



**CON GUSTO**  
cateringservice  
locations  
mietwelt  
streetfood

# Sehr geehrte Gäste, *herzlich willkommen* bei con GUSTO.



Mein Team und ich freuen uns darauf, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und Gaumenfreuden zu verwöhnen. Ob Buffets, Menüs, Fingerfood oder unser Verleihservice - wir machen Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen Erlebnis. Als junges, aufstrebendes Catering- und Partyservice-Unternehmen bestehen wir bereits seit 2008 erfolgreich. Unsere Speisen zeichnen sich dadurch aus, dass wir hauptsächlich frische Zutaten und Produkte von zertifizierten Händlern aus der Region verwenden.

Con GUSTO beliefert Veranstaltungen mit Teilnehmerzahlen von zwei bis 2000 Personen und ist tätig in: Köln, Düsseldorf, Neuss, Leverkusen, Mönchengladbach, Pulheim, Bergheim, Bedburg, Grevenbroich, Erftstadt, Düren, Euskirchen, und Bergisch Gladbach. Für große Events sind wir auch deutschlandweit tätig.



Wir verwenden ausschließlich fair gehandelten Kaffee.

Folgende Werte sind uns wichtig:

- Persönliche Beziehung zum Kunden/ zur Kundin und Präsenz vom Erstkontakt bis zur Durchführung
- Produktverarbeitung aus der Region
- Gehobener und anspruchsvoller Service und Standard
- Authentische und leidenschaftliche Arbeitsweise
- Umweltbewusstsein
- Einzigartigkeit
- Weiterentwicklung und persönliche Förderung unseres Personals

Mit den besten Empfehlungen,

Ihr

## Unser Catering umfasst:

- Eine unverbindliche persönliche Beratung
- Service und Dienstleistungen aller Art
- Bereitstellung von Servicepersonal
- Mietwelt (Geschirr, Besteck, Zelte, Mobiliar und vieles mehr)
- Buffets
- Menüs
- Gabelbuffets
- Grillen auf dem Riesengrill
- Fingerfood
- Spanferkel
- Themenbuffets
- Wedding-Planung für Ihre Traum-Hochzeit



## Con Gusto Messe-Service

### Messekonzepte mit Geschmack

Für Sie bedeutet Messe meistens Hektik und Stress. Wir nehmen Ihnen beides gerne ab. Für uns ist es die besondere Herausforderung, Ihnen durch optimale Planung und Durchführung ein unbeschwertes Messeerlebnis zu gewähren.

Wir bieten:

- Themenbezogene Speisen, frisch und just in time
  - 1 Crewcatering
  - 2 Fingerfood und Flying-Buffets für Ihre Kunden
  - 3 Themenbuffets
  - 4 Live-cooking
- Leichte Snacks und Salate
- Energiespendendes Brainfood
- Aromawasserbar mit saisonalen Früchten
- Gesunde und abwechslungsreiche Speisen
- Unterstützung des Verkaufs durch: Standpartys, Entertainment oder kleine kulinarische Give-Aways (z.B. hausgemachte Tomatenpesto im 50g Glas)
- Standbezogene Floristik und Dekoration
- Bereitstellung von Küchentechnik an Ihrem Stand
- Standausstattung oder Vermittlung an kompetente Partner im Messebau
- Servicepersonal, Hostessen, Betreuung und Moderation für einen reibungslosen Service





# Menüs

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen!*

Winston Churchill



## BBO-Klassik

### Vorspeise

**Bunte Salatplatte** mit Joghurt- und Balsamico-dressing mit Croutons, Röstzwiebeln, Feta, verschiedenen Nüssen und Kernen

**mediterraner Tortellinisalat** mit Kirschtomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pestodressing

**gegrilltes Gemüse** Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotten und Champignons in Thymian-Rosmarin-Marinade

**Melonenschiffchen** mit Serrano-Schinken

**Wiesenchampignons** mit Gervaiskäse gefüllt und gratiniert

**Tomate-Mozzarella-Spieße** mit frischem Basilikum

**Datteln** gefüllt mit einer Mandel, in Speck gerollt und gebacken

### Fleisch-Grill

**Lammsteaks** in Knoblauch-Thymian-Marinade

**Rinderhüftsteaks** mit buntem Pfeffer

**Rostbratwurst** mit getr. Tomaten, Chili und Rosmarin  
verfeinert mit grüner Currypaste

**Geflügelbratwurst** in Curry-Marinade

**Putensteaks** mariniert mit Paprika und italienischen Kräutern

### Fisch-Grill

**Gambaspieße** in Knoblauch- Sherry-Marinade

**Lachswürfel am Spieß** in Basilikum-Marinade  
**Thunfischsteaks** in Zitronenthymian und Olivenöl eingelegt

### Gemüsebeilagen

Folienkartoffeln, Maiskolben & Grilltomaten

### Dips und Saucen

Kräuterquark, BBO-Sauce, Cocktailsauce, Aioli, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Tomatenpesto

### Dessert

**Obstsalat** im Weckglas präsentiert

**weißes Kaffeemousse**  
weißes Mousse au Chocolat mit leichtem Kaffee Aroma

**Tiramisu** lockere Mascarpone-Crème mit luftigem Biskuit

Preis pro Person: individuell nach Auswahl des Grillguts



## Italienisches Buffet

### Vorspeise

#### gegrilltes Gemüse

Zucchini, Aubergine, Paprika, Karotten und Champignons in Thymian-Rosmarin-Marinade

