



eVAtion®

Ihr Partner für alle Sinne!

Cateringmappe

„Unser Catering lässt keine Wünsche offen. Wir liefern Ihnen alle Formen von Catering für Ihre Veranstaltung, von Buffets über exklusive Menüs oder auch das Fingerfood zu einem Empfang. Wir begeistern Sie mit unserem exklusivem Catering und kulinarischen Highlights und legen dabei größten Wert auf Frische und Qualität. Bei der Auswahl unserer Produkte achten wir besonders auf Regionalität und auf saisonale Produkte. Neben den Speisen organisieren wir Ihnen selbstverständlich auch das benötigte Equipment sowie Geschirr, Besteck und Gläser.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren und genießen Sie unser Catering aus Leidenschaft!“

Lars Prior und Robert Heinrich

Firmeninhaber



Buffetvariation I

Vorspeisen

Pikant gewürzte Riesengarnelen an hausgemachter Aioli

Frisches Lachsfilet in vollmundiger Zitronengras-Basilikummarinade

Geflügelvariation mit Crispy Chicken Fingers, kleinen Hähnchenkeulen und marinierten Brustfiletstückchen an Mango-Chili-Dip

Vitello tonnato – fein geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce bedeckt und Kapern umlegt



Salatvariationen

Frische Salatauswahl mit grünem Gartensalat, Sonnenmais, frischer Paprika und Gurkenscheiben an Italian Dressing

Salat von knackigen Cherrytomaten mit Mozzarellabällchen in Basilikum dressing mariniert

Bunter Pastasalat mit mediterranem Gemüse an Balsamico

Dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta & Olivenbrot, sowie Butter & Kräuterquark

Hauptspeisen

Frisches Lachsfilet auf einem Bett aus Blattspinat an einer Zitronen-Buttersauce

Frisch aufgeschnittener Kalbsrücken unter der Kräuterkruste an Morchelrahmsauce

Glasierte Maispoularde mit gebratenen Paprikastreifen an Sherryschaum

Tagliatelle in getrüffelter Steinpilzsahne - vegetarisch

Beilagen

Frische Pasta geschwenkt in Knoblauch-Olivenöl

Kartöffelchen an frischem Rosmarin

Spätzle mit frischen Kräutern

Schupfnudelpfanne

Mediterrane Gemüsepfanne

Gelbe und grüne Zucchinitaler in Knoblauchbutter geschwenkt



Nachspeisen in kleinen Gläschen angerichtet

Mascarponecreme mit frischen Beeren

Frischer Obstsalat an Vanilleschaum

Walnussmousse an Ahorncreme

Buffetvariation II

Servierte Vorspeise

Hochzeitssuppe mit Gemüseeinlage und Markbällchen

Auf den Tischen werden ofenfrisches Brot sowie Butter, Quark mit frischen Gartenkräutern, Aioli und Öl eingedeckt

Vorspeisen

Mit Sesam ummantelte Poulardenbrüstchen mit Mango-Chili-Dip

Rosa gebratenes Roastbeef an Sahnemeerrettich

Gegrillte Scampispieße in Knoblauch-Kräutermarinade

Schiffchen der Galiamelone mit Feigen und Parmaschinken umwickelt

Salatvariationen

Tomatensalat mit Ziegenkäse und Balsamicodressing

Rucolasalat mit frischen Feigen, Mozzarella und gesplittertem Parmesan an Vinaigrette

Maccaronisalat mit Broccolirößchen an Kräutervinaigrette

Hauptspeisen

Gebratene Schweinemedallions in leichter Pfefferrahmsauce

Hähnchenbrust mit Spinat-Feta gefüllt an einer Sahnereduktion

Roulade vom Angus-Rind gefüllt mit frischen Strauchtomaten, italienischem Mozzarella und Basilikum

Salimbocca vom Seelachsfilet mit Gemüsestreifen gefüllt an Wermutbutter

Gefüllte Zucchini mit Spargel und Pinienkernen an Ziegenfrischkäsesauce - vegetarisch

