

Herzlich willkommen bei den EVENT|BOTEN –

Ihre Feier, unser Service

Wir sind **Basti & Vitali** – zwei Köche mit über 20 Jahren Berufserfahrung und einer großen Leidenschaft für hochwertige, regionale Speisen.

Als EVENT|BOTEN verbinden wir unsere Begeisterung für Kulinarik und kreative Ideen, um besondere Momente zu schaffen, die bei Ihrem Event in Erinnerung bleiben.

Vielen Dank, dass Sie Die EVENT|BOTEN als Partner für Ihr Event gewählt haben. Ob Hochzeit, Firmenfeier, Jubiläum oder ein besonderes Fest – bei uns finden Sie einen professionellen Service und eine Küche, die mit Liebe zum Detail auf höchste Qualität setzt. Unser Ziel ist es, Ihre Feier so unvergesslich und individuell wie möglich zu gestalten.

Ihr Event – perfekt inszeniert

Besondere Anlässe verdienen eine besondere Atmosphäre. Das Team der EVENT|BOTEN begleitet Sie von der Planung bis zur Durchführung und sorgt dafür, dass jedes Detail stimmt. Von der Raumgestaltung und Dekoration über die Menüplanung bis hin zum Getränkeservice setzen wir Ihre Wünsche passgenau um, damit Sie sich entspannen und den Tag genießen können.

Kulinarische Erlebnisse, die begeistern !

Unsere Küche steht für Frische, Qualität und Kreativität. Lassen Sie sich von den EVENT|BOTEN verwöhnen und entdecken Sie Menüs, die für jeden Geschmack das Passende bieten – vom stilvollen Empfang über vielseitige Buffets bis hin zu eleganten Mehr-Gänge-Menüs. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir eine Auswahl zusammen, die Ihre Feier bereichert und für unvergessliche Momente sorgt.

UNSER ANGEBOT AUF EINEN BLICK:

- **Empfänge und Fingerfood**

Der ideale Auftakt für Ihre Feier – kleine, feine Häppchen und erfrischende Getränke zum Einstimmen und Genießen.

- **Buffets und Menüs**

Von herzhaft bis raffiniert: Unsere Buffet- und Menüvariationen bieten für jeden Geschmack das Richtige und begeistern mit Vielfalt und Kreativität.

- **Vegetarische und vegane Optionen**

Ob als Menü oder Teil des Buffets – die Genuss|Boten bieten eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten, die geschmacklich und optisch überzeugen.

- **Getränkesservice**

Eine sorgfältige Auswahl an Weinen, Cocktails und alkoholfreien Getränken ergänzt unsere Speisen und rundet das kulinarische Erlebnis perfekt ab.

Individuelle Beratung und Planung

Jedes Event ist einzigartig – und so gestalten wir auch Ihre Feier individuell und persönlich. In einem persönlichen Gespräch besprechen wir mit Ihnen alle Details, um das perfekte Ambiente und die passenden kulinarischen Höhepunkte für Ihren Anlass zu schaffen. Lassen Sie uns wissen, wie wir Ihre Ideen und Wünsche umsetzen können.

Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Fest – mit erstklassigem Service, einer hervorragenden Küche und einem Team, das sich mit Leidenschaft um jedes Detail kümmert.

Diese Version hebt die EVENT|BOTEN gezielt hervor und vermittelt sowohl Professionalität als auch einen herzlichen, persönlichen Service.

BUFFET VORSCHLÄGE

INHALTSVERZEICHNIS:

Fingerfood	Seite 4
Vorspeisen	Seite 5-6
Suppen	Seite 7-8
Buffetvorschläge	Seite 9-20
Mitternachtsschmaus	Seite 21
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 22-23

Die folgenden Buffetvorschläge dienen als Beispiele und können verändert oder individuell besprochen werden.

