

## **Kulinarische Buffets ab 20 Personen**

### **Italienische Sehnsucht**

Tomate mit Mozzarella und Pesto, Ruccolasalat mit Parmesan  
Anti Pasti Variationen , Honig Melone mit Italienischem Schinken  
Brot und Butter

\*\*\*

Pennnudeln mit getrockneten Tomaten und hausgemachtem Pesto  
Toskanischer Spießbraten mit mediterranem Kartoffel-Gemüse Ragout

\*\*\*

Cantuccini Panna Cotta

**Preis pro Person: 19,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Bergisches Buffet**

Crostini mit Dicke Bohnen und Käse, Mini Kottenbutter, Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelröstis,  
Matjesvariationen mit Schwarzbrot, gemischte Salate, Bergische Antipasti, Brot und Butter

\*\*\*

Schnibbelbohneintopf mit Mettwurst  
Schweinekrustenbraten mit Malzbiersauce, Rotkohl oder Spitzkohl und Salzkartoffeln

\*\*\*

Herrencreme, Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person 18,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Mediterranes Buffet**

Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs, Mini Tomate & Mozzarella mit Balsamicovinaigrette,  
Ruccolasalat mit Parmesan in Sahnedressing, Galia Melone mit Serrano Schinken, Anti Pasti,  
Vitello Tonnato von der Putenbrust, Brot und Butter

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet im Serrano Schinken Mantel, Schweinesteaks mit Spinat und Mozzarella überbacken  
Mediterranes Grillgemüse, Pesto-Gnocchis, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Tiramisu, Lasagne von Mascarpone & Beerenfrüchten

**Preis pro Person 23,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Buffet nach Art des Hauses**

Fischplatte mit hausgebeizten Lachsen, Stremellachs, Forellenfilets und Shrimps,  
Tomate & Mozzarella, Melonenspalten mit Serrano Schinken, Ruccolasalat in Sahnedressing,  
Blattsalate mit Dressing, Brot und Butter

\*\*\*

Hähnchenbrustfilets mit Waldpilzen in Rahm, Schindelbraten mit Käse, Speck und Zwiebeln,  
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Mousse au chocolate, Krombergs Baileys Mascarponecreme mit Früchten

**Preis pro Person 24,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Jubiläums Buffet**

Krombergs Lachsvariation mit 4 verschiedenen Lachsköstlichkeiten und Honig-Dill-Senf Sauce,  
Cajun Spiced Riesengarnele auf Algensalat, Ziegenkäse Panna Cotta mit Chutney,  
Marinierte Hähnchenspieße, Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan,  
Brot, Butter & Dips

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet "Flammkuchen Style" mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Poree gefüllt  
auf einem Ragout von Bohnen, Pilzen und Kartoffeln

Sanft gegarte Ochsenbacken mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

Schokobrownies, Krombergs Baileys Mascarponecreme mit Beerenfrüchten

**Preis pro Person 26,90 € zzgl. MwSt.\***

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## **Kulinarische Buffets ab 20 Personen**

### **Tapas Buffet**

Gegrillte Garnelen, Mariniertes Pulposalat, Salat von weißen Bohnen und Thunfisch, Oliven, Manchego Käse, Serranoschinken, Chorizzo, Gegrilltes Gemüse, Datteln im Speckmantel, Brot und Butter, Knoblauchdip, Mojo Verde

\*\*\*

Rinderragout mit Chorizzo, Hähnchenbrustfilet in Knoblauch-Kräutersauce  
Mallorquinisches Gemüseragout, Kanarische Kartoffeln, Gemüsepaella

\*\*\*

Blutorangenmousse, Creme Catalan

**Preis pro Person 25,50 € zuzüglich MwSt.\***

### **Frühlingsgefühle**

Marinierter Spargel mit hausgebeiztem Bärlauch Lachs  
Fischplatte mit Stremellachs, Forellenfilets, Shrimps und Fischterrine  
Gazpacho Gemüse mit Mozzarella, Frühlingssalate mit Croûtons, Ziegenfrischkäsetorte,  
Brot und Butter

\*\*\*

Geschmorte Lammhaxen auf Bergischem Ratatouille mit Kartoffel-Sellerie Püree  
Hähnchenbrustfilet auf buntem Spargelgemüse mit neuen Kartoffeln

