

A buffet table set up with various dishes. In the foreground, there are several tacos on a wooden board, each held open by a wooden stick. To the left, there are bowls of salad and other prepared foods. In the background, there are more dishes, including what looks like a bowl of tomatoes and some jars of dips or sauces. The lighting is warm and the overall atmosphere is inviting.

Buffets

powered by
KAISERSCHOTE
EVENT CATERING





Wir kochen mit Leidenschaft

... und ausnahmslos mit guten Zutaten, denn wir lieben die Natur, die Menschen und auch das, was wir tun!

Die Vielfalt der Möglichkeiten macht unser Catering so besonders und die passende Auswahl macht es zu Ihrem persönlichen Genuss. Flexibilität, Ideenreichtum und ein offenes Ohr für Ihre Wünsche zeichnen uns aus.

Wir planen gemeinsam.

Wir können mehr als »Food« und stehen Ihnen mit Tipps und Tricks zur Seite. Wo soll was wann hin, wie viele Servicekräfte, welche Ausstattung? Perfekt gekühlte Getränke, das Zelt im Garten, die Blumendeko und der DJ, vom ersten Anruf über die Probehäppchen bis zur Veranstaltungsleitung mit Durchblick, wir beantworten Ihnen sogar Fragen, die Sie uns gar nicht gestellt haben.





Buffets



**Frühling
Sommer**

Seite 5



Mediterran

Seite 11



**Futtern wie
bei Müttern**

Seite 17



Ihr individuelles Wunschbuffet

Hier präsentieren wir zwei beispielhafte Optionen: Das **»Glanzstück«** begeistert mit großer Vielfalt und aufwändig zubereiteten Gerichten, während das **»Herzstück«** alles enthält, was ein köstliches Buffet braucht, reduziert auf das Wesentliche.

Mit den angebotenen **Upgrades** und **Austauschmöglichkeiten** können Sie Ihr ganz persönliches Wunschbuffet gestalten. Unsere Erfahrung zeigt, dass die besten Buffets oft im Dialog entstehen – lassen Sie uns also gerne gemeinsam die perfekte Auswahl für Ihr Event treffen!

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Entdecken unserer Genussmomente.





Frühling Sommer

*Summer Soulfood – Vieles bietet die Natur
nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales
hier leicht und modern.*

Glanzstück

Große Vielfalt - aufwändig zubereitete Gerichte.

Vorspeisen

Black Angus Rinderfilet-Cube

geräucherte Tomate, Wiesenblüten

Hühnchen-Röllchen mit Mirabelle

Rote Bete, Rettich, Kampotpfeffer

Cappelletti mit gegrillter Birne

Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Wildkräutersalat mit Beeren

Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuter-Tabbouleh mit Sumac

Zitrone, Blattpetersilie, Couscous

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot

Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Eifeler Rostbraten Rind, Rotwein, Thymian-Jus

Paprikahähnchen Provençal

Gebratene Hähnchenstreifen, Rauchpaprika

Lachsfilet* Prosecco-Schaum, Blattspinat

*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter: ca. 1,50€ je nach Personenzahl

Tortiglioni Steinpilz Ricotta, Salbeirahm, Champignons

Zucchini & Rübchen ^{vegan} Geschmort, roten Zwiebeln, Rosmarin

Kleine Brätlinge ^{vegan} Rosmarin, Olivenöl, Kräutersalz

Dessert

Himbeer Trifle Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

Karamell & Salzblume ^{vegan} Hafermilch, Salzkaramell

Mousse au Chocolate mit Erdbeeren

Herzstück

Alles, was ein köstliches Buffet braucht.

Vorspeisen

Quinoa-Salat mit Edamame

gelbe Möhre, Curry-Sonnenblumenkerne, Limonen-Basilikum-Dressing

Rucola-Kartoffelsalat mit grünem Apfel

Parmesan, leichtes Joghurt-Dressing

Weiße Bohnen mit Pimientos

Thymian-Crôutons, glatte Petersilie

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot

Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Ochenschmorfleisch

Dunkles Bier, Wurzelgemüse, schwarzer Pfeffer

Suprême von der Pute

Cranberrys, karamellisierte Zwiebeln, Rahm

Mediterranes Schmorgemüse

Paprika, Zucchini, Zwiebel, Augergine

Basilikum-Gnocchi

Rucola, Mirabell-Tomätchen, geröstete Sonnenblumenkerne

Rosmarin-Bratkartoffeln ^{vegan}

kleine Brätlinge, Olivenöl

Dessert

Frische Früchte

Galliano, Mascarpone

Dunkle Mousse ^{vegan}

Zartherb

Upgrades

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

VEGAN + X LIVE

Sellerie in Salzkruste | Rinderfilet Angus

Sellerie aus der Salzkruste – plus, wer möchte – Rinderfilet niedertemperaturgegart
Cassis-Jus, geräucherten Beeren, frische Kaiserschoten, Kartoffelstampf, Frechener Kartoffeln

Rinderfilet Angus LIVE

Blattpetersilien-Limonen-Mousse, Kartoffelstampf geflämt, Aromensalze (Niedertemperaturgegart, dadurch immer perfekt rosa)

Basilikum-Gnocchi LIVE vegan

Rucola, Mirabell-Tomätchen, Pesto, geröstete Kerne

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!
Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Flammlachs mit Gambas

Zitronen-Crème fraîche, gebackene Lachswürfelchen, gebratene Gambas

Eifeler Lachsforelle & Ceviche vom Zander

Honig-Senfsauce, Gartenkresse, Dill-Kartoffelsalat

Rote-Bete-Terrine mit Skyr Babyleaf, Kürbiskernöl-Dressing

Sauerampfer-Terrine Schmand, Kohlrabi-Carpaccio

Kaffeegebeizter Lachs mit Sommergemüsen grüner Pfeffer, Orange

Gebeiztes Rinderfilet mit Himbeeressig-Dressing

Honigmelone, Zitronenmelisse

Thunfisch im Blütenmantel

Sushi Qualität, Wasabi-Honigspread, Meeresalgen-Salat, Sprossen

Live Cooking zum Mini-Aufpreis

🍴 Koch & Ausstattung
der Station

*Wir beraten Euch
gerne!*

Austauschmöglichkeit Fingerfood

delux

Aromen-Schnitzelchen vom Schweinefilet

zweierlei Panade: Mandel-Zitrone und Klassisch

Tomaten-Tarte mit Parmesan-Crumble

Crème fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Spicy Beef Wrap im Weizenfladen

Eisberg, milde Chilis, grüne Salsa

Gebratener Wiesen-Champignon vegan

Blüten, vegane Gemüsefüllung, gebacken

Lachsforelle im Sepia-Flädle grüner Apfel, Meerrettich

Poularden-Spieß mit Sweet Chili Zitronengras, saftig gegrillt

Zucchini-Soufflés mit Schafskäse Feigen-Senf, Thymian

easy

Poularde mit Ananas Ananas, Pfeffer, gegrilltes Brustfilet

Gebackenes Saibling-Tatar-Bonbon Filoteig, Zitronenthymian

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Kartoffelkruste, mediterrane Aromen

Kerbel-Biskuit mit Artischocken-Tramezzini

Schafkäse, Parmigiano Reggiano

Praliné aus Kichererbsen & Süßkartoffel vegan Aprikose, geminzte Crème

Blätterteig-Spirale mit Pesto Rosso

Pinien-Tomatenpesto, knuspriger Teig

Geflämmtter Maiskuchen

Grillgemüse, Basilikum, geflämmte Polenta

Quiche Champignons, Brokkoli, Spinat & Tomate

Radieschenkuchen mit Roggencrunch Karotte, pikanter Biskuit

Safranweizen-Röllchen mit Minze Fenchel, Karotte, Buchenasche

Austauschmöglichkeit Salate

delux (mit Aufpreis)

Duo von Kräutersaitlingen & Champignons
gebratene Drillinge, Orangen-Gremolata, Olivenöl

Gerösteter Blumenkohl mit Haselnüssen vegan
Granatapfel, Sherry-Dressing

Melonen-Erdbeer-Salat vegan
grüner Pfeffer, geröstete Pinienkernen, Erdbeer-Basilikum-Dressing

Melonensalat mit grünem Spargel
Erdbeere, geröstete Sonnenblumenkerne

Süßkartoffelsalat mit Kaki und Zucchini
Fenchelsamen, Joghurt-Limettdressing

Thai-Beef mit Udon-Nudeln
Sesamgurken, Bonito & Kombu-Marinad

easy (ohne Aufpreis)

Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu
gebratener Ingwer, frische Chili, Miso-Minz-Dressing

Tabbouleh mit Himbeeren
Kräuterkrokant, Sprossen, Wasabi-Himbeer-Dressing

Rustico Triangolo mit Mozzarella
Basilikum, gefüllte Pasta mit Provolone & Pomodori

Fenchelsalat mit Orange
rote Zwiebeln, Riesling-Gewürzmischung, Sonnenblumenkerne

Calabresischer Sommersalat
Schafkäse, Weiße Bohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons

Tomate-Mozzarella Basilikum Pesto, Balsamico

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Fisch delux (mit Aufpreis)

Zander auf der Haut gebraten Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

Seebarsch Tomaten, Thymian, Oliven

Lachs im Rub* Möhrchen, grünen Bohnen, Beurre-blanc
*Tigerpfeffer, Fenchel, Thymian, Orangenzeeste

Geflügel

delux (mit Aufpreis)

Geschmorte Poulardenbrust Schwarzwurzel, Parmesan, Weißwein

Hähnchen im Rub Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma

Pollo fino Schafkäse, Tomate, Paprika

Spicy Lemon Putenbrust Tomaten, Basilikum, Zitronengras

BBQ-Hähnchenbrust Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa

Gebackene Maispoularde Porree, Schmand, Riesling

easy (ohne Aufpreis)

Suprême von der Pute Cranberrys, karamellisierte Zwiebeln, Rahm

Truthahn-Curry Zitronen-Curry-Sauce, Edamame

Mango-Chili-Hähnchen Bambusstreifen, Kokosmilch

Mediterrane Hähnchenpfanne Saftige Keulenstreifen, Basilikum-Rahm

Skandinavische Pute Fenchel, Meerrettich, Rahm

Geflügelragout Spargel, junge Erbsen, Weißwein

Rind

delux (mit Aufpreis)

Ochsenbäckchen vom Eifelrind kräftige Jus, Wurzelgemüse

Geschmorte Rinderhüftsteaks Meerrettich, Thymian-Jus

Rinderroulade Putenbacon, Gewürzgurke, Jus

Teriyaki-Roastbeefstreifen Chinakohl, Rote Zwiebeln, Sesam

Limetten-Roastbeefstreifen Saisongemüse, frische Blatt Petersilie

Geschmortes Ochsenragout Rosmarin, Zitrone

easy (ohne Aufpreis)

Zarte Rinderstreifen Perlzwiebeln, Estragon, Weißwein, Rahm

Zarte Rinderstreifen WOK-Gemüse, Sesam, Sojasauce

Ragout vom Rind mit Eifler Käse
Schwarzwurzel, deftiger Heukäse, Kräuter

Landfleischbällchen vom Eifler Rind
Tomatensauce, frische Kräuter, Bergischer Schafkäse

Austauschmöglichkeit Pasta, Gemüse, Beilagen

Pasta

Tortiglioni Steinpilz Ricotta, Salbeibutter, Champignons

Tortiglioni »Tre Formaggi«
Gruyère, Mozzarella, Gorgonzola, Zitronen-Thymian

Pastel de Lentias Lasagne vegan
Padina-Linsen, Blattspinat, Blumenkohl-Béchamel

Lasagne Verde Blattspinat, Basilikum, Mozzarella

Gemüsebeilagen

Geschmorte Kirschtomaten vegan
Wiesenchampignons, Paprika, Frühlingslauch

Zucchini-Karotten-Gemüse Rote Zwiebeln, osmarin

Geschmorter Fenchel vegan Karotte, Cherrytomaten, Koriandersamen

Zweierlei Karotte vegan
Blaue Ur-Karotte, Maiskolben, Spitzparika, Strauchtomaten