FINGERFOOD



Mini Pulled Pork Burger

Hähnchen-Spieße mariniert

Anti Pasti im Glas & Parmesan Flecks

Mini BBQ Wraps

Ziegenkäse mit Paprika im Glas

Canapés: Lachs, Käse & Gemüse

Tomate-Mozzarella Salat im Glass

Frühlingsrollen mit Sweet Chili Soße

Blumenkohl-Avocado-Salat mit Spinat

Dattel im Speckmantel

Black Tiger garnele mit Papaya

Vitello Tonnato

Bruschetta mit Avocado

Blätterteigröllchen mit Schafskäse & Spinat

Kartoffeldrillinge mit Salzkruste

Diese Auswahl an Fingerfood bietet eine bunte Mischung aus frischen und delikaten Häppchen, die jedem Gaumen eine Freude bereiten. Von leichten Canapés mit Lachs, Käse und Gemüse bis hin zu herzhaften Datteln im Speckmantel, die Vielfalt ist beeindruckend. Die Frühlingsrollen mit Sweet Chili Soße sorgen für eine angenehme Schärfe, während der Blumenkohl-Avocado-Salat mit Spinat eine gesunde und erfrischende Option darstellt.

VORSPEISEN



Garnelen Cocktail im Glass, Avocado, Marinierte Melone & Koriander

Spanischer Kartoffelsalat, Oliven, Getrocknete Tomaten & Chorizo

Asiatische Bowl, Marinierter Reis, Mango, Sprossen & Sesam Rotkohl

Roastbeef Kalt, Zitronen Remoulade & Kapern

Ziegenkäse Gratiniert, Chutney, Karamellisierte Mandeln & Romana Salat

Koreanischer Karottensalat, Chili & frische Kräuter

Rote Bete Lachs, Meerrettich & Dill

Süß-Sauer Gurkensalat

Pastrami, Mango Chutney & Rucola

Geräucherte Entenbrust & Berg-Linsen-Salat

Tomaten Linsensalat, Gebratene Garnele & Zitronen Dip

GAUMENFREUDE

Die Vorspeisen des Menüs bieten eine exquisite Auswahl an Aromen und Texturen, die den Gaumen erfreuen. Sie reichen von leichten, frischen Salaten bis hin zu raffinierten, kreativ kombinierten Häppchen. Jede Vorspeise ist sorgfältig zubereitet, um den Geschmack der Zutaten zu betonen und ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

VORSPEISE



Süßkartoffelsalat, Papaya, Chorizo & Schnittlauch

Tatar vom Rind, Kapern & Brioche Brötchen

Fisch Terrine, Wasabi Schaum & Mariniertes Wurzel Gemüse

Roastbeef-Röllchen, Rucola & Preiselbeer-Meerrettich

Karibische Hähnchenspieße & Scharfen Mango Salat

Gegrillte Aprikose, Burrata, Tomaten-Pesto & Blattspinat

Gebeizter Lachs mit Gin & Joghurt Schaum

Thunfisch Crostini Gebacken

Fenchel-Orangen Salat

Thunfisch Tataki, Sesam Vinaigrette, Algensalat & Pak Choi

GAUMENFREUDE

Unsere erlesenen Vorspeisen sind eine wahre Gaumenfreude, sorgfältig zusammengestellt, um Ihren Appetit zu wecken und Ihre Sinne zu verwöhnen. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Kreativität unserer kleinen kulinarischen Kunstwerke verführen, die aus den feinsten Zutaten und mit größter Sorgfalt zubereitet werden.

Für Liebhaber der tropischen Küche empfehlen wir die karibischen Hähnchenspieße, serviert mit einem scharfen Mango Salat. Oder wie wäre es mit einer gegrillten Aprikose, kombiniert mit cremiger Burrata, Tomaten-Pesto und frischem Blattspinat?

Der gebeizte Lachs mit einer leichten Note von Gin und Joghurt Schaum ist ebenso ein Highlight wie die knusprigen Thunfisch Crostini. Der Fenchel-Orangen Salat bringt eine erfrischende Zitrusnote ins Spiel, und das Thunfisch Tataki, veredelt mit Sesam Vinaigrette, Algensalat und Pak Choi, rundet unsere Auswahl an Vorspeisen perfekt ab.