#### Tomate-Mozzarella-Spieße

mit frischem Basilikum

#### Vitello Tonnato

dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème

#### Melonenschiffchen

mit Parmaschinken

#### Calamaressalat

mit Zuckerschoten und Orangenfilets, an leichtem Balsamicodressing

#### Ciabatta und Brötchen

mit Pesto und Aioli

### Hauptgang

#### gefüllte Hähnchenbrustrollchen

mit Schafskäse und getrockneten Tomaten

#### Saltimbocca

Kalbsschnitzel mit Rauchschinken und Salbei

#### Ratatouillegemüse

geschmorte Paprika, Aubergine, Zucchini und Tomate in Olivenöl

#### Rosmarinkartoffeln

gebackene Kartoffeln mit frischem Rosmarin

#### Gnocci „Duo colore“

mit Basilikum- und Tomatenpesto

### Dessert

#### Panna Cotta

mit Erdbeerchutney und Minze

#### Tiramisu

lockere Mascarpone-Crème mit luftigem Biskuit

Preis pro Person: ab 28,90 €

### Optional mit

#### Tomatenessenz

mit Basilikumnocken

Preis pro Person ab 3,90 €





## Kölsches Buffet

### Vorspeise

#### Röggelchen und Brötchen

mit Mett, Flönz und Levverwoosch  
Halve Hahn mit mittelaltem Gouda  
dazu Zwiebeln, Gürkchen und Mostert

#### Rievkooche

mit Lachs, Crème fraîche und Apfelmus

#### Kappesschlot

mit Speck und Zwiebeln

#### Kleine Frikadellen

op Vingster Art

#### Kölner Stangen

Blätterteiggebäck mit Krautsalat und Mett gefüllt

#### Rheinischer Heringssalat

mit Rote Beete und Gewürzgurken in saurer Sahne

#### Brotauswahl

mit Kräuterbutter

### Hauptgang

#### Schweinekrustenbraten

in Malzbiersauce, Spitzkohl-Möhren-Gemüse mit  
Blutwurstkern und Kartoffelgratin

#### Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen und Kartoffelklößen

### Dessert

#### Omas Pflaumenpudding

#### Appeltaat

mit Vanillesauce

Preis pro Person: ab 26,50 €



## Spanisches Tapas Buffet

### Kalte Tapas

#### Verduras a la parrilla

gebratenes Gemüse: Zucchini, Aubergine, Paprika  
und Champignons in Thymian-Rosmarin-Marinade

#### Ensalada Rusa

Kartoffelsalat

#### Aioli

Knoblauchmayonnaise

#### Pesto de tomate

Tomatenpesto mit Pinienkernen, Basilikum und  
Parmesan

#### Queso Manchego

Schafsmilch-Käse

#### Jamón Serrano

Serrano-Schinken

#### Aceitunas verdes

grüne Oliven ohne Kerne mit Kräutern und  
Knoblauch

#### Pimientos rellenos

Peperoni gefüllt mit Frischkäse

### Warme Tapas

#### Verduras bufer

Gemüsepuffer

#### Gambas al ajillo

Garnelen gebraten in Olivenöl mit Chili und  
Knoblauch

#### Fechas

Datteln gefüllt mit einer Mandel und in Speck  
gerollt

#### Chorizo pikante

Spanische Paprika-Knoblauchwurst in Sherrysauce

#### Albondigas

Hackbällchen in pikanter Tomatensauce

#### Carne en Salsa

Fleischstückchen in Soße

#### Patatas bravas

frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Soße

### Dessert

#### Brochetas de fruta

Obstspieße mit Schokoladenfäden

#### Crema Catalana

pochierter Pudding mit karamellisiertem Zucker

Preis pro Person: individuell nach Auswahl der Tapas



## International

### Vorspeise

**Steinpilzessenz**  
mit Griesnocken

**gegrilltes Gemüse**  
Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons in Thymian-Rosmarin-Marinade

**Kirschtomaten**  
gefüllt mit Crèma di Balsamico auf Oliven-Parmesan-Biskuit

**Tacchino Tonnato**  
dünne Putenbrustscheiben mit Thunfischcrème

**Shrimpscocktail**  
mit Avocado im Weckglas

**Roastbeefröllchen**  
gefüllt mit Waldorfsalat

**Bunte Salatplatte**  
mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, mit Croutons, Röstzwiebeln, Feta, verschiedenen Nüssen und Kernen

**Brotauswahl**  
mit Kräuterbutter und hausgemachtem Pesto

### Hauptgang

**Schinkenkrustenbraten**  
auf Burgunderjus mit Sellerie-Püree

**Kandierte Hähnchenbrust**  
an Linsengemüse mit Kartoffelwürfeln

**Seeteufelmedaillons**  
in Honigsahne mit Krabben und Wildreispralinen

**Gefüllte Auberginen**  
mit einer Couscous-Walnuss-Füllung, Käse gratiniert auf einer Paprika-Tomatensauce

### Dessert

**Tiramisu-Variationen**  
klassisch, mit Himbeeren oder mit Feigen

**weißes Kaffeemousse**  
weißes Mousse au Chocolat mit leichtem Kaffee-aroma

Preis pro Person: ab 32,50 €



## Hochzeitsbuffet

### Vorspeise

**Kartoffelsalat**  
mit Chorizo, Kirschtomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pestodressing

**Bunte Salatplatte**  
mit Joghurt- und Balsamico-Dressing, mit Croutons, Röstzwiebeln, Feta, verschiedenen Nüssen und Kernen

**mediterraner Tortellinisalat**  
mit Kirschtomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pestodressing

**gegrilltes Gemüse**  
Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons in Thymian-Rosmarin-Marinade

**Melonenschiffchen**  
mit Serrano-Schinken

**Tacchino Tonnato**  
Putenbrust in Thunfischcreme

**Wiesenchampignons**  
mit Gervaiskäse gefüllt und gratiniert

**Tomate-Mozzarella-Spieße**  
mit frischem Basilikum

**Datteln**  
gefüllt mit einer Mandel, in Speck gerollt und gebacken

### Hauptgang

**Zanderfilet**  
auf Lauchcrémegemüse mit Gambas dazu Butterreis

**Schweinefilet-Medaillons**  
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

**Putenbraten „con Gusto“**  
mit einer dünnen Honigkruste, Bratenjus, saisonalem Gemüse und Spätzle

### Dessert

**weißes Kaffeemousse**  
weißes Mousse au Chocolat mit leichtem Kaffee-aroma

**Obstsalat**  
im Weckglas präsentiert

**Panna Cotta**  
mit Erdbeerschutney und Minze

Preis pro Person: ab 29,50 €



# Fingerfood



*Das Essen soll zuerst  
das Auge erfreuen  
und dann den Magen.*

J. W. von Goethe



## Fingerfood Spieße und Mini-Quiches

	Preis/ Stk.
<b>Räucherlachs-Twister</b> in Crêpes gerollt mit frischem Blattspinat und Frischkäsecreme	2,20 €
<b>Datteln</b> gefüllt mit einer Mandel, in Speck gerollt und gebacken	0,90 €
<b>Hähnchenspieß</b> mit Sojasauce	2,20 €
<b>BBQ Grillspieße</b> Schweinefleisch am Spieß mit BBQ Sauce	2,20 €
<b>Frische Melonenbällchen</b> zweierlei, mit Serrano-Schinken, am Spieß	3,80 €
<b>Wiesenchampignons</b> mit Gervaiskäse gefüllt und gratiniert	0,80 €
<b>Tomate-Mozzarella-Spieße</b> mit frischem Basilikum	1,40 €
<b>Tortellini-Spieß</b> mit Kirschtomate und Crema di Balsamico	1,40 €
<b>Kirschtomaten</b> gefüllt mit Crema di Balsamico auf Oliven-Parmesan-Biskuit	1,40 €
<b>Gemüsespieße</b> mediterran mariniert und gebraten	2,90 €
<b>Quiche</b> mit Lachs und Spinat	2,20 €
<b>Quiche Lorraine</b> Zwiebel-Speckkuchen	1,20 €
<b>Himmel un Ääd-Quiche</b> mit Blutwurst, Äpfeln und Kartoffeln	1,40 €
<b>Quiche</b> mit Chorizo, Paprika und Mozzarella	1,70 €
<b>Gemüsequiche</b> mit gewürfeltem Wurzelgemüse und zweierlei Linsen	1,40 €
<b>Quiche</b> mit Tomate, Schafskäse und Oliven	1,70 €

## Fingerfood Gourmet Löffel

	Preis/Stk
<b>Forellencreme</b> mit Pumpernickelstab und Preiselbeermeerrettich	2,20 €
<b>Gurkensalat</b> gewürfelt, im Gewürzfond mit scharfem Shrimp	2,20 €
<b>Flusskrebs-Kirschtomaten-Salat</b> mit Minze und Basilikum	2,20 €
<b>Krabbenmousse</b> mit Dill, Kaviar und Lauchstroh	2,20 €
<b>Lachstatar</b> mit Creme Fraiche	2,90 €
<b>Surf &amp; Turf</b> gegrilltes Roastbeef mit gebratener Riesengarnele und Sauce Tatar	3,90 €
<b>Erbsenmousse</b> mit gebackenem Schinken	2,00 €
<b>Roastbeefsalat</b> mit Parmesan cracker	2,20 €
<b>Kartoffelsalat</b> mit Chorizo	2,20 €
<b>Melonen-Papaya-Salat</b> mit Schwarzwälder Schinken und Emmentaler in Cherrymarinade	2,20 €
<b>Geräucherte Entenbrust</b> mit Zimt-Orangen-Confit	2,40 €
<b>Kalbsfleischpastete</b> mit Birnenrelish und gebackener Petersilie	3,60 €
<b>Mediterrane Fetacreme</b> mit gegrilltem Champignon	1,90 €
<b>Honig-Senf-Creme</b> mit Walnuss	1,90 €
<b>Bulgursalat</b> mit Gurke, Tomate, Petersilie und Paprikapaste	1,90 €
<b>Gurken-Radieschen-Salat</b> mit Dillrahm	1,90 €





## Kleingebäck

	Preis/ Stk
<b>Laugen-Konfekt</b> mini	1,20 €
<b>Mini-Laugenbrezel</b>	1,20 €
<b>Mini-Laugenstange</b>	1,20 €
<b>Mini-Laugencroissant</b>	1,20 €
<b>Mini-Laugencroissant</b> mit Kräutercreme gefüllt	1,80 €
<b>Mini-Buttercroissant</b>	1,20 €
<b>Mini-Schokocroissant</b>	0,80 €
<b>Mini-Croissant</b> mit Bayerischer Creme gefüllt	1,40 €
<b>Mini-Noisettecroissant</b>	1,20 €

### Cupcakes und Mini-Cupcakes

kombinieren Sie nach Ihren Wünschen Kuchen und Topping:

#### Kuchen:

Vanillebiskuit, Schokoladenbiskuit, Red Velvet, Black Velvet, Zitronenbiskuit

#### Topping:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Banane, Passionsfrucht, Blaubeere, Weiße Schokolade, Haselnuss-Kirsche, Pecan-Karamel, Cream Cheese, Limoncello, Eierlikör, Mojito

weitere Toppings auf Anfrage

Individuell bedruckte  
Zuckerschilder mit  
Ihrem Namen oder  
Firmenlogo



## Warmes Fingerfood

Alle Speisen werden in kleinen Gläschen  
oder Tapasschalen serviert

Preis/ Stk.

### Klassiker

<b>Datteln</b> gefüllt mit einer Mandel, in Speck gerollt und gebacken	0,90 €
<b>Hähnchenspieß-Variation</b> in Sojasauce mariniert, mit verschiedenen Dips	2,20 €
<b>Mini-Burger</b> am Speieß serviert, mit Käse	2,80 €
<b>Mini-Lasagne</b> klassisch zubereitet, in der Kokotte	3,50 €

### Kölsches

<b>Himmel un Ääd</b> klassisch Kölsch, Kartoffelpüree, Apfelmus, gebratene Flönz und Zwiebeln im Glas serviert	3,50 €
<b>Currywurst</b> mit hausgemachter Currysauce	3,90 €
<b>Sauerbraten</b> mit Selleriepüree	4,90 €

### International

<b>Penne Bombay</b> mit Paprika, Zwiebeln, Pfirsich und Ananas	2,90 €
<b>gegrillte Chorizo</b> mit Sherry verfeinert, dazu Kartoffelwürfel	3,50 €
<b>Mini-Paella</b> mit Gambaspieß	4,50 €
<b>süß-saures Rindfleisch</b> mit Wasabi-Kartoffelpüree	4,50 €



## Süßes Fingerfood

	Preis/ Stk
<b>Mousse au Chocolat</b> luftig aufgeschlagen	1,90 €
<b>Weißes Mousse au Chocolat</b> luftig aufgeschlagen	2,00 €
<b>Weißes Kaffeemousse</b> weißes Mousse au Chocolat mit leichtem Kaffeearoma	2,50 €
<b>Vanille-Schoko-Mousse</b> luftiges Mousse marmoriert	2,90 €
<b>Nutellamousse</b> mit Amarettinicumble	3,90 €
<b>Nougatmousse</b> mit Mango-Maracuja-Salat	3,90 €
<b>Erdbeermousse</b> mit gehackten gerösteten Pistazien	3,20 €
<b>Mangomousse</b> mit Maracuja-Minz-Coulis	4,50 €
<b>Obstspieße</b> mit Schokoladenfäden	2,80 €
<b>Obstsalat</b> im Weckglas präsentiert	2,80 €
<b>Rote Beerengrütze</b> mit Vanillesauce	3,50 €
<b>Obstplatte</b> handlich geschnittenes Obst	5,20 €
<b>Apfeltaut</b> mit Vanillesauce	2,20 €
<b>Bananen-Quark-Törtchen</b> mit Haiti-Vanille, in der Kokotte	2,60 €
<b>Tiramisu-Variationen:</b> klassisch, mit Himbeeren, mit Holunderblüte, mit Erdbeeren, mit Feigen, mit Apfel-Zimt	2,00 € - 2,90 €
<b>Crème Brûlée</b> frisch gebrannt	2,40 €
<b>Panna Cotta</b> mit Erdbeerchutney und Minze	2,50 €



## Gabelbuffet

Alle Speisen werden in kleinen Gläschen serviert Preis/ Stk.

<b>Gurkensalat</b> mit Riesengarnele	2,40 €
<b>Flusskrebs-Kirschtomaten-Salat</b> mit Minze und Basilikum	3,80 €
<b>Krautsalat</b> mit Speck und Zwiebeln	1,80 €
<b>Flönzsalat</b> mit Cornichons, Zwiebeln und Vinaigrette	2,20 €
<b>Nudelsalat</b> mit Mini-Frikadelle	2,60 €
<b>Rheinischer Kartoffelsalat</b> mit Mini-Wiener	2,80 €
<b>Roastbeefsalat</b> mit Parmesankeks	3,20 €
<b>Gemüsetatar</b> mit gerösteten Nüssen und Kernen	2,40 €
<b>Bunte Salatgläser</b> mit hausgemachtem Dressing nach Wunsch	2,50 €
<b>Hirtensalat</b> mit Gemüsepuffer	2,80 €
<b>Bulgursalat</b> mit Gurke, Tomate, Petersilie und Paprikapaste	2,80 €
<b>Couscous-Walnuss-Salat</b> mit gebackenem Auberginenröllchen	3,40 €
<b>Rucola-Oliven-Salat</b> mit Mozzarellaperlen und Kirschtomaten	3,80 €





## Blätterteigschnecken

lecker gefüllt und frisch gebacken

Preis/ Stk.

### herzhaft

- mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs 2,20 €
- mit Forellencreme 2,10 €
- mit gekochtem Schinken und Käse 1,80 €
- mit Schmelzkäse, Rinderhackfleisch und Lauch 1,80 €
- „op Kölsch“ mit Krautsalat und Mett 1,90 €
- mit Kasseler und Sauerkraut 1,90 €
- mit Fetacreme und Oliven 2,10 €

### süß

- mit Zimt und Zucker 1,60 €
- mit Nutella und Mandeln 1,80 €
- mit Rosinen-Vanillecreme 1,80 €
- mit Erdbeer und Minze 1,90 €
- mit Raffaello 1,90 €
- mit Himbeer-Mascarpone 2,20 €



## Belegte Brötchen oder Canapés

frisch belegt, im Ganzen oder als Hälfte, reichlich garniert

Preis/ Stk.

### mit Käse

- Gouda 1,80 €
- Frischkäse 1,80 €
- Emmentaler 1,80 €
- Camembert 2,20 €
- Blauschimmel 2,20 €

### mit Aufschnitt

- Gekochter Schinken 1,80 €
- Schwarzwälder Schinken 2,20 €
- Serrano-Schinken 2,20 €
- Spanische Salami „Chorizo“ 1,90 €
- Salami 1,80 €
- Schweinebraten 2,20 €
- Roastbeef 2,80 €
- Kasseler 1,80 €
- Putenbrust 1,80 €
- Fleischwurst 1,80 €
- Karl-Heinz 2,20 €  
(dicke Scheibe Fleischwurst)

### Aus Fluss und Meer

- geräucherte Forelle 2,40 €
- geräucherter Lachs 2,80 €

### Vegetarisch

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 1,80 €
- gebratenes Gemüse 1,80 €  
in Thymian-Rosmarin-Marinade

Alle Sorten sind auch als Vitalschnitten mit Körnerbrot erhältlich!



## Rustikale kleine Snacks

Für Ihre Party, Polterabend, Richtfest  
oder Firmenfest

Preis/ Stk.

<b>Mini-Schweine- oder Putenschnitzel</b> paniert	1,80 €
<b>Kleine Frikadellen</b> Op Vingster Art	0,90 €
<b>Türkische Frikadelle</b> mit Käsefüllung	1,80 €
<b>Bierknacker</b> mit Senf	1,20 €
<b>Brotauswahl</b> mit Kräuterbutter (pro Person)	1,50 €
<b>Gemüsepuffer</b> mit Aioli	1,80 €
<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus	1,90 €
<b>Reibekuchen</b> mit geräuchertem Lachs	2,40 €
<b>Hähnchenkeulen gegrillt</b> mit feurigem Dip	2,20 €
<b>Knusperschnitzelchen</b> vom Hähnchenfilet	1,60 €
<b>Kölner Stangen</b> mit Krautsalat und Mett gefüllt	1,90 €
<b>Gemügesticks</b> mit Sauerrahm- und Kräuterdip (pro Person)	1,60 €



## Wraps

Preis/Stk.

<b>Scandinavian Style</b> mit geräuchertem Lachs, Salat und Honig-Dill-Schmand	2,90 €
<b>Seefood-Wrap</b> mit gebratenen Meeresfrüchten, Tomate, Salat und Limonendressing	3,40 €
<b>Vitello-Wrap</b> mit Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern und roten Zwiebeln	3,90 €
<b>Wrap op Kölsche Art</b> mit Kasseler, Sauerkraut und Senf	2,80 €
<b>Chorizo-Wrap</b> mit Paprika, Mais und Emmentaler	3,20 €
<b>BBQ-Chicken-Wrap</b> mit gebratenem Hähnchen, Tomate, Salat und BBQ Sauce	3,80 €
<b>Carpaccio-Wrap</b> mit Ruccola, Parmesan und Olivenöl	3,90 €
<b>Wrap Avocado</b> mit Eisbergsalat und Apfel-Honig-Dressing	2,80 €
<b>Tomate-Mozzarella-Wrap</b> mit Tomate, Mozzarella, Salat und Balsamico-Basilikum-Sauce	2,80 €



# Warmes *warme Speisen*

*Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst*

La Rochefoucauld





## Suppen

Preis/ Portion

### Warme Suppen

<b>Steinpilzessenz</b> mit Gries-Nocken	3,40 €
<b>Klare Tomatenessenz</b> mit Basilikum-Nocken	3,90 €
<b>Klare Kartoffelsuppe</b> mit Gemüse	4,00 €
<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit fein gewürfeltem Wurzelgemüse mit Mettwursteinlage	3,50 € 4,50 €
<b>asiatische Zitronengras-Suppe</b> mit Gambas und Reissnudeln	3,90 €
<b>Chilli con Carne</b> Klassisch	3,50 €
<b>Käse-Lauchsuppe</b> mit Hackfleisch	3,50 €
<b>Graupeneintopf</b> mit Koriander und Mettwurst	3,10 €
<b>Gulaschsuppe „con GUSTO“</b> mit Zwiebeln, feinstem Rindfleisch, Chorizo und Paprika	3,90 €
<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b> mit Zimtroutons	4,80 €

### Kalte Suppen

<b>Gazpacho Andaluz</b> kalte spanische Gemüsesuppe	2,90 €
<b>Melonenkaltschale</b> mit einem Schuss Champagner	3,10 €
<b>Buttermilch-Bohnen-Suppe</b> mit Apfelkühle	2,90 €
<b>Gurkenkaltschale</b> mit Shrimps und Dill	3,40 €
<b>Erdbeer-Minzkaltschale</b> mit Likör de Quarenta y três	3,90 €



## Warme Gerichte

Warme Feinkost und klassische Gerichte mit Überraschungsmoment, neu interpretiert

Preis/Person

<b>Lammfilet</b> mit Chili-Bohnengemüse und Grappakartoffeln	24,50 €
<b>Rinderfilet</b> mit Steinpilzrisotto	20,50 €
<b>Süß-saures Rindfleisch</b> mit Orangen-Koriander-Couscous	15,50 €
<b>Saltimbocca</b> Kalbsschnitzel mit Rauchsinken und Salbei, dazu Ratatouillegemüse	17,90 €
<b>Hähnchenbrust im pikanten Backteig</b> mit Linsengemüse und Kartoffelwürfeln	12,50 €
<b>gefülltes Hähnchenbrustrollchen</b> mit Schafskäse und getrockneten Tomaten, dazu Rosmarinkartoffeln	13,50 €
<b>Hirschrücken</b> mit Wildjus, Wirsingsäckchen und Selleriepüree	18,50 €
<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Honigsauce, Kürbis-Ingwerchutney und Duftreis	15,50 €
<b>Spanferkelrollbraten</b> mit Malzbiersauce, Spitzkohlmöhren- gemüse mit Blutwurstkern und Kartoffelbratlingen	14,90 €
<b>Geschmorte Bäckchen vom Rind</b> in Rotweinjus, dazu grüne Bohnen und Semmelknödel	15,40 €





## Warme Gerichte aus Fluss und Meer

Warme Feinkost und klassische Gerichte mit  
Überraschungsmoment, neu interpretiert

Preis/Person

<b>Seeteufelmedaillons</b> in Honigsahne mit Krabben und Wildreispralinen	27,50 €
<b>Zanderfilet</b> auf Lauchcrémegemüse dazu Butterreis	18,50 €
<b>Zackenbarsch</b> mit Champagnerkraut mit Speckstippe und Kartoffelbällchen	18,50 €
<b>Fisch-Lasagne</b> „Neptun“	9,90 €
<b>Dorade</b> mit Gemüsereis und Olivengemüse	18,50 €
<b>Krabbenrührei</b> mit Spargel und Parmesan	7,50 €
<b>Meeresfrüchte</b> mit Thymian im Crêpe	12,50 €
<b>Hausgemachte Hummerravioli</b> in Salbeibutter	22,90 €
<b>Lotte im Speckmantel</b> mit Vanillespinat und Safranreis	28,50 €
<b>Rotbarbenfilet</b> mit Fenchelgemüse und Kartoffelpüree	14,50 €



## Rustikales

Warme Hausmannskost und klassische Gerichte mit  
Überraschungsmoment, neu interpretiert

Preis/Person

<b>Schweinekrustenbraten</b> mit Malzbiersauce, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	9,50 €
<b>Schweinerollbraten</b> mit kräftiger Rotweinbratensauce, Kohlrabi-Rahmgemüse und Rissolé-Kartoffeln	8,90 €
<b>Rinder-Rouladen</b> mit Burgunderjus, Kartoffelknödeln und Rotkohl	9,90 €
<b>Putenbraten „con GUSTO“</b> mit dünner Honigkruste, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	9,20 €
<b>Bratwurst</b> mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelbratlingen	5,90 €
<b>Jägerkohl</b> mit Kartoffelwürfeln	6,90 €
<b>gefüllter Lammkeulenbraten</b> mit Balsamicobratensauce, geschmorter Paprika und Knoblauch-Kartoffel-Püree	15,50 €
<b>Himmel un Ääd-Quiche</b> mit kölscher Blutwurst, Zwiebeln und Äpfeln	7,90 €
<b>Gebratene Pfifferlinge</b> in Rahmsauce mit Semmelknödeln	9,90 €
<b>Hirschgulasch</b> mit gebratenen Pilzen und Kartoffelknödeln	14,90 €
<b>Wildschweinbraten</b> mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Maronen-Kartoffelplätzchen	12,90 €



## Pasta i basta

Warme Feinkost und klassische Gerichte mit Überraschungsmoment, neu interpretiert

Preis/Person

<b>Spaghetti</b> Aglio Olio	5,90 €
<b>Spaghetti</b> Alla Putanesca	7,90 €
<b>Spaghetti</b> Bolognese	6,90 €
<b>Canneloni</b> mit Spargel und Serrano-Schinken	9,90 €
<b>Lasagne</b> Al forno	6,90 €
<b>Fettuccine</b> mit Tomatenpesto	7,50 €
<b>Fettuccine</b> mit Basilikumpesto	7,90 €
<b>Penne</b> mit Chorizo, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Kirschtomaten	8,50 €
<b>Penne</b> mit Gorgonzolasauce, Tomaten, Spinat und Knoblauch	8,20 €



## Warme Gerichte ohne Fleisch

Warme Feinkost und klassische Gerichte mit Überraschungsmoment, neu interpretiert

Preis/Person

<b>Gefüllte Auberginen- oder Zucchinischiffchen</b> mit einer Couscous-Walnuss-Füllung, Käse gratiniert auf einer Paprika-Tomatensauce	10,50 €
<b>Gnocchi „Tri colore“</b> mit Basilikumpesto, Tomatenpesto und Waldpilzsauce	12,90 €
<b>Lasagne Verde</b> mit frischen Kräutern und grünem Gemüse	5,90 €
<b>Lasagne</b> mit Ziegenkäse	7,20 €
<b>Kölsche Pizza</b> Reibekuchen mit Tomaten, gratiniert mit Gouda	6,20 €
<b>Gefüllte Paprika</b> mit Pestokartoffelpüree	7,50 €
<b>Mediterrane Gemüsespieße</b> mit Tomatensauce und Selleriepüree	8,50 €
<b>Grilltomaten</b> mit Linsengemüse und Kartoffelwürfeln	5,90 €
<b>Gemüselasagne</b> mit mediterranem Gemüse	6,50 €
<b>Reispfanne</b> mit asiatischem Gemüse und Curry	5,90 €
<b>Perlgraupengemüsepfanne</b> mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	6,20 €
<b>Gemüsepuffer</b> mit Guacamole-Dip und gebratenen Pilzen	8,40 €
<b>Vegetarische Kohlroulade</b> Wirsingtaschen mit Lebkuchenfüllung, dazu gebratene Waldpilze und Semmelknödel	14,90 €



# Locations



**K** KABEL  
WERK

## Die richtige Location

Als Ihr Catering- und Partyservice bieten wir Ihnen die passende Location für Ihre Festlichkeit. Ob ein kleiner Saal oder eine große Burg, es gibt für jeden Anlass den passenden Partyraum. Zusätzlich bieten wir Ihnen auch Zeltlocations mitten im Grünen.

