

Hier ein paar Beispiele von vergangenen Caterings:

Fingerfood als Starter:

- Bulgursalat mit Aioli
- Stulle – geröstetes Brot / Wachtelspiegelei / pulled Pork (oder Kalb) / Tomatenvinaigrette
- Crêpesroulade mit Räucherlachs & Frischkäse
- Rindertatar mit Estragoncreme / Pickles & gebackenen Kapern
- Misolachs mit Kimchigurken & Zitrusmayo
- asiatischer Glasnudelsalat mit Minze / Chili / Koriander & Erdnüssen
- Hummus mit Petersilienpesto & Croutons

Hauptgang:

Fleisch vom Grill –im Ganzen gegart und dann tranchiert

Beispielsweise:

Ochsenkotelet oder Rib Eye Steaks

Secreto vom Iberico Schwein

Kalbstafelspitz oder Kalbskotelet

Verschiedene Bratwürste von unserem Hausmetzger

Dazu diverse Dips / Saucen & Salsas

Antipastigemüse als Beilage

Brot / Baguette & Aioli

Dessert:

Verschiedene kleine Desserts im Glas

Fingerfood als Starter:

Misolachs mit Zitrusmayo & Kimchigurken

Rindertatar mit Creme Frâiche / gepickelten roten Zwiebeln & Senf

Getauchte Jakobsmuschel / Grüner Spargel & Beurre Blanc

Paderborner Landhuhn mit pikanter Erdnusssauce & Asia-Salat

Wrap mit Hummus / Granatapfel & Rucola

Bulgursalat mit Safranaioli & Wildgarnele

Brot & Aioli

Hauptgericht:

Verschiedene Fleischstücke & Würste vom Grill

Dazu:

Cremige Parmesanpolenta

Mediterranes Gemüse

Desserts:

Creme Brûllée

Zartbitterschokoladenmousse mit Frucht & Crumble

Winterlicher Buffetvorschlag:

Brot & Dip

Räucherfische mit Pellkartoffelsalat / steirischem Kernöl & Kernen

Feldsalat mit Kirchtomaten / Croutons & Speck (separat)

Vitello Tonnato

Salat von Apfel & Beete mit Sauerrahm / Schnittlauch & Liebstöckl

Blumenkohlsüppchen mit geröstetem Chiliöl

Wildragout / winterliches glasiertes Gemüse & geschmälzte Spätzle

Fregola Sarda / Ingwerkarotten / Comtée & Röstzwiebeln

Gebratenes Filet vom Adlerfisch mit Rahmsauerkraut & Kartoffel-Kräuterstampf

Verschieden kleine Desserts im Glas

Vorspeise in Gläschen:

Brot & Dip auf die Tische

Pikanter Cous-Cous-Salat mit Rosinen / Nüssen & marinierten Garnelen

Eingelegtes Antipastigemüse mit Foccacia & Basilikumaioli

H&I Köfte mit & Gurken-Minze-Salat

Hummus mit Petersilie/ Piment d'espelette & Croutons

Hauptgericht:

Gebratenes Filet vom Adlerfisch mit Zitrusstampf & Peperonata

Rosa gegartes Schweinefilet mit Chorizo-Risotto & Spinat

Pasta mit Pesto / geröstet Kerne / Oliven & Artischocken

Dessert in Gläschen:

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Orangen-Quarkmousse mit Meersalzstreusel

Fingerfood zum Champagner

Bruschetta

Onsenei mit Spargel / Kartoffelespuma & Panko

Menü

Rindertatar / Senfsaat / Crème Fraîche / Schnittlauchöl / Röstbrot

Dorade mit Caponata & Oliventapenade

Entenravioli / Salbei Parmesancreme / Kirschtomate

Iberico Schwein / asiatisch mariniertes Rettich / Reisvinaigrette

Jakobsmuschel / Spargelragout mit Estragon / weiße Tomatenbutter

Rind rosa gebraten / Pfifferlinge / Erbsen / La Ratte Kartoffel

2 kleine Desserts im Glas

Frühstückspause 10:00-10:30

Wir kalkulieren

20 Stk. Obstsalat mit Joghurt im Gläschen

Je 18 Stk. Fingersandwiches belegt mit:

-Frischkäsekräutercreme / Tomate & Kresse

-Räucherlachs / Gurke & Meerrettichcrème

-Gouda & Rote Bete

5,00€ netto p.P.

Lunchbuffet 12:00-13:00

Buffet :

Vorspeisen:

Brotkorb & Kräuterdip

Eingelegtes Antipastigemüse mit Basilikumaioli

Grüne Gazpacho von Kopfsalat / Gurke & Avocado

Pikanter Cous-Cous-Salat mit Rosinen / Nüssen & marinierten Garnelen

Wraps gefüllt mit Pulled Beef & Meerrettichcrème

H&I Köfte mit Gurken-Minz-Salat

Rote Bete Gnocchi mit Süßkartoffeln / Ricotta & jungem Spinat

Gebratene Edelfische mit Spitzkohl-Karotten-Gemüse

Gebratenes Paderborner Landhuhn mit Kräutergraupenrisotto & glaciertem Gemüse

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Tiramisu

Melonensalat mit Zitronenmelisse & gesüßtem Joghurt

Lunchbuffet:

Kartoffel-Gurken-Salat mit Räucherfischen & Sahnemerrettich

Penne mit Kirschtomaten / Basilikumpesto & Parmesan

Thailändisches Gemüsecurry mit Reis

Gebratenes Landhuhn & gebratenes Wallerfilet à part serviert

Kleines Dessert im Glas lt. Küche

Buffet :

Vorspeisen:

Brotkorb und Kräuterdip

Büffelmozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander

Rosa gegarte Tranchen vom Rind mit Remoulardensauce

Hummus mit Petersilienpesto & Grissini

Salat von weißen Bohnen mit Basilikum & Ofenpaprika

Karamellierter Ziegenkäse mit Apfel / schwarzen Walnüssen & Rucola

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuterpolenta & Zucchini

Penne mit Kirschtomatensugo / Taggiascaoliven & Cantuccinischmelze

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Karotten / Erbsen & Spätzle

Joghurt Limonencrème mit Crumble

Zitronengrasmousse mit Ananasragout & süßem Korianderpesto

Zwetschgenröster mit weißer Schokolade

Buffet II

Vorspeisen:

Brotkorb mit Kräuterdip

Griechischer Bauernsalat mit Tomate / Gurke / roten Zwiebeln / Oliven & Feta

Asiatischer Glasnudelsalat mit Chili / Koriander & Erdnuss

Wraps gefüllt mit Räucherlachs / Frischkäse & Salat

Gebratene Serviettentaler mit Pilzrahmsauce & Liebstöckelkarotten

Tomatiges Linsenragout mit / Brokkoli / jungem Lauch & Minze
Gebratenes Landhuhn & gebratenes Lachsfilet a part serviert

Kleines Dessert im Glas t. Küche

Flying Buffet:

Fingerfood kalt:

Mediterraner Cous-Cous Salat mit Rosinen Nüssen & Paprika Aioli

Rindertatar mit gepickelten roten Zwiebeln / Senf & Crème Fraîche

Wrap mit Räucherlachs / Frischkäse & Rucola gefüllt

Kirschtomate mit Büffelmozzarella & Basilikumpesto

Fingerfood mit warmen Komponenten

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Geflämmtter Misolachs mit Kimchigurken & Zitrusmayo

Geschmortes Rind mit cremiger Polenta & Cremolata

Paderborner Landhuhn mit Kokosgraupen / Zuckerschoten & Terriyakisauce

Gebratener Servietentaler mit Pilzrahmsauce & Schnittlauch

Zartbitterschokoladenmousse mit Ananas & Meersalzcrumble

Flying Buffet

„Stulle“ geröstetes Brot / Wachtelspiegelei / pulled Beef / Vinaigrette

Geflämmtter Misolachs mit Kimchigurken & Zitrusmayo

Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnuss / Koriander & Wasabicreme

Rindertatar mit Crème Fraîche / Senfsaat & gepickelten roten Zwiebeln

Mediterraner Bulgursalat mit Rauchpaprikacrème & Garnelen

Hauptgericht in Buffetform:

Fleisch:

Geschmortes und Rosa gegartes vom US Rind

Dazu gibt es Dips und Saucen

Als Beilagen:

Brot mit Kräuterquark kein Knoblauch

mediterranes Gemüse

Cremige Kräuterpolenta ein wenig

Nudelsalat mit Kitos & Rucolapesto / SB Kerne etc / (Hauptsättigung)

Dessert:

Panna Cotta mit Beerencoulis

Zartbitterschokoladenmousse mit Kirschen & Crumble

Wine & Dine

Menü:

Rindertatar / Crème Frâiche / Röstbrot / Senfsaat / rote Zwiebeln

Misolachs / Kimchi Gurken / Zitrusmayo / Erdnuss-Sesamcrunch

Winterstulle / Röstbrot / Frischkäse / Spiegelei / pulled Ente / Vinaigrette

Im Ganzen pochiertes Rinderfilet / Kartoffel-Kräuterstampf / glasiertes Wintergemüse /
Bearnaise

Weißer Schokoladenmousse & Sauce / Beerenparfait & Meersalzcrumble

Dazu korrespondierende Weine:

England wird durch den Gin Basil Smash vertreten

Zur Vorspeise: Grüner Veltliner / Ingrid Groiss im Sauberg 2020 / Weinviertel Österreich

Zum Lachs: Siegelsberg / Riesling GG 2016 / Schloss Reinhartshausen

Zur Stulle: Roc Cab 2020 / Cabernet Franc / Loire

Zum Rind: Golden Eye Pinot Noir 2017 / Duckhorn Estates / Nappa Valley USA

Zum Dessert: Penfolds Grand Tawny / Australien

Fingerfoodempfang:

Mini Bulette mit Kartoffelsalat & Senf

Wildgarnele mit Avocadocrème & Mangochutney

Mediterraner Bulgursalat mit Rauchpaprikacrème / Rosinen & Nüssen

Pikantes Auberginentatar mit Feta / Oliven & Croutons

Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischcrème & gebackenen Kapern

Lachstatar mit Rahmgurkensalat & Zitruspanko