SUPPEN



Erbsen Minz-Cremesuppe | **Frühling**

Kalte Joghurt Suppe mit Gurken, Minze & Knoblauch | **Frühling**

Pfifferlings-Cremesuppe | **Herbst**

Rindfleischsuppe mit Feiner Einlage | **Ganzjährlich**

Kürbiscremesuppe | **Herbst**

Getrüffelte Sellerie Suppe | **Ganzjährlich**

Steinpilzkraftbrühe mit Einlage | **Sommer**

Gulaschsuppe | **Ganzjährlich**

Parmesan-Cremesuppe | **Ganzjährlich**

SUPPEN VIELFALT

Die Vielfalt der angebotenen Suppen ist beeindruckend und passt sich jeder Jahreszeit an, um den Gaumen zu erfreuen. Egal ob eine leichte und erfrischende Kalte Joghurt Suppe an einem warmen Frühlingstag oder eine herzhafte Kürbiscremesuppe, die perfekt in den Herbst passt, hier findet jeder eine Suppe nach seinem Geschmack. Besonders exquisite Optionen wie die getrüffelte Sellerie Suppe oder die Parmesan-Cremesuppe sind das ganze Jahr über verfügbar und bringen einen Hauch von Luxus auf den Tisch.

SUPPEN



Rote Bete Creme Suppe | **Herbst**

Rote Linsen-Kokos Süppchen | **Winter**

Rindfleischsuppe mit Feiner Einlage | **Ganzjährlich**

Hühnersuppe mit Einlage | **Ganzjährlich**

Essens Von Asiatischen Gewürzen | **Ganzjährlich**

Schwarzwurzelcreme Suppe | **Winter**

Pastinaken creme Suppe | **Winter**

Spargelcremsuppe | **Sommer**

SUPPEN VIELFALT

Suppen sind eine wunderbare Möglichkeit, sich zu jeder Jahreszeit zu wärmen und zu stärken. Sie bieten eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Zutaten, die sich an die jeweilige Saison anpassen. Von der leichten Spargelcremesuppe im Sommer bis zur herzhaften Schwarzwurzelcremesuppe im Winter, gibt es für jeden Geschmack etwas Passendes. Eine Rindfleischsuppe mit feiner Einlage ist das ganze Jahr über ein Genuss, während eine Rote Bete Creme Suppe besonders im Herbst ihre volle Pracht entfaltet. Ebenso erfreut sich eine Hühnersuppe mit Einlage großer Beliebtheit, da sie nicht nur wohltuend ist, sondern auch vielseitig kombinierbar mit verschiedenen Gewürzen und Einlagen. Besonders exotische Varianten wie die Rote Linsen-Kokos Süppchen bringen Abwechslung auf den Tisch und laden zum kulinarischen Entdecken ein.

FIT IN DEN FRÜHLING



VORSPEISE

Marinierter Spargel mit Mango Vinaigrette & Kerbel
Pollo Tonnato, Thunfischsoße, Kapern & eingelegte Tomaten
Tomaten Carpaccio mit Bärlauch Dressing, Parmesan & Rucola

HAUPTGANG

Lachs im Pergamentpapier gegart mit Wacholder & Chili
Schweinefilet mit Serano Schinken
Chicken Tikka Marsala - Indisches Hähnchen geschmorrt in einer Würzigen Soße

Rosmarinkartoffeln mit Meersalz & Olivenöl
Wildreis | Spargel-Gnocchi mit Pinienkernen

Gegrilltes Frühlingsgemüse

DESSERT

Kokoscreme mit Erdbeeren
Joghurt-Limetten Mousse mit Rhabarber Ragout

Unser Frühlingbuffet bietet eine exquisite Auswahl an Speisen, die den Gaumen verwöhnen und die Frische der Saison einfangen. Genießen Sie als Hauptgang den zarten Lachs im Pergamentpapier gegart mit Wacholder und Chili, das köstliche Schweinefilet umhüllt von Serano Schinken oder das würzige Chicken Tikka Marsala aus der indischen Küche. Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln mit Meersalz und Olivenöl, Wildreis, Spargel-Gnocchi mit Pinienkernen sowie gegrilltes Frühlingsgemüse. Zum krönenden Abschluss erwartet Sie ein Dessert aus einer himmlischen Kokoscreme mit Erdbeeren und einer erfrischenden Joghurt-Limetten Mousse mit Rhabarber Ragout. Lassen Sie sich von den vielfältigen und delikaten Aromen unseres Buffets verzaubern!

