,50**

## Puter und Hähnchen aus Ofen, Pfanne und vom Grill

*feiner Putenbraten Scheiben in Sahnesoße<sup>2</sup>*

*Putenbraten mit Curry-Früchten<sup>2</sup>*

*Putenbrust mit Blattspinat-Füllung*

*Hähnchenragout „Hawaii“<sup>2</sup>*

*Putenbrust mit Backobst-Füllung*

*Hähnchenstreifen „Asia“<sup>10</sup>*

*Putenbrust im Blätterteigmantel<sup>3</sup>*

*Hähnchenragout in Sherrycreme<sup>2</sup>*

*delikate Puten-Schmorkeule*

*gegrillter Putenspieß „Zucchini“*

*gegrillter Putenspieß „Paprika“*

*gegrillter Putenspieß „Backobst“*

*Coq au vin aus dem Schmortopf*

*Huhn-Broccoli-Auflauf*

*Zitronenhähnchen mit Koriander*

**je Portion € 6,50**

*mariniertes Hähnchenfilet  
in Gorgonzolasoße<sup>2</sup>*

*gegrilltes Hähnchenfilet  
mit Nuss-Käsekruste<sup>2,3,5</sup>*

*gegrilltes Hähnchenfilet mit Zwiebelkruste<sup>3</sup>*

*gegrilltes Hähnchenfilet „Toscana“  
mit Tomaten-Oliven-Soße*

*Hähnchen „Parmigiana“<sup>2</sup> mit Tomatensoße*

*Hähnchen spanische Art*

*Hähnchen „Stroganoff“*

*gefülltes Hähnchenbrustfilet*

*„Tomaten-Mozzarella“<sup>2</sup>*

*„Blattspinat-Feta“<sup>2</sup>*

*„Zitrone-Rosmarin-Knoblauch“*

*„Oliven-Pimento“*

**je Portion € 6,50**

*Entenbrustfilet Orange-Pfeffer*

*Entenkeulen und Gänsekeulen  
mit Rosinen-Apfel-Soße*

**je Portion € 14,50**

## Lamm, Wild und Fisch aus Ofen, Pfanne und vom Grill

Lamm-Kartoffel-Auflauf "Irish-Stew"  
Lammragout mit Waldpilzen  
geschmorte Lammlachse mit Soße

je Portion € 8,50

gegrillte Lammkotelettes "Garlic"  
gegerillte Lammlachse "Kräuterkruste"<sup>3</sup>

je Portion € 14,00

geschmorte Wildschweinkeule mit Waldpilzen  
Wildschweinragout mit Pfifferlingrahm<sup>2</sup>  
geschmorte Rehkeule mit Burgundersoße<sup>6</sup>  
Rehragout mit Pfifferlingrahm<sup>2</sup>

Rehrücken-Medaillons  
mit Preiselbeer-Cassissoße<sup>6</sup>

geschmorte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen

Hirschrücken-Medaillons  
mit Burgunder-Champignonsoße<sup>6</sup>

je Portion € 16,00

Seelachsfilet<sup>12</sup> mit Petersiliensoße<sup>2</sup>  
Seelachsfilet<sup>12</sup> "Tomaten-Kräuter"<sup>2</sup>  
Kabeljaufilet<sup>12</sup> mit Speck<sup>A,C</sup> und Kapern  
Zander-Lachs-Röllchen<sup>12</sup> mit Pesto<sup>2</sup>

je Portion € 9,50

gebratene Lachsforellenfilets<sup>12</sup>  
mit Monschauer Senfsoße<sup>11</sup>

gebratenes Zanderfilet "Kräuter"<sup>2,12</sup>

gratiniertes Lachfilet<sup>12</sup>  
auf Blattspinat mit Dillrahmsoße<sup>2</sup>

gratiniertes Lachsfilet<sup>2,12</sup>  
auf Gemüse mit Tomatensahne<sup>2</sup>

gegrillter Fischspieß<sup>12</sup> in Soße<sup>2</sup>

gegrillte Garnelenspieße<sup>13</sup> "Garlic"

Garnelenpfanne<sup>13</sup> mit Gemüserahm<sup>2</sup>

je Portion € 11,50

## Hackfleisch-, Pfannen- & Kartoffelspezialitäten

Hackfleischsoße "Bolognese"  
Käse-Lauch-Hack-Bolognese<sup>2</sup>  
Fleischklößchen<sup>3</sup> in Paprikarahm<sup>2</sup>  
Köttbullar<sup>3</sup> mit Rahmsoße<sup>2</sup>  
herzhafte Cevapcici

je Portion € 6,00

Chili con Carne aus Rindfleisch  
mit Zwiebel, Paprika, Mais und Bohnen

je Portion € 7,00

feines Geschnetzeltes<sup>2</sup> vom Schwein  
"Züricher Art" / "Rahm" / "Budapest"

mageres Putengeschnetzeltes<sup>2</sup>  
"Züricher Art" / "Diana" / "Rahm"  
oder "Curry-Frucht"

Hähnchengeschnetzeltes "Stroganoff"<sup>2</sup>

je Portion € 6,50

zartes Rindergeschnetzeltes<sup>2</sup>  
"Stroganoff" / "Waidmann"

je Portion € 7,50

Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
"Speck-Zwiebel"<sup>A,C</sup> / "Lauch" / "Bearnaise"

würzige Kartoffelecken mit Sour Creme<sup>2</sup>

Rosmarin-Kartoffelecken  
Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"<sup>A,C</sup>

warmer Speckkartoffelsalat<sup>A,C</sup>

vegetarische Bratkartoffeln

warmer Kräuter-Kartoffelsalat

gebratene Butterkartoffelchen<sup>2</sup>

Butterkartoffelchen<sup>2</sup> "Rosmarin"

Schupfnudeln<sup>3</sup>

Gnocchi<sup>3</sup>

Kartoffelpüree "Butter"<sup>2</sup>

Kartoffelpüree "Kräuter"<sup>2</sup>

Kartoffelpüree "Speck-Zwiebel"<sup>2,A,C</sup>

Kartoffel-Sellerie-Püree<sup>2,10</sup>

Kartoffel-Möhren-Püree<sup>2</sup>

veganer Kartoffelpüree<sup>2</sup>

Petersilien-Salzkartoffeln

Kartoffelklöße

Semmelknödel<sup>3</sup>

je Portion € 3,50



## Reis-, Nudel- und Gemüsespezialitäten

Butter-Langkornreis<sup>2</sup>  
Basmatireis & Jasminreis  
Langkorn-Wildreis-Mischung  
Reismischung mit Gemüsemix

je Portion € 3,50

Schwäbische Albgold Spätzle<sup>1,3</sup>  
Bandnudeln "Tagliatelle"<sup>1,3</sup>  
Röhrchennudeln "Penne"<sup>1,3</sup>  
Spaghetti / Makkaroni<sup>1,3</sup>  
Fussili / bunte Spiralnudeln<sup>1,3</sup>

je Portion € 3,50

arabische Cous-Cous-Gemüse-Pfanne<sup>3</sup>  
gebratene Nudeln mit Wokgemüse<sup>1,3,9</sup>  
spanische Paella "Hähnchen"  
spanische Paella "Meeresfrucht"<sup>12,13</sup>  
frischer Spargel (nur in der Saison)

je Portion € 8,50

Sc. Hollandaise<sup>1</sup> / Sc. Bearnaise<sup>1</sup>

je Liter € 8,50

gemische Gemüseplatte "Klassik"<sup>2</sup>  
Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Erbsen,  
Möhren, Mais, Kohlrabi, Böhnchen,  
Erbsenschoten, Rosenkohl  
Die Auswahl kann verändert werden,  
Komponenten auch einzeln.

Prinzessböhnchen im Speckmantel<sup>A.C</sup>  
Prinzessböhnchen mit Speck<sup>A.C</sup> und Zwiebeln  
Schnittbohnen mit Speck<sup>A.C</sup> und Zwiebeln  
Brechbohnen in Sahnesoße<sup>2</sup>  
junge dicke Bohnen "Speck-Zwiebel"<sup>A.C</sup>

Apfel-Rotkohl  
Rahm-Zucchini<sup>2</sup> / Rahmlauch<sup>2</sup>  
Rahm-Blattspinat<sup>2</sup> / Rahmwirsing<sup>2</sup>  
gebratene Frühlingszwiebeln  
gebratene Zuckermöhren  
Pfannengemüse in Butter geschwenkt<sup>2</sup>  
Gemüsemix "Mexiko"  
Gemüsemix "Italia"  
Gemüsemix "Ratatouille"  
Gemüsemix "Asia-Wock"<sup>10</sup>  
Frühlings-Gemüsepfanne  
gratiniertes Kaisergemüse<sup>2</sup>

je Liter € 4,50

**Mousse-Spezialitäten<sup>2,3</sup>**

Mousse au Chocolat  
weiße Mousse au Chocolat  
dunkle Mousse au Chocolat

Mousse au Vanille / Mousse au Zabajone<sup>6</sup>  
Waldbeer-Mousse / Cranberry-Mousse  
Eierlikör-Mousse<sup>1</sup> / Zitronen-Mousse  
Cappuccino-Mousse / Zimt-Mousse  
Weihnachts-Mousse / Printen-Mousse  
Café lattè Mousse / Erdbeer-Mousse  
Amaretto-Mousse / Stracciatella-Mousse  
Mango-Exotic-Mousse / Nougat-Mousse  
Mandel-Mousse<sup>5</sup> / Amarena-Mousse

**Feine Creme-Desserts<sup>1,2,3</sup>**

weiße Weincreme<sup>6</sup> / Rote Weincreme<sup>6</sup>  
Amarettocreme / Herrencreme<sup>6</sup>  
Mandelcreme<sup>5</sup> / Paradiescreme mit Crunch  
gebrannte Creme / Panna Cotta

**Puddings<sup>2</sup>**

Orangen-Karamel-Pudding  
Karamel-Sahnepudding / Schokoladenpudding  
Schokoladen-Mandelpudding<sup>5</sup>  
Vanillepudding / Vanille-Mandelpudding

je Portion € 3,00

**Feine Desserts**

Hausgemachter frischer Obstsalat  
Rote Grütze "Altes Land"  
Sahnequark<sup>2</sup> mit Früchten  
Sahnejoghurt<sup>2</sup> mit Früchten  
Oma's Milchreis<sup>2</sup> mit Zimt und Zucker  
Oma's Milchreis<sup>2</sup> mit frischen Früchten

je Portion € 3,00

hausgemachtes Tiramisu<sup>1,2,3,6</sup>  
gemischte frische Obstplatte

**Eis-Spezialitäten<sup>2</sup>**

Schokoladenparfait<sup>3</sup> braun oder weiß  
Vanilleparfait<sup>3</sup>  
Vanilleeis mit frischen Früchten  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen  
gemischte Eisplatte

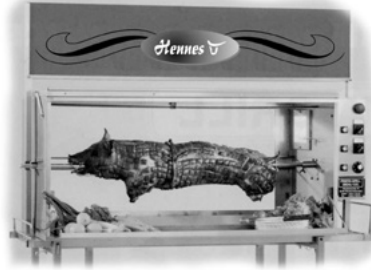
je Portion € 4,00

**Unsere Desserts als "Fingerfood"**  
Gläschen oder Töpfchen je Portion € 2,00

**Nobis Torten & Kuchen**  
Auswahl und Preis nach Absprache

## Partyknüller - Fiesta-Grill - live kochen...

Spezialitäten vom Panoramagrill und Beilagen ab etwa 20 Personen



<i>Speise</i>	<i>Menge je Person</i>	<b>Preis je Portion €</b>
<i>Zartes Landspanferkel<sup>A,C</sup></i>	<i>ca. 500 gr</i>	<b>8,00</b>
<i>Saftschinken<sup>A,C</sup></i>	<i>ca. 500 gr</i>	<b>6,00</b>
<i>Ganzes Lamm</i>	<i>ca. 500 gr</i>	<b>13,00</b>
<i>Lammkeule</i>	<i>ca. 500 gr</i>	<b>9,00</b>
<i>Champagner-Ananaskraut</i>	<i>ca. 200 gr</i>	<b>4,00</b>
<i>Sauerkraut</i>	<i>ca. 200 gr</i>	<b>4,00</b>
<i>Kartoffelgratin<sup>2</sup></i>	<i>ca. 250 gr</i>	<b>3,00</b>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>ca. 250 gr</i>	<b>3,00</b>
<i>Gemischte Gemüseauswahl<sup>2</sup></i>	<i>ca. 200 gr</i>	<b>4,00</b>

*Gerne kochen wir auch andere Speisen aus unserem Sortiment oder erfüllen Ihre Wünsche.*

## Feinschmecker-Platten "Culinaria" I.

kalte Köstlichkeiten ab 5 Personen

### **Schlemmerplatte „Mittelmeer“**

Tomaten und Mozzarella-Spieße<sup>2</sup>  
gemischte Antipasti-Spieße  
gemischte Oliven und gefüllte Peperoni  
Baguettesalami und Chorizio  
Parma und Serano-Schinken<sup>A,C</sup>  
Melonenspalten und Grissinistängchen<sup>3</sup>  
Vitello Tonnato<sup>1,2,12</sup>  
gemischte Fleischspießchen  
gemischte Fischspießchen<sup>12</sup>  
frisches Baguette<sup>3</sup> und Butter<sup>2</sup>  
je Portion € 20,00

### **Schlemmerplatte „Rustika“**

Schinken-Spargel-Röllchen<sup>A,C</sup>  
Schinken-Melonen-Schiffchen<sup>A,C</sup>  
gemischtes Gemüse mit Dip<sup>2</sup>  
gefüllte Paprikaschiffchen<sup>2</sup>  
gebratene Minifrikadellen<sup>1,3</sup>  
kleine Schnitzelchen<sup>1,3</sup>  
gefüllte Eierhälften<sup>1,2</sup>  
gefüllte Tomatenhälften<sup>2</sup>  
Spießchen von Fleisch- und Blutwurst Sülze  
und Käsespicker<sup>2</sup>  
frisches Baguette<sup>3</sup> und Butter<sup>2</sup>  
je Portion € 19,00

### **Schlemmerplatte „Business“**

rosa gebratenes Roastbeef  
herzhafter Grillschinken<sup>A,C</sup>  
Schinken und Spargel<sup>A,C</sup>  
Schweinefilet-Medaillon Hähnchenbrüstchen  
Rinderfilet-Medaillon „Kräuterkruste“<sup>3</sup>  
gemischte Lachsauswahl<sup>12</sup>  
gefüllte Tomaten mit Frischkäse<sup>2</sup>  
gefüllter Pfirsich mit Waldorfsalat<sup>2,5</sup>  
frisches Baguette<sup>3</sup> und Butter<sup>2</sup>  
je Portion € 21,00

### **Schlemmerplatte „Diplomat“**

Graverd Lachs<sup>12</sup> und Goldräucherlachs<sup>12</sup> Lachs-  
und Thunfischcarpaccio<sup>12</sup>  
Gamba-Spießchen<sup>14</sup>  
Hirschrücken-Medaillon „Cassis“  
Lamm-Medaillon „Rosmarin“  
Entenbrüstchen mit Chumberlandsoße  
gefüllte Bratenröllchen  
gemischte Trockenfrüchte im Speckmantel<sup>A,C</sup>  
Krabben-<sup>1,2,13</sup> und Geflügelcocktail<sup>1,2,6</sup>  
gemischte Käsespezialitäten<sup>2</sup>  
frisches Baguette<sup>3</sup> und Butter<sup>2</sup>  
je Portion € 24,00

## Feinschmecker-Platten "Culinaria" II.

kalte Köstlichkeiten ab 5 Personen

### **Schlemmerplatte „Oecher Mädche“**

Tomaten und Mozzarella-Spieße<sup>2</sup>  
gemischte Antipasti-Spieße  
Kartoffel-Rösti Bulgurcreme<sup>3</sup> & Frischkäse<sup>2</sup>  
gefüllte Paprika, Oliven, gefüllte Zucchini  
Rote Bete Carpaccio mit Feigen  
Polentataler mit Erbsen-Minze-Creme  
Kichererbsenbällchen<sup>3</sup> & Rote Bete Taler  
Kartoffel-Gemüse-Tortillia<sup>1,3</sup> mit Creme  
spicy Cheesebällchen<sup>2,3</sup> & spicy Ecken<sup>3</sup>  
veg. Nudelsalat<sup>3</sup> & Feldsalat Nusscrumble<sup>5</sup>  
Nobis Partybrötchen<sup>3</sup> & Butter<sup>2</sup>

je Portion € 22,00

### **Schlemmerplatte „henger Herjotts Fott“**

Schinken<sup>A,C</sup>-Spargel-Röllchen  
Schinken<sup>A,C</sup>-Melonen-Schiffchen  
gefüllter Hähnchenspieß & Rinderröllchen  
gefüllte Paprika<sup>2</sup>, Tomate & Champignon<sup>2</sup>  
Minifrikadellen<sup>3</sup> & Hähnchenschenkel  
Party-Schnitzelchen<sup>3</sup> & Chicken Nuggets<sup>3</sup>  
gef. Eier Frischkäse<sup>1,2</sup> & Tomate Fleischsalat<sup>2</sup>  
Krustenbraten & Schweinebraten  
Kartoffelsalat<sup>1,2</sup> & Nudelsalat<sup>1,2,3</sup>  
gemischte Käseauswahl<sup>2</sup>  
Nobis Partybrötchen<sup>3</sup> & Butter<sup>2</sup>

je Portion € 20,00

### **Schlemmerplatte „Oecher Jong“**

Schweinefilet-Medaillon  
Hähnchenfilet & Roastbeef Medaillon  
Vitello Tonnato<sup>1,12</sup> – Rindercarpaccio<sup>2</sup>  
Melonen-Schiffchen & Roastbeefröllchen  
Schinken<sup>A,C</sup>-Spargel-Röllchen  
Fischauswahl<sup>12</sup> & Scampi Spieße<sup>13</sup>  
Geflügel-Cocktail<sup>2</sup> & Flusskrebs-Cocktail<sup>13</sup>  
Kartoffel-Rösti mit Lachstartar<sup>12</sup>  
gefüllter Pfirsich<sup>2</sup> & gefüllte Birne<sup>2</sup>  
Käseauswahl<sup>2</sup> mit Trockenfrucht & Oliven  
Nobis Partybrötchen<sup>3</sup> & Butter<sup>2</sup>

je Portion € 24,00

### **Schlemmerplatte „Kaiserpfalz“**

Fischauswahl<sup>12</sup> & Scampi Spieße<sup>13</sup>  
Lachs<sup>12</sup>- & Rinderfilet Carpaccio  
Rösti Lachstartar<sup>12</sup> & Thunfischcreme<sup>12</sup>  
Vitello Tonnato<sup>1,12</sup> & Toscanische Delice<sup>2</sup>  
Mini Quiche<sup>1,2,3</sup> Lorraine & Spinat Feta<sup>2</sup>  
Entenbrüstchen mit Himbeer-Topping  
Rinderfilet Birne-Gorgonzola<sup>2</sup>  
Pflaumen & Datteln im Speckmantel  
Pasta Maritim<sup>3,13</sup> & Entenbrustcocktail<sup>2</sup>  
Käseauswahl<sup>2</sup> mit Oliven & Trauben  
Nobis Partybrötchen<sup>3</sup> & Butter<sup>2</sup>

je Portion € 24,00

## Kleine warme Menüs

Menüvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

herzhafter Spießbraten mit Soße  
Bratkartoffeln & Pfannengemüse

knuspriger Grillschinken<sup>A,C</sup> mit Soße  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Sauerkraut

große Grillhaxe<sup>A,C</sup> mit Soße  
Kartoffelpüree & Sauerkraut

Kasslerbraten<sup>A,C</sup> mit Soße  
Kartoffelpüree & Sauerkraut

Rahmgeschnitzeltes "Züricher Art"  
Spätzle<sup>3</sup> & Pfannengemüse

Schweine-Schmorbraten mit Soße  
Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse<sup>2</sup>

herzhaftes Pfannengyros mit Tzatziki<sup>2</sup>  
Kartoffelecken & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

Schweineschnitzel<sup>3</sup> "Jäger Art"<sup>2</sup> / "Sahne"<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

Cordon bleu vom Schwein<sup>3,A,C</sup> mit Soße  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

hausgemachter Hackbraten<sup>1,2,3</sup> mit Soße  
Salzkartoffeln & Rahmspitzkohl<sup>2</sup>

je Menü € 12,50

Aachener Sauerbraten mit Printensoße<sup>3</sup>  
Nudeln<sup>1,3</sup>, Apfelrotkohl & Apfelmus

Rinderschmorbraten mit Soße  
Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse<sup>2</sup>

Rindergoulasch "Paprika-Zwiebel"  
Nudeln<sup>1,3</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

gefüllte Rinderroulade mit Soße  
Salzkartoffeln & Apfelrotkohl

Hähnchenragout Champignon-Spargel<sup>2</sup>  
Butterreis<sup>2</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Oliven-Soße<sup>2</sup>  
Bandnudeln<sup>1,3</sup> & Ruccola-Salatteller<sup>2</sup>

Hähnchenbrustfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

Hähnchenbrustfilet mit 3-Käsesoße<sup>2</sup>  
grüne Bandnudeln<sup>1,3</sup> & Ruccola Salatteller<sup>2</sup>

gebratenes Seelachsfilet<sup>12</sup> mit Kräutersoße<sup>2</sup>  
Salzkartoffeln & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

gebratenes Seelachsfilet<sup>12</sup> mit Remoulade<sup>1,11</sup>  
Bratkartoffeln & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

je Menü € 14,00

## Kleine warme Menüs

Menüvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

zarter Lammkeulenbraten mit Soße  
Salzkartoffeln & Prinzessböhnchen

mageres Lammragout mit Pilzen  
Butterreis<sup>2</sup> & Ratatouille

Schweinefilet-Medaillons mit Soße<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

gefülltes Schweinefilet<sup>A,C</sup> mit Soße  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

Schweinefilet-Madaillons "Apfel-Calvados"<sup>2,6</sup>  
Bandnudeln<sup>3</sup> & Zuckermöhrrchen

gefülltes Schweinefilet "Pflaume" mit Soße  
Rosmarinkartoffeln & Feldsalat<sup>2</sup>

Schweinefilet Saltimbocca<sup>A,C</sup> mit Soße  
Bandnudeln & Ruccola-Salatteller<sup>2</sup>

Kalbschmorbraten mit Rosmarinsoße  
Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse<sup>2</sup>

zartes Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"<sup>2</sup>  
Spätzle<sup>3</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

Rotbarschfilet mit Kräutersoße<sup>2,12</sup>  
Salzkartoffeln & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste<sup>2,3,12</sup>  
Butterkartöffelchen<sup>2</sup> & Rahm-Blattspinat<sup>2</sup>

je Menü € 17,00

gratiniertes Lachsfilet "Dill-Sahne" auf Spinat<sup>2,12</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

gratinierte Garnelenpfanne<sup>13</sup>  
Bandnudeln<sup>3</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

je Menü € 17,00

zarte Lammlachse mit Kräutersoße<sup>2</sup>  
Butterkartöffelchen<sup>2</sup> & gemischter Salat<sup>2</sup>

Hirschschmorbraten mit Pfifferlingen & Soße  
Spätzle & gemisches Gemüse<sup>2</sup>

Hirschragout mit Preiselbeer-Cassis-Soße  
Kartoffelröstis & Apfelrotkohl

Entenbrustfilet mit Himbeersoße  
Butterreis<sup>2</sup> & gemischter Salatteller<sup>2</sup>

Entenbrustfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße  
Bandnudeln<sup>3</sup> & Zuckermöhrrchen

Entenkeule mit Preiselbeer-Cassis-Soße  
Spätzle<sup>3</sup> & Apfelrotkohl

Gänsekeule mit Apfel-Rosinen-Soße  
Spätzle<sup>3</sup> & Apfelrotkohl

Kaninchenkeule mit Printensoße<sup>3</sup>  
Spätzle<sup>3</sup>, Apfelrotkohl & Apfelmus

je Menü € 18,00

## Partyknüller - kalt oder warm

Buffetvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Partyknüller 1

Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art"<sup>2</sup>  
gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"<sup>2,A,C</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>, Spätzle<sup>1,2,3</sup>  
gratinierte Gemüsepfanne<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Ruccula-Salat<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 18,00

### Partyknüller 2

gegrillter Spanferkelbraten mit Soße<sup>A,C</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>, Schupfnudeln<sup>2,3</sup>  
gemischtes Pfannengemüse<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Feldsalatteller<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 17,00

### Partyknüller 3

gegrillter Puterbraten mit Soße  
Schweinefleisch "Balkan"  
Schupfnudeln<sup>2,3</sup> & Kartoffelecken  
gemischtes Frühlingsgemüse  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Bauernsalat  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 17,00

### Partyknüller 4

gemischte Bratenplatte & Medaillons  
Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>, Antipastiplatte<sup>2</sup>  
gefüllte Tomaten<sup>2</sup> & gefüllte Pfirsische<sup>2</sup>  
gemischte Fischplatte<sup>1,2</sup> & Käseplatte  
Broccoli-Schinken-Salat<sup>A,C</sup>, Geflügelsalat<sup>1,2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Ruccula-Salat<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 19,50

### Partyknüller 5

Spießbraten "Holzfäller Art"  
Rindergoulasch "Paprika-Zwiebel"  
Spätzle<sup>2,3</sup> & Bratkartoffeln  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Partysalat<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 16,00

### Partyknüller 6

Krustenbraten<sup>A,C</sup> & Kasslerrücken<sup>A,C</sup> mit Soße  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Rosmarinkartoffeln  
Sauerkraut und Apfelrotkohl  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Krautsalat  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 17,00



## Partyknüller - kalt oder warm

Buffetvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Partyknüller 7

Hähnchenfilet "Toskana"<sup>2</sup>  
Schweinefilet-Medaillons "Champignon"<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>, Bandnudeln<sup>1,3</sup>  
gemischte Gemüsepfanne "Italia"  
Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>, Antipastiplatte<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Ruccula-Salat<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 19,00

### Partyknüller 8

halbe gefüllte Paprikaschoten mit Soße  
gratinierter Tomaten-Zucchini-Auflauf<sup>2</sup>  
Reismischung & Gnocchi<sup>3</sup>  
Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>, Antipastiplatte<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Ruccula-Salat<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 16,00

### Partyknüller 9

Lasagne-Bolognese<sup>2</sup> & Lachs-Lasagne<sup>2</sup>  
Tomaten-Mozzarella<sup>2</sup>, Antipastiplatte<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> & Melone, Vitello Tonnato<sup>1</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Ruccula-Salat<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 16,00

### Partyknüller 10

Spaghetti Carbonara<sup>1,2,3</sup>, Bandnudeln<sup>3</sup> mit Lachs<sup>12</sup>  
Penne "Vier-Käse"<sup>1,2,3</sup> & veg. gefüllte Tortellini<sup>1,2,3</sup>  
Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>, Antipastiplatte<sup>2</sup>  
gefüllte Champignons<sup>2</sup> & gefüllte Zucchini  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> & Melone, Vitello Tonnato<sup>1</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Ruccula-Salat<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 17,00

### Partyknüller 11

Schweinefleisch "Chop Suey"<sup>9</sup>  
Hähnchenbrust "süß-sauer"<sup>9</sup>  
Reismischung & gebratene Nudeln<sup>1,2,3</sup>  
Asiagemüse aus dem Wock<sup>9</sup>  
veg. Frühlingsrollen<sup>3</sup> & Knuspergambas<sup>13</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup> & Asia-Salat<sup>2</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 17,50

### Partyknüller 12

Aachener Sauerbraten mit Soße<sup>3</sup>  
gefüllte Rinderroulade mit Soße  
Spätzle<sup>1,2,3</sup> & Mini-Kartoffelklöße<sup>1,3</sup>  
Apfelrotkohl & Prinzessböhnchen  
gefüllte Pfirsiche<sup>2</sup> & gefüllte Birnen<sup>2</sup>  
gemischte Fleischspieße & Partyfrikadellen<sup>1,2,3</sup>  
gemischte Partybrötchen<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 19,00

## Große Festtagsmenüs

Menüvorschläge - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Festtagsmenü 1

Rinderkraftbrühe mit Einlage<sup>1</sup>  
zarter Rinderschmorbraten mit Soße  
mageres Rahmgescnetzeltes "Züricher Art"<sup>2,6</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Spätzle<sup>3</sup>  
gemischte Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Vanille Mousse<sup>2,3</sup>  
frischer Obstsalat

je Portion € 20,00, mit Dessert € 23,00

### Festtagsmenü 2

Rinderkraftbrühe mit Einlage<sup>1</sup>  
zarter Rinderschmorbraten mit Soße  
Schweinefilet Madailons<sup>A,C</sup> mit Champignonsoße<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Bandnudeln<sup>3</sup>  
gemischte Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Vanille Mousse<sup>2,3</sup>  
frischer Obstsalat

je Portion € 21,00, mit Dessert € 24,00



### Festtagsmenü 3

Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>, Antipasti-Auswahl<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone  
Schweinefilet Medaillons<sup>A,C</sup> mit 3-Pfeffer-Soße  
Hänchenbrust Medaillons Champignonrahm<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Bandnudeln<sup>3</sup>  
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollanaise<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller & Ruccola-Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Panna Cotta<sup>2,3</sup>  
frischer Obstsalat, gebrannte Creme<sup>2</sup>

je Portion € 20,00, mit Dessert € 23,00

### Festtagsmenü 4

Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>, Rindercarpaccio<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone, Vitello Tonnato<sup>1,2</sup>  
zartes Rindergescnetzeltes Pfifferlingrahm<sup>2</sup>  
Schweinefilet Medaillons<sup>A,C</sup>  
in Estragon-Rahmsoße<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Bandnudeln<sup>3</sup>  
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollanaise<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller & Ruccola-Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Tiramisu<sup>2,3</sup>  
frischer Obstsalat, Mascapone-Fruchtcreme<sup>2</sup>

je Portion € 21,00, mit Dessert € 24,00

## Große Festtagsmenüs

Menüvorschläge - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Festtagsmenü 5

Rinderkraftbrühe mit Einlage<sup>1</sup>  
rosa Roastbeef mit Kräuterkruste<sup>3</sup> & Soße  
gratiniertes Lachsfilet<sup>1,2</sup> auf Blattspinat<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Bandnudeln<sup>3</sup>  
gemischte Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Tiramisu<sup>2,3</sup>  
weiße Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat  
je Portion € 21,00, mit Dessert € 24,00

### Festtagsmenü 6

Rinderkraftbrühe mit Einlage<sup>1</sup>  
rosa Rinderfilet mit Pfefferlingsoße<sup>2</sup>  
Kalbsmedaillons mit Pfeffersoße<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Reismischung  
gemischte Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Tiramisu<sup>2,3</sup>  
weiße Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat  
je Portion € 22,00, mit Dessert € 25,00

### Festtagsmenü 7

Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>, Antipasti-Auswahl<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone, Rindercarpaccio<sup>2</sup>  
Rinderfilet Medaillons<sup>A,C</sup> mit 3-Pfeffer-Soße  
gratiniertes Lachsfilet<sup>1,2</sup> mit Dill-Spinat-Rahm<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Bandnudeln<sup>3</sup>  
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollandaise<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller & Ruccola-Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Panna Cotta<sup>2,3</sup>  
frischer Obstsalat, Straciatella Mousse<sup>2,3</sup>  
je Portion € 23,00, mit Dessert € 26,00

### Festtagsmenü 8

gemischte Fischauswahl<sup>1,2</sup>, Rindercarpaccio<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone, Vitello Tonnato<sup>1,2</sup>  
rosa Roastbeef mit Kräuterkruste<sup>3</sup> & Soße  
gratiniertes Lachsfilet auf Blattspinat<sup>2,12</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup> & Bandnudeln<sup>3</sup>  
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollandaise<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller & Ruccola-Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Tiramisu<sup>2,3</sup>  
frischer Obstsalat, Café latte Mousse<sup>2,3</sup>  
je Portion € 23,00, mit Dessert € 26,00

## Kleine Menüs für Kids

Jedes Menü kann nach euren Wünschen verändert werden.

### Menue "Captain Blaubär"

Fischstäbchen<sup>1,3,12</sup> und Fischnuggets<sup>1,3,12</sup>  
mit Rahmspinat<sup>2</sup> und Kartoffelpüree<sup>2</sup>

### Menü "Carlson"

kleine Hackbällchen<sup>1,3</sup> mit Tomatensoße  
kleine Penne-Nudeln<sup>3</sup> & Möhrensalat

### Menü "Hein Blöd"

Spaghetti Bolognese<sup>2,3</sup>  
mit Tomaten-Gurken-Salat

### Menü "Maus & Elefant"

Hähnchenbruststreifen mit Tomatensoße  
Mini-Nudeln<sup>3</sup> & Buttergemüse<sup>2</sup>

### Menü "Pippi Langstrumpf"

Hänchenschnitzel mit Dip<sup>2</sup>  
Gemüseis & Möhrenpommes

### Menü "Simpsons"

Chicken Nuggets<sup>1,3</sup> mit Tomaten-Erbseusoße  
Farfalle<sup>3</sup> & Tomatensalat

### Menü "Harry Potter"

paniertes Schweineschnitzel<sup>1,3</sup>  
paniertes Hähnchenschnitzel<sup>1,3</sup>  
mit einer zauberhaften Soße  
Spätzle<sup>3</sup> & Gemüse<sup>2</sup>

je Menü € 8,00

### Finderfood-Buffer für Kids

Mini-Hamburger<sup>2,3</sup>, Mini Cheeseburger<sup>2,3</sup>

Schnitzelchen<sup>1,3</sup>

Hähnchen Nuggets<sup>1,3</sup>

kleine Hackbällchen<sup>1,3</sup>

Mini Winnies<sup>A,C</sup>

Gemüse-Pommes mit Dip<sup>2</sup>

Käsewürfel<sup>2</sup>

kleine Überraschung

ab 5 Kids je Menü € 8,00

### Kiddy - Dessertauswahl

Sucht bitte Euer Lieblingsdessert aus:

Schokoladenpudding<sup>2</sup>

Vanillepudding<sup>2</sup>

Quark mit Erdbeeren<sup>2</sup>

frischer Obstsalat

Rote Grütze; Wackelpeter

Mini Waffeln<sup>1,2,3</sup>

Mini-Berliner<sup>3</sup>

Mini-Sandbrötchen<sup>3</sup>

je Portion € 2,00

## Tapas-Bufferet - die leckeren Häppchen aus Spanien

kalt oder warm - in jedem Fall köstlich - ab 20 Personen

### **kalt oder warm möglich**

Kartoffel-Tortilla<sup>1</sup>

Kartoffel-Spinat-Tortilla<sup>1</sup>

Kartoffel-Gemüse-Tortilla<sup>1</sup>

Kräuter-Kartoffel-Ecken

scharfe Kartoffel-Ecken

Hähnchen mit Knoblauch & Soße

Hähnchen mit Tomaten-Oliven-Soße<sup>6</sup>

spanischer Braten Kräuter-Knoblauch  
spicy Fleischbällchen<sup>2,3</sup> & Fleischröllchen

Fleischspießchen scharf oder sweet

gegrillte Fischspieße scharf oder sweet<sup>12</sup>

Fischragout<sup>12</sup> "Mediterran"

spanischer Tomatensalat

spanischer Kartoffelsalat

Spargel-Artischocken-Salat

Orangen-Spinat-Salat

frischer Möhrensalat

Salat mit Meeresfrüchten<sup>13,14</sup>

frischer Fischsalat<sup>12</sup>

gemischter Salat mit Thunfisch<sup>12</sup>

### **kalt**

ingelegte oder gratinierte<sup>2</sup> Sardinen<sup>12</sup>  
spicy Fleischbällchen & Fleischröllchen

Fleischspießchen scharf

gegrillte Fischspieße scharf oder sweet<sup>12</sup>

ingelegter Pulpo<sup>14</sup>

frittierter Tintenfisch<sup>14</sup>

Garnelenspieße<sup>13</sup> & Knuspergambas<sup>13</sup>

Melonenschiffe mit Seranoschinken<sup>A,C</sup>

spanische Hochlandsalami & Chorizo

marinierte gefüllte Peppertomaten<sup>2</sup>

Varianten eingelegter Oliven<sup>6</sup>

Auswahl von gefüllten Peperoni<sup>2</sup>

gemischte gegrillte Gemüse

gegrillte oder gefüllte<sup>2</sup> Champignons

gefüllte Zucchini

Datteln & Pflaumen im Speckmantel<sup>A,C</sup>

ingelegte Tomaten-Paprika

getrocknete Tomaten

spanische Käseauswahl<sup>2</sup> Partybrötchen<sup>3</sup>

Fladenbrot<sup>3</sup> gemischte Butterplatte<sup>2</sup>

**Auswahl nach Ihren Wünschen**

**kalt je Portion € 21,50**

**Kombi kalt & warm je Portion € 26,00**

### **gemischtes Fingerfood Arrangement**

Tomate-Mozzarella-Spieße<sup>2</sup>  
gemischte Antipasti-Spieße<sup>2</sup>  
Gemüseplatte mit Dip<sup>2</sup>  
Paprikaschiffchen mit Frischkäse<sup>2</sup>  
gefüllte Champignons<sup>2</sup>  
veg. Frühlingröllchen<sup>3</sup> mit Dip<sup>2</sup>  
Kartoffelröstis mit Bulgurcreme<sup>3</sup>  
Kartoffelröstis mit Frischkäse<sup>2</sup> & Sprossen  
Kartoffelröstis mit Lachstartar<sup>12</sup>  
Kartoffelröstis mit Thunfischcreme<sup>2,12</sup>  
gemischte, gegrillte Fischspieße<sup>12</sup>  
gebratene Minischnitzel<sup>1,3</sup>  
Crispy Chicken Nuggets<sup>1,3</sup>  
kleine Partyfrikadellen<sup>1,2,3</sup>  
würzige Chilli-Cheese-Hackbällchen  
Rinderröllchen mit Salsa Dip  
gemischte, gegrillte Hähnchenfleischspieße  
spicy Chicken Wings  
gemischte Mini-Quiches<sup>1,2,3</sup>  
gemischte Blätterteighäppchen<sup>1,2,3</sup>  
gemischte Minipizza<sup>1,2,3</sup>  
gemischte Mini-Wraps<sup>1,2,3</sup>

ab 10 Personen je Portion € 23,50

ab 25 Personen je Portion € 21,50

### **Fingerfood "Empfang"<sup>1,2,3</sup>**

geschmackvoll arrangierte Variationen von  
Canapés, Blätterteighäppchen  
Mini-Quiches, Mini-Pizzen  
je Portion € 8,00

### **Snacks**

jeweils mit "Röggelchen"<sup>3</sup> gereicht  
gebratene Currywurst<sup>A,C</sup> in Scheiben,  
pikante Soße und Röstzwiebeln<sup>3</sup>  
Chili con Carne aus Rindfleisch  
mit Tomaten-Gemüse-Salsa  
je Portion € 5,50

### **Pasta-Snacks**

jeweils gereicht mit Baguette<sup>3</sup>  
gemischtem Salat<sup>2</sup> & Ruccolasalat

Lasagne-Bolognese<sup>1,2,3</sup>

Kase-Lauch-Hack-Lasagne<sup>1,2,3</sup>

Gemüselasagne<sup>1,2,3</sup>

je Portion € 10,00

Lachs-Spinat-Lasagne<sup>1,2,3,12</sup>

je Portion € 12,50

## Großes Buffet "Fingerfood" kalt und warm

Ansprechend auf Platten, Schälchen oder in Gläschen angerichtet - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Kalte Leckereien**

- Tomaten-Mozzarella-Spieße<sup>2</sup>
- gemischte Antipasti-Spieße<sup>2</sup>
- Gemüseplatte mit Dip<sup>2</sup>
- Paprikaschiffchen mit Frischkäse<sup>2</sup>
- gefüllte Champignons<sup>2</sup>
- gefüllte Zucchini Medaillons Cous Cous<sup>3</sup>
- gefüllte Peppertomaten & Peperoni<sup>2</sup>
- veg. Frühlingröllchen mit Dip<sup>2</sup>
- gefüllte Pastetchen "Spinat-Feta"<sup>2,3</sup>
- gefüllte Samoas "Curry-Gemüse"<sup>2,3</sup>
- Parmesanplätzchen Feta & Pesto<sup>2</sup>
- Kartoffelröstis mit Bulgurcreme<sup>2</sup>
- Kartoffelröstis mit Frischkäse<sup>2</sup> und Sprossen,  
mit Lachstartar<sup>2</sup> und mit Thunfischcreme<sup>2,12</sup>
- gemischte, gegrillte Fischspieße<sup>12</sup>
- Wrapröllchen mit Lachs & Thunfisch<sup>3,12</sup>
- Scampi-Spieße<sup>13</sup> & Knuspergambas<sup>3,13</sup>
- Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melonenschiffchen
- Baguettesalami an Melonenschiffchen
- gebratene Minischnitzel<sup>3</sup>
- Chrispy Chicken Nuggets, spicy Chicken Wings<sup>1,3</sup>
- kleine Partyfrikadellen<sup>1,2,3</sup>
- würzige Chilll Cheese Hackbällchen<sup>1,2,3</sup>
- Rinderröllchen mit Salsa Dip
- gemischte, gegrillte Hähnchenspieße
- Variationen von: Blätterteighäppchen<sup>1,2,3</sup>
- Mini-Quiche, -Pizza, -Wraps<sup>1,2,3</sup>
- Baguettes<sup>3</sup> mit Butterplatte<sup>2</sup> & Dip-Varianten<sup>2</sup>

### **Kalt im Töpfchen/Schälchen**

- Vitello Tonnato<sup>1,2</sup>
- Entenbrust mit Cumberlandsoße
- Rosmarin-Lammrücken mit Himbeersoße
- Kalbstafelspitz mit Tomaten-Lauch
- Roastbeef mit Sc. Remoulade<sup>2</sup>
- Delice Tosca mit Parmesan<sup>2</sup>
- Rindercarpaccio mit Parmesan<sup>2</sup>
- Thunfisch- Lachscarpaccio<sup>12</sup> mit Parmesan<sup>2</sup>
- Rucolasalat mit getrockneten Tomaten<sup>2</sup>

### **Warmes im Töpfchen/Schälchen**

- Aachener Sauerbraten<sup>3</sup> mit Nüdelchen<sup>3</sup>
- Lachfilet<sup>12</sup> auf Blattspinat & Dillrahm<sup>2</sup>
- veg. gefüllte Tortellini<sup>3</sup> mit Rahmsoße<sup>2</sup>
- Currywurst<sup>A,C</sup> mit Röstzwiebeln<sup>3</sup>
- Hähnchen-Paprika-Röllchen mit Rahm<sup>2</sup>
- Tagliatelle<sup>3</sup> mit Gemüsesalsa

### **Süßes Fingerfood im Töpfchen**

- Mousse au Chokolade<sup>2,3</sup>, Vanille Mousse<sup>2,3</sup>
  - weiße Mousse au Chokolade<sup>2,3</sup>, Tiramisu<sup>2,3</sup>
  - Café lattè Mousse<sup>2,3</sup>, Panna Cotta<sup>2,3</sup>
  - Erdbeer Mousse<sup>2,3</sup>, gebrannte Creme<sup>2,3</sup>
  - Weinkreme<sup>2,3,6</sup>, frischer Obstsalat
  - Camambert<sup>2</sup> & Chaumes<sup>2</sup> mit Feigensenf
  - gehobelte Käseblüte<sup>2</sup> mit Rosmarin-Honig
- je Portion kalt € 22,50 - kalt & warm € 25,00  
kalt & süß € 25,50 / kalt, warm & süß € 28,00

## Großes Frühstücks- und Brunchbuffet

Buffetvorschläge - ab 10/20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Frühstücksbuffet ab 10 Personen

Partybrötchenauswahl<sup>3</sup>  
Butterplatte<sup>2</sup>  
süße Blätterteig-Minis<sup>3</sup>  
Schinkenplatte<sup>A,C</sup>  
Salami- & Aufschnittplatte<sup>A,C,F</sup>  
Bratenplatte  
Schnittkäsespezialitäten<sup>2</sup>  
Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>  
Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
knackiges Gemüse mit Dip<sup>2</sup>  
kalte Fischauswahl<sup>1,2</sup>  
Schnittlauch-Rührei<sup>1</sup> & Bacon<sup>A,C</sup>  
kleine Hackbällchen<sup>1,3</sup>  
Rostbratwürstchen<sup>A,C,E</sup>  
Aachener Blutwurst mit Zwiebeln  
oder Fleischkäse<sup>A,C,E</sup>  
Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"<sup>A,C</sup>

je Portion € 18,50



### Brunchbuffet ab 20 Personen

Partybrötchenauswahl<sup>3</sup>, Butterplatte<sup>2</sup>  
süße Blätterteig-Minis<sup>3</sup>  
Schinkenplatte<sup>A,C</sup>, Bratenplatte  
Salami- & Aufschnittplatte<sup>A,C,F</sup>  
Schnittkäsespezialitäten<sup>2</sup>  
Tomate-Mozzarella<sup>2</sup>  
Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
knackiges Gemüse mit Dip<sup>2</sup>  
kalte Fischauswahl<sup>1,2</sup>  
Schnittlauch-Rührei<sup>1</sup> & Bacon<sup>A,C</sup>  
kleine Hackbällchen<sup>1,3</sup> & Rostbratwürstchen<sup>A,C,E</sup>  
Aachener Blutwurst mit Zwiebeln  
oder Fleischkäse<sup>A,C,E</sup>  
Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"<sup>A,C</sup>  
Grillschinken<sup>A,C</sup> mit Soße  
Hänchenfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße<sup>2</sup>  
Schweinefilet Champignons<sup>2</sup>  
Kräuter-Butterkartöffelchen<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>, Bandnudeln<sup>3</sup>  
gemische Gemüseauswahl<sup>2</sup>, gemischter Salatteller  
Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>, Vanille Mousse<sup>2,3</sup>  
frischer Obstsalat, Panna Cotta<sup>2</sup>

je Portion € 23,50, mit Dessert € 26,00



## Feinschmecker-Buffet "Oppenhoff"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **hausgemachte Antipasti**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischte Antipasti<sup>2</sup>

### **Feinschmecker Salate**

Feldsalatteller mit Radieschen<sup>2</sup>  
Rucola-Salatteller<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup>

### **Kalte Speisen**

Schinken-Spargel-Röllchen<sup>A,C</sup>  
gemischte, gefüllte Früchte<sup>2</sup>  
Schinken und Melone<sup>A,C</sup>  
gemischte Fischplatte<sup>1,2</sup>  
gemischte Käseplatte<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>3</sup>

### **warme Speisen**

Schweinefilet mit Champignonsoße<sup>2</sup>  
Krustenbraten<sup>A,C</sup> mit Rosmarinsoße  
Hähnchenfilet mit Orangen-Pfeffersoße<sup>2</sup>  
Lachsfilet<sup>1,2</sup> mit Spinat und Rahm<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Bratkartoffeln<sup>A,C</sup>  
Bandnudeln<sup>1,3</sup>  
Prinzessböhnchen<sup>A,C</sup>  
gemischte Gemüseplatte

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>  
Zitronen Mousse<sup>2,3</sup>  
Rote Grütze  
frischer Obstsalat

je Portion € 24,50 · mit Dessert € 27,00

## Feinschmecker-Bufferf "Classic"

Bufferfvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **warme Fleischspeisen**

Grillschinken mit knuspriger Schwarte<sup>A,C</sup>  
marinierte und gegrillte Hähnchenbrustfilets  
mit Gorgonzolasoße<sup>2</sup>  
Rahm-Geschmetzeltes<sup>2</sup> "Champignons"

### **warme Beilagen**

Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Spätzle<sup>1,3</sup>  
feine Gemüseauswahl

### **Frische Feinschmecker-Salate**

Broccoli-Schinken-Salat<sup>2,A,C</sup>  
Krautsalat  
Pasta-Romana<sup>1,2,3</sup>  
Bunter Kartoffelsalat<sup>2</sup>  
gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### **Kalte Speisen**

roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone  
herzhafte Bratenvariationen  
Käseplatte<sup>2</sup>  
Brotauswahl<sup>3</sup>

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße<sup>2,3</sup>  
Cappuccino Mousse<sup>2,3</sup>  
Obstsalat

je Portion € 20,00 · mit Dessert € 22,50

## Feinschmecker-Bufferet "Eifel"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Warme Speisen

Schweinefilet Medaillons mit Kräuterkruste<sup>3</sup>  
Schmorbraten mit Monschauer Senfsoße<sup>11</sup>  
gebratene Forellenfilets "Gärtnerin"<sup>12</sup>

### Warme Beilagen

gebratene Butterkartöffelchen<sup>2</sup>  
Butternudeln<sup>1,2,3</sup>  
gemische Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### Frische Feinschmeckersalate

Oma's Pellkartoffelsalat<sup>1,2</sup>  
Krautsalat "Essig & Öl"  
rheinischer Nudelsalat<sup>1,2,3</sup>  
fruchtiger Geflügelsalat  
Feldsalat mit Speck-Zwiebel-Nuss<sup>A,C</sup>  
gemischter Salatteller

### Kalte Speisen

Schinken-Sparkel-Röllchen<sup>A,C</sup>  
gefüllte Birnen mit Frischkäse<sup>2</sup>  
gefüllte Pfirsiche mit Walldorfsalat<sup>2,10</sup>  
gemischte Filetmedaillons  
kleine Partyfrikadellchen<sup>1,3</sup>  
herzhafte Bratenvarianten  
gemischte Fischplatte<sup>12</sup>  
gemischte Käseplatte<sup>2</sup>  
Partybrötchen<sup>3</sup>

### Dessertauswahl

Mousse au Chokolat<sup>2,3</sup>  
Vanille Mousse<sup>2,3</sup>  
Grütze von Waldfrüchten  
frischer Obstsalat

je Portion € 22,50 · mit Dessert € 25,00

## Feinschmecker-Bufferet "Nostalgie"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Feinschmeckersalate**

Kartoffelsala<sup>1,2</sup>

Nudelsalat<sup>1,2,3</sup>

Krautsalat

Geflügelsalat<sup>1,2</sup>

Gemischter Salatteller<sup>1,2</sup>

### **Kalte Speisen**

Schinken-Spargel-Röllchen<sup>A,C</sup>

Partyfrikadellen<sup>1,3</sup>

kleine Salamiwürstchen<sup>A,C</sup>

gefüllte Pfirsiche mit Walldorfsalat<sup>2,5</sup>

gefüllte Birnen mit Frischkäse<sup>2</sup>

gefüllte Tomaten mit Fleischsalat<sup>1,2</sup>

gefüllte Eier<sup>1</sup> mit Creme<sup>2</sup>

gemischte Filetmedallions

gemischte Bratenplatte

gemischte Käsespicker<sup>2</sup>

gemischter Brotkorb<sup>3</sup>

### **Warme Speisen**

deftiger Krustenbraten<sup>A,C</sup> am Stück

Putensteak Hawaii

Ananas-Käse Curry-Rahm<sup>2</sup>

Reismischung

Bratkartoffeln

### **Dessertauswahl**

Schokoladen Pudding<sup>2</sup>

Vanille Pudding<sup>2</sup>

Früchtequark<sup>2</sup>

Frischer Obstsalat

je Portion € 20,50 · mit Dessert € 23,00

## Feinschmecker-Buffet "Drei-Länder-Eck"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Warme Fleischspeisen**

Medaillons vom Schweinefilet

"Champignon-Pfeffer"<sup>2</sup>

gegrillte Hähnchenbrustfilets "Toscana"<sup>2</sup>

gratiniertes Lachsfilet "Dill-Sahne"<sup>2</sup>

### **Warme Beilagen**

Kartoffelgratin<sup>2</sup>

Bandnudeln<sup>1,3</sup>

feine Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### **Hausgemachte Antipasti**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>

Antipasti Arrangement<sup>2</sup>

Auberginenroulade mit Feta<sup>2</sup>

gefüllte Gurkenröllchen<sup>2</sup>

### **Frische Feinschmecker-Salate**

Broccoli-Schinken-Salat<sup>1,2, A,C</sup>

Hirtensalat

Geflügelsalat<sup>1,2</sup>

bunter Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>

gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### **Kalte Speisen**

roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone

herzhafte Bratenvariationen

Käseplatte<sup>2</sup>

Brotauswahl<sup>B</sup>

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>

Vanille Mousse<sup>2,3</sup> mit frischen Früchten

Obstsalat

je Portion € 22,50 · mit Dessert € 25,00

## Feinschmecker-Buffet "Spezial"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Warme Fleischspeisen

Grillschinken mit knuspriger Schwarte<sup>A,C</sup>

Hähnchenbrustfilet mit Nuss-Käsekruste<sup>2</sup>

gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"<sup>2,A,C</sup>

### Warme Beilagen

Kartoffelgratin<sup>2</sup>

Bandnudeln<sup>1,3</sup>

gemischtes Gemüse<sup>2</sup>

### Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>

Krautsalat

Pasta Romana<sup>1,2,3</sup>

bunter Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>

Geflügelsalat<sup>1,2</sup>

gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>

gemischtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>

### Kalte Speisen

roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone

Gemischte Bratenplatte

Medaillons von verschiedenen Filets

gemischte Fischeauswahl<sup>1,2</sup>

internationale Käseplatte<sup>2</sup>

Brotkorb<sup>3</sup>

### Dessertauswahl

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>

Mousse au Vanille<sup>2,3</sup> mit frischen Früchten

Obstsalat

Tiramisu<sup>2,3</sup>

je Portion € 24,50 · mit Dessert € 27,00

## Feinschmecker-Bufferet "Exklusiv"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Warme Fleischspeisen**

Tranchen von der Steakhüfte  
mit Pfifferlingsrahm<sup>2</sup>  
gefüllte Putenbrust "Spinat"  
gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"<sup>2,A,C</sup>

### **Warme Beilagen**

Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Bandnudeln<sup>1,3</sup>  
gemischte Gemüseplatte<sup>2</sup>

### **FrISChe Feinschmecker Salate**

Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>  
Krautsalat  
Pasta Romana<sup>1,2,3</sup>  
bunter Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>  
Geflügelsalat<sup>1,2</sup>  
Krabbencocktail<sup>1,2,13</sup>  
gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### **Hausgemachte Antipasti**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>

### **Kalte Speisen**

roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone  
gemischte Bratenplatte  
Medaillons von verschiedenen Filets  
gemischte Fischeauswahl<sup>12</sup>  
internationale Käseplatte<sup>2</sup>  
Brotkorb<sup>3</sup>

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
Mousse au Vanille<sup>2,3</sup> mit frischen Früchten  
Gebrannte Creme<sup>2,3</sup>  
Tiramisu<sup>2,3</sup>

je Portion € 24,00 - mit Dessert € 26,50

## Feinschmecker-Buffer "Regio"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Warme Fleischspeisen

Medaillons vom Schweinefilet "à la Creme"<sup>2</sup>  
gegrillte Hähnchenbrustfilets  
"Blattspinat-Mozzarella"<sup>2</sup>  
gratiniertes Lachsfilet "Dill-Sahne"<sup>2,12</sup>

### Warme Beilagen

Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Butter-Bandnudeln<sup>1,2,3</sup>  
feine Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
gefüllte Auberginenroulade mit Feta<sup>2</sup>  
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse<sup>2</sup>

### Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>  
Hirtensalat  
Geflügelsalat<sup>1,2</sup>  
Bunter Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>  
Alaska-Krabbencocktail<sup>2,13</sup>  
gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### Kalte Speisen

roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone  
gemischte Bratenplatte  
Medaillons von  
Schweine- und Hähnchenbrustfilet  
große gemischte Fischeauswahl<sup>12</sup>  
internationale Käseplatte<sup>2</sup>  
Brotkorb<sup>3</sup>

### Dessertauswahl

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
Vanille Mousse<sup>2,3</sup> mit frischen Früchten  
Champagner Mousse<sup>2,3</sup>  
Tiramisu<sup>2,3</sup>

je Portion € 24,00 - mit Dessert € 26,50



## Feinschmecker-Bufferet "Euregio"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Vorspeisen-Spezialitäten**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
gefüllte Pfirsiche mit Waldorfsalat<sup>1,2,10</sup>  
Schinken-Spargel-Röllchen<sup>A,C</sup>  
Schinken-Melonen-Schiffchen<sup>A,C</sup>  
Vitello Tomato<sup>2,12</sup>  
vegetarische Frühlingsröllchen<sup>3</sup>  
Frühlingsröllchen mit Fleisch<sup>3</sup>  
gefüllte Birnen mit Frischkäse<sup>2</sup>  
gebratene Minifrikadellen<sup>1,2,3</sup>  
gefüllte Paprikaschiffchen<sup>2</sup>  
gemischtes Gemüse mit Dip<sup>2</sup>  
frisches Baguette<sup>3</sup> und Partybrötchen<sup>3</sup>  
mit Butter<sup>2</sup>

### **Salatspezialitäten**

gemischter Salatteller „Hennes“<sup>2</sup>  
Ruccula Salat mit getrockneten  
Tomaten und Parmesan<sup>2</sup>  
gemischter Gartensalat<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller „Italia“<sup>2</sup>

