

Das fliegende Menü

Bei dieser Variante ist es möglich von Vorspeisen, Suppen über Pasta, Fisch und Fleischgerichten bis zum Dessert ein komplettes Menü im Stehen abzuwickeln. Die Gänge werden bei Ihrer Veranstaltung nacheinander vom Service in die stehende Gäste-Schar serviert. Alle Speisen sind mundfertig auf kleinen Schälchen oder Tellern angerichtet und dekoriert, so dass diese leicht aus der Hand, nur mit Kuchengabel oder Dessertlöffel, im Stehen verzehrt werden können. Der Vorteil für Ihre Feier liegt darin, dass sich Ihre Gäste voll auf das Gespräch konzentrieren können und sich nicht pausenlos auf „Nahrungssuche“ befinden, der Stau am Buffet entfällt ebenfalls.

Hier eine paar Beispiele:

Fliegendes Menü Bergisch:

Lachstatar auf Kartoffelrösti
Himmel & Erd Knusperpraline
Kartoffel-Pflaumen Süppchen
Sauerbratenragout mit Klößen
Lolli von der Rinderroulade
Schweinebäckchen auf Kartoffelstampf
Rote Grütze 2.0
Armer Ritter

Preis pro Person: 29,50 € zzgl. MwSt.*

Fliegendes Menü Mediterran:

Ziegenkäse Tarte mit Gemüse
Gebackene Garnele auf Chutney
Weiße Tomatensuppe
Wolfsbarschfilet auf Chorizzo-Risotto
Gefülltes Hähnchenbrustfilet
Lolli vom Lammfilet
Tiramisu

Cantuccini Mousse mit Früchten

Preis pro Person: 32,50 € zzgl. MwSt.*

Fliegendes Menü „Kromberg Style“:

Lachstatar auf Kartoffelrösti
Hähnchenspieß
Cappuccino von Curry & Zitronengras
Fischroulade auf Blattspinat
Krombergs kleine Currywurst
Rinderbäckchen auf Selleriepüree
Joghurt-Thymian Panna Cotta
Schokoladen Chili Mousse

Preis pro Person: 29,50 € zzgl. MwSt.*

Fliegendes Menü Deluxe:

Ziegenkäsetorte
Gänselebermousse
Getrüffelte Kartoffelsuppe
Jakobsmuschel auf Safran-Risotto
Wachtelbrust auf Waldpilz Ragout
Kalbsfilet auf Zwiebelragout
Schwarzwälder Kirsch Terrine im Baumkuchen
Creme Brulée

Preis pro Person: 36,90 € zzgl. MwSt.*

Die Gerichte werden vor Ort angerichtet und teilweise auch zubereitet. Zuzüglich zu den genannten Menüpreisen entstehen dabei Kosten für den Koch vor Ort. Geschirr & Besteck ist im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch können Sie ebenfalls Personalservice dazu buchen.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis

Papier ist geduldig und Preise sind relativ.

Die Alibi Lachsrollchen, Garnelen oder Entenbrust im Angebot bringen nichts, wenn die Platte nach dem 10 von 50 Gästen schon leer ist. Fragen Sie deshalb bei der Buffetzusammenstellung anderer Caterer nach der Gewichtung der einzelnen Variationen zu einander. Denn die Arbeit steckt im Detail. Es ist nämlich viel einfacher die Gäste mit Hauptspeisen satt zu machen, als mit raffinierten, aufwendigen Vorspeisen und Fingerfood.

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