KROSSOVER-KÜCHE VEGETARISCH



VORSPEISE

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Zucchini & frische Kräuter
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln, Feta, Gewürzt mit Oregano & Olivenöl
Frittierte Zucchini-Steifen mit Zitronen-Aioli
Marinierte Oliven, getrocknete Tomaten gegrillter Paprika, Pilze & Marinierte Artischocken

HAUPTGANG

Moussaka Auberginen, Kartoffeln, in einer würzigen Tomaten-Linsen-Sauce und einer cremigen
Béchamelsoße
Falafel mit Hummus knusprige Falafelbällchen aus Kichererbsen, dazu Dattel-Hummus und frisches
Fladenbrot
Kichererbseneintopf mit Tomaten, Sellerie, Oliven und Kapern, serviert mit geröstetem Ciabatta
Süßkartoffel-Gnocchi mit Pinienkernen & Spinat

DESSERT

Apfel-Karamell Küchlein
Mascarpone-Orangencreme
Hibeeer-Cheescake

In der Cross Over Küche verschmelzen verschiedene kulinarische Traditionen und Aromen zu einem harmonischen Ganzen. Sie vereint Elemente der mediterranen, asiatischen und lateinamerikanischen Küche, um innovative und aufregende Geschmackserlebnisse zu schaffen. Diese Küche zeichnet sich durch eine kreative Verwendung von Gewürzen, Kräutern und frischen Zutaten aus, die über kulturelle Grenzen hinweg harmonisieren. Das Ergebnis sind Gerichte, die sowohl traditionell als auch exotisch erscheinen und die Vielfalt und den Reichtum der globalen Küche widerspiegeln.

WINTERLICHES BUFFET



VORSPEISE

Winterliche Salatbar:

Rotkohlsalat, Spitzkohlsalat, Kürbis-Birnen Salat

Rote Bete mit Ziegenkäse Rucola

Geräucherte Fischvariation mit Meerrettich Dip

Glasnudelsalat mit Rindfleisch streifen & Salznüsse

HAUPTGANG

Wildragout mit Pilzen & Kirschen

Hähnchenbrustfilet in Kokos-Currysoße geschmort

Gegrillte Doraden Filets mit Limettensoße

Gemischtes Wintergemüse

Preiselbeer-Rotkohl

Gnocchi mit Kürbis in Kräutersoße, Parmesan & Spinat

Kräuterschmorkartoffeln | Duftreis

DESSERT

Apfel-Karamell Küchlein

Mascarpone-Spekulatiuscreme

Hibeeer-Cheesecake

FIT DURCH DEN WINTER

Ein köstliches und gesundes Buffet, das Ihnen hilft, fit und munter durch die kalten Wintermonate zu kommen. Hier finden Sie eine vielfältige Auswahl an Gerichten, die sowohl den Gaumen erfreuen als auch die Gesundheit fördern.