\*\*\*

Limonen Creme mit Chili Erdbeeren, Lasagne von Vanillecreme und Rhabarber

**Preis pro Person 26,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Sommernacht Traum**

Fischplatte mit graved Lachs, Stremellachs, Matjes und Rosmarin-Garnelen Spieße  
Bunter Pfifferlingssalat mit Frühlingzwiebeln, Anti Pasti Variationen, Knackige Salatbar mit Dressings,  
Ruccolasalat mit Erdbeeren, Ziegenkäse Tarte mit mariniertem Gemüse, Brot und Butter

\*\*\*

Geschmortes Zitronenhuhn mit mediterranem Grillgemüse  
Schweinemedallions mit Pesto, Blattspinat und Mozzarella überbacken  
Röstis und Gnocchis in Bärlauchbutter

\*\*\*

Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren, Himbeer Tiramisu

**Preis pro Person 25,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Herbstgelüste**

Feldsalat mit Speck und Croutons; Ziegenfrischkäsestrudel mit Rote Bete  
Ruccolasalat auf Birnen Carpaccio mit gerösteten Kürbiskernen; Anti Pasti vom Kürbis;  
Herbstlicher Waldpilzsalat; Brot und Butter

\*\*\*

Schweinegeschnetztes mit Pilzen und Nüssen in Rahm, Brokkoli und Schupfnudeln  
Geschmorte Entenkeulen mit Rotkohl und Klößen

\*\*\*

Mousse von weißer Schokolade mit Zwetschgen, Beerenfrüchte Panna Cotta

**Preis pro Person 22,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Herbstbuffet**

Feldsalat mit gebratener Gänseleber, Saltim Bocca vom Ziegenkäse mit Kürbis Chutney  
Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs, Forellenfilets & Shrimps  
Pastete vom heimischen Wild mit Sauce Cumberland, Brot und Butter

\*\*\*

Hirschbraten in Kirsch-Mandel Sauce, Schweinefiletspitzen in Champignon-Pfeffer Sauce,  
Gemüse, hausgemachte Spätzle und Kartoffelröstis

\*\*\*

Lasagne von Vanillecreme und Zwetschgen, Apfel Tiramisu

**Preis pro Person 27,50 € zzgl. MwSt.\***

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## **Kulinarische Buffets** ab 20 Personen

### **Christmas Buffet Rustikal**

Waldpilz Tarte, Tomate und Parmesan; Marinierte Hähnchenspieße mit Kürbischutney  
Ruccolasalat mit Nüssen; Räucherfischsalat; Feldsalat mit Speck und Croutons, Brot und Butter

\*\*\*

Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kassler;  
Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

\*\*\*

Zimt Mascarpone Creme mit Glühweinpflaumen; Winterlicher Grießpudidng

**Preis pro Person 21,00 €**

### **Kulinarischer Winter**

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen,  
Flusskrebscocktail und geräucherten Makrelenfilets  
Waldpilz Tarte, Tomate und Parmesan

Terrine vom Eifeler Reh , Kürbis-Parmesan Quiche, Brot und Butter

\*\*\*

Geschmortes von der Gans mit Rotkohl und Klößen  
Geschnetzelttes von Hirsch & Wildschwein mit Waldpilzsauce, Brokkoli und Spätzle

\*\*\*

Spekulatius Mousse mit Glühwein Pflaumen, Schokoladen-Chili Mousse mit Gewürzorange

**Preis pro Person 33,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Galabuffet**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto, Cocktail von Flusskrebsen,  
Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs, Aal und Nordseekrabben  
Carpaccio vom Thunfisch mit Steinpilzpesto  
Parmesanterrine mit getrockneten Tomaten & Kräutern gefüllt, Gänselebermousse im Pumpernickelmantel

\*\*\*

Kalbsmedaillons auf Pfifferlingen / Steinpilzen in Rahm, Saltim Bocca vom Seeteufel,  
frisches Gartengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

\*\*\*

Mini Waldbeer Törtchen, Schwarzwälder Kirsch Terrine  
Erlesene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Brot und Butter

**Preis pro Person 45,50 € zzgl. MwSt.\***

Die Erinnerung an  
eine schlechte  
Veranstaltung währt  
länger, als die kurze  
Freude über einen  
niedrigen Preis.