### **Beilagen**

Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Butterspätzle<sup>1,2,3</sup>  
Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### **Warme Gerichte vom Buffet**

Geschnetzeltes vom Schwein mit  
Champignonrahm<sup>2</sup>  
Putenfilet Medaillons mit  
Orangen-Pfeffer-Soße<sup>2</sup>  
gratinierter Fischfilet mit  
Kräutersahne<sup>2,12</sup>

### **Dessertauswahl**

Crème Chocolat<sup>2</sup>  
Crème Vanille<sup>2</sup>  
Crème Caramell<sup>2</sup>  
frischer Obstsalat  
gemischte Käseplatte<sup>2</sup>

je Portion € 22,00 · mit Dessert € 24,50

## Feinschmecker-Buffet "Italia Uno"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Hausgemachte Antipasti**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischte Antipasti<sup>2</sup>

### **Feinschmeckersalate**

Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>  
Spaghettisalat Pepe und Pesto<sup>1,2,3</sup>  
Geflügelsalat<sup>1,2</sup>  
frischer Fischsalat<sup>1,2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup>

### **Kalte Speisen**

Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone  
Vitello Tonnato<sup>2,12</sup>  
gemischte Bratenplatte  
gemischte Fischplatte<sup>1,2</sup>  
gemischte Käseplatte<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>3</sup>

### **Warme Speisen**

gefülltes Schweinefilet "Schinken & Käse"<sup>2,A,C</sup>  
Hähnchenfilet "Toscana"<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Bandnudeln<sup>1,3</sup>  
Tomaten-Zucchini-auflauf<sup>5</sup>

### **Dessertauswahl**

Cappuccino Mousse<sup>2,3</sup>  
Tiramisu<sup>2,3</sup>  
Panna Cotta<sup>2</sup>  
frischer Obstsalat

je Portion € 24,50 · mit Dessert € 27,00

## Feinschmecker-Bufferet "Italia Due"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Hausgemachte Antipasti**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischte Antipasti<sup>2</sup>

### **Feinschmeckersalate**

Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>  
Spaghettisalat Pepe und Pesto<sup>1,2,3</sup>  
Geflügelsalat<sup>1,2</sup>  
frischer Fischsalat<sup>1,2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup>  
Ruccula mit getrockneten Tomaten

### **Kalte Speisen**

Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone  
Vitello Tonnato<sup>2,12</sup>  
gemischte Filetmedallions  
gemischte Bratenplatte  
gemischte Fischplatte<sup>1,2</sup>  
ganzer pochierter Lachs<sup>1,2</sup>  
Lachscarpaccio<sup>1,2</sup>  
gemischte Käseplatte<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>3</sup>

### **Warme Speisen**

Schweinefilet "frische Kräuter"  
Scaloppine mit Parmesankruste<sup>2</sup>  
Lachsfilet<sup>1,2</sup> in Tomaten-Dill-Sahne<sup>2</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Bandnudeln<sup>1,3</sup>  
Tomaten-Zucchini-auflauf<sup>5</sup>

### **Dessertauswahl**

Cappuccino Mousse<sup>2,3</sup>  
Mousse Café latte<sup>2,3</sup>  
Tiramisu<sup>2,3</sup>  
Panna Cotta<sup>2</sup>  
frischer Obstsalat

je Portion € 25,50 · mit Dessert € 28,00

## Feinschmecker-Bufferet "Toskana"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Hausgemachte Antipasti**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
gefüllte Auberginenroulade mit Feta<sup>2</sup>  
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse<sup>2</sup>  
und Cherrytomaten

### **Frische Feinschmecker Salate**

Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>  
Krautsalat  
Pasta Romana<sup>1,2,3</sup>  
bunter Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>  
Geflügelsalat<sup>1,2</sup>  
gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### **Kalte Speisen**

ganzer pochiertes Lachs<sup>12</sup> geschmackvoll garniert  
roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone  
Vitello Tonnato<sup>2,12</sup>  
Toskanische Delice<sup>2</sup>  
gemischte Bratenplatte  
Medaillons von verschiedenen Filets  
große gemischte Fischauswahl<sup>12</sup>  
internationale Käseplatte<sup>2</sup>  
Brotkorb<sup>3</sup>

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
Cappuccino Mousse<sup>2,3</sup>  
Obstsalat  
Tiramisu<sup>2,3</sup>

je Portion € 22,50 · mit Dessert € 25,00

## Feinschmecker-Bufferet "Roma"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Hausgemachte Antipasti**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
gefüllte Auberginenroulade mit Feta<sup>2</sup>  
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse<sup>2</sup>

### **Frische Feinschmecker Salate**

Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>  
Krautsalat  
Pasta Romana<sup>1,2,3</sup>  
bunter Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>  
Geflügelsalat<sup>1,2</sup>  
Krabbencocktail<sup>1,2,13</sup>  
gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### **Kalte Speisen**

roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone<sup>2,12</sup>  
Vitello Tonnato<sup>2,12</sup>  
Toskanische Delice<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> auf Apfel-Carpaccio  
Carpaccio  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> mit Grissini<sup>3</sup>  
gemischte Bratenplatte  
Medaillons von Schweine- und  
Hähnchenbrustfilet  
gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"<sup>2,A,C</sup>  
gefülltes Hähnchenbrustfilet  
"Spinat-Champignons"  
große gemischte Fischauswahl<sup>12</sup>  
ganzer pochierter Lachs<sup>12</sup>  
internationale Käseplatte<sup>2</sup>  
Brotkorb<sup>3</sup>

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
Obstsalat  
Tiramisu<sup>2,3</sup>  
Vanille Mousse<sup>2,3</sup> mit frischen Früchten  
Gebrannte Creme<sup>2</sup>

je Portion € 24,50 - mit Dessert € 27,00

## Feinschmecker-Bufferf "Florenz"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Hausgemachte Antipasti**

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
gemischtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
gefüllte Auberginenroulade mit Feta<sup>2</sup>  
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse<sup>2</sup>  
knackiges Gemüse mit Dip<sup>2</sup>

### **Frische Feinschmecker Salate**

Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>  
Krautsalat  
Pasta Romana<sup>1,2,3</sup>  
bunter Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>  
Hähnchencocktail "Florenz"  
Krabbenscocktail<sup>13</sup>  
Thunfischsalat<sup>12</sup>  
gemischte Salatplatte mit Dressing\*  
Ruccula mit getrockneten Tomaten und  
Parmesan<sup>2</sup>

### **Kalte Speisen**

roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone  
Vitello Tonnato<sup>2,12</sup>  
Toskanische Delice<sup>2</sup>  
Carpaccio<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> mit Grissini<sup>3</sup>  
gemischte Bratenplatte  
Medaillons von  
Schweine- und Hähnchenbrustfilet  
gefülltes Hähnchenbrustfilet  
"Spinat-Champignons"  
große gemischte Fischeauswahl<sup>12</sup>  
Lachscarpaccio<sup>12</sup>  
ganzer pochierter Lachs<sup>12</sup>  
Kartoffelröstis mit Lachs<sup>12</sup>  
internationale Käseplatte<sup>2</sup>  
Brotkorb<sup>3</sup>

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
Obstsalat; Tiramisu<sup>2,3</sup>; Panna Cotta<sup>2</sup>  
Vanille Mousse<sup>2,3</sup> mit frischen Früchten

je Portion € 22,50 · mit Dessert € 28,00

## Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Italia"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Vorspeisen-Spezialitäten**

Tomate und Mozzarella<sup>2</sup>  
gefüllte Champignons<sup>2</sup>  
Frisches Gemüse mit Dip<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> und Melone  
Grissini-Stängchen mit Edelsalami<sup>A,C</sup>  
Vitello Tommato<sup>2,12</sup>  
gebratener Rosmarinrücken  
Entenbrustfilets mit Chumberlandsoße  
Rehrücken mit Wildmousse und Früchten  
gemischte Fischauswahl mit Forelle<sup>12</sup>  
Graverd Lachs, Goldlachs, Stremellachs<sup>12</sup>  
gemischte Antipasti-Auswahl  
gefüllte Zucchini  
gefüllte Paprikaschiffchen<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> auf Apfelcarpaccio  
Kalbstafelspitz mit Tomatenvinaigrette<sup>2</sup>  
Lombardische Delice<sup>2</sup>  
Carpaccio vom Rinderfilet<sup>2</sup>  
Carpaccio vom Lachsfilet<sup>2,12</sup>  
Carpaccio vom Thunfischfilet<sup>2,12</sup>  
ganzer pochierter Lachs<sup>12</sup> mit Cremes<sup>2</sup>  
Scampiplatte<sup>13</sup> mit Aioli<sup>2</sup>  
frische Brotauswahl<sup>3</sup>  
mit Butter<sup>2</sup> und Kräuterbutter<sup>2</sup>

### **Gemischte frische Salatspezialitäten**

gemischter Salatteller mit Dressing\*  
Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten und  
Parmesan<sup>2</sup>  
Ratatouille Salat, Geflügelsalat Florenz  
Spaghetti Salat<sup>1,2,3</sup>, Bandnudeln<sup>3</sup> mit Shrimps<sup>13</sup>  
frischer Fischcocktail<sup>12</sup>

### **Warme Fleisch- und Fischspezialitäten**

Scalopine Parmesan<sup>2</sup> mit Weißweinschaum<sup>6</sup>  
Hähnchenfilets mit Rosmarin-Kräuterkruste<sup>3</sup>  
Schweinefilet Saltimbocca<sup>A,C</sup>  
gratiniertes Fischfilet<sup>12</sup> auf Gemüsejulienne  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Rosmarinkartoffeln  
Butterbandnudeln<sup>1,2,3</sup>  
Gemischte Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> und Mousse Vanille<sup>2</sup>  
frischer Obstsalat  
Tiramisu<sup>2,3</sup> und Panna Cotta<sup>2</sup>  
Mousse Caffé Latte<sup>2,3</sup> und Stracciatella Mousse<sup>2,3</sup>  
Eiswahl<sup>3</sup> mit heißen Früchten  
gemischte Käseauswahl<sup>2</sup>

je Portion € 27,00 · mit Dessert € 29,50

## Feinschmecker-Buffet "Culinaria Europa"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Vorspeisen-Spezialitäten

Tomate und Mozzarella<sup>2</sup>  
gefüllte Champignons<sup>2</sup>  
frisches Gemüse mit Dip<sup>2</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> und Melone  
rosa gebratenes Roastbeef  
Entenbrustfilets mit Chumberlandsoße  
Rehrücken mit Wildmousse und Früchten  
gemischte Fischauswahl mit Forelle<sup>1,2</sup>  
Graverd Lachs, Goldlachs, Stremellachs<sup>1,2</sup>  
gemischte Antipasti-Auswahl<sup>2</sup>  
gefüllte Zucchini  
gefüllte Paprikaschiffchen<sup>2</sup>  
Vitello Tonnato<sup>2,12</sup>  
Carpaccio vom Rinderfilet<sup>2</sup>  
Carpaccio vom Lachsfilet<sup>2</sup>  
Carpaccio vom Thunfischfilet<sup>2</sup>  
ganzer pochierter Lachs<sup>1,2</sup> mit Cremes<sup>2</sup>  
Scampiplatte<sup>1,3</sup> mit Aioli<sup>2</sup>  
frische Brotauswahl<sup>3</sup>  
mit Butter<sup>2</sup> und Kräuterbutter<sup>2</sup>

### Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing\*  
gemischter Salatteller „Garten“ mit Vinaigrette\*  
Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten und  
Parmesan<sup>2</sup>  
Geflügelsalat<sup>1,2</sup>, Waldorfsalat<sup>1,2,10</sup>  
Shrimpscocktail<sup>1,2,13</sup>, Flusskrebsscocktail<sup>1,2,13</sup>  
warme Fleisch- und Fischspezialitäten  
gegrilltes Roastbeef mit Kräuterkruste<sup>3</sup>  
Hähnchenfilets mit Orangen-Pfeffer-Soße<sup>2</sup>  
Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Soße<sup>2</sup>  
gratiniertes Lachsfilet<sup>1,2</sup>  
auf Spinat Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Rosmarinkartoffeln  
Butterbandnudeln<sup>1,2,3</sup>  
gemischte Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### Dessertauswahl

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> und Mousse Vanille<sup>2</sup>  
Frischer Obstsalat und Tiramisu<sup>2,3</sup>  
Weincreme<sup>2,3,6</sup> und Stracciatella Mousse<sup>2,3</sup>  
gemischte Käseauswahl<sup>2</sup>

je Portion € 28,00 · mit Dessert € 30,00



## Feinschmecker-Buffer "Culinaria Bavaria"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Vorspeisen-Spezialitäten

mariniertes Pökelfleisch<sup>A,C</sup> mit Vinaigrette\*  
gemischte Schmankerlplatte  
Roastbeefröllchen mit Mais  
Schmalzfleisch auf Mixed Pickles  
Bauernschinken<sup>A,C</sup> mit Melone  
gemischte Schinkenplatte<sup>A,C</sup>  
Fleischpflanzerln<sup>1,2,3</sup>  
Schinken-Spargel-Röllchen<sup>A,C</sup>  
gemischte Fischauswahl<sup>1,2</sup>  
ganzer pochierter Lachs<sup>1,2</sup>  
Preiselbeersahne<sup>2</sup>, Meerrettichsahne<sup>2</sup>  
Remoulade<sup>1,2</sup>, süßer Senf<sup>1</sup>  
frische Brotauswahl<sup>3</sup> mit Butter<sup>2</sup> und Schmalz  
gemischtes Laugenkonfekt<sup>3</sup>

### Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing\*  
gemischter Salatteller „Wies'n" mit Vinaigrette\*  
bayrischer Wurstsalat, Radisalat, Gurkensalat<sup>1,2</sup>  
bayrischer Speckkartoffelsalat<sup>A,C</sup>  
Rindfleischsalat

### Warme Fleischspezialitäten und Beilagen

Grillschinken mit Knusperchwarte<sup>A,C</sup>  
Münchener Weißwurst und Leberkäs<sup>A,C,E</sup>  
Minihaxerl von Schwein und Pute<sup>A,C</sup>  
Schlemmerbraten Bavaria mit Senfkruste  
Bratkartoffeln „Speck<sup>A,C</sup> & Zwiebel"  
Rosmarinkartoffeln  
gemischte Knödelauswahl<sup>3</sup>  
gemischte Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### Dessertauswahl

Bayrisch Creme<sup>2,3</sup> und Rote Grütze  
frischer Obstsalat und Vanille Creme<sup>2</sup>  
Apfel- und Quarkstrudel<sup>1,2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
gemischte Käseauswahl<sup>2</sup> und Obatzda<sup>2</sup>

je Portion € 22,50 · mit Dessert € 25,00

## Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Oche"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Variaziune va Jät wat ampert**

jediesch uus et Meer än Baach<sup>12</sup>

Matjesfilet van et Holländisch<sup>12</sup>

Brüsje van Ente met Himbeerzaus

Filets van Honnder met Obbs

frisches Mett met Ölich

Mini-Rievküch met Lachs<sup>12</sup>

jekochte Schink<sup>A,C</sup> met Sparjel

Heutkies än Puttes

Meddaljongs op „Wiener Aat“

kleng Frikadellcher<sup>1,2,3</sup>

### **Fenger-Fott**

jemeschte Möffelcher för met de Herjottsforschett

ze zoppe van Färke än Honder än

och fleaäschlous

frische Öcher Bruetkörv<sup>3</sup> met Botter<sup>2</sup>

Kies van et Brett<sup>2</sup>

### **Frischer Feinschmecker-Schlat**

jemeschte Bure-Schlat met Dressing\*

Schlat uus d'r Jade<sup>2</sup>

Schlat van Schwemmänner<sup>1,2</sup>

### **Warmes vör ze köjje**

Suurbrode van Rindfleäsch op „Öcher Aat“<sup>3</sup>

Filet van ät Färke met än lekker

Champignonzaus<sup>2</sup>

Jeschmetzeltes<sup>2</sup> oder Julasch

jegrillte Lachs op Spinat<sup>2,12</sup>

Schwemmänner met Speck<sup>A,C</sup> än Ölich

uus d'r Pann

Grateng van Schwemmänner<sup>2</sup>

Butter-Nudelle<sup>1,2,3</sup>

Variaziunne van Jemös<sup>2</sup>

### **Jet vör Hengerher wat schmaat**

Rue Jrötz met Vanillezaus<sup>2</sup>

frische Obbschlat

Öcher Printen Muus<sup>2,3</sup>

Vanille Kreem<sup>2</sup>

je Portion € 24,00 - mit Dessert € 26,50

## Feinschmecker-Buffet "Culinaría Bad Aachen"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Vorspeisen**

*gemischte Fischauswahl<sup>1,2</sup>*  
*Holländische Matjesfilets<sup>1,2</sup>*  
*Entenbrustfilet mit Himbeersosse*  
*Hähnchenfilet mit Obstgarnitur*  
*frisches Mett mit Zwiebel*  
*Kartoffel-Rösti mit Lachs<sup>1,2</sup>*  
*Schinken-Spargel-Röllchen<sup>A,C</sup>*  
*Sülze und Blutwurst*  
*panierte Schnitzelchen*  
*Party-Frikadellen<sup>1,2,3</sup>*

### **Fingerfood**

*gemischte Fingerfood-Variationen*  
*vom Schwein und Hähnchen,*  
*aber auch vegetarisch zum Dippen*  
*frischer Aachener Brotkorb<sup>3</sup>*  
*mit Butter<sup>2</sup>*  
*Käse vom Brett<sup>2</sup>*

### **FrISChe Feinschmecker-Salate**

*gemischter Bauernsalat mit Dressing\**  
*frISChe Gartensalate<sup>2</sup>*  
*Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>*

### **Warmes Essen**

*Aachener Sauerbraten<sup>3</sup>*  
*Schweinefilet-Medaillons mit einer leckeren*  
*Champignonsoße<sup>2</sup>,*  
*wahlweise Geschmetzeltes<sup>2</sup> oder Gulasch Gegrillter*  
*Lachs auf Spinat<sup>2,1,2</sup>*  
*frISChe Bratkartoffeln mit Speck<sup>A,C</sup> & Zwiebeln*  
*Kartoffelgratin<sup>2</sup>*  
*Butternudeln<sup>1,2,3</sup>*  
*gemischte Gemüseauswahl<sup>2</sup>*

### **Dessertauswahl**

*Rote Grütze mit Vanillesoße<sup>2</sup>*  
*frischer Obstsalat*  
*Aachener Printen Mousse<sup>2,3</sup>*  
*Vanille Creme<sup>2</sup>*

je Portion € 24,00 - mit Dessert € 26,50

## Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Kölle"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Vöran un Dozwesche**

Jarnele in Knobizaus<sup>1,2,13</sup>

gemeschte Feschplaat<sup>12</sup>

Hirring met Sahnesöjsje<sup>12</sup>

gemeschte Sölzplaat<sup>A,C</sup>

Blotworsch un Frikadellscher<sup>1,2,3</sup>

Mini-Hämmche<sup>A,C</sup> vum Grill

Brüsje vum Entche met sößer Zaus

Mini-Rievkoche met Lachs<sup>12</sup>

Mini-Rievkoche met Sprossen

Saubrode met Thunfeschöjsje<sup>2,12</sup>

Mini-Halve Hahn<sup>2,3</sup>

Mini-Mettbrütcher<sup>3</sup>

gemeshtes Jemös met Dip<sup>2</sup>

Rindfleisch met Schnittlauchsöjsje<sup>2</sup>

frische Partybrütchere<sup>3</sup> mit Butter<sup>2</sup>

### **Frischer Feinschmecker-Schlot**

gemeschter Bure-Schlot met Dressing<sup>\*</sup>

Schlot aus dem Jade<sup>2</sup>

Ädäppelschlot<sup>1,2</sup>

Schlot vumm jröne un wisse Spargel<sup>2</sup>

### **Haupsächlich**

Sorbrode vum Rind met lekker Söjsje<sup>3</sup>

Brüßje vun d'r Höhner met Tomatenzaus

Jewekeltes vum Rind

Lachs op Jemös us em Ovve<sup>2,12</sup>

Jebrodene Ädäppel met Speck<sup>A,C</sup> un Zwibbel

Butter-Nudele<sup>1,2,3</sup>

Ädäppelklöschere<sup>3</sup>

rude Kappes met Äppel

decke Bunne met Speck<sup>A,C</sup>

### **Donoh**

Appelköjelcher<sup>1,2,3</sup>

frischer Obbstschlot

frische Wäfffelcher<sup>1,2,3</sup> met Sahne un Vanilleeis<sup>2</sup>

jekochte Sahne<sup>2</sup> met Karamellzaus

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 26,50

## Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Köln"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Vorspeise und Zwischengericht**

Garnelen in Knoblauchsoße<sup>1,2,13</sup>  
gemischte Fischeauswahl<sup>12</sup>  
Heringsfilet in Sahnesoße<sup>2,12</sup>  
gemischte Süßplatte<sup>A,C</sup>  
Blutwurst und Frikadellen<sup>1,2,3</sup>  
Mini-Haxen<sup>A,C</sup> vom Grill  
Entenbrustfilet mit Himbeersoße  
Kartoffel-Rösti mit Lachs<sup>12</sup>  
Kartoffel-Rösti mit Sprossen  
Schweinebraten mit Thunfischsoße<sup>2,12</sup>  
Mini-Käsebrötchen<sup>2,3</sup>  
Mini-Gehacktesbrötchen<sup>3</sup>  
gemischtes Gemüse mit Dip<sup>2</sup>  
Rindfleisch mit Schnittlauchsoße<sup>2</sup>  
frische Partybrötchen<sup>3</sup> mit Butter<sup>2</sup>

### **FrISChe Feinschmecker-Salate**

gemischter Bauernsalat mit Dressing<sup>\*</sup>  
frischer Gartensalat<sup>2</sup>  
Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>  
Spargelsalat grün/weiß<sup>2</sup>

### **Hauptgerichte**

Sauerbraten vom Rind mit leckerer Soße<sup>3</sup>  
Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße  
Hausgemachte Rinderroulade  
Lachs auf Gemüse aus dem Ofen<sup>2,12</sup>  
frISChe Bratkartoffeln mit Speck<sup>A,C</sup> & Zwiebeln  
Butternudeln<sup>1,2,3</sup>  
Kartoffelklöße<sup>3</sup>  
Apfel-Rotkohl  
dicke Bohnen mit Speck<sup>A,C</sup>

### **Dessertauswahl**

Apfelpfannkuchen<sup>1,2,3</sup>  
frischer Obstsalat  
frISChe Waffeln<sup>1,2,3</sup> mit Sahne<sup>2</sup> & Vanilleeis<sup>2</sup>  
Panna Cotta<sup>2</sup>

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 26,50

## Feinschmecker-Bufferet "Culinaria Oranje"

Koude en warme lekkernijen - vanaf 30 personen - Veranderingen mogelijk

### Voorgerechten

Mozzarella<sup>2</sup> & tomaat  
gemarineerde gebakken groente<sup>2</sup>  
gerookte noorse zalm<sup>12</sup>  
Tartar van zalm<sup>12</sup> met komkommer  
gebakken gamba<sup>3,13</sup>  
Bitterball met risotto van garnalen<sup>2,3,13</sup>  
Meloen met parmahan<sup>A,C</sup>  
Carpaccio van runderfilet  
met parmazaanse flakes<sup>2</sup>

### Traditioneel nederlandse hapjes

Bitterballen, kipmuggets<sup>2,3</sup>  
Vleeskroket<sup>2,3</sup>, partyballetjes<sup>1,2,3</sup>  
mini loempia<sup>3</sup>, mini samoas<sup>2,3</sup>  
Kipspiesjes<sup>2,3</sup>, rundvlees balletjes

### Verse saladebufferet

Rucola met parmezaanse flakes<sup>2</sup>  
gemarineerde tomat en een vinaigrette\*  
Salade met gebakken geitenkaas<sup>2</sup> en spek<sup>A,C</sup>  
Pijnboompitten<sup>4,A,C</sup> en balsamico stroop  
Salade van gemarineerde komkommer  
Salade van de dag

### Vlees en visgerechten

Varkens medaillons met rode wijnsaus<sup>6</sup>  
met appel en stroop  
Kipfilet met rode portsaus met honing<sup>6</sup>  
Roodbaarsfilet met gamba en mosseltjes<sup>12,13,14</sup>  
gebakken heilbotfilet met noilly pratsaus<sup>2,6,12</sup>

### Warme bijgerechten

lintpasta<sup>1,3</sup>  
gebakken aardappel met room en kaas<sup>2</sup>  
Seizoensgroenten<sup>2</sup>  
Bladspinazie met room<sup>2</sup>  
Witlof gebakken met peterselieboter<sup>2</sup>

### Desserts

Assortiment van Chocolade dessert<sup>2,3</sup>  
verse salade van fruit, citrus, appel, aardbeien,  
bessen en likeur van eieren<sup>2,6</sup>  
crem e br ulee<sup>2,3</sup>  
Assortiment van kaas<sup>2</sup>  
geserveerd met fruit en honing-mosterd<sup>11</sup>  
verse party-brood<sup>3</sup>  
boter en knoflookboter<sup>2</sup>

je Portion € 24,00 - mit Dessert € 26,50

## Feinschmecker-Buffer "Culinaria Holland"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Vorspeisen

Mozzarella<sup>2</sup> & Tomaten  
gemischte Antipastiauswahl<sup>2</sup>  
Räucherlachsplatte<sup>12</sup>  
Lachstartar<sup>12</sup> auf Gurkenscheibe  
gegrillte Scampi-Spieße<sup>13</sup>  
Garnelen-Krokette<sup>2,3,13</sup>  
Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan<sup>2</sup>

### Traditionelle holländische Häppchen

Bitterballen<sup>2,3</sup>, Hähnchennuggets<sup>2,3</sup>  
Fleischkrokette<sup>2,3</sup>, Partybällchen<sup>1,2,3</sup>  
Mini Frühlingsröllchen<sup>2,3</sup>, Mini Samoas<sup>2,3</sup>  
Hähnchenspieße, Rindfleischröllchen

### Frisches Salatbuffet

Rucculasalat mit Vinaigrette\*  
getrocknete Tomaten & Parmesan<sup>2</sup>  
Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse<sup>2</sup>  
Speck<sup>A,C</sup>, Pinenkerne<sup>4</sup> & Balsamico-Sirup  
Gurkensalat  
Salat der Saison "Garten"

### Fleisch- & Fischgerichte

Schweinefilet Medaillons  
mit Rotwein-Äpfel-Sirup-Soße<sup>6</sup>  
Hähnchenfilet mit Honig-Portweinsoße<sup>6</sup>  
Rotbarschfilet<sup>12</sup> mit Gambas<sup>13</sup> & Muscheln<sup>14</sup>  
gebratenes Heilbuttfilet<sup>12</sup> mit Wermutsoße<sup>2,6</sup>

### Warme Beilagen

Bandnudeln<sup>3</sup>  
Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Gemüse der Saison<sup>2</sup>  
Rahm-Blattspinat<sup>2</sup>  
gebratener Chicoree mit Petersilienbutter<sup>2</sup>

### Desserts

Chokoladen Mousse<sup>2,3</sup> weiß, braun & dunkel  
frischer gemischter Obstsalat  
mit Eierlikör<sup>1,2,6</sup>  
gebrannte Creme<sup>2,3</sup>  
gemischte Käseplatte<sup>2</sup>  
serviert mit Früchten & Honigsenf<sup>f1</sup>  
Bartybrötchen<sup>3</sup> & gemischte Butterplatte<sup>2</sup>

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 26,50

## Feinschmecker-Buffet "Südsee"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Vorspeise**

Putenspieße mit Obst  
Garnelen in Knoblauch-Frucht<sup>13</sup>  
gemischte gegrillte Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### **Feinschmeckersalate**

Reissalat Ceylon<sup>2</sup>  
Geflügelsalat Bombay<sup>2</sup>  
frischer Fischesalat<sup>1,2,12</sup>  
gemischter Salatteller Indian Summer<sup>2</sup>

### **Kalte Speisen**

Hähnchenmedallions "Tropical"  
gegrillte Fleischspieße scharf  
gegrillte Fleischspieße sweet  
gemischte Fischplatte<sup>12</sup>  
gemischte Käseplatte<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>3</sup>

### **Warme Speisen**

Hähnchenbrustfilet "Karibikzauber"<sup>2</sup>  
Schweinefleisch mit Gemüse aus dem Wok  
Lachsfilet "Curry-Frucht"<sup>12</sup>  
Kartoffel-Gratin<sup>2</sup>  
Butterreis<sup>2</sup>  
gemischte Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### **Dessertauswahl**