SCHNITZELBUFFET



HAUPTGANG

Gebratene Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel in Butter gebraten
Gemüseschnitzel in Olivenöl gebraten vegetarisch

Zwei verschiedene Soßen zur Auswahl

Apfel-Curry-Soße
Tomaten-Sherry-Soße
Champignonrahmsoße
Zigeunersoße
Pfefferrahmsoße

Butter-Reis
Kartoffelgratin
Kräuter-Schmorkartoffeln
Verschiedene Gemüseauswahl der Saison

Bunter Salat mit hausgemachtem Dressing
Klassischer Kartoffelsalat

DESSERT

Herrencreme Evenussboten Style
Mit Eierlikör, Rum & Schwarz-Weise Schokosplitter

DAS KLASSISCHE SCHNITZEL

Eine Auswahl an knusprig gebratenen Schnitzeln, serviert mit verschiedenen Saucen wie Jägersoße,
Zitronen-Kapern-Soße und Zwiebelsoße
Klassische Beilagen wie Kartoffelsalat und frischem Gemüse der Saison

KLASSISCHES BUFFET



VORSPEISE

Rindfleischsuppe mit Eierstich, Blumenkohl, Marktklößchen & Julien Gemüse

HAUPTGANG

Landschweinfilet mit Champignons und Zwiebeln überbacken

Hähnchenfilet in Tomaten-Sherrysauce

Geschmorte Rinderrouladen mit Portweinsoße

Schweinebraten mit Dunkelbiersoße

Kräuterschmorr-Kartoffeln mit frischen Kräutern

Butter Reis

Kartoffelgratin | Gemüsegratin

Salatbar mit Dressing der Saison

DESSERT

Herrencreme mit Eierlikör, Rum & Schokosplitter

Obstsalat mit Tonkabohne soße

DIE KLSSISCHE KÜCHE

Als Klassiker der deutschen Küche gelten die geschmorte Rinderrouladen, die traditionell mit einer reichhaltigen Portweinsoße serviert werden. Ebenso beliebt ist der Schweinebraten, der durch die Zugabe von Dunkelbier eine besonders aromatische Note erhält. Beide Gerichte harmonisieren hervorragend mit Beilagen wie Kräuterschmorr-Kartoffeln, Butterreis oder einem herzhaften Kartoffelgratin. Für Gemüsefreunde bietet sich das vielseitige Gemüsegratin an, das mit saisonalem Gemüse zubereitet wird und eine cremige Ergänzung zu den Fleischgerichten darstellt.

HOCHZEITSBUFFET



VORSPEISE

Tomaten-Linsen Salat mit Garnele | Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizzo
Geflügel-Curry Salat | Vitello Tonnato mit Kapern & Rucola
Eingelegte Champignons mit Zitronen Aioli

HAUPTGANG

Kalbsfilet Live tranchiert mit Ramazotti Jus
Lachs im Ganzen gebacken mit Halbgetrockneten Tomaten, Olivenöl & Basilikum
Limetten-Vanille Soße
Schweinefilet mit Kräuter-Parmesan Kruste
Risotto Milanese mit Safran & Gemüse
Ravioli mit Ricotta & Spinat gefüllt in Trüffelrahm
Rosmarinkartoffeln mit Meersalz und Butter
Ratatouille Gemüse | Mandel Broccoli

DESSERT

Mango Kokoscreme | Himbeer Mascarpone
New York Cheesecake mit Blaubeer Marmelade

GEDECK

Vorspeisen und Hauptgerichte

Zur Feier dieser besonderen Verbindung haben wir ein Hochzeitsbuffet kreiert, das die Sinne verzaubert und den Gaumen verwöhnt. Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit einer Auswahl an exquisiten Vorspeisen.

Genießen Sie den marinierten grünen Spargel, der in einer erfrischenden Mango Vinaigrette badet, oder kosten Sie die delikate Quiche mit geräucherter Forelle und Zitronen Creme. Für Fleischliebhaber bieten wir zartes, kaltes Roastbeef, begleitet von einem raffinierten Zwiebel-Physalis-Chutney.

