

# Catering



## **BBQ**

### **Hearts on fire**

#### **Vorspeisen**

- Tranchen von fleischigen Strauchtomaten an Mozzarella mit hausgemachtem Pesto und Basilikum
- Ceasars Salat mit Möhrchenraspeln, Walnüssen und gehobeltem Parmesan
- Sonnengereifte Antipasti mit cremigem Schafskäse und Kräuterbündchen
- Mediterraner Couscous Salat mit Gemüse und Minze

## **BBQ**

### **Hauptspeisen**

- Ganze Seite Lachs an Meersalz auf dem Holzbrett geräuchert und gegrillt, dazu gereicht
- Sahnemeerrettichschaum
- Aus Knüttgens Metzgerei
- Forsbacher Bratwürstchen
- Rumpsteaks
- Hähnchenkotletts an Tzatziki
- Rosmarinkartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip
- Gebutterte Maiskolben
- Fleischige, marinierte Auberginen, Zucchini und Paprika

Seite 1

# Catering



## **BBQ Hearts on fire**

### **Dessert**

Mousse au Chocolat an Himbeere mit Minze

Scheiben von frischer Ananas und Melone  
mit einem Spritzer Galliano

Brot- und Brötchenvariationen  
mit Kräuterbutter  
und fruchtigem Tomatenkompott mit Oliven und Thymian

### **Optional: Late Night Snack**

Original Knüttgens Currywurst  
oder Chilli con carne  
oder Pulled Pork Burger

# Catering



*Hochzeit feiern wie in Italien...*

## **La Dolce Vita**

### **Vorspeisen**

Tranchen von fleischigen Strauchtomaten an Mozzarella  
mit hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Mediterrane Antipastiplatte mit Oliven, gebratenem Gemüse,  
Parmesanhobeln und Olivenöl

### **Hauptspeisen**

Lachsfilet an heller Soße  
Involtini di pollo mediterran gefüllt  
Kalbsbraten vom Kalbsrücken an Salbeibutter- Soße  
  
Rosmarinkartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip  
Gebutterte Bandnudeln  
Kartoffelgratin- Taler  
Mediterrane Gemüsepfanne: fleischige, marinierte Auberginen,  
Zucchini und Paprika  
Gebutterte Vanillemöhrchen mit Petersilie

# Catering



*Hochzeit feiern wie in Italien...*

## **La Dolce Vita**

### **Dessert**

Mousse au Chocolat an Brombeere und Minze

Sommerlicher Obstsalat an Vanillewölkchen

Brötchenvariationen

Oliventapenade

Frischkäse mit frischen Kräutern aus unserem Küchengarten

Gesalzene Butter

### **Optional Late Night Snack**

Internationale Käseplatte mit Nüssen, Kräutern und Feigen

**Wir wünschen einen Guten Appetit!**

Seite 2

# Catering



## Mediterraner Hochzeitstraum

### Vorspeisen

Tranchen von fleischigen Strauchtomaten an Büffelmozzarella mit hausgemachtem Pesto und Basilikum

Marktfrische Blattsalate mit Avocado, Schafskäse und Granatapfelkernen an Honig-Senf-Dressing

Mediterraner Couscoussalat mit Gemüse, Kichererbsen und Minze

Mallorquinischer Melonensalat mit Schafskäse und Minze

### Hauptspeisen

Zanderfilet an Zitronen-Estragonsoße

Mallorquinisches Hähnchenfilet an mediterraner Paprika-Tomatensoße

Lammkeule an mediterranem Gemüse und Kräutern

Rosmarinkartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip

Getrüffelte Tagliatelle an Parmesanhobeln

Kartoffelgratin

Mediterrane Gemüsepfanne: marinierte Zucchini und Paprika

Vanille-Buttermöhrchen

# Catering



## Mediterraner Hochzeitstraum

### Dessert

Tiramisu

Erdbeer- Mascarponecreme

### Brot- und Brötchenvariationen

Dattel-Feigencreme, gesalzene Butter, Frischkäse mit Kräutern  
aus unserem Kräutergarten

### Late Night Snack wählbar

Knüttgens Currywurst mit Brötchen

Chilli con/ sin carne

Fancy Fries (Fritten mit diversen Toppings)

Internationale Käseauswahl mit Nüssen und Früchten

# Catering



## *Hochzeits- Menü „Pure Love“ Vorspeisen*

*Salat von frischen Blattsalaten, Radieschen, Gurke, mildem Schafskäse mit Kürbiskernen an Honig- Senf- Dressing  
Dreierlei Linsensalat  
Mini Frikadellen- Spießchen  
Frisches vom Feld: Rohkostauswahl mit zweierlei Dipp*

## *Hauptspeisen*

*Kartoffelgratin  
Gebutterte Bandnudeln  
Drillinge an Joghurt- Kräuter- Dip  
Vanillemöhrchen  
Bohnen im Speckmantel  
Tranchen vom Putenbraten  
in Tomatensoße  
Tranchen vom Schweinebraten in Rahmsoße  
Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln*

# Catering



## *Hochzeits Menü „Pure Love“*

### *Dessert*

*Panna cotta auf Fruchtspiegel  
Mousse au Chocolat mit Beere und Minze*

*Brot- und Brötchenvariation  
an Kräuter- Frischkäse und gesalzener Butter*

*Auf Wunsch bieten wir eine Auswahl an  
Late Night Snacks an*

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

Seite 2

# Catering



## Vegetarisches Hochzeits- Menü „Green wedding table“

### *Vorspeisen*

*Salat von frischen Blattsalaten, Radieschen, Gurke, mildem Schafskäse mit Kürbiskernen an Honig- Senf- Dressing  
Rotkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen, Cranberries  
Bunte Tomatenvariation mit Burrata- Kugeln, Olivenöl und Basilikum  
Antipasti mit Schafskäse und Oliven an Wildkräutersalat*

### *Hauptspeisen*

*Getrüffelte Bandnudeln  
Drillinge an Joghurt- Kräuter- Dip  
Mediterrane Gemüsepfanne an Tomatensugo  
Süßkartoffel-Auflauf mit Rosenkohl und Paprika  
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Gemüseris, Schafskäse und Parmesan an Tomaten-Pesto  
Auberginen-Taler auf Linsenratatouille*

### *Dessert*

*Obstsalat auf Vanillewölkchen  
Erdbeer- Mascarponecreme  
Schokotörtchen mit flüssigem Kern*

*Steinofenbaguette mit Hummusdipp, Curry-Dattel-Creme und Salzbutter*

### *Late Night Snack*

*Auf Wunsch möglich: Chilli sin Carne, Linsen-Erdnußcurry, Minestrone u.v.m.*

# Catering



## *Hochzeits- Menü „Wild & Wonderful“ Vorspeisen*

*Wildkräutersalat mit Himbeeren und Parmesan an  
Himbeer-Dressing  
Vitello tonnato mit Kapernkirschen  
Antipasti: Gebratene Paprika, Zucchini, Pilze, Auberginen  
an Olivenöl (Vegan)  
Aperol-Orangen-Lachs im Kräutermantel*

## *Hauptspeisen*

*Süßkartoffelgnocci an Salbeibutter  
Getrüffelte Bandnudeln  
Gebutterte Pariser Kartoffelchen  
Romanesco- Röschen an Estragon- Zitronensoße  
  
Saltimbocca a la romana  
(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt)  
Steaks vom Bergischen Weiderind  
Zanderfilet auf der Hautseite gebraten an  
Hummercreme- Mousse*

# Catering



## *Hochzeits Menü „Wild & Wonderful“*

### *Dessert*

*Trilogie von  
Limoncello Mascarpone- Creme  
Schokoladen Soufflée  
und frischen Beeren*

*Brot- und Brötchenvariation  
an Hummus, Curry-Dattel-Creme und gesalzener Butter*

*Optional: Late Night- Snack  
Käsevariationen an Frischobst/ Currywurst/  
Vegane Burger/ Burger*

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

Seite 2

# Catering



## Late Night Snacks

Knüttgens original Currywurst  
mit Brötchen (auch als Geflügel-Currywurst möglich)

Chilli con Carne  
Chilli sin Carne

Pulled Pork Burger  
(auch als Pulled Chicken Burger oder auch als vegane Option Pulled Mushroom Burger)

Internationale Käseplatte mit Früchten, Nüssen und Kräutern  
und Baguette

Mediterrane XXL- Platte „**1000 und eine Nacht**“ mit Schafskäse, Oliven, Rohkostsalat,  
Hummus, Falaffel, Kräutern und Dips mit Fladenbrot

Deftige Platte mit Frikadellchen, Pfefferbeisern, Tomaten, Gurken und Brötchenkonfekt

Veganes Linsen-Erdnußcurry

Deftige Gulaschsuppe

Vegane Minestrone

Fancy Fries mit diversen Toppings

# Catering



Zum Empfang: Prosecco

Prosecco alkoholfrei

Orangensaft

Wahlweise mit Aperol Spritz/ Hugo/ Limoncello Spritz oder Lillet Wildberry möglich

Mineralwasser still und medium

Apfelschorle

Cola/ Cola zero

Bionaden oder Sünner Kölsches Wasser

Bier: wahlweise vom Fass: Kölsch

Alkoholfreies Bier

Vom Weinberg:

Weiss: Uby Colombard 2025

Rosé: Uby Colombard 2025

Rot: Montepulciano D`Abruzzo 2024

Zusätzlich zu unserer Getränkepauschale bieten wir Ihnen zusätzlich folgende Getränke an:

Teespezialitäten, Kaffeespezialitäten, Filterkaffee

Prosecco wahlweise als Hugo, Lillet Wildberry oder Aperol Spritz u.v.a.

Cocktails: Gin Tonic, Cuba libre, Mojito oder natürlich Ihr Lieblingsdrink