



moskalow
eventcatering & service

Bankett-Mappe

	Seite
Schmankerl Tante Ju	1
Schmankerl Niers	2
Schmankerl Bresgespark	3
Buffet Münster	4
Buffet Abteiberg	5
Buffet Schmölderpark	6 - 7
Buffet Alter Wasserturm	8 - 9
Buffet Stadtwald	10
Buffet St. Vith	11
Buffet Alter Markt	12
Buffet Gerweiler	13 - 14
Buffet Schloss Rheydt	15 - 16
Buffet Schloss Wickrath	17 - 18
Lunch-Buffer 1	18
Lunch-Buffer 2	20 - 21
Lunch-Buffer 3	22 - 23
Lunch-Buffer 4	24
Lunch-Buffer 5	25
Ganztags-Catering Tagungen	26
Kuchentafel Kaffeepause	27
Fingerfood	28
Flying Buffet	29
Kölsche Tapas	30
3-Gang-Menü	31
4-Gang-Menü	32
belegte Sandwiches/Brötchen	33
Auszug Getränke-Angebot	34 - 35
Anfrage-/Bestell-Formular	36

Schmankerl **Tante Ju**

GARNIERTES RAHMSAUERKRAUT

mit Nürnberger Würstchen, Leberkäse, Senfnacknbraten, Grillbauchfleisch

KARTOFFELPÜREE

mit Schmorzwiebeln

BAYRISCH CRÈME

mit Waldbeerenkompott

APFELBEIGNETS

mit Zimt und Zucker

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 16,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Schmankerl **Niers**

SPANFERKELBRATEN

in Altbier-Kümmel-Sauce

FOLIENKARTOFFELN

mit Sauerrahm

RISOLÉEKARTOFFELN

in Estragonbutter

ZWIEBELLAUCH-KRAUTSALAT

in Estragonbutter

BAYRISCH CRÈME

mit Waldbeerkompott

APFELBEIGNETS

mit Zimt und Zucker

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 15,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Schmankerl **Bresgespark**

KARTOFFELSALAT

mit Schinken und Tomaten

NUDEL-CHAMPIGNONSALAT

PAPRIKA-GURKENSALAT

STEAKS

mariniert von Schwein, Pute und Lahm

FOLIENKARTOFFELN

mit Sauerrahm

KARTOFFELGRATIN

SAUCE BEARNAISE

PFEFFERSAUCE

GEGRILLTE MAISKOLBEN

oder

SAISONALE GEMÜSEAUWAHL

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 20,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Münster**

KARTOFFELSUPPE

mit Mettwurst

BROTKORB

mit Butter und Schmalz

KASSLERNACKEN UND SPIEßBRATEN

vom Schwein in dunkler Zwiebelsauce

PUTENGESCHNETZELTES

mit Gemüsestreifen und Champignons in Schnittlauchrahm

SEMMELKNÖDEL

in Petersilienbutter mit Kräuterreis

SAISONALES GEMÜSE

mit Sauce Hollandaise überbacken

GRIESSFLAMMERIE

mit Kirsch-Birnenkompott

ORANGENCRÈME

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 18,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Abteiberg**

KNACKIGE BLATTSALATE VOM MARKT

Gurken, Strauchtomaten, Paprika, Radieschen, Mais, Croûtons und Kidneybohnen

COCKTAIL- UND JOGHURTDRESSING

BROTKORB

mit Butter und Kräutercreme

KRÄUTERBRATEN

vom Rind in Barolosauce

PAPRIKA-SCHWEINEGULASCH

mit Schmand

KARTOFFEL-PORREEGRATIN

BRATKARTOFFELN

mit Speck und Zwiebeln

BLUMENKOHLGEMÜSE

mit Semmelbutter

ÜBERBACKENE NUDELPFANNE

vegetarisch

WALDBEERKOMPOTT

mit Frischkäsemousse und braunem Rohrzucker

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 19,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Schmölderpark**

APFEL-HERINGSALAT

mit Lauch, Zwiebeln und Kräutern in Meerrettichrahm

JAHRESZEITLICHER GEMÜSESALAT

mit Schafskäse

EISBERGSALAT

mit Hähnchenbrust, Früchten und Mandel-Dressing

KARTOFFELSALAT

mit Ei, Gurke und Schinken

LINSENSALAT

mit Tomaten und gerösteter Mettwurst

BROTKORB

mit Butter und Kräutercreme

KRÄUTERBRATEN

vom Rind, mit heimischen Pilzen in Thymian-Burgundersauce mit Schalotten

GEBRATENE BARSCH-MIGNONS

auf Kohlrabi-Kartoffelragout in Rahm

PENNE

mit Paprika, Zucchini, Mais und Broccoli mit leichter Parmesansauce

GEBRATENE RISOLÉEKARTOFFELN

SCHUPFNUDELN

ROSENKOHL

in Schalotten-Speckbutter

BAYRISCH CRÈME

mit Himbeer-Apfel-Kompott

GRIESSFLAMME

mit Rumfrüchten

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 22,00

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Alter Wasserturm**

MELONE

mit Knochenschinken

MOZZARELLA UND STRAUCHTOMATEN

mit Basilikumpesto

FRISCHE SALATE VOM MARKT

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Radieschen, Mais, Croûtons und
Kidneybohnen

COCKTAIL- UND BALSAMICO-DRESSING

BROTKORB

mit Butter und Kräutercreme

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Ochsenfleisch, Nudeln, Klößchen und Eierstich

SCHWEINE-ROULADE

mit Kräutern und Champignons gefüllt an Bolten-Altbiere Sauce

GEBRATENES LACHSFILET

in Weißwein-Rahmsauce

SALZKARTOFFELN

in Petersilienbutter

WILDREIS

APFEL-ROTKOHL

SAISONALE GEMÜSEAUSSWAHL

WALDPILZRAGOUT

mit kleinen Kartoffelknödeln

GEEISTE BLAUBEEREN

mit Frischkäsecreme und braunem Rohrzucker

ROTE GRÜTZE

mit Vanille-Dressing

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 23,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Stadtwald**

PFIFFERLINGSUPPE

mit Croûtons

BROTKORB

mit Butter und Griebenschmalz

OCHSENBRUST

in Apfel-Meerrettichsauce

HÄHNCHENBRUST

in leichter Preiselbeer-Sauce

SCHWEINELUMMERBRATEN

in Calvadoscreme

GEBRATENE RISOLÉEKARTOFFELN

in Rosmarinbutter

KARTOFFELGRATIN

mit Käse-Kräuterkruste

BASMATIREIS

SAISONALES GEMÜSE

mit Sauce Hollandaise

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Vanille-Dressing

BUTTERMILCH-LIMONENCREME

mit Himbeerkompott

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 21,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **St. Vith**

Schnitzelbuffet

FRISCHE SALATE VOM MARKT

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Radieschen, Mais, Croûtons und
Kidneybohnen

JOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING

BROTKORB

mit Butter und Kräutercreme

KLEINE SCHNITZEL

von Schwein und Pute mit Champignon á la Crème, Paprikarahmsauce und
Pfeffersauce

BRATKARTOFFELN

KARTOFFEL-GRATIN

LIMONEN-BUTTERMILCH-CREME

VANILLE-CREME

mit Früchtekompott

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 16,90

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Alter Markt**

Nudelbuffet

GEGRILLTES GEMÜSE „ANTIPASTI“

Paprika, Pilze, Zucchini, Auberginen, Artischocken, gefüllte Mini-Paprika, Champignons und Parmesanspäne

RUCOLASALAT

mit Strauchtomaten, Pinienkernen, Parmesanhobeln und Melonenwürfeln mit einer Limonen-Kräuter-Vinaigrette

BROTKORB

mit Butter und Kräutercreme

TORTELLINI

mit einer Rucola-Parmesan-Sauce

PENNE

mit Oliven, Artischocken und Strauchtomaten an Basilikumpesto

SPIRALNUDELN

mit Sauce Bolognese und Käse überbacken

LASAGNE

mit Spinat und Lachs an Sauce Mornay

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 14,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Geroweiherr**

GEGRILLTES GEMÜSE „ANTIPASTI“

Paprika, Pilze, Zucchini, Auberginen, Artischocken, gefüllte Mini-Paprika, Champignons und Parmesanspäne

MOZZARELLA-MELONE-COCKTAIL

in Basilikum-Dressing

PENNESALAT

mit Oliven und Thunfisch bei jungem Gemüse und Zwiebeln

FRISCHE SALATE VOM MARKT

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika, Radieschen, Mais, Croûtons und Kidneybohnen

BALSAMICO- UND JOGHURT-DRESSING

BROTKONFEKT

mit Kräutercreme und Tomaten-Zwiebel-Butter

SALTIMBOCCA

von der Poularde in Kresse-Käse-Rahmsauce

GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN

mit frischen Champignons in Thymian-Barolo-Sauce

LACHS-MIGNONS

in Zwiebel-Lauch-Sauce

KARTOFFEL-GRATIN

WEIßWEIN-RISOTTO

GEBRATENE RISOLÉEKARTOFFELN

in Rosmarinbutter

MANGO-TIRAMISUCREME

LIMONEN-BUTTERMILCH PANNA COTTA

mit Beeren-Minz-Kompott

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 20,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Schloss Rheydt**

CARPACCIO

von Zucchini und Mozzarella mit Gemüse-Zitronen-Vinaigrette

MARINIERTE PUTENBRUST

mit Wildkräuterpesto

SALAT VON MATJES

mit grünen Bohnen und roten Zwiebeln dazu Kartoffelwürfel und Speck-Dressing

LOMI-LOMI SALAT

mit Räucherlachs, Sojasprossen und Koriander in Limonen-Creme

RUCOLASALAT

mit Granaspänen, Birnenspalten und Nuss-Vinaigrette

BAGUETTE UND CIABATTA

mit Butter und Kräutercreme

MEDAILLONS VON DER POULARDENBRUST

auf provencalischem Gemüse mit Risoléekartoffeln

GESCHMORTE BRUST VOM LANDOCHSEN

mit Sellerie-Kartoffelmousseline in Cidre-Meerrettich-Sauce

RED SNAPPER

auf Safran-Venus-Muschel-Creme mit Gemüseragout

KRÄUTERRISOTTO

LIMONEN-BUTTERMILCH-CREME

dazu ein Beerensalat aromatisiert mit frischer Minze

CRÊPES-TOPFEN-TERRINE

mit Aprikosen-Sauce

GEEISTE BLAUBEEREN

mit Creme Chantilly

VARIATIONEN VON INTERNATIONALEM KÄSE

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 28,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Buffet **Schloss Wickrath**

KOHLRABISALAT

mit Rauke, rote Beete, Gnocchi und Mohn-Vinaigrette

TERRINE VON RÄUCHERLACHS

und Frischkäse mit Honig-Dill-Senf-Sauce

WILDKRÄUTERSALAT

mit Bärlauch-Parmesan-Vinaigrette

NEW ORLEANS SALAT

mit gerösteter Gerste und Shitakepilzen

GEGRILLTE SEPIA-SPIESSE

auf pikantem toskanischem Grillgemüsesalat

MELONEN-CARPACCIO

mit pikantem Mozzarella-Salat und Minz-Vinaigrette

BLUMENKOHL-RÖSCHEN

mit Garnelen und Brunnenkresse an Zitronen-Marinade

BAGUETTE UND CIABATTE

mit Butter und Kräutercreme

TRANCHE VOM BARSCH

auf salutiertem, buntem Paprika-Confit und Basilikum-Pesto mit Spaghettini

GEFÜLLTE MAIS-POULARDENBRUST

in Pilz-Barolosauce

GESCHMORTER JUNGSCHWEINRÜCKEN

auf Rosinen-Staudenselleriekompost an leichter Ingwer-Sauce mit Kartoffelgratin

GEBRATENE GNOCCHI

mit bunter Paprika und Bresaola

HOLUNDERBLÜTENCREME

mit Himbeeren

APRIKOSEN-ROSMARIN-KOMPOTT

mit gebrannter Vanille-Creme

WEINBERG-PFIRSISCH-SCHAUM

mit gebrannter Vanille-Creme

VARIATION VON INTERNATIONALEM KÄSE

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 32,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Lunch-Bufferet **1**

SALAT VOM MARKT

mit Melonen, Mozzarella, Strauchtomaten, Pinienkernen und gebratenen Zucchini-Croûtons an Kresse-Balsamico-Sauce

BAGUETTE

mit Butter und Kräutercreme

ITALIENISCHE POULARDENBRUST

mit Frischkäse-Salbeicreme und Schinken an Rucola-Parmesansauce

LIMONEN-KRESSE-RISOTTO

BLUMENKOHL-BROCCOLI-GRATIN

mit Mandeln

MARINIERTES PFLAUMEN-KIRCH-KOMPOTT

mit Joghurt-Minz-Creme und braunem Rohrzucker

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 17,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Lunch-Bufferet **2**

TOSKANISCHER GEFLÜGELSALAT

mit Zucchini und getrockneten Tomaten

ZUCCHINI-MOZZARELLA-SALAT

mit Tomaten und Basilikum

TABOULEH-SALAT

mit Putenfleisch, Koriander und Dörr-Aprikosen

WEISSER BOHNENSALAT

mit Gemüse, Speck und Backpflaumen

MATJES

mit süßem Senf, Sherry, Dillrahm-Sauce und roten Zwiebeln

SALAT VOM MARKT

mit Gurke, Mais und Radieschen mit zweierlei Dressings zur Wahl

PAELLA

mit Putenstreifen, Gemüsen und Shrimps

SPANISCHER PFEFFERBRATEN

vom Rind mit Bratkartoffeln und Ratatouillegemüse

LACHSFILET

in Schnittlauch-Champignonsauce mit Schupfnudeln

PENNE

mit gebratenem Spinat und Pilzen

MOUSSE

von der Vanille mit Mango-Ananas-Kompott

LIMONEN-BUTTERMILCH-CREME

mit Beeren-Minz-Salat

GRIESSFLAMMERIE

mit Rumfrüchte-Ragout

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 25,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Lunch-Bufferet **3**

CARPACCIO

von der Putenbrust mit Kräuter-Pesto

ROASTBEEF

rosa gebraten mit Sauce Remoulade

DUBUY-LINSENSALAT

mit Schafskäse und Cashew-Nüssen

MOZZARELLA-SALAT

mit Porree, Paprika und Schalotten

BLUMENKOHL-RÖSCHEN

mit Garnelen und Brunnenkresse an Limonen-Marinade

SALATBAR

Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Streifen von Kochschinken und Gouda, Rauchlachsstreifen, gekochtes Ei, Thunfisch, griechischer Feta, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais, Croûtons, Butter, Kräutercreme und Brot-Konfekt, dazu Joghurt-, Essig-Öl- und Balsamico-Dressing

KALBSRAHM-RAGOUT

tomatisiert mit Rosmarin und Tagliatelle

POULARDENBRÜSTCHEN

auf Mango-Chutney-Ragout und Basmati-Reis

SPAGHETTINI

mit Bolognese von saisonalem Gemüse

JOGHURT-MOUSSE

mit Püree von der Himbeere

BEEREN-KOMPOTT
mit Minze und Vanille-Dressing

Preis pro Person zzgl. Fahrtkosten	€ 24,50
Servicekraft nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft	€ 15,00

Lunch-Bufferet 4

SALATBAR

Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Streifen von Kochschinken und Gouda, Rauchlachsstreifen, gekochtes Ei, Thunfisch, griechischer Feta, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais, Croûtons, Butter, Kräutercreme und Brot-Konfekt, dazu Joghurt-, Essig-Öl- und Balsamico-Dressing

CREMESUPPE VON DER STRAUCHTOMATE MIT PARMASCHINKEN

oder

KOKOS-KAROTTENSUPPE MIT SAUTIERTEN GARNELEN

GESCHMORTER RINDERBRATEN

an Morchel-Portwein-Sauce mit Kartoffelgratin und Rotkohl

GESCHNETZELTES VON DER ENTE

in Orangen-Sauce mit Schupfnudeln

BARSCHFILLET

auf Linsen-Speck-Sauce und Risolée kartoffeln

MARKTGEMÜSE

mit separater Sauce Hollandaise

HASELNUSS-CREME

mit Beerenfrüchten

PUMPERNICKEL-FRISCHKÄSE

mit Johannisbeer-Sauce

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 21,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Lunch-Bufferet **5**

GEGRILLTE SEPIA UND GARNELEN-SPIESSE

auf toskanischem Gemüsesalat

AUSWAHL VON GEGRILTEM GEMÜSE „ANTIPASTI“

mit Melone, Mozzarella und Granaspäne

EXOTISCHER POULARDENBRUST-SALAT

mit Früchten in klarer Curry-Marinade mit Paprika

TABULEH-SALAT

mit Gemüse, Pinienkerne, Rosinen und mariniertem Schafskäse

RUCOLA-SALAT

mit gebratenen Birnen und Limonen-Dressing

LACHSFILET

auf Bouillabaisse-Gemüse mit Rahmpolenta und Kräutern

HÄHNCHENBRUST

mit mediterraner Füllung an Champignon-Oliven-Sauce mit Thymian und Risolée kartoffeln

FRÜCHTE-SALAT

mit Joghurt-Schaum

APRIKOSEN-ROSMARIN-KOMPOTT

mit Vanille-Creme

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 19,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Ganztags-Catering **Tagungen**

GEGRILLTE SEPIA UND GARNELEN-SPIESSE
auf toskanischem Gemüsesalat

AUSWAHL VON GEGRILLEM GEMÜSE „ANTIPASTI“
mit Melone, Mozzarella und Granaspäne

EXOTISCHER POULARDENBRUST-SALAT
mit Früchten in klarer Curry-Marinade mit Paprika

TABULEH-SALAT
mit Gemüse, Pinienkerne, Rosinen und mariniertem Schafskäse

GEGRILLTE SEPIA UND GARNELEN-SPIESSE
auf toskanischem Gemüsesalat

AUSWAHL VON GEGRILLEM GEMÜSE „ANTIPASTI“
mit Melone, Mozzarella und Granaspäne

EXOTISCHER POULARDENBRUST-SALAT
mit Früchten in klarer Curry-Marinade mit Paprika

TABULEH-SALAT
mit Gemüse, Pinienkerne, Rosinen und mariniertem Schafskäse

Preis pro Person € 25,50
all inclusive

Servicekraft € 15,00
nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Kuchentafel **Kaffeepause**

APFELSTRUDEL

lauwarm mit Vanille-Schlagrahm

VERSCHIEDENE OBSTARTELETTES

mit Sahne

VARIATION VON GEMISCHTEM BLECHKUCHEN

Preis pro Person

all inclusive

€ 8,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Fingerfood

TORTILLA-FLAMMKUCHEN-SNACK

mit Zwiebeln, Schinken und Schmand

FLEISCHPFLANZERL

mit Bolten-Senf

MINI-SCHWEINESCHNITZEL

in Zwiebel-Kräuter-Käsemantel

CLUBSANDWICH

mit Hühnchen, Salat und gegrilltem Speck

LEBERKÄSEMIGNON

in Brezelkruste

SPIESSE

von Melone, Mozzarella und Kirschtomate an Basilikumschmand

Preis bei 5 St. pro Person € 13,50
zzgl. Fahrtkosten

Servicekraft € 15,00
nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Flying Buffet

im Tumbler angerichtet

MEDITERRANER NUDELSALAT

mit Zucchini und Paprika an Strauchtomaten-Dressing

CHILI-KOKOS-CURRY-HÜHNCHEN-SALAT

ANTIPASTI-COCKTAIL

mit gehobeltem Parmesan

LACHS-MANGO-SALAT

in Limonen-Kressecreme

KARTOFFEL-GURKEN-SPECK-SALAT

mit Rindfleischbällchen

TIRAMISUCREME

PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA

mit Himbeer-Kompott

FRÜCHTE-SALAT

mit Joghurt-Schaum

APRIKOSEN-ROSMARIN-KOMPOTT

mit Vanille-Creme

Preis bei 4 St. pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 10,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

Kölsche Tapas

SAUERKRAUTKÜCHLEIN

mit Speck

EIFELER ZIEGENKÄSE

in der Mini-Kartoffel

RIVE

mit Rauchlachs und Schmand

RÖGGELCHEN

mit Halver Hahn, Mett und Zwiebel, Flöns und Senf

AUF KLEINEN SCHÄLCHEN ANGERICHTET

Klatschkies met Quallmänner

kleine Folienkartoffel mit Quark

Himmel & Äd

Kartoffel, Äpfel-Stampf, mit gebratener Leber- und Blutwurst

Soorbrode

feines Ragout von Sauerbraten

Sorekappes met Schnüßjer un Öhrche

durcheinander von Sauerkraut und Würfeln von Eisbeinflisch

Schnibbelkoche

kleine Kartoffeltörtchen mit Speck und Zwiebeln

KÖLSCHE APPELTAAT

kleiner Apfelkuchen

PRUMETAART

kleiner Mini-Pflaumenkuchen

STIEFE RIES MET KNIEL UN ZUCKER

Milchreis mit Zimt und Zucker

Preis pro Person

zzgl. Fahrtkosten

€ 21,50

Servicekraft

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

€ 15,00

3-Gang-Menü

GANG 1

Sauerampfersuppe

mit Lammspieß und Strauchtomaten-Zabayone

GANG 2

Schweinelende

mit Wildkräuterkruste und Käse gratiniert an Balsamico-Sauce mit Kartoffelgratin und jungem Gemüse

GANG 1

Sauerampfersuppe

mit Lammspieß und Strauchtomaten-Zabayone

Preis pro Person

€ 29,50

4-Gang-Menü

GANG 1

Kaninchenfilet-Spieß

auf Kohlrabi-Raukesalat und Champagner-Senf-Vinaigrette

GANG 2

Brunnenkresse-Suppe

mit getrüffeltem Backerbsen

GANG 3

Tournedos

von Seeteufel und Lachs auf Kartoffel-Morchelragout in Rahm

GANG 4

marinierte Waldbeeren

mit Mohnschaum und Rhabarber-Tartelette

Preis pro Person

€ 49,50

belegte Sandwiches / Brötchen

ZUR AUSWAHL

- Kochschinken, Ei und Gurke
- Salami, Gewürzgurke
- Frühstücksschinken und Salatgurke
- Zwiebelmett und frischem Schnittlauch
- Leberwurst und Gewürzgurke
- Braunschweiger Wurst und Zwiebellauch
- geräucherte Putenbrust mit Salatgurke und Tomate
- Gouda mit Ei, Gurke und Tomate
- Bressocreme und frischer Schnittlauch
- Tortenbrie und Salatgurke oder Traube
- Rauchlachs auf Meerrettichbutter
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Gurke
- Parmaschinken und Honigmelone

Preis pro Person (3 belegte Sandwiches) € 5,50
zzgl. Fahrtkosten

Preis pro Person (halbes belegtes Brötchen) € 1,40
zzgl. Fahrtkosten

inkl. Geschirr, Besteck und Servietten

Auszug Getränke-Angebot

BIERE

Altbier	Sorte nach Wahl	je Liter	6,50 €
Bier hell	Sorte nach Wahl	je Liter	6,50 €
Weizenbier	jede Sorte	0,5 l Fl.	3,60 €
Weizenbier	alkoholfrei	0,5 l Fl.	3,60 €
Bier	alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser		je Liter	4,90 €
Cola		je Liter	5,20 €
Cola light		je Liter	5,20 €
Fanta		je Liter	5,20 €
Sprite		je Liter	5,20 €
Apfelschorle		je Liter	5,20 €
Schweppes Bitter Lemon		je Liter	5,50 €
Schweppes Tonic Water		je Liter	5,20 €
Orangensaft		je Liter	6,50 €
Apfelsaft		je Liter	6,50 €
Kirschsaf		je Liter	6,50 €
Bananensaft		je Liter	6,50 €

HAUSWEINE

Weißwein trocken oder halbtrocken		je 0,75 Liter Fl.	14,50 €
Roséwein		je 0,75 Liter Fl.	14,50 €
Rotwein		je 0,75 Liter Fl.	14,50 €

SEKT

Hausmarke	je 0,75 Liter Fl.	14,90 €
-----------	-------------------	---------

SPIRITUOSEN

Malteser Aquavit	je 2 cl	1,80 €
Linie Akvavit	je 2 cl	1,90 €
Nordhäuser Doppelkorn	je 2 cl	1,50 €
Smirnoff Vodka	je 2 cl	1,60 €
Ramazotti	je 2 cl	1,80 €
Fernet Branca	je 2 cl	1,70 €
Bolten Brand oder Likör	je 2 cl	1,90 €
Grappa	je 2 cl	1,90 €
Asbach Uralt	je 2 cl	1,80 €
Baileys Original Irish Cream	je 2 cl	1,90 €
Jack Daniels	je 4 cl	4,20 €

HEISSGETRÄNKE

Filterkaffee	je Tasse	1,50 €
Kaffee Hag (entkoffeiniert)	je Tasse	1,50 €
Filterkaffee	je Thermoskanne	7,50 €
Macchiato	je Glas	2,00 €
Milchkaffee	je Tasse	2,00 €
Cappuccino	je Tasse	1,80 €
Espresso	je Tasse	1,50 €
Espresso Macchiato	je Tasse	1,70 €
verschiedene Teesorten	je Glas	1,40 €

Weitere Getränke auf Wunsch jederzeit lieferbar.
 Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ANFRAGE-/BESTELL-FORMULAR

Veranstaltungs-Datum _____

- Anfrage
 Bestellung

Persönliche Daten

Vor- und Nachname _____

Straße, PLZ und Ort _____

Festnetz und Mobil _____

E-Mail _____

Adresse des Veranstaltungsortes

Name _____

Straße, PLZ und Ort _____

Ansprechpartner _____

Telefon _____

Veranstaltungs-Beginn _____

Personen-Anzahl _____

Buffet-Nummer/-Name _____

Wünsche

Besonderheiten