GENUSSBUFFET



VORSPEISE

Marinierter grüner Spargel mit Mango Vinaigrette
Quiche mit Geräucherter Forelle & Zitronen Creme
Roastbeef Kalt mit Zwiebel-Physalis-Chutney

HAUPTGANG

Rinderbäckchen Geschmort mit Balsamico Jus
Kabeljaufilet mit Dijosenfsoße
Maishähnchen mit Parmesan gratiniert & Portweinlack

Tomaten Linguine
Kartoffel-Sellerie Strampf
Polenta-Bällchen
Gemischtes Gemüse der Saison
Baguette mit Kräuter Dip

DESSERT

Schoko-Törtchen
Mascarponecreme mit Rhabarber Grütze
Zitronen Mousse

GENUSSBUFFET

Entdecken Sie unser exquisit zusammengestelltes Genussbuffet, das keine kulinarischen Wünsche offenlässt. Beginnen Sie Ihre Geschmacksexpedition mit einer Auswahl an verlockenden Vorspeisen, bevor Sie zu den Hauptgerichten übergehen, die mit größter Sorgfalt und Raffinesse zubereitet werden.

GRILLBUFFET LIVE COOKING



VORSPEISE

Mozzarella-Tomaten mit Basilikum-Pesto
Melone mit Schinken
Gebackene Zucchini mit Schafskäse & Rucola
Süßkartoffelsalat mit Koriander & Chili

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Hähnchenfilet Saltimbocca mit Schinken & Salbei
Lachsfilet im Pergamentpapier gegart mit frischen Kräutern & Olivenöl
Rumpsteaks mit Pfeffer-Honig Marinade
Schweinrückensteaks mit Chimicurri
Rostbratwurst & Grillkäse

dazu reichen wir verschiedene Saucen

Rosmarinkartoffeln mit Meersalz & Kräutercreme
Grillgemüse aus dem Ofen

Salatbar mit verschiedenen Dressings
Wassermelonensalat mit Feta & Italienischer Nudelsalat mit Tomaten-Pesto
Baguette und Kräuterbutter

DESSERT

Panna Cotta im Gläschen mit Kirschkürree
Klassisches Tiramisu
Obstsalat

Freuen Sie sich auf ein reichhaltiges Grillbuffet mit einer Auswahl an köstlichen Saucen, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse aus dem Ofen. Unsere Salatbar bietet abwechslungsreiche Dressings, während Wassermelonensalat und italienischer Nudelsalat für frische Akzente sorgen.

VEGANES BUFFET



VORSPEISEN

Rote Bete Carpaccio Mariniert mit Apfel
Koreanischer Karottensalat mit frischen Kräutern
Antipasti-Platte: Zucchini, Paprika, Pilze, Aubergine
Bruschetta mit Tomaten & Avocado
Cous-Cous mit Granat Apfel & Melone

HAUPTGANG

Veganes Thai-Kokos-Curry mit Duftreis & frisches Gemüse
Gemüseschnitzel mit Tomaten Salsa
Ofen Süßkartoffel mit Guacamole & Granatapfel
Veganes Kartoffel-Gulasch mit Karotten & Lauch

DESSERT

Obstsalat mit Nüssen
Bananenbrot mit Schokoladensplitter
Kokoscreme mit Passionsfrucht

Die vegane Küche zeichnet sich dadurch aus, dass sie auf alle tierischen Produkte verzichtet. Stattdessen werden pflanzliche Zutaten verwendet, um köstliche und nahrhafte Gerichte zu kreieren. Sie bietet eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Texturen, die sowohl gesund als auch umweltfreundlich sind. Die vegane Küche ist nicht nur gesund und lecker, sondern auch eine großartige Möglichkeit, die Umwelt zu schonen und nachhaltiger zu leben. Probiere sie aus und entdecke die Vielfalt und Kreativität pflanzlicher Ernährung!

ITALIENISCHES BUFFET



VORSPEISE

Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum Pesto & Pinienkerne
Anti Pasti der Saison
Bresaola mit eingelegten Artischocken
Marinierter Oliven Mix

HAUPTGANG

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Orangensoße
Brasato al barolo (Rinderschmorbraten)
Tagliatelle mit Pancetta, Lauch & Getrocknete Tomaten

Gebratene Gnocchi mit Salbei & Kräuterbutter gebraten
Kartoffel Drillinge mit Meersalz & Olivenöl
Pesto Gemüse

Salatbar der Saison
Focaccia & Frische Gartenkräuter Dip

DESSERT

Vanillecreme mit Aprikosen
Weißer Schokoladencreme mit Gebranten Mandeln

EINE KULINARISCHE REISE DURCH ITALIEN

Die italienische Küche ist weltweit bekannt für ihre Vielfalt, Frische und die Verwendung hochwertiger Zutaten. Sie zeichnet sich durch regionale Unterschiede aus, wobei jede Region ihre eigenen Spezialitäten und traditionellen Gerichte hat. Die italienische Küche ist eine Hommage an die Einfachheit und die Qualität der Zutaten, die in jeder Mahlzeit zum Ausdruck kommt. Sie verbindet Tradition mit Kreativität und lädt zum Genießen und Verweilen ein.

FRÜHLINGSBUFFET GENUSSBUFFET



VORSPEISEN

Bärlauch Süppchen
Bresaola mit Marinierten Spargelspitzen
Gebeizter Vanille-Gin Lachs
Feldsalat mit Schafskäse & Birne

HAUPTGANG

Apfelschwein am Stück gegart, Jus
Spargel Risotto mit Bärlauch Pesto
Seeteufel Metallions im Safran-Sud pochiert
Pak Choi, Romanesco & Glassierte Rote Bete
Ravioli & Trüffel-Gratin

DESSERT

Grichischer-Joghurt-Limetten Mousse mit Frischen Erdbeer-Minz Salat | Banana-Split im Glas

FIT IN DEN FRÜHLING

Frühlingsessen, das die Aromen und Frische der neuen Jahreszeit feiert, bietet eine wunderbare Gelegenheit, saisonale Zutaten auf kreative und köstliche Weise zur Schau zu stellen. Die Menüs sind oft leicht und farbenfroh, unterstreichen das frische Grün von Kräutern und Gemüsen und kombinieren sie mit delikaten Proteinen und lebhaften Saucen. Ein solches Menü beginnt möglicherweise mit einer Miniquiche aus Schafskäse und Birne, die den Gaumen auf die bevorstehenden Genüsse vorbereitet. Im Hauptgang könnte ein Stück Apfelschwein, das langsam gegart wurde und mit einer reichen Jus serviert wird, mit einem zarten Spargel Risotto und Bärlauch Pesto begleitet werden. Alternativ kann man einen Seeteufel im Safran-Sud pochiert, zusammen mit Pak Choi, Romanesco und glasierten Roten Beten, genießen. Für Pasta-Liebhaber steht ein köstliches Ravioli- und Trüffel-Gratin bereit. Zum Abschluss ein Dessert aus weißer Schokoladenmousse, begleitet von einem frischen Erdbeer-Minz-Salat oder ein eleganter Banana-Split im Glas, um das frühlingshafte Mahl abzurunden.

CROSS-OVER KITCHEN ZUM SELBER GESTALTEN



VORSPEISE

Ziegenkäse-Terrine mit kandierten Walnüssen und Honig-Balsamico-Dressing
Asiatisch marinierte Garnelen auf Mango-Chili-Salat
Gebackene Auberginenröllchen gefüllt mit Ricotta und mediterranen Kräutern
Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitronen-Olivenöl
Thunfisch-Tataki mit Wasabi-Mayo und Wakame-Salat

HAUPTGANG

Gegrilltes Lammkotelett mit Rosmarinjus und Ofengemüse
Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree und Safransauce
Thailändisches grünes Curry mit Hühnerfleisch und Jasminreis
Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin
Lachsfilet mit Zitronen-Dill-Sauce und Quinoa-Salat
Vegetarisches Moussaka mit Linsen und Auberginen
Entenbrust à l'Orange mit Rotkohl und Kartoffelklößen

DESSERT

Cheesecake mit Beerenkompott
Schokoladenfondant mit flüssigem Kern und Vanilleeis
Crème Brûlée mit frischen Früchten
Tiramisu mit einem Hauch von Amaretto
Apfelstrudel mit Zimt und Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeersauce

CROSS OVER KÜCHE

Crossover Küche kombiniert verschiedene kulