

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: 16,50 € zzgl. MwSt.*

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: 20,90 € 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: 20,90 € 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 25,50 € 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 26,50 € zzgl. MwSt.*

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

Kulinarische Buffets ab 20 Personen

NRW Crossover Buffet

Hausgebeizter Orangen-Basilikum Lachs mit Reibekuchen und Honig-Dill-Senf Sauce,
Tandoori Chicken Salat vom Westfälischen Landhuhn, Rote Bete Cous Cous mit Pflaumen-Speck Spießen
Ziegenkäse Creme Brulee mit Thymian & getrockneten Tomaten
Carpaccio vom Bergischen Ochsen mit Asiatischem Glasnudelsalat
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 Süßkartoffelpüree

Zitronentarte, Panna Cotta vom Chilenischen Fair Trade Honig mit heimischen Früchten
Preis pro Person 28,50 € zzgl. MwSt.*

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 27,50 € 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 27,50 € 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 27,50 € 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

Schweinegeschnetzeltes 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 23,50 € zzgl. MwSt.*

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

Kulinarische Buffets ab 20 Personen

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 28,50 € zzgl. MwSt.*

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 22,50 €

Kulinarischer Winter

Fischplatte mit hausgebeiztem graved Lachs, Stremellachs aus dem eigenen Räucherofen,
Flusskrebsscocktail 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
Geschnetzeltes von Hirsch & Wildschwein mit Waldpilzsauce, Brokkoli und Spätzle

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

Preis pro Person 36,50 € zzgl. MwSt.*

Galabuffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto, Cocktail von Flusskrebse,
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
Erlasene Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf, Brot und Butter

Preis pro Person 47,50 € zzgl. MwSt.*

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 27,50 € zzgl. MwSt.*

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

* 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 27,90 € 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 22,90 € 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: 29,90 € 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, Buttervariationen und Ölen

Preis pro Person:

20 – 50 Personen	2,50 € zzgl. MwSt.* extra
ab 50 Personen	1,90 € zzgl. MwSt.* extra

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:

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

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	pro Person	4,00 € zzgl. MwSt.* extra
Riesen Truthahn mit Backobstsauce	pro Person	3,90 € zzgl. MwSt.* extra
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise	pro Person	5,90 € zzgl. MwSt.* extra
Roastbeef im Ganzen gebraten unter Oliven-Kräuter Kruste	pro Person	5,90 € zzgl. MwSt.* extra
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel gebacken	pro Person	6,90 € zzgl. MwSt.* extra
Geschmorte Kalbshaxen mit Pfifferlingssauce	pro Person	4,90 € zzgl. MwSt.* extra
Schweinefilets im Blätterteigmantel gebacken	pro Person	3,90 € zzgl. MwSt.* extra
Im Ganzen geschmorte Rehkeule mit Schokoladensauce	pro Person	4,50 € zzgl. MwSt.* extra

Pastastation:

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

Burgerstation mit verschiedenen Burgern zur Auswahl	pro Person	4,00 € zzgl. MwSt.* extra
--	-------------------	----------------------------------

* 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,
Bacon Bomb Spieße, aromatisierte Lachsmedaillons, Spicy Hähnchenbrüste
Folienkartoffeln, Bratkartoffeln, Speckbohnen, Maiskolben, diverse Dips
Preis pro Person inklusive Grillequipment 22,50 € zzgl. MwSt.*

Burger Grillen Deluxe

feinstes Deutsches Rindfleisch, Pulled Pork
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 Grillequipment 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, Pulled Pork
Marinierte Steaks vom US Beef, Gegrillter Red Snapper
Rosmarin-Drillinge, Baked Potatoes, Maiskolben, Bohnengemüse

Brownies, Cheesecake

Preis pro Person inklusive Grillequipment 28,90 € zzgl. MwSt.*

**Sie möchten nicht selber Grillen?
Dann buchen Sie doch einen unserer Grillmaster direkt dazu.
Preis pro Stunde 26,00 € 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, Gyrosspieß
Lammhacksteaks, Marinierte Hähnchensteaks mit Oregano & Thymian, Käse-Bärlauch Würstchen,
Marinierter 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 Grillequipment 28,90 € zzgl. MwSt.*

Grillbuffet Deluxe

Anti Pasti Variationen, Asiatischer Meeresfrüchtesalat, Cesar Salat mit Speck & Croutons,
Tortellinisalat, Bärlauch Kartoffel Salat, Tomate mit Büffelmozzarella
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, Schweinefilet-Dattel Spieße
Rosmarin-Drillinge, Folienkartoffeln, Mediterranes Pfannengemüse, Maiskolben

Gegrillte Ananas mit Pina Colada Mousse, Himbeer Tiramisu

Preis pro Person inklusive Grillequipment 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, Marinierter Rotkohlsalat mit geräucherter Entenbrust
Brot und Butter Variationen

Gefülltes Schweinefilet, 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

Preis pro Person inklusive Grillequipment 30,90 € zzgl. MwSt.*

Sie möchten nicht selber Grillen?

Dann buchen Sie doch einen unserer Grillmaster direkt dazu.

Preis pro Stunde 26,00 € 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 34,90 € zzgl. MwSt.*
Streetfoodstände können gegen einen Aufpreis dazu gebucht werden.

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 22,50 € 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 22,90 € 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 - Currywurst 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.*

Himmlische 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 Pumpernickelmantel, 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%)