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup>  
Tiramisu<sup>2,3</sup>  
Mousse Flan Caramel<sup>2,3</sup>  
frischer Obstsalat

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 26,50



## Feinschmecker-Bufferet "Asia"

Bufferetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Asiatische Vorspeisen**

Lachstartar auf Gurken<sup>12</sup>  
gebratene Garnelen<sup>13</sup> auf jungem Lauch  
gebackene Gambas<sup>13</sup> im Reisblatt  
Gambas<sup>13</sup> im Knusperteig<sup>3</sup>  
Thunfisch-Carpaccio mit Morscheln<sup>3</sup>  
gemischte Suchi-Auswahl<sup>12,13</sup>  
marinierter Heilbutt<sup>12</sup> auf roten Zwiebeln  
Vegetarische Frühlingsröllchen<sup>3</sup>  
Frühlingsröllchen mit Fleisch<sup>3</sup>  
Hähnchen im Reisblatt gebraten  
Gemüse im Reisblatt mit Sesam<sup>8</sup>  
Wan Tan Taschen<sup>3</sup> auf dem Spieß  
Honig-Entenbrust auf roten Linsen  
gegrillte Filets mit Curry-Ingwer-Sellerie<sup>10</sup>  
frisches Baguette<sup>3</sup> und Partybrötchen<sup>3</sup> mit Butter<sup>2</sup>  
verschiedene asiatische Dipsoßen<sup>2</sup>

### **Asiatische Salatspezialitäten und vegetarische Köstlichkeiten**

Auberginen und Frühlingslauch in Kokosöl und  
Knoblauch gebraten  
japanische Pilzmischung und Bambussprossen mit  
Sojasoße<sup>9</sup> gebraten

Chinakohl aus dem Wok  
mit geröstetem Ingwer und Gewürzen<sup>9</sup>  
Karottenscheiben und Zwiebeln  
in Nussöl<sup>5</sup> und Curry mariniert  
Stangenbohnen und Keimlinge aus dem Wok  
mit Reisöl und Sojasoße<sup>9</sup>  
gebratene Paprikaschoten  
mit Zwiebeln und Blattpetersilie

### **Warme Speisen**

Geschnetzeltes vom Schwein mit  
Gemüse süß-sauer  
Knusprig krosses Hähnchen aus dem  
Wok „Öcher Art“<sup>2</sup>  
Barschfilets<sup>12</sup> im Reisblatt gebraten  
gebratene Eiernudeln<sup>1,3</sup>, Basmati Duftreis  
vegetarische, asiatische Gemüsemischung  
aus dem Wok

### **Dessertauswahl**

Kokoscreme<sup>2,3</sup> und gebackene Bananen  
Mousse<sup>2,3</sup> von exotischen Früchten  
Frischer Obstsalat

je Portion € 25,00 - mit Dessert € 27,50

## Feinschmecker-Bufferet "Vegetaria"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.



Variante VEGAN  
auf Anfrage auch möglich.

### Warme Speisen

Geschmeltztes Züricher Art<sup>2</sup>  
Kürbis in Curry-Ingwer-Orangen-Soße<sup>3</sup>  
Cous-Cous-Gemüsepfanne  
frische Pilze mit Kräutersugo

### Warme Beilagen

Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Rosmarin-Kartoffeln  
Ratatouille  
Vollkornnudeln<sup>3</sup>

### Frische Vorspeisen und Antipasti

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
marinierte gegrillte Gemüseauswahl  
Auberginenroulade mit Feta<sup>2</sup> gefüllt  
gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme  
gefüllte Chicoree mit Avocadocreme  
Erbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus<sup>3</sup>  
Kartoffel-Röstis mit Cous-Cous  
Nektarinen-Tomaten-Carpaccio<sup>2</sup>  
Paprika mit Frischkäse<sup>2</sup> und Sprossen

### Frische Feinschmecker-Salate

Petersiliensalat mit Joghurtsoße<sup>2</sup>  
Rosenkohl-Tomatensalat  
Orangen-Spinatsalat  
gemischter Salatteller  
Rucola-Salatteller

### Brotauswahl<sup>3</sup>

Baguette, Mohn- und Sesamstangen  
Focaccia und Fladenbrot  
gemischte Partybrötchen

### Käseauswahl

reichhaltige Käseköstlichkeiten<sup>2</sup>  
vegane "Käseauswahl"

### Dessertauswahl

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
Vanille Mousse<sup>2,3</sup> mit frischem Obstsalat  
Weizen-Apfelküchle<sup>1,2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>

je Portion € 23,00 - mit Dessert € 25,00

## Feinschmecker-Buffet "Wattenmeer"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Vorspeisen und kalte Speisen**

Lachstartar<sup>1,2</sup> auf Kartoffel-Zucchini-puffer  
Matjesfilet<sup>1,2</sup> mit Zwiebelwürfel  
milder Rollmops<sup>1,2</sup> auf Rote Beete-Carpaccio  
marinierter milder Schafskäse<sup>2</sup>  
mit Tomaten und Zwiebeln  
marinierte Tafelspitzstreifen auf Gemüseallerlei  
Katenschinken<sup>A,C</sup> an Melone  
rosa Entenbrustfilet mit Chumberlandsoße  
gemischte Fischplatte<sup>1,2</sup>  
ganzer pochiertes Lachs<sup>1,2</sup>  
Krabbencocktail<sup>1,2,13</sup>  
frischer Fischsalat<sup>1,2,12</sup>  
gemischte Käseplatte<sup>2</sup>  
gemischter Salatteller<sup>2</sup>  
gemischter Brotkorb<sup>3</sup>

### **Warme Speisen**

Garnelenpfanne<sup>2,13</sup>  
Lammkarree unter der Kräuterkruste<sup>3</sup>  
Entenkeule mit Kräutern in Rotwein geschmort  
Lachsfilet<sup>1,2</sup> in Zitronenpfeffersoße<sup>2</sup>  
Rosmarin-Kartoffeln  
Bandnudeln<sup>1-3</sup>  
gemischte Gemüseplatte<sup>2</sup>

### **Dessertauswahl**

Crème Brûlée<sup>2</sup>  
Mousse Café latte<sup>2,3</sup>  
Rote Grütze  
frischer Obstsalat und Vanillesoße<sup>2</sup>

je Portion € 26,00 - mit Dessert € 28,00

## Kaltes Feinschmecker-Buffet "Kaiserstadt"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.



### **Kalte Leckereien und Antipasti**

- Kartoffel-Rösti mit Lachstartar<sup>1,2</sup>
- Kartoffel-Rösti mit Thunfischcreme<sup>1,2</sup>
- Kartoffel-Rösti mit Frischkäse<sup>2</sup> & Sprossen
- Kartoffel-Rösti mit Hummus-Creme
- frische Pilzmischung mit Kräutersugo
- Kräuter-Aubergine mit Holloumi-Käse<sup>2</sup>
- Kartoffel-Tortillias mit Bruschetta
- Vitello-Tonnato-Schälchen<sup>1,2,12</sup>
- Carpaccio mit Parmesan<sup>2</sup>
- Knuusperbrot mit Rucola & Schinken
- gemischte Hähnchen-Fleischspieße
- Quiche Lorraine<sup>2</sup>, Gemüse Quiche<sup>2</sup>
- Pizzaecken gemischt belegt<sup>2</sup>
- Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>
- Tomaten-Mozzarella-Oliven-Spieße<sup>2</sup>
- marinierte gegrillte Gemüseauswahl
- Auberginenroulade mit Feta gefüllt<sup>2</sup>
- gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme
- gefüllte Chicotée mit Avocadocreme
- Erbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus
- Nektarinen-Tomaten-Carpaccio<sup>2</sup>
- Paprika mit Frischkäse<sup>2</sup> & Sprossen



### **Frische Feinschmecker Salate**

- Hähnchenbrustsalat "Curry-Frucht"<sup>7,2</sup>
- Nudelsalat Toscana<sup>2</sup>
- Tomatensalat mit Erdbeervinaigrette
- asiatischer Nudelsalat<sup>9</sup>
- Kartoffelsalat "Oma Fina"<sup>1,2</sup>
- gemischter Salatteller<sup>2</sup>
- Rucola-Salatteller<sup>2</sup>

### **Brotauswahl**

- gemischtes Partybrot
- gemischte Partybrötchen
- gemischte Butterplatte

### **Käseauswahl**

- reichhaltige Käseköstlichkeiten<sup>2</sup>

### **Dessertauswahl**

- gemischte Macarons & Vanillesoße<sup>2</sup>
- Vanillepudding<sup>2</sup> & Schokopudding
- Apfelpfannkuchen & Waffeln
- Mandeltarte & Muffins

je Portion € 25,00 · mit Dessert € 27,50

## Kalt-warmes Feinschmecker-Bufferet "Kaiserstadt"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.



### Warme Speisen & Beilagen

Aachener Sauerbraten  
Schweinefilet mit Champignon-Rahm<sup>2</sup>  
Kalbsrücken-Medaillon mit Kräuterkruste  
Lachfilet<sup>32</sup> auf Blattspinat mit Rahm<sup>2</sup>  
Kartoffel-Gratin<sup>2</sup>  
gebutterte Kräuterkartoffeln<sup>2</sup>  
Bandnudeln  
Prinzessböhnchen  
gemische Gemüseplatte

### Frische Vorspeisen & Antipasti

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
marinierte gegrillte Gemüseauswahl  
gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme  
Erbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus  
Nektarinen-Tomaten-Carpaccio<sup>2</sup>  
Carpaccio mit Parmesan<sup>2</sup>  
gemischte Fischeauswahl<sup>12</sup>  
Scampispiße<sup>33</sup>



### Frische Feinschmecker Salate

Hähnchenbrustsalat "Curry-Frucht"<sup>72</sup>  
Tomatensalat mit Erdbeervinaigrette  
gemischter Salatteller<sup>2</sup>  
Rucola-Salatteller<sup>2</sup>

### Brotauswahl

gemischtes Partybrot  
gemischte Partybrötchen  
gemischte Butterplatte

### Käseauswahl

reichhaltige Käseköstlichkeiten<sup>2</sup>

### Dessertauswahl

gemischte Macarons & Vanillesoße<sup>2</sup>  
Vanillepudding<sup>2</sup> & Schokopudding  
Apfelpannkuchen & Waffeln  
Mandeltarte & Muffins

je Portion € 25,00 · mit Dessert € 27,50

## Feinschmecker-Buffer "Culinaria España"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Vorspeisen-Spezialitäten**

*gemischte Grillgemüse-Auswahl<sup>2</sup>*

*gefüllte Champignons<sup>2</sup>*

*frisches Gemüse mit Dip<sup>2</sup>*

*Seranoschinken<sup>A,C</sup> und Melone*

*gemischte spanische Edelsalami<sup>A,C</sup>*

*gegrillte Fleischspießchen*

*Frittierte Tintenfisch<sup>14</sup>*

*frittierte Gambas<sup>13</sup>, Gemüsetortilla<sup>3</sup>*

*Wildschweinschinken mit Kräutern<sup>A,C</sup>*

*gemischte Fischauswahl mit Forelle<sup>12</sup>*

*Graverd Lachs, Goldlachs, Stremellachs<sup>12</sup>*

*gefüllte Tomaten, Oliven und Peperoni*

*gefüllte Zucchini, marinierte Paprikafilets*

*marinierte Fleischbällchen<sup>1,2,3</sup>*

*gefüllte Fleischröllchen*

*feggrillte Fischspießchen<sup>12,13</sup>*

*fratinierte Sardellenfilets<sup>12</sup>*

*marinierte Sardinenfilets<sup>12</sup>*

*Pflaumen & Datteln im Speckmäntelchen<sup>A,C</sup>*

*Carpaccio vom Thunfischfilet<sup>2,12</sup>*

*ganzer pochierter Lachs<sup>12</sup> in Cremes<sup>2</sup>*

*Scampiplatte<sup>13</sup> mit Aioli<sup>1,2</sup>*

*frische Brotauswahl<sup>3</sup>*

*mit Butter<sup>2</sup>, Kräuterbutter<sup>2</sup> und Olivenöl*

### **Gemischte frische Salatspezialitäten**

*gemischter Salatteller mit Dressing<sup>2</sup>*

*Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten  
und Parmesan<sup>2</sup>*

*gemischter Salatteller mit Thunfisch<sup>2,12</sup>*

*spanischer Tomatensalat*

*spanischer Möhrensalat*

*frischer Fischesalat<sup>12,14</sup>*

### **Warme Fleisch- und Fischspezialitäten**

*spanischer Hüftschmorbraten mit  
Kräuter-Knoblauch*

*Hähnchenfilets mit Orangenkruste*

*frische Paella<sup>12,13</sup>, Garnelenpfanne<sup>13</sup>*

*gratiniertes Fischfilet<sup>12</sup> mit Kräutersahne<sup>2</sup>*

*Kartoffelgratin<sup>2</sup>, Butterkartoffeln<sup>2</sup>*

*Butterbandnudeln<sup>1,2,3</sup>, Kartoffel-Tortillia<sup>1</sup>*

*gemischte Gemüseauswahl<sup>2</sup>*

### **Dessertauswahl**

*Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> und Mousse Vanille<sup>2,3</sup>*

*frischer Obstsalat und Creme Catalana<sup>2</sup>*

*Tarte de Santiago und Fuengirola Töpfchen<sup>2</sup>*

*gemischte Käseauswahl<sup>2</sup>*

je Portion € 27,00 - mit Dessert € 29,50

## Feinschmecker-Buffer "Culinaria Festängchen"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Vorspeisen

*gemischte Fischeauswahl*<sup>12</sup>:  
*Forellenfilets; Matjesfilets*  
*Graverd Lachs; Sandelholzlachs*  
*Goldräucherlachs; Fischterrinen*  
*Stremellachsmedallions; Garnelen*<sup>13</sup>  
*ganzer pochierter Lachs*  
*Flusskrebsscocktail*<sup>13</sup>  
*Alaska-Shrimps-Cocktail*<sup>1,2,13</sup>

### Frische Feinschmecker-Salate

*gemischter Salatteller mit Dressing\**  
*gemischter Ruccula<sup>2</sup> - Salatteller mit Vinaigrette\**

### Hauptspeise und Beilagen

*Aachener Sauerbraten mit Soße*<sup>3</sup>  
*Krustenbraten mit Knusperkruste*<sup>3,A,C</sup>  
*rosa gegrillter Kalbsrücken*  
*Lachs "Tomaten-Sahne"*<sup>2,12</sup>  
*Kartoffelgratin*<sup>2</sup>  
*Rosmarinkartoffeln*  
*Schwäbische Spätzle*<sup>1,3</sup>  
*gemischte Gemüseauswahl*<sup>2</sup>

### Vitello Tonnato

*rosa Roastbeef mit Kräutersoße*<sup>2</sup>  
*Kalbstafelspitz Tomatenvinaigrette\**  
*gemischte Antipasti-Auswahl*<sup>2</sup>  
*Tomaten-Mozzarella-Spieße*<sup>2</sup>  
*Mozzarella-Oliven-Spieße*<sup>2</sup>  
*Serranoschinken*<sup>A,C</sup>  
*Spanische Salami*<sup>A,C</sup>

### Dessertauswahl

*gemischte Käseplatte*<sup>2</sup>  
*Mousse au Chocolat*<sup>2,3</sup>  
*Mousse au Zabaione*<sup>2,3</sup>  
*Panna cotta Töpfchen*<sup>2</sup>  
*Tiramisu*<sup>2,3</sup>  
*frischer Obstsalat*  
*Vanillesoße*<sup>2</sup>  
*frischer Aachener Brotkorb*<sup>3</sup>  
*mit Butterplatte*<sup>2</sup>

je Portion € 26,00 - mit Dessert € 28,50

## Feinschmecker-Buffer "Akademicus"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Warme Speisen

Grillschinken mit knuspriger Schwarte<sup>A,C</sup>  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet "Gorgonzola"<sup>2</sup>  
Rahmgeschmetzeltes "Züricher Art"<sup>2</sup>  
gemischte Gemüselasagne<sup>1,2,3</sup>  
gratiniertes Lachsfilet<sup>2,12</sup>

### Warme Beilagen

Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Butterspätzle<sup>1,2,3</sup>  
feine Gemüseauswahl<sup>2</sup>

### Frische Feinschmecker-Salate und kalte Speisen

hausgemachtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
roher Schinken<sup>A,C</sup> an Melone  
Krautsalat  
Hirtensalat  
gemischter Gartensalat  
Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2</sup>  
gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### Brotauswahl<sup>3</sup>

Baguette, Mohn- und Sesamstangen  
Chiabatta und Fladenbrot  
Knoblauchbaguette

### Käseauswahl<sup>2</sup>

reichhaltige Auswahl  
internationaler Käseköstlichkeiten

### Dessertauswahl

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
frischer Obstsalat  
Rote Grütze  
Stracciatella Mousse<sup>2,3</sup>  
Erdbeer Mousse<sup>2,3</sup>

je Portion € 24,00 · mit Dessert € 26,50



## Feinschmecker-Buffer "Hochzeit"

Buffervorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Warme Speisen

Medaillons vom Schweinefilet "Champignon"<sup>2</sup>  
marinierte gegrillte Hähnchenbrustfilets  
mit Gorgonzolasoße<sup>2</sup>  
rosa gebratenes Rinderfilet mit Peffersoße<sup>2</sup>  
Roastbeef unter der Kräuterkruste<sup>3</sup>  
gefüllte Lachsfilets<sup>2,12</sup> "Spinat-Krabben"<sup>13</sup>

### Warme Beilagen<sup>2</sup>

Kartoffelgratin, Broccoligratin  
Butterreis  
feine Gemüseauswahl

### Frische Feinschmecker-Salate & Antipasti

hausgemachtes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>  
Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>  
Auberginenroulade mit Feta<sup>2</sup>  
gefüllte Gurkenröllchen  
knackiges Gemüse mit Dip<sup>2</sup>  
Krautsalat, Farmersalat<sup>1,2</sup>, Walldorfsalat<sup>1,2,10</sup>  
Geflügelsalat<sup>1,2</sup>, Broccoli-Schinkensalat<sup>1,2,A,C</sup>  
Alaska-Krabbencocktail<sup>1,2,13</sup>  
gemischte Salatplatte mit Dressing\*

### Kalte Fleisch und Fischspeisen

Schinken-Spargelröllchen<sup>A,C</sup>  
rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade<sup>2</sup>  
verschiedene rohe Schinken<sup>A,C</sup> an Melone  
Medaillons von der Hähnchenbrust  
Goldröucher-Lachs<sup>12</sup>, Basilikum-Lachs<sup>12</sup>  
Graverd-Lachs<sup>12</sup>; gemischte Lachshappen<sup>12</sup>  
Lachs-Carpaccio<sup>12</sup>; Carpaccio<sup>2</sup>  
Vitello Tonnato<sup>2,12</sup>  
Krabben und Gambas<sup>13</sup>  
Forellenfilets<sup>12</sup>

### Brotauswahl<sup>3</sup>

verschiedene Stangenbrote  
Chiabatta und Fladenbrot  
gemischte Partykränze und Partybrötchen

### Käseauswahl<sup>2</sup>

reichhaltige internationale Käseköstlichkeiten

### Dessertauswahl

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
Mousse au Vanille<sup>2,3</sup> mit frischen Früchten  
Obstsalat "Hollywood", Tiramisu<sup>2,3</sup>

je Portion € 27,50 · mit Dessert € 30,00

## Feinschmecker-Buffet "Royal" Teil 1

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### **Hausgemachte Antipasti**

großes Antipasti Arrangement<sup>2</sup>

Tomaten und Mozzarella<sup>2</sup>

Auberginenroulade mit Feta<sup>2</sup>

gefüllte Gurkenröllchen<sup>2</sup>

Auberginenröllchen mit Mozzarella<sup>2</sup>

Pesto auf Tomaten-Carpaccio

knackiges Gemüse mit Dip<sup>2</sup>

### **Kalte Vorspeisen**

Kalbs-Tafelspitz mit Tomaten-Lauch-Vinaigrette\*

Parmaschinken<sup>A,C</sup> an Melone

fruchtige Medaillons vom Schweinefilet

Vitello Tonnato

mit leichtem Joghurt-Thunfischdressing\*

Carpaccio von der Rinderlende

mit frischem Parmesan<sup>2</sup>

marinierte Champignons Olive-Balsamico

Parmaschinken<sup>A,C</sup> auf Apfelparpaccio

Parmaschinken<sup>A,C</sup> mit Grissini<sup>3</sup>

Toskanische Delice<sup>2</sup>

### **Kalte Fleisch und Fischspeisen**

Schinken-Spargelröllchen<sup>A,C</sup>

rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade<sup>2</sup>

verschiedene rohe Schinken<sup>A,C</sup> an Melone

Medaillons von der Hähnchenbrust

Goldräucher-Lachs<sup>12</sup>; Basilikum-Lachs<sup>12</sup>

Graverd-Lachs<sup>12</sup>; gemischte Lachshappen<sup>12</sup>

Lachs-Carpaccio<sup>2,12</sup>

Krabben und Gambas<sup>13</sup>

Forellenfilets<sup>12</sup>

### **Salatbuffet**

großes Salatbuffet nach Ihren Wünschen

### **Brotauswahl<sup>3</sup>**

verschiedene Stangenbrote

Chiabatta und Fladenbrot

gemischte Partykränze und Partybrötchen

### **Käseauswahl<sup>3</sup>**

reichhaltige internationale Käseköstlichkeiten

Fortsetzung nächste Seite

## Feinschmecker-Buffet "Royal" Teil 2

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

### Warme Fleisch- und Fischspeisen

Medaillons vom Rinderfilet  
mit leichter Rotwein-Pfeffer-Soße

gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"<sup>2,A,C</sup>  
mit einer Champignon-Sahne-Soße<sup>2</sup>

knusprige Medaillons von der Entenbrust  
mit Orangenkruste<sup>3</sup>

gegrillte Lammlachse  
in leichter Kräuter-Sahne-Soße<sup>2</sup>

gefülltes Lachsfilet<sup>1,2</sup>  
"Blattspinat-Krabbenfarce"<sup>2,13</sup>  
an leichter Hummersoße<sup>2,13</sup>

### Warme Beilagen

Kartoffelgratin<sup>2</sup>  
Basilikum-Bandnudeln<sup>1,2,3</sup>  
Butterreis<sup>2</sup>

### Warmes Gemüse

knackig gedünstetes Gemüse Arrangement  
Gratin vom Kaisergemüse<sup>2</sup>

### Suppen

klare Festtagssuppe mit Kräuterfäde<sup>3</sup>  
Fleischeinlage und Eierstich<sup>1,2</sup>

### Dessertauswahl

Mousse au Chocolat<sup>2,3</sup> mit Vanillesoße<sup>2</sup>  
Mousse au Vanille<sup>2,3</sup> mit frischen Früchten  
Obstsalat "Hollywood"  
Tiramisu<sup>2,3</sup>  
Champagner Mousse<sup>2,3</sup>  
Gebrannte Creme<sup>2</sup>  
Schokoladen Parfait<sup>2,3</sup>  
Vanilleeis<sup>2</sup> mit heißen Früchten

je Portion € 29,00 - mit Dessert € 31,50

## Das kleine Hennes-Lexikon

Hier noch einige Erklärungen von A-Z

**Aalrauch Matjes** spezielle Räucherethode für Matjes

**Aioli** Knoblauch-Mayonaise, Knoblauch-Öl

**Antipasti** mariniertes/gegrilltes Gemüse

**Ätzezupp** Erbsensuppe

**Basmati-Reis** asiatische Reissorte

**Bifteki** Rindfleisch-Hackbällchen

**Buchweizen** Getreidesorte

**Carré** Rückenknochen

**Cesar-Dressing** spezielle Salat-Vinaigrette mit frischen Kräutern

**Consommé** Klare Kraftbrühe

**Coq au vin** Rotwein-Schmorhuhn

**Croûtons** geröstete Weißbrotwürfel

**Fleischfarce** fein zerkleinerte, pürierte Fleischmasse

**Gazpacho** Gemüsekaltschale (Sommersuppe)

**Gemüsebratling** Gemüsefrikadelle

**Gemüse-Juillienne** Gemüseemischung fein gestiftelt

**Graverd Lachs** Räucherlachs mit Dillmarinade

**Grissini** italienische Gebäckspezialität

**Hömmel en Äd** Kölner Spezialität –

gemischtes Kartoffel-Apfelpüree mit Blutwurst

**Irish-Stew-Eintopf** Weißkohl-Lammeintopf (Irland)

**Kräuterfäde** dünne Streifen von herzhaften Kräuterpfannkuchen

**Lachsfarce** fein zerkleinerte oder pürierte Fischmasse

**Öcher Kaviar** rheinisch: Flöns, hochdeutsch: Blutwurst

**Osso Buco** Kalbshaxenscheiben

**Oxtail** klare Rinder-Kraftbrühe mit Cherry

**Panna Cotta** italienische Sahne-Dessertspezialität

**Parfait** halbgefrorenes Dessert

**Pasta Romana** ital. Nudelsalat mit Paprika und Salami

**Paté** feine streichfähige Leber- oder Fleischpastete

**Pesto** Gewürzpaste aus Öl, Basilikum, Pinienkernen

**Quiche-Lorraine** französischer Blätterteigkuchen mit Zwiebeln und Schinken

**Ratatouille** gemischtes Gemüse mit Tomatensoße

**Saltimboco** Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei

**Sheperds Pie** englische Eintopfspezialität mit Weißkohl, Lamm- und Rindfleisch

**Sour Creme** Creme von Sauerrahm mit Kräutern

**Steak-Tranchen** Geschnitztes von der Rinder-Steakhüfte

**Stremellachs** geräucherte Lachsspezialität natur/ Pfeffer

**Surimfleisch** Krabbenfleischimitat

**Szegediner Gulasch** Gulasch mit Sauerkraut

**Tapas** spanische Vorspeisenspezialitäten

**Tofu** vegetarisches Produkt aus Soja

**Tortilla** spanischer Kartoffel-Pfannkuchen

**Toskanische Delice** mariniertes gekochtes Putenfleisch

**Vichyssoise** Kartoffel-Lauchsuppe/meist kalt

**Vitello Tonnato** gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischmarinade

**Wraps** gefüllte Tortillias



## **Zusatzstoffe & Hauptallergene**

*Wir bemühen uns, so natürlich und naturbelassen zu kochen wie es möglich ist. Wir verwenden Naturgewürze, stellen selber Gewürzmischungen her, benutzen Ur-Senf aus der Monschauer Senfmühle, binden Suppen und Saucen außschließlich glutenfrei mit Mais-Speisestärke.*

*Gerne berücksichtigen wir Ihre Sonderwünsche wie zum Beispiel:*

- *Nudeln, Brot, Teigwaren und Süßes glutenfrei*
- *Produkte mit laktosefreier Milch oder Sahne*
- *Vegetarische oder vegane Küche*
- *Bei Unverträglichkeiten (z.B. Knoblauch)*

## **Kennzeichnung für Zusatzstoffe und Hauptallergene:**

- |                           |               |                             |
|---------------------------|---------------|-----------------------------|
| 1 Eier                    | 8 Sesam       | A mit Konservierungsstoff   |
| 2 Milch                   | 9 Soja        | C mit Antioxidationsmitteln |
| 3 Weizen                  | 10 Sellerie   | E mit Phosphat              |
| 4 Erdnüsse                | 11 Senf       | G geschwärzt                |
| 5 Nüsse, Schalenfrüchte   | 12 Fisch      |                             |
| 6 Schwefeldioxyd, Sulphit | 13 Krebstiere |                             |
| 7 Lupinen                 | 14 Weichtiere |                             |

*\* Salat-Dressing und -Vinaigrette bieten wir in vielen Varianten. Über Allergene und mögliche Zusatzstoffe können wir Sie demnach erst nach Absprache informieren.*

*Bei aller Sorgfalt könnten Fehler in der Deklaration entstanden sein. Sollte dies der Fall sein, bitten wir um Entschuldigung und einen entsprechenden Hinweis.*

*Auch für Änderungsvorschläge in unserem Partyratgeber sind wir jederzeit dankbar.*

Konzept, Grafik und Produktion: DEUTMANN.de, Aachen

© 12/2022 Alle rechte vorbehalten. Nachdruck verboten. Gebrauchsmusterschutz!

# Hennes

CATERING & PARTYSERVICE

Oppenhoffallee 124  
52066 Bad Aachen  
Telefon 0241 50 13 23  
[www.hennes-partyservice.de](http://www.hennes-partyservice.de)



Schon probiert?  
Gerichte zum Mitnehmen  
als Vorrat im Glas.  
Bequem, frisch, lecker!