Unsere Locations finden Sie auch auf [www.con-gusto.de](http://www.con-gusto.de).



„Alte Miste“  
Wasserburg Geretzhoven



Gut Hermeshof



Kabelwerk



Freie Trauung Kabelwerk



Terrasse Kabelwerk

## Wohlfühlen und Feiern Lassen Sie sich inspirieren

Feiern Sie im einzigartigen Kabelwerk Ihre Hochzeit oder veranstalten Sie in eleganter Umgebung Ihr Firmenevent. Die neue Location des seit 2008 etablierten Cateringservice con GUSTO bietet Ihnen im Raum Köln/Düsseldorf in der ehemaligen SAG-Werkstatt eine einmalige Verbindung von Industriecharme und moderner Eleganz. Der großzügige Außenbereich mit etabliertem Baumbestand und kleinem Park bietet einen besonderen Höhepunkt für Ihre Veranstaltung.

# Weihnachtsfeiern

## Feiern Sie mit Ihren Mitarbeitern ein himmlisches Weihnachtsfest im Kabelwerk

**Ob Gänsekeule... oder einen eigenen Weihnachtsmarkt. Ob klassisches Buffet... oder ein ausgefallenes Menü. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Konzept für Ihre Weihnachtsfeier.**

### Stellen Sie sich einmal vor:

- ab 19.00 Uhr beginnt der Abend mit einem Glühweinpfang
- um 20.00 Uhr planen wir die Buffeteröffnung oder beginnen mit der Streetfood-Zubereitung
- gegen 22:00 Uhr verstummen die Weihnachtsklänge und der DJ heizt den Gästen bis 02:00 Uhr nachts ein, bevor es per Transfer wieder zurück geht.

### Das Paket enthält:

- Die Location „Kabelwerk“, vor den Toren Kölns, mit weihnachtlicher Dekoration und einem herrlich geschmückten Weihnachtsbaum. Das passende Beleuchtungskonzept versteht sich von selbst.
- Festlich dekorierte und eingedeckte Tische
- Einen gemütlichen Glühweinpfang auf der Werks-Terrasse
- Ihr individuelles Speisenangebot
- Eine Getränkepauschale inklusive Bier, Sekt, Wein, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten
- Dezente Hintergrundmusik und Live DJ im späteren Verlauf des Abends

Bitte sprechen Sie uns an! Gerne passen wir unser Weihnachts-Special nach Ihren Wünschen an. Ebenso sind wir behilflich bei der Auswahl des passenden Shuttle Services.

### Preise:

- ab 70 Gästen: 89,00 € / Person zzgl. 19% gesetzl. MwSt.
- ab 85 Gästen: 79,00 € / Person zzgl. 19% gesetzl. MwSt.
- ab 100 Gästen: 75,00 € / Person zzgl. 19% gesetzl. MwSt.





## Klassisches Buffet

Genießen Sie mit Ihren Mitarbeitern unseren klassischen Weihnachtsschmaus!

**Bunte Salatgläser**  
mit Joghurtdressing

**Quiche von Sellerie und Kürbis**  
weihnachtlich zubereitet

**Auswahl aus der Käseerei**  
mit pikant gewürztem Gebäck und Weintrauben

**Kleine Frikadellen**  
op Vingster Art

**Roastbeefröllchen**  
gefüllt mit Waldorfsalat

**Räucherlachstwister**  
in Crêpes gerollt, mit frischem Blattspinat und Frischkäsecreme

**Frisch gebackene Mini-Kornbrötchen**  
(Variationen von Kürbiskern-, Leinsamen- und Mais-Krustini)

**Mini-Weizenbrötchen**  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**Auf dem Gourmetlöffel**

**Forellencreme**  
mit Preiselbeermeerrettich und Pumpernickelstab

**Kartoffelsalat** mit Chorizo

**Geräucherte Entenbrust** mit Orangenconfit

**Hauptgang**

**Gänsekeule**  
geschmort mit Äpfeln, Beifuss und Bouquet Garni, dazu Gänsebratensauce

**Schweinekrustenbraten**  
mit Malzbiersauce

**Rotkohl**  
hausgemacht, dazu glasierte Maronen und Preiselbeeren

**Gemüse wie bei Großmutter**  
Rosenkohl mit Speck und Wirsinggemüse

**Herzhafte Kartoffelknödel**  
mit Petersilie

**Spätzle**  
schwäbische Spezialität

**Dessert**

**Walnussmousse** mit Sahnehäubchen

**Weihnachtstiramisu** mit Äpfeln und Zimt



## Kölsche Weihnacht

Verwöhnen Sie Ihre Mitarbeiter mit lokalen Spezialitäten

**Röggelchen**  
mit rheinischen Wurstspezialitäten  
dazu die typischen Toppings

**Halve Hahn**  
Röggelchen mit mittelaltem Gouda und Mostrich

**Rievkooche**  
mit Lachs, Crème fraîche und Apfelmus

**Kappesschlott**  
mit Speck und Zwiebeln

**Kleine Frikadellen**  
op Vingster Art

**Kölner Stangen**  
Blätterteiggebäck mit Krautsalat und Mett gefüllt

**Rheinischer Heringssalat**  
mit Rote Beete und Gewürzgurken in saurer Sahne

**Brotauswahl**  
mit Kräuterbutter

**Hauptgang**

**Schweinekrustenbraten**  
in Malzbiersauce, Spitzkohl-Möhren-Gemüse mit Blutwurstkern und Kartoffelgratin

**Rheinischer Sauerbraten**  
mit Rosinen und Kartoffelklößen

**Dessert**

**Omas Pflaumenpudding**

**Apfeltaat**  
mit Vanillesauce



# Preisübersicht

## Preisübersicht

### Getränke

**Getränkepauschale groß** 23,90 € Person

2 Biere nach Absprache, Softdrinks, Säfte, Das Wasser für Köln, ein Rot- und Weißwein von unserem Sommelier passend zum Essen empfohlen, PriSecco Frühlingsduft, Heyden's Privatsekt, Kaffee

**Getränkepauschale klein** 16,90 € Person

1 Fassbier, Softdrinks, Das Wasser für Köln, Apfelschorle und Gaffels Fassbrause

**Kaffee Fair Trade** 4,50 € Liter

**Kaffeespezialitäten\*** 1,50 € Stück

Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Cafe Crema, Milchkaffee

**Kaffeefullautomat Jura X9\*** 100,00 € Tag

\*kann nur in Verbindung miteinander gebucht werden

**Cocktails, Longdrinks und Mischgetränke** auf Anfrage  
jeglicher Art

**Kühlwagen** 120,00 € Tag

**Theke schwarz** 120,00 € Tag

aus Glas und Chrom

**Theke „Industrie“** 140,00 € Tag

mit Palettenholz verkleidet

**Gläser** 0,45 € Stück

Sektglas, Universalweinglas, Weißweinkelch, Rotweinkelch, Kölschstangen, Weißbiereglas, Wasserglas „Köln ist ein Genuss“, Wasserkegel Gerolsteiner Kristall

### Personal

**Veranstaltungsleitung** 42,00 € je Stunde

**Servicefachkraft** 35,00 € je Stunde

**Buffetbetreuung** 26,50 € je Stunde

**Koch** 37,50 € je Stunde

**Aushilfe** 22,50 € je Stunde

### Einrichtung

**Tisch rund** 15,00 € Stück

**Banketttisch** 15,00 € Stück

**Tischplatte „Vintage“** 25,00 € Stück

aus Holzbohlen gearbeitet

**Showtisch** 180,00 € Stück

aus Buche massiv, 4,40 m lang

**Bankettpolsterstuhl** 4,00 € Stück

**Stuhl „Oldschool“** 9,50 € Stück

Industrieoptik mit Lederpolster

**Bierzeltgarnitur** 25,50 € Stück

**Stehtisch** 10,00 € Stück

**Sonnenschirm** 40,00 € Stück

2,75 m Durchmesser

**Buffetdecken und Skirtings** 65,00 € pauschal

für ca. 8m Buffet

**Tischdecke rund** 15,00 € Stück

**Tischdecke 130 cm x 170 cm** 15,00 € Stück

**Stuhlhusse** 5,50 € Stück

stretch weiß oder schwarz

**Bierzeltgarniturhussen** 25,00 € Stück

**Stehtischhuse weiß oder schwarz** 15,50 € Stück

**Geschirr-Pauschale** 1,60 € pro Person

Vorspeiseteller, Hauptgangteller, Dessertteller

**Besteck-Pauschale** 1,60 € pro Person

Gabel, Messer, Löffel, kl. Löffel

**Kaffeegeschirr** 2,00 € pro Person

Kuchenteller, Kaffeetasse, Untertasse, Löffel, Gabel, Zuckerdose, Milchkännchen

**Suppen-Pauschale** 0,70 € pro Person

Suppenteller oder -tasse mit Löffel

**Warme Teller (bis zu 40 Stk.)** 25,00 € pauschal

**Glasset** 1,35 € Person

Universalweinglas und Wasserkegel pro Person und ein Flaschenkühler je Tisch

**Stoffserviette** 1,30 € Stück

**Serviette Dunicel** 0,55 € Stück

Alle Preis verstehen sich zzgl. MwSt. und evtl. Transportkosten.

# Partner

Um die Aufträge unserer Kunden mit größtmöglichem Qualitätsstandard und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit ausführen zu können, arbeiten wir mit Partnern aus der Region zusammen.

Partner



Ihr Partner für  
Veranstaltungstechnik und DJ-Service  
[info@mk-sl.de](mailto:info@mk-sl.de)



Ihr Onlineshop für Elektrogeräte  
[www.ao.de](http://www.ao.de)



Locations für Ihre nächste Feier  
[info@wasserburg-geretzhoven.de](mailto:info@wasserburg-geretzhoven.de)



Lebensmittel Großhandel  
für Bio-Produkte  
[www.lutosa.com](http://www.lutosa.com)



Torten & Sweetables  
[www.pennycakes.de](http://www.pennycakes.de)



Ein Erlebnis für die Sinne  
[www.romanticfireworks.com](http://www.romanticfireworks.com)



Hofladen, Café und Lieferservice  
[www.millianshof.de](http://www.millianshof.de)



100% natürliche, koffeinhaltige  
Limonade  
[www.taiberg.com](http://www.taiberg.com)



wedding photography & film  
[www.alinacuerten.com](http://www.alinacuerten.com)





Neben einem guten Essen gehört zu einer vollkommenen Feier auch ein perfekter Service. Dieser Anspruch ist unser oberstes Ziel. Unser junges und dynamisches Team, bestehend aus geschulten Servicekräften und erfahrenem Fachpersonal, freut sich darauf, Ihnen eine reibungslose und sorgenfreie Feier zu garantieren.

Wir würden uns freuen, Ihr Fest betreuen zu dürfen.

Ihr



Ihre



**con GUSTO - Cateringservice**

Gero Mödder  
An der Höferstr. 5 | 50129 Bergheim  
02183 - 42 19 909 (fon) | [info@con-gusto.de](mailto:info@con-gusto.de)  
[www.con-gusto.de](http://www.con-gusto.de)