### **Bergisch Neu Entdeckt! - Tradition trifft Zukunft**

Strudel von Ziegenfrischkäse und Nüssen, Lachstatar auf Kartoffelröstis  
Variation vom Bergischen Sushi mit Fisch & Fleisch, Mini Kottenbutter  
Himmel & Erde im Knusperteig, Gemischte Salatauswahl Brot und Butter

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckchen in Bergisch-Landbier Sauce mit Kartoffel-Sellerie Püree  
Schweinesteaks mit Kottenbutter-Käse Füllung , Speckbohnen und Bratkartoffeln

\*\*\*

Eierlikör Tiramisu, Süßes von Pflaume, Apfel, Rhabarber, Erdbeere oder Kirsche (je nach Saison)

**Preis pro Person 25,90 € zzgl. MwSt.\***

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## **Kulinarische Buffets ab 20 Personen**

### **Buffet der Verliebten**

Lachsrosen auf Reibekuchen, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen,  
Fischplatte mit Forellenfilets, Matjes und Garnelen  
Bruschetta Variationen, Vitello Tonnato von der Putenbrust,  
Ruccolasalat mit frischem Parmesan, Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto  
\*\*\*

Schweinefilet mit Blattspinat, Pesto und Mozzarella überbacken  
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
Gemüseplatte, Kartoffelröstis und Gnocchis in Basilikumbutter  
\*\*\*

Schokoladen Brownies, Holunderblüten Creme Brulée mit marinierten Beeren  
**Preis pro Person 26,90 € zzgl. MwSt.\***

### **„Gewürzbuffet“**

Asiatischer Gewürzlachs, Schwertfischwürfel auf Wasabi-Gurken Salat, Chiligebackene Tintenfische  
Tandoori Chicken Salat, Salatbar mit Dressings, Parmesan-Pfeffer Flan mit Avocadosalsa,  
Ziegenkäse unter Gewürzkruste auf hausgemachtem Chutney, Brot und Butter  
\*\*\*

Orientalische Lammhackbällchen auf Kartoffel-Linsen Gemüse  
Thailändische Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas, Curry und Wokgemüse, dazu Basmati Reis  
\*\*\*

Schokoladen Chili Mousse, Indische Gewürz Panna Cotta mit Mangoragout  
**Preis pro Person 25,50 € zzgl. MwSt.\***

### **„Das grüne Buffet“**

Anti Pasti Auswahl, Zucchinirollchen mit Fetakäse und getrockneten Tomaten gefüllt,  
Salat vom mediterranem Grillgemüse, gratinierter Ziegenkäse auf hausgemachtem Chutney  
Carpaccio von der Strauchtomate mit Pesto, Ruccola und Mozzarella  
Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Große Salatbar mit Dressing und Toppings  
\*\*\*

Vegetarischer Kartoffelaufbau mit Möhren und Lauch  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Asiatische Gemüsecurry mit Cashewreis  
\*\*\*

Mousse von der Kalamansi Limette mit Beeren, Apfel Tiramisu  
**Preis pro Person 21,90 € zzgl. MwSt.\***

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## Kulinarische Buffets ab 20 Personen

### **Partybuffet**

Rustikale Platte mit Schnitzel, Frikadelle und Hähnchensticks

\*\*\*

Krombergs Currywurst, Käse-Lauch Suppe mit Hackfleisch, Baguette

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person: 15,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Pastabuffet**

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Tomate mit Mozzarella

Ziegenkäse Tarte mit getrockneten Tomaten, Pesto-Spaghetti Salat mit Meeresfrüchten

\*\*\*

Auflauf von Tortellini und Grillgemüse

Tagliatelle mit Lachsfilet in Spinatsauce

Pennnudeln mit Hähnchenstreifen in pikanter Chili-Käse Sauce

\*\*\*

Amarettini Panna Cotta, Mousse von der Kalamansi Limette mit Beeren

**Preis pro Person: 19,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Stehparty Deluxe**

Fingerfood Buffet auf Spießen, in Gläsern und Schüsseln mit

Marinierten Hähnchenspießen, Lachstatar auf Kartoffelrösti, Garnelen in der Kartoffelnudel

Marinierten Schweinefiletspießen, Ziegenkäse Tarte, Gebratene Entenbrust auf Linsensalat

Cesar Salad im Glas, Pestoschnitzel

\*\*\*

Krombergs Currywurst mit Baguette

oder

Schweinefiletspitzen mit Waldpilzen in Rahm und Spätzle

oder

Thailändisches Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, Cashewkernen und Reis

oder

Ragout vom Bergischen Ochsen mit Champignons und Schupfnudeln

oder

Ragout von Lachs und Garnelen mit Zuckerschoten in Kräutersauce, dazu Reis

oder

Sauerbratenragout mit Klößen

(2 Gerichte zur Auswahl)

\*\*\*

Himbeer Tiramisu im Glas, Schokobrownie mit Vanillecreme im Weckglas

**Preis pro Person: 28,50 € zzgl. MwSt.\***

Auf Wunsch können die Gerichte auch vor Ort von unserem Personal dekorativ auf kleinen Tellern und Schälchen angerichtet werden. Zuzüglich zu dem genannten Buffetpreis entstehen dabei Kosten für den Koch vor Ort. Auf Wunsch können Sie ebenfalls unseren Mietservice für Geschirr, Besteck und Kochstationen sowie den Personalservice dazu buchen.

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## **Buffet Sonderleistungen ab 20 Personen**

Sie möchten Ihr Buffet durch spezielle Highlights ergänzen. Hier haben Sie die Möglichkeit dazu.

### **Aromen Insel**

verschiedene Gourmet Brot und Brötchen Sorten (Nuss, Körner, Tomate, Oliven, etc.) mit verschiedenen Salzsorten, Buttersvariationen und Ölen

#### **Preis pro Person:**

<b>20 – 50 Personen</b>	<b>2,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>
<b>ab 50 Personen</b>	<b>1,90 € zzgl. MwSt.* extra</b>

### **Gewürz Insel**

Das Highlight zu jedem Grillbuffet. Erleben Sie eine große Auswahl besonderer Gewürz, Pfeffer- und Salzsorten von Gewürzspezialist Ingo Holland. Diese bauen wir dekorativ beim Buffet auf. Mindestens 10-15 verschieden Sorten.

#### **Preis pro Person:**

<b>20 – 50 Personen</b>	<b>2,25 € zzgl. MwSt.* extra</b>
<b>ab 50 Personen</b>	<b>1,75 € zzgl. MwSt.* extra</b>

### **Front-Cooking**

nur in Verbindung mit Personal möglich.

Alle Speisen werden frisch vor Ihren Augen tranchiert, filetiert, gebraten und Ihren Gästen vorgelegt

#### **Tranchierstation:**

Lachs und Zander im Strudelteig	<b>pro Person</b>	<b>4,00 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Riesen Truthahn mit Backobstsauce	<b>pro Person</b>	<b>3,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise	<b>pro Person</b>	<b>4,90 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Roastbeef im Ganzen gebraten unter Oliven-Kräuter Kruste	<b>pro Person</b>	<b>4,90 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel gebacken	<b>pro Person</b>	<b>5,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Geschmorte Kalbshaxen mit Pfifferlingssauce	<b>pro Person</b>	<b>3,90 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Schweinefilets im Blätterteigmantel gebacken	<b>pro Person</b>	<b>3,90 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Im Ganzen geschmorte Rehkeule mit Schokoladensauce	<b>pro Person</b>	<b>4,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>

#### **Pastastation:**

Ziegenkäse Ravioli mit Kräutersauce, Blattspinat und Tomaten	<b>pro Person</b>	<b>3,00 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Trüffelgnocchis mit Grillgemüse und Parmesansauce	<b>pro Person</b>	<b>3,90 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Basilikumgnocchis mit Pesto, Ruccola und Kirschtomaten	<b>pro Person</b>	<b>3,00 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Steinpilzravioli mit Steinpilze in Rahm & Blattspinat	<b>pro Person</b>	<b>3,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Rehravioli mit Waldpilzen in Rahm, Nüssen und Ruccola	<b>pro Person</b>	<b>3,90 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Lachsravioli mit Blattspinat und Zitronen-Kräuter Sauce	<b>pro Person</b>	<b>3,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Blutwurst Ravioli auf Rahmsauerkraut mit Zwiebel Crunch	<b>pro Person</b>	<b>3,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Vegane Tagliatelle mit Curry-Zitronengrassauce und Gemüse	<b>pro Person</b>	<b>3,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>
Vegane Pennenudeln mit Kürbisbolognese	<b>pro Person</b>	<b>3,50 € zzgl. MwSt.* extra</b>

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## Grill & Chill

Damit Sie Ihre eigene Sommerparty nicht verpassen  
weil Sie vom Grill nicht wegkommen, übernehmen wir das für Sie.  
Grillbuffets ab 20 Personen möglich.

### **„Kromberg's“ Grillbuffet**

Knackige Salat- & Rohkost Bar mit Dressings  
Brot und Butter Variationen

\*\*\*

Saftige Schweinesteaks, Käse-Zwiebel Würstchen  
marinierte Rindersteaks, aromatisierte Lachsmedaillons, Spicy Hähnchenbrüste  
Folienkartoffeln, Bratkartoffeln, Speckbohnen, Maiskolben, diverse Dips

**Preis pro Person inklusive Grillpersonal, Grill & Kohle 22,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Burger Grillen Deluxe**

feinstes Deutsches Rindfleisch, feinstes irisches Lammfleisch,  
Crispy Chicken Burger, geräuchertes Lachsfilet  
2-3 verschiedene Burgerbrötchen  
Tomaten, Salat, Gewürzgurken, Jalapenos  
Käse, Zwiebelringen, Bacon, Serranoschinken  
Ziegenkäse, Chorizzo, Manchegokäse, Algensalat  
Dips, Ketchup, Mayo

\*\*\*

Kartoffelecken

\*\*\*

Brownies, Cheesecake

**Preis pro Person inklusive Grillpersonal und Equipment 26,90 € zzgl. MwSt.\***

### **American BBQ**

Original Cesar Salad, Waldorfsalat, Cole Slaw, Süßkartoffelsalat mit Kräuterpesto  
Cocktail von Louisiana Flusskrebse , Bruschetta Avocado  
Knackige Salatbar mit Dressings  
Brot und Butter Variationen, diverse Dips

\*\*\*

Spare Ribs, Cajun Spiced Chicken, BBQ Garnelen  
Marinierte Steaks vom US Beef, Gegrillter Red Snapper  
Rosmarin-Drillinge, Baked Potatoes, Maiskolben, Bohnengemüse

\*\*\*

Brownies, Cheesecake

**Preis pro Person inklusive Grillpersonal, Grill & Kohle 28,90 € zzgl. MwSt.\***

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## Grill & Chill

### **Mediterranes Grillbuffet**

Anti Pasti Variationen, Ruccolasalat mit frischem Parmesan in leichtem Sahnedressing, Pesto-Kartoffel Salat, Pasta Salat, Griechischer Hirtensalat, Toskanischer Bohnen-Brot Salat  
Knackige Salatbar mit Dressings, Serrano Schinken mit Grissini  
Brot und Butter Variationen  
\*\*\*

Saltim Bocca vom Lachs im Salbei-Serrano Schinken Mantel, Garnelen Spieße, Lammkoteletts, Marinierte Hähnchensteaks mit Oregano & Thymian, Käse-Bärlauch Würstchen, Mariniertes Schafskäse in Alufolie, diverse Dips  
Rosmarin-Drillinge, Folienkartoffeln, Mediterranes Pfannengemüse  
\*\*\*

Erdbeeren mit Aromen Zucker (Minze, Vanille, Chili, Limone, Rosmarin) zum selbst kreieren, Creme Brulée frisch zubereitet

**Preis pro Person inklusive Grillpersonal, Grill & Kohle 28,90 € zzgl. MwSt.\***

### **Grillbuffet Deluxe**

Anti Pasti Variationen, Asiatischer Meeresfrüchtesalat, Cesar Salat mit Speck & Croutons, Tortellinisalat, Bärlauch Kartoffel Salat, Büffelmozzarellamousse auf Tomatencarpaccio  
Gegrillter Spargel mit Serranoschinken, Knackige Salatbar mit Dressings  
Brot und Butter Variationen  
\*\*\*

Dry Aged Tomahawk Steak vom Westfälischen Premium Rind, Marinierte Lammhüfte, Kikokhähnchen  
Marinierte Thunfisch- oder Schwertfischsteaks, Marinierte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln  
Rosmarin-Drillinge, Folienkartoffeln, Mediterranes Pfannengemüse, Maiskolben  
\*\*\*

Gegrillte Ananas mit Pina Colada Mousse, Himbeer Tiramisu

**Preis pro Person inklusive Grillpersonal, Grill & Kohle 41,90 € zzgl. MwSt.\***

### **Unser Tipp:**

**Buchen Sie direkt Ihre Cocktailpauschale zum Grillbuffet dazu.**

Alkoholfreie Cocktails: Apfelsaft Caipirinha, Tutti Frutti  
Cocktails mit Alkohol: Caipirinha, Strawberry Chi-Chi, Tequila Sunrise

**Preis pro Person 19,50 € zzgl. MwSt.\*** (trinken Sie so viel Cocktails wie Sie wollen!)  
inklusive Barkeeper und Bar Equipment für 4 Stunden.

## SnowBecue

### **Das Highlight im Winter – Grillen mal anders!**

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Croutons, Räucherlachstorte mit Frischkäse  
In Aromaten gegarter Seeteufel auf Rotweinslinsen, Mariniertes Rotkohlsalat mit geräucherter Entenbrust  
Brot und Butter Variationen  
\*\*\*

Spicy Hähnchenbrüste, winterlich gewürzte Hirschhüftsteaks, Käse-Röstzwiebel Würstchen  
Zanderfilets im Speckmantel, Marinierte Rindersteaks  
Haselnuss-Schupfnudeln, Folienkartoffeln, winterliches Gemüse  
\*\*\*

Lasagne von Orangencrepe und Schokoladen-Trüffel Mousse, Zimt Creme Brulée, Glühweinsmousse

**Preis pro Person inklusive Grillpersonal, Grill, Kohle 30,90 € zzgl. MwSt.\***

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)



## **Streetfood Stände ab 100 Personen**

Beim Streetfood Catering werden die Speisen live vor Ort zubereitet. Aller Gerichte werden dann in Pommesstüten, Dosen, Burgerschalen, etc. angerichtet und ausgegeben.

Caesar Salad aus der Dose, Bagels mit geräuchertem Stremellachs,  
Hähnchensticks im Naanbrotmantel, Gerösteter Blumenkohlsalat  
\*\*\*

Fisch & Chips aus der Tüte, Lachspralinen im Reibekuchenmantel  
Mini Burger, Speckbrötchen mit Kartoffel-Sauerkraut Püree und Blut-Bratwurst  
Pulled Pork Sandwich, veganer Falaffel Hot Dog, Bergische Pizza (Gefüllter Speckpfannekuchen)  
\*\*\*

Gebackene Süßigkeiten (Mars, Snickers, Oreo, Bounty)  
**Preis pro Person inklusive Personal 30,90 € zzgl. MwSt.\***

## **Weihnachtsdorf oder Sommerfest**

Sie planen eine Großveranstaltung für Ihre Mitarbeiter oder Kunden mit mindestens 400 Personen und haben vor den langen Schlangen am Buffet Sorgen? Wie wäre es, wenn wir Ihrer Veranstaltung einen Marktcharakter geben. An vielen verschiedenen Marktzelten, Ständen oder Hütten haben Sie die Möglichkeit Essen & Trinken zu bekommen.

Die Auswahl der Speisen kann von deftig rustikal mit Eintopfgerichten, Reibekuchenstand oder Würstchenstand bis hin zu edlen Ständen mit frisch geräuchertem Lachs, ausgefallenen Dessert oder frisch gegrillten Premium Steaks sein. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

**Preis pro Person ab 22,00 € zzgl. MwSt.\***

## **Das Überraschungsbuffet**

Sie möchten bei Ihrem Buffet Geld sparen. Hier können Sie es tun. Profitieren Sie dabei von zeitgleichen Buffetbestellungen anderer Kunden, wodurch die Menge vergrößert wird, sowie tagesaktuellen Angeboten unserer Lieferanten. Wie genau das Buffet zusammengestellt ist, können wir deswegen im Vorhinein nicht sagen.

Nur, dass es lecker ist und besonders günstig.

Nämlich bis zu 20% günstiger als bei festen Buffetzusammenstellungen.

Jedes Buffet besteht natürlich aus mindestens 5 Vorspeisen – 2 Hauptgängen – 2 Desserts

**Preis pro Person 20,90 € zzgl. MwSt.\***

## **Themenbuffets**

Sie möchten Ihre Veranstaltung unter ein spezielles Thema stellen und auch das Essen darauf abstimmen.

Auch das ist kein Problem. Hier ein paar Beispiele an Themenbuffets & Themenabende.

Oktoberfestabend - Karibische Nacht - One Night in Bangkok – Röntgen Buffet  
Spargelbuffet - In den Fischhäfen dieser Welt - Chili Buffet - Brunchbuffet  
Route 66 - Casinoabend - Weihnachts-Wichtel Brunch - Krimidinner - Märchendinner  
oder wir stellen Ihnen zu Ihrem Thema ein neues Buffet zusammen.

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)

## Kalte Kulinarische Buffets ab 20 Personen

### **Mittelmeer Träume**

Mariniertes gebratenes Gemüse, Gefüllte Peperoni, Oliven, getrocknete Tomaten  
Marinierter Fetakäse & Manchegokäse  
Mini Tomate-Mozzarella, Ruccolasalat mit Parmesan  
Garnelen in Kräuter-Olivenöl, Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs, Gegrillte Tintenfischringe  
Serranoschinken mit Melone, Mailänder Salami, Vitello Tonnato von der Putenbrust  
Toskanischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Chorizzo-Bohnen Salat  
Gebackene Auberginescheiben mit Frischkäse, Ciabatta, Olivenbrot, Grissini, Butter  
**Preis pro Person 22,90 € zzgl. MwSt.\***

### **Himmliche Genüsse**

Fischplatte mit 4 verschiedenen Lachsvariationen  
Geräuchertem Seeteufel mit Linsensalat, Garnelenspießen, Flusskrebse & Fischterrinen  
Roastbeefröllchen mit Wasabicreme, Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke und Parmesan  
Büffelmozzarella mit Gazpachogemüse, Wildpastete mit Sauce Cumberland, Bruschetta Variationen  
Gänseleberparfait im Pumpnickelmantel, Torte vom Bergischen Ziegenfrischkäse  
Ruccolasalat mit Birnenspalten und Roqfortkäse, Cesar Salat mit Croutons & Parmesan  
Brot und Buttervariationen, Olivenöl, Meersalz  
**Preis pro Person 26,90 € zzgl. MwSt.\***

## Kalte Platten

### **Fleisch Platte Rustikal**

Party Frikadellen – kleine Schnitzel  
Bierbeißer – Schweinemett – Putensteaks  
Blutwurst – Fleischwurst, Brot und Butter

ab 10 Personen

**Preis pro Person 10,90 € zzgl. MwSt.\***

### **Fleisch Platte nach Art des Hauses**

Roastbeef – garnierte Schweinemedallions  
Putensteaks „Hawaii“ - kleine Schnitzel  
Serrano Schinken – Kasselerbraten  
geräucherte Entenbrust, Brot und Butter

ab 10 Personen

**Preis pro Person 13,00 € zzgl. MwSt.\***

### **Fischplatte „Art des Hauses“**

Hausgebeizter graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen, Forellenfilets,  
Flusskrebse und Garnelen-Melonen Spieße, dazu die passenden Dips  
**Als Vorspeise pro Person 8,90 € zzgl. MwSt.\***  
**Als Hautgang pro Person 14,50 € zzgl. MwSt.\***

### **Mediterran Vorspeisen Platte**

mit hausgebeiztem Orangen-Basilikum Lachs, Serrano Schinken mit Melonenspalten, Chorizzo  
Tomate & Mozzarella, Ziegenkäse und Anti Pasti, dazu die passenden Dips  
**Als Vorspeise pro Person 8,90 € zzgl. MwSt.\***  
**Als Hautgang pro Person 14,50 € zzgl. MwSt.\***

---

\* Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. (reine Essenslieferung 7%, Dienstleistung 19%)