Beilagen

Trilogie von der Bandnudel

Meersalzkartoffelchen in Olivenöl angeröstet

Reis in Butter geschwenkt

Saisonale Gemüseauswahl an Sauce Bernaise

Prinzeßbohnen im Speckmantel



Nachspeisen in kleinen Gläschen angerichtet

Mousse au Chocolate mit Schokoladensplittern

Erdbeer-Tiramisu

Pyramide aus gefüllten Windbeuteln

Buffetvariation III



Anti Pasti

Bruschetta – geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern belegt
In Olivenöl angebratene Paprikaschoten und Zucchiniestreifen
Hausgemachtes Pesto Basilico an Büffelmozzarella
Schwarze und grüne Oliven mit Mandelstiften

Salatvariationen

Würziger Rucolasalat mit Splittern von frischem „Grana Padano Parmesan“
an Brombeerdressing
Geflügelsalat mit Papaya und Champignons
Penne-Nudelsalat "Pesto Rosso" mit rotem Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen
Mediterraner Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
Dazu reichen wir herzhaftes Ciabatta mit getrockneten Tomaten und Basilikum,
Kräuterbutter und Aioli

Hauptspeisen

Kalbsrahmgeschnetztes mit Pfifferlingen an Sahnesauce
Eifeler Schweinerücken in grünem Pesto gewälzt an Weißwein-Thymian-Sauce
Mediterrane Gemüsepfanne mit kleinen Kartoffeldrillings und Couscous - vegetarisch

Beilagen

Bunte Fettuccine
Basilikum-Gnoccis
Wildreis
Bunter Gemüsesalat mit Cabanossi
Broccolisalat mit Kochschinken und getrockneten Tomaten

Nachspeisen

Obstpalme mit frisch aufgeschnittenem Obst der Saison
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben
In kleinen Gläschen angerichtet
Brombeergrütze mit Zimt-Vanillesauce
Creme Caramel



Menüvariation I

Auf den Tischen werden Bergsalz, Orangenpfeffer und Olivenöl eingedeckt

Vorspeise

Piatto Antipasti

Luftgetrockneter italienischer Schinken getopt mit Splittern von frischem „Grana Padano Parmesan“, hausgemachtes Grillgemüse, grüne Oliven, Salami Napoli, hausgemachtes Pesto Basilico und Büffel-Mozzarella

Hauptspeise

Filet vom Angus Rind auf einer vollmundigen Cranberry- Sauce gebunden mit Chili-Bitterschokolade, begleitet von einer Trilogie der Bandnudel und glasiertem Möhrengemüse

Vegetarische Variante

Lasagne al Forno mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Champignons, dazu eine fruchtige Tomatensoße

Dessertvariation

Mascarponecreme mit Himbeeren, Parfait von der schwarzen Schokolade, Topfennocken, angerichtet auf einem Fruchtspiegel

Menüvariation II

Auf den Tischen werden Bergsalz, Orangenpfeffer und Olivenöl eingedeckt

Vorspeise

Riesengarnelen auf einem Strauß von Blattsalaten an Grillgemüse, dazu frisch gehobelter Parmesan und hausgemachtes Rucola-Senf-Dressing

Hauptspeise

Tranchen vom Kalbsfilet an Madeirareduktion umlegt von glacierten Zucchinitalern, Kartoffelchen und mit Rosmarin gespickter Strauchtomate

Vegetarische Variante

Halbe Paprikaschote mit Couscous gefüllt und Brie überbacken an Frischkäsesauce

Dessertvariation

Schokoladen-Panna Cotta mit Amaretto-Himbeeren und Schokoladenmikado





Menüvariation III

Auf den Tischen werden Bergsalz, Orangenpfeffer und Olivenöl eingedeckt

Suppe

Mediterrane Tomatencreme getopt mit einem Crème-fraîche-Häubchen
und mit Basilikum abgerundet

Salatvariation

Salate aus dem Garten mit rosa gebratener Wildentenbrust an Orangencreme

Hauptspeise

Kalbsfilet im Pfifferling- Kräutermantel auf Sherryschaum
begleitet von karamellisierten Zuckerschoten und grünen Bandnudeln

Vegetarische Variante

Trilogie von der Bandnudel mit grünem Spargel und Cherrytomaten an Basilikumschaum

Dessertvariation

Marillenknödel auf Mango-Fruchtspiegel und mit exotischen Früchten umlegt



Menüvariation IV

Auf den Tischen werden Bergsalz, Orangenpfeffer und Olivenöl eingedeckt

Suppe

Champagnerschaumsüppchen mit Pistazien-Quarkklößchen

Salatvariation

Mikado von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren auf Rucolasalat an Pinienkernen und gehobelterm Parmesan geschmacklich abgerundet durch hausgemachtes Balsamico- Dressing



Sorbet

Limetten- Melisse- Sorbet

Hauptspeise

Lammrücken unter der Pecorinokruste mit grünen Bohnen, kleinem Ratatouille und Nocken vom Risotto

Vegetarische Variante

Karottenpuffer mit Sesam an gerahmten Steinchampignons

Dessertvariation

Erdbeertiramisu auf einem Vanillespiegel

Fingerfood

Variation I

Frische Flammkuchen Elsässer Art (Speck & Zwiebeln)
Blätterteigtaschen gefüllt mit Lachs, Thunfisch und Spinat
Marinierter Garnelenlollipop
Hausgemachte Frikadellchen mit feurigem Chili-Dip
Tomate- Mozzarellaspieß in Basilikum und Olivenöl mariniert

Variation II

Käsewürfel mit Trauben und Ananas angerichtet
Garnelenspieß in Knoblauch mariniert
Frische Flammkuchen Griechischer Art (Hirtenkäse und Peperoni)
Fire Roasted Chicken Fingers mit Salsadip
Kleine Wraptaschen mit Sommergemüse gefüllt

Variation III

Kleine vegetarische Frühlingsröllchen
Verschieden belegte Canapées
(Baguettescheiben mit Salat und z.B. Roastbeef, Lachs, Forellenfilet,
Schinken, Käse, Braten, Tortenbrie belegt)
Crispy Chicken Fingers Tikka mit Kräuterdip
Frische Flammkuchen Mediterran (Wildlachs und Garnelen)
Kleine Wraptaschen mit Hühnerfleisch und Sommergemüse gefüllt

Variation IV

Geflügelspießchen mit verschiedenen Marinaden
Garnelen im Knuspermantel
Pumpernickeltaler mit Frischkäsecreme und Lachs an gehackten Dillspitzen
Datteln im Speckmantel
Minipizza Margherita

Flying Buffet

Variation I

Auf Platten serviert

Schafskäse im Zucchini-Mantel mit getrockneten Tomaten

Melonen-Parmaschinkenspieße

Streifen von Poulardenbrüstchen auf gerösteten Ciabattascheiben

In Schälchen angerichtet

Schafskäse im Zucchini-Mantel mit getrockneten Tomaten

In Weckgläschen kalt angerichtet

Rosa gebratenes Roastbeef auf Kartoffel-Gurkensalat

Räucherlachs-Röllchen gefüllt mit einer Apfel- Dillcreme

Auf Löffeln serviert

Hausgemachte Chilifleischbällchen auf fruchtigen Selleriestreifen

Variation II

In Weckgläschen kalt angerichtet

Tomate-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum

Vegetarisch gefüllte Nudeltaschen mariniert mit frischem Basilikum und Olivenöl

Avocado-Mozzarella-Mango-Salat mit mariniertem Hähnchenspieß

In Weckgläschen heiß angerichtet

Safran-Brunnenkresse-Risotto mit Garnele und Tomatenpesto

Warmer Speckkartoffelsalat mit hausgemachtem Fleischbällchen

In Schälchen angerichtet

Parmesansuppe mit Pfifferlingen

Dessert im Weckglas angerichtet

Mango-Maracujamousse mit frischer Minze

Cappuccinocreme

Flying Buffet

Variation III

In Weckgläschen kalt angerichtet

Schweinefilet auf Waldorfsalat

Salat von grünen und gelben Zucchini mit mariniertem Kalbstafelspitz

Rucolasalat mit Parmesanraspeln und gebratener Gamba an Balsamico

In Weckgläschen heiß angerichtet

Filetmedaillon vom Eifelrind auf Rotwein-Balsamico-Jus mit Serviettenknödelscheibe

Mit Mornaycreme gratinierte Jacobsmuschel auf einem Bett
aus mariniertem Belugalinsensalat

Entenbrust mit Orangen-Kardamon-Sauce auf Linsensalat

Dessert im Weckglas angerichtet

Crème de Cassis mit gerösteten Pinienkernen

Crème Brûlée von der Tonka Bohne mit Lavendel verfeinert



BBQ Variation I

Vorspeisen

Kirschtomatensalat mit Mozzarella di Buffalo, roten Zwiebeln, Tomatenpesto und Knoblauch-Croûtons

Salatvariation vom Feld mit Honig-Senf-Dressing

Cous-Cous Salat mit Fenchel, Cherrytomaten, karamellisierten Pfirsichen und Sherry-Vinaigrette

Dazu reichen wir verschiedene Ciabatta und Foccacia mit Pesto- und Tomatenbutter, zwei verschiedene Dips und eine reiche Auswahl an Grill-Saucen (z.B.: Sauce Tartare, Cocktail-, Smokey-BBQ-, Curry-, Steak-, Mango-Chili-Sauce)



Hauptspeisen

Saftiges Rumpsteak in Teriyaki Marinade

Lachssteak in Limonenmarinade

Riesenchampignons gefüllt mit Käse-Lauch-Creme und Parmesan Reggiano

Schweinefiletmedaillons „Andaluz“

Beilagen

Rosmarin-Kartoffeln mit zerstoßenem Meersalz

Gemüsepfanne mit Sprossen und frischem Ingwer verfeinert

Saisonpilze mit Thymian und Knoblauch gebraten

Grüner Spargel mit Speck umwickelt

Nachspeisen

Frische Erdbeeren mit Balsamicoglace

Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto-Likör



BBQ Variation II

Vorspeisen

Grüner Spargelsalat mit Cherrytomaten, Ziegenkäse und Balsamico-Vinaigrette

Gemischte Antipastiselektion (z.B. mit Paprika, Auberginen und Champignons)

Mozzarella mit Mango-Carpaccio und Granatapfelpesto

Dazu reichen wir eine Auswahl mediterraner Ciabatta, Salzbutter und Knoblauch-Aioli, sowie verschiedene Grillsaucen (z.B.: Sauce Tartare, Cocktail-, Smokey-BBQ-, Curry-, Steak-, Mango-Chili-Sauce)

Hauptspeisen

Roastbeef in Olivenöl mit Black Pepper

Grillkäse Päckchen mit Oliven, getrockneten Tomaten und Fetakäse

Riesengarnelenspieße umgeben von Knoblauch

Hähnchenkeulen „Texas Style Hot and Sour“

Beilagen

Hausgemachte Tomaten- und Olivengnocchi in Salbeibutter geschwenkt

Mediterranes Pfannengemüse

Kartoffelgratin mit Muskat und Knoblauch

Karamellierte Maiskolben mit Meersalz

Nachspeisen

Espresso-Biskuit-Creme mit frischen Himbeeren

Joghurt-Quark-Mousse mit braunem Zucker und marinierten Erdbeeren

BBQ Variation III

Vorspeisen

Bunter farfalle Salat mit Sommergemüse und gebratenen Garnelen

Herzhafter Krautsalat mit Paprikastreifen

Salat von Cherrytomaten und Mozzarellakugeln in Basilikumdressing

Würziger Rucolasalat mit Splittern von frischem „Grana Padano Parmesan“
an Brombeerdressing

Hauptspeisen

Frisch gegrilltes Spanferkel

Päckchen vom Lachsfilet in Knoblauch- Kräutersud

Gegrilltes Anti-Pasti Gemüse

Hähnchenbrustfilet in Chili-Knoblauchmarinade

Frisch zubereitete Paella mit ausgewähltem Fisch & Fleisch aus der Riesenpfanne

Beilagen

Datteln im Speckmantel

Kartoffelgratin

Brokkoli mit Mandelbutter

Penne al arabiatta (scharf)

Nachspeisen

Herrencreme mit Jamaica-Rum und Schokoladenraspel

Granatapfeljoghurt



Firmenevent I

Frühstück

Verschieden belegte Canapées (Baguettescheiben mit Salat und z.B. Roastbeef, Lachs, Forellenfilet, Schinken, Käse, Braten, Tortenbrie belegt)

Vegetarische Mini Wraps mit Gurke, Tomate, Paprika und Avocado

Mini Croissants

Rohkoststicks mit Kräuterquark

Frisches Obst

Mittagsbuffet

Gegrilltes Anti-Pasti Gemüse

Salat von Cherrytomaten mit Mozzarellakügelchen an Basilikumdressing

Frische Feigen und Melone an Parmaschinken gelegt

Gebeizte Lachsforellenfilets mit kleinen Drillingen an Orangen-Buttersauce

Hähnchenbrustfilet auf feinem Ratatouillegemüse mit Fettucine
an mediterraner Tomatensauce

Dazu reichen wir Paninibrötchen und Kräuterbutter

Für den Nachmittag

Apfel- und Kirschstreusel vom Blech

Reichhaltiger Obstkorb

Flying Buffet am Abend

Im Gläschen kalt serviert

Feigen-Melonensalat mit San Danièle-Schinken und frischer Minze

Saté Spießchen mit Hühnchen in verschiedenen Marinaden

Mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Baconspieße auf Möhren-Mandarinen-Ragout

Im Gläschen warm serviert

Champagnerschaumsüppchen

Wildragout auf Butterspätzle

Talapia-Ragout in roter Currysauce

Hähnchenbrust asiatisch auf Chinagemüse

Pochiertes Schweinefilet auf Pfifferlingragout

Im Gläschen süß serviert

Crème de Cassis mit gerösteten Pinienkernen

Tiramisu

Fruchtspießchen

Firmenevent II

Frühstück

Herzhaft belegte Brötchen mit Salat, Gurke und Tomate
Wraps mit Thunfisch, Hähnchen oder Salat
Laugengebäck
Schinken-Käse Croissants
Mini Schokoladen Croissants
Joghurtcreme mit Früchten in kleinen Gläschen angerichtet
Verschiedene Obst- und Gemüsespieße

Mittagsbuffet

Römersalat mit sautierten Prosciuttostreifen an Ceasardressing
Knackiger Feldsalat mit Brotcroûtons und Kräutervinaigrette
Tomatensalat mit Fetakäse und Balsamicodressing
Dazu reichen wir eine kleine Brotauswahl , Aioli und Kräuterbutter
Paella Valenciana – Spanische Reispfanne mit Hühnchen, Erbsen und Safran
Saltimbocca vom Schweinefilet an Salbeijus
Philadelphia-Ravioli mit Rucola an Oliven-Mandelpesto
Mandelreis
Parmesankartoffeln
Mediterranes Grillgemüse
Südländischer Obstsalat mit gerösteten Mandelblättchen
Vanillemousse mit Nektarinen

Für den Nachmittag

Minibrownies
Minimuffins
Minizimtschnecken

Menü am Abend

Sommerliche Salatvariation mit Ziegenkäse und Honigvinaigrette an Walnüssen,
Parmesanspalten und Basilikum-Himbeerdressing
Spargelragout von weißem und grünem Spargel an Zucchini und bunter Paprika
mit gebratenem Zander
Schaumweinsorbet von der Williamsbirne
Rinderfilet auf Merlot-Schalotten-Konfit
mit karamellisierten Bundmöhren und Sellerie-Kartoffelpüree an Butter
Mango-Maracyjamousse an frischem Obst mit einem Schokoladenküchlein