Junges Möhren Gemüse vegan Grüne Bohnen, Kalamansi-Beurre-blanc

Kichererbse-Gemüse-Pfanne vegan
Drillinge, Karotten, Zucchini, Oregano

Ratatouille vegan Zucchini, Paprika, Rote Zwiebeln, Rosmarin

Sättigungsbeilage

Ofenkartoffeln Rahm, Muskatnuss, Bergkäse

Salzkartoffeln Butter

Bratkartoffeln vegan Zwiebel, Kümmel

Rosmarin-Reis Butter

Safran-Reis Butter, Safran

Schupfnudeln Butter, Rosmarinsalz

Süßkartoffel-Schupfnudeln vegan
Fenchel, Strauchtomaten, Koriandersamen

Austauschmöglichkeit Dessert

delux (mit Aufpreis)

Schokoladen Mousse vegan Avocado, Zartbitter-Kakao

Blaubeerkuchen Vanillesauce, Buttermilch

Dunkle Mousse vegan Erdbeeren, Zarttherb

Matcha-Tiramisu Kaffeeccreme, Salzkaramell, Biskuit

Heidelbeer-Trifle Vanille, Frischkäse, Löffelbiskuit

Himbeer Terrine Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

Mango Trifle Himbeer, Passionsfrucht

easy (ohne Aufpreis)

Frische Erdbeeren Joghurt-Creme, Vanille, Limette

Galliano Creme Mascarpone, Fruchtsauce, Minze

Kokos Panna Cotta karamelissierter Grapefruit

Mango-Creme Thai-Basilikum

Mousse au Chocolate Erdbeeren







Mediterran

Sonne auf dem Teller – Die Aromen des Südens, frisch und voller Lebensfreude, laden Sie zu einem kulinarischen Kurzurlaub ans Mittelmeer ein.

Glanzstück

Große Vielfalt - aufwändig zubereitete Gerichte.

Vorspeisen

Tomaten-Tarte mit Parmesan-Crumble

Crème fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Geflämmte Polenta mit mediterraner Glasur ^{vegan}

Maiskuchen, Grillgemüse, Basilikum

Orangen-Fenchel-Salat

Rote Zwiebeln, geröstete Pinienkerne, Riesling-Gewürzmischung

Penne-Salat mit getrockneten Tomaten

geröstete Zucchini, Paprika, Parmesan-Cracker

Fagioli mit kleinen Champignons ^{vegan}

Blattpetersilie, Tomaten-Vinaigrette

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Gebratener Seebarsch* Kapernapfel, Safran-Gemüseragout

*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter: ca. 1,50€ je nach Personenzahl

Barolo-Schmorbraten Rind, Rotwein, Thymian-Jus

Spanische Hähnchenpfanne

Tomaten, Pimentos, geräucherte Paprika

Tortiglioni »Tre Formaggi«

Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Zitronen-Thymian-Rahm

Zucchini-Karotten-Gemüse

mit roten Zwiebelchen, in Butter geschwenkt

Mediterrane-Ofenkartoffeln ^{vegan} Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch

Reis ^{vegan} Aromenöl

Dessert

Erdbeer-Tiramisu Joghurt, Pistazien

Tartufo-Mousse geröstete Buttermandeln

Zitronen-Trifle Hafercrunch, Baiser

Herzstück

Alles, was ein köstliches Buffet braucht.

Vorspeisen

Gartenspinat-Farfalle-Salat

Strauchtomaten, Mozzarella, Vincotto-Dressing

Spinat-Kartoffelsalat mit Traubenkernöl ^{Vegan}

marinierten Tomaten, Gurke, Frühlingslauch

Weißer Bohnen mit Pimentos ^{vegan}

Thymian-Croutons, glatte Petersilie

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Mediterrane Hähnchenpfanne

Saftige Keulenstreifen, Basilikum-Rahm

Landfleischbällchen vom Eifler Rind

Tomatensauce, frische Kräuter, Schafskäse

Überbackene Cannelloni »Ricotta & Spinat«

Zucchini, Paprika, Staudensellerie

Rosmarin-Schupfnudeln

Getrocknete Tomaten, Staudensellerie, Weiße Bohnen, Mais

Reis ^{vegan} Aromenöl

Dessert

Panna Cotta »duo«

Kaffee, Früchte

Cappuccino Mousse

Amarettini Kekse, Kaffeebohnen

Upgrades

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

Pasta aus dem Parmesanrad »due gusti« LIVE

flambiert mit Grappa, Saucen nach Gusto:

- Steinpilz-Sauce
- Basilikum-Tomaten-Pesto

Maishühnchen auf Orzotto LIVE

Eifeler Huhn, Sous-vide, gebläut, Wiesenkräuter, Orzotto von der Rheinischen Perlgerste

Risotto-Station »Fisch/veggie« LIVE

Risotto frisch gerührt

- Zander auf der Haut gebraten, Basilikum-Pesto
- Grüner Spargel, gebraten, Zitronen-Croûtons

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!

Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Putello mit Joghurt-Kapernsauce

Honigmelone, Kapernäpfel

Rote-Bete-Terrine mit Skyr

Babyleaf, Kürbiskernöl-Dressing

Sauerampfer-Terrine

Schmand, Kohlrabi-Carpaccio

Gambas al ajillo

gebratene Riesen-Scampis, Knoblauch

Gegrillter grüner Spargel mit Burrata

geröstete Pinienkerne, Zitrone, Meersalz

Vitello mit Thunfisch-Sauce

Bergamotte, Zucchini, Staudensellerie

Live Cooking zum Mini-Aufpreis

- Koch & Ausstattung der Station

Wir beraten Euch
gerne!

Austauschmöglichkeit Fingerfood

deluxe

Black Angus Rinderfilet-Cube mit Gremolata

geräucherte Tomate, frische Kräuter

Safranweizen-Röllchen mit Fenchel

Karotte, Minze, Buchenasche

Poularden-Involtini Meerrettich, Wildblüten

Gamba-Spieß Zitronenpfeffer, Fleur de Sel

Italienische Polpetinas vom Rind Paprika, glatte Petersilie

Zucchini-Soufflés mit Schafskäse Feigen-Senf, Thymian

Poularden-Spieß mit Sweet Chili Zitronengras, saftig gegrillt

Gebratener Wiesen-Champignon vegan

Blüten, vegane Gemüsefüllung, gebacken

easy

Croquetas de Pimientos

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Kartoffelkruste

Artischocken-Tramezzini

Kerbel-Biskuit, Schafskäse, Parmigiano Reggiano

Quiche vegan

Champignons & Brokkoli, Spinat & Tomate

Geflämmter Maiskuchen

Grillgemüse, Basilikum, geblämmte Polenta

Blätterteig-Spirale mit Pesto Rosso

Pinien-Tomatenpesto, knuspriger Teig

Spanische Kartoffel-Torte Pimientos, Oliven, Safran



Austauschmöglichkeit Salate

deluxe (mit Aufpreis)

Cappelletti mit gegrillter Birne
Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Kräuterseitlinge & Gartenspinat vegan
pikant gebratene Pilze, Kartoffel, Zitronendressing

Penne-Salat mit getrockneten Tomaten
geröstete Zucchini, Paprika, Parmesan-Cracker

Safran Risotto-Salat
Scampi, Cherry tomaten, Lauchzwiebeln, Parmesan

easy (ohne Aufpreis)

Italienischer Bauernsalat Schafskäse, Oliven, Gurke, Oregano

Calabresischer Sommersalat
Schafskäse, Weiße Bohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons

Kräuter-Tabbouleh
Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Zitronen-Dressing

Fenchelsalat mit Orange
rote Zwiebeln, Riesling-Gewürzmischung, Sonnenblumenkerne

Safran Risotto-Salat Cherry tomaten, Lauchzwiebeln, Parmesan

Balsamico-Linsensalat vegan Wurzelgemüse, Kräuter

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Fisch deluxe (mit Aufpreis)

Seebarsch Kapernapfel, Safran-Gemüseragout

Lachsfilet Prosecco-Schaum, Blattspinat

Zander Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

Seebarsch Tomaten, Thymian, Oliven

Geflügel

deluxe (mit Aufpreis)

Hähnchen im Rub Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma

Gebackene Maispoularde Porree, Schmand, Riesling

Spicy Lemon Putenbrust Tomaten, Basilikum, Zitronengras

Hähnchen-Medaillons Zitrone, Thymian

Hähnchen-Medaillons Oliven, Weiße Bohnen, Tomatensauce

BBQ-Hähnchenbrust Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa

easy (ohne Aufpreis)

Spanische Hähnchenpfanne Tomaten, Pimentos, geräucherte Paprika

Mediterrane Hähnchenpfanne
Saftige Keulenstreifen, Tomaten, Basilikum

Paprikahähnchen Provençal
Gebratene Hähnchenstreifen, Rauchpaprika

Geflügelragout Zucchini, Paprika, Weißwein

Geschmorte Poulardenbrust Paprika, Parmesan, Weißwein

Zitronenhähnchen
Gebratene Hähnchenstreifen, Zitrone, Oregano, Weißwein

Rind

deluxe (mit Aufpreis)

Geschmortes Ochsenragout Rosmarin, Zitrone

Salebei-Roastbeefstreifen Cherry Tomaten, Champignons, Rahm

Limetten-Roastbeefstreifen Saisongemüse, frischer Koriander

Geschmorte Rinderhüftsteaks Meerrettich, Thymian-Jus

Geschmorte Ochsenwürfel Rosmarin, Zitrone

Saltimbocca a la romana (Kalb)
Salbei, Parmaschinken, Marsalasauce

easy (ohne Aufpreis)

Geschmortes Ochsenragout
Rotwein, Tomatensauce, Kräuter der Provence

Zarte Rinderstreifen Champignons, Weißwein, Rahm

Rinderfleischbällchen
Würzige Tomatensauce, Rosmarin, Schafskäse

Zarte Rinderstreifen Zucchini, Tomate, Weißwein



Austauschmöglichkeit Pasta, Gemüse, Beilagen

Pasta

Tortiglioni Steinpilz Ricotta, Salbeibutter, Champignons

Sizilianische Pasta ^{vegan}
Linsenbolognese, Strauchtomaten, Frühlingslauch

Grüne Gnocchi & Pfifferlinge Sauerrahm, Champignons

Tortiglioni »Tre Formaggi«
Gruyère, Mozzarella, Gorgonzola, Zitronen-Thymian

Lasagne Verde Blattspina, Basilikum, Mozzarella

Gemüsebeilagen

Geschmorte Kirschtomaten ^{vegan}
Wiesenchampignons, Paprika, Frühlingslauch

Zucchini-Karotten-Gemüse Rote Zwiebeln, Rosmarin

Karamellisierte Balsamico-Champignons Rosmarin, Knoblauch

Geschmorter Fenchel ^{vegan} Karotte, Cherrytomaten, Koriandersamen

Zweierlei Karotte
Blaue Ur-Karotte, Maiskolben, Spitzpaprika, Strauchtomaten

Ragù di Fagioli Grüne Flachbohnen, Dörrtomaten Basilikum

Kichererbse-Gemüse-Pfanne ^{vegan}
Drillinge, Karotten, Zucchini, Oregano

Ratatouille ^{vegan} Zucchini, Paprika, Rote Zwiebeln, Rosmarin

Sättigungsbeilage

Mediterrane Ofenkartoffeln Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch

Salzkartoffeln Butter

Mediterraner Gemüseris ^{vegan} Tomate, Paprika, Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln ^{vegan} Olivenöl, Rosmarin

Türkischer Reis Pirinc, Olivenöl

Safran-Reis Butter, Safran

Schupfnudeln Butter, Rosmarinsalz

Süßkartoffel-Schupfnudeln ^{vegan}
Fenchel, Strauchtomaten, Koriandersamen

Austauschmöglichkeit Dessert

deluxe (mit Aufpreis)

Dunkle Mousse ^{vegan} Zartkerb

Latte Macchiato Mousse Mascarpone, weiße Schokolade

easy (ohne Aufpreis)

Buttermilch & Himbeeren Basilikumpesto

FrISChe Früchte Galliano, Mascarpone

Kokos Panna Cotta karamellissierter Grapefruit









Futtern wie bei Müttern

Tradition trifft Herz – Lassen Sie sich von Gerichten inspirieren, die nach Heimat und Kindheit schmecken – hausgemacht, wie früher.

Glanzstück

Große Vielfalt - aufwändig zubereitete Gerichte.

Vorspeisen

Aromen-Schnitzelchen vom Schweinefilet
zweierlei Panade: Mandel-Zitrone & Klassisch

Gebratener Wiesen-Champignon vegan
Gemüsefüllung, Wiesenblüten

Äpfelschlot
Frechener Kartoffeln, Rauke, Radieschen, Joghurt-Dressing

Hering-Salat mit Rote Bete und Äpfelchen
saure Sahne, Kartoffeln

Nudelsalat mit Fleischwurst und Gürkchen
Ei, Kräuter-Mayonnaise

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Gebackene Maispoularde Porree, Schmand, Riesling

Spießbraten mit Schmorzwiebeln
Regionales Schwein, geschmorte Zwiebeln

Lachsfilet Hollandaise, Blattspinat
*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter:
ca. 1,50€ je nach Personenzahl

Junges Möhren Gemüse Grüne Bohnen, Beurre-blanc

Kleine Maultaschen Käsefüllung, Steinpilzrahm

Ofenkartoffeln Rahm, Muskatnuss, Bergkäse

Schupfnudeln Butter, Rosmarinsalz

Dessert

Mousse au Chocolat frische Minze

Frische Früchte Fruchtsaucen, Joghurt-Creme

Armer Ritter Vanillesauce, Waldbeeren

Herzstück

Alles, was ein köstliches Buffet braucht.

Vorspeisen

Nudelsalat mit Fleischwurst und Gürkchen
Ei, Kräuter-Mayonnaise

Klarer Kartoffelsalat
Salatgurke, Kräuter-Vinaigrette

Linsensalat mit gebratenem Speck
Balsamico, rheinische Rübenkraut-Crema

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Bergisches Huhn
Waldpilze, heimischer Thymian, Rahm

Zarte Rinderstreifen
Perlzwiebeln, Weißwein, Rahm

Geräucherte Mettwurst
Karotten, Kartoffel, Senf

Bratkartoffeln
Eifler Speck, Zwiebeln

Spätzle Butter

Dessert

Vanillepudding
mit Obst

Schokoladenpudding
geröstete Mandeln

Upgrades

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

Ochsenbrust vom Eifeler Rind LIVE

24 Stunden mariniert, 11 Stunden ‚Sous-vide‘ gegart
geschmorten Flachbohnen, Kartoffelstampf, BBQ-glasiert

Herzhafte Kartoffelwaffeln LIVE

Kartoffeln aus Frechen, verschiedene Toppings

- Käsecreme, Kräuterfrischkäse
- Streusel-Bar Lokales Superfood:
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Hirse Pops

Flammkuchen-Station LIVE

nach Gusto zubereitet:

- Schinken, Schmand, Lauch
- Ziegenkäse, Feigen, Frühlingszwiebeln

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!

Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Flammlachs auf Zitronen-Crème fraîche

gebackene Lachswürfelchen, saftige Note

Bergischer Rostbraten mit Balsamico-Linsen

Kräutervinaigrette, rheinische Rübenkraut-Crema

Räucherlachs und Mini-Reibekuchen

Sauerrahm, Apfelkompott, Schwarzbrot

Geräucherte Truthahnbrust mit Monschauer Senfsaat

Honig-Senfsauce, saure Sahne

Live Cooking

zum Mini-Aufpreis

- Koch & Ausstattung
der Station

*Wir beraten Euch
gerne!*

Austauschmöglichkeit Fingerfood

delux

Gebratener Wiesen-Champignon vegan Blüten, Gemüsefüllung

Eifeler Lachsforelle im Strudelteig Ackerspinat, Dill, Rauch

easy

Pikante Backpflaumen-Spießchen Speck, saftig gebacken

Frikadellchen mit mildem Löwensenf Schnittlauch, würzige Note

Pfannkuchen-Röllchen mit Schinken körniger Senf, Gartenrauke

Austauschmöglichkeit Salate

delux (mit Aufpreis)

Gebratene Pfifferlinge mit provenzalischem Gemüse

Walnussöl, Parmesan-Speck-Cracker

Rote Bete mit gegrillter Birne

karamellisierte Salz-Walnüsse, Schafskäse, Kokosblüten-Dressing

easy (ohne Aufpreis)

Feldsalat mit Kartoffeldressing Croûtons, Kräuter, veganer Speck

Gartenspinat-Farfalle-Salat

Strauchtomaten, Mozzarella, Vincotto-Dressing

Austauschmöglichkeit Hauptspeisen

Fleisch

delux (mit Aufpreis)

Kürbis-Hähnchen Hokkaido, Salbei, geröstete Mandeln

Geflügelragout Spargel, junge Erbsen, Weißwein

Würzige Rinderbratwurst Grünkohl, Birne, Senf

Spicy Lemon Putenbrust Tomaten, Basilikum, Zitronengras

easy (ohne Aufpreis)

Rinderroulade Putenbacon, Gewürzgurke, Jus

Hähnchen im Rub Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma

Hähnchen-Medaillons Zitrone, Thymian

Hähnchen-Medaillons Oliven, Weiße Bohnen, Tomatensauce

BBQ-Hähnchenbrust Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa

Austauschmöglichkeit Beilagen

Gemüsebeilagen

Geschmortes Sauerkraut Paprika, Weißwein, Rahm

Erbsen Gemüse ^{vegan} Karotte, Muskatnuss

Zucchini-Karotten-Gemüse Rote Zwiebeln, Rosmarin

Geschmorter Spitzkohl & Pastinake

Karotte, Honey Mustard, Zitronenpfeffer

Grüne Majoran Bohnen

Geschmorte Birnen, geröstete Paprika, Schafskäse

Rotkohl ^{vegan} Apfel, Zwiebel, Zimt

Bohnen im Speckmantel Eifler Speck, Bohnenkraut

Sättigungsbeilage

Kartoffelgratin Thymiansahne, Bergkäse

Salzkartoffeln Butter

Orangen-Spätzle Butter, Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln ^{vegan} Olivenöl, Rosmarin

Reis ^{vegan} Olivenöl

Schupfnudeln Butter, Rosmarinsalz

Austauschmöglichkeit Dessert

delux (mit Aufpreis)

Blaubeerkuchen Vanillesauce, Buttermilch

Latte Macchiato Mousse Mascarpone, Weiße Schokolade, Espresso

easy (ohne Aufpreis)

Capuccino Mousse Amarettini Kekse, Kaffeebohnen

Dunke Mousse ^{vegan} Erdbeeren, Zarttherb

Milchreis Kokosnuss, Passionsfrucht







Nehmen Sie Kontakt zu unseren erfahrenen Projektleitern auf und lassen Sie sich für Ihr individuelles Angebot persönlich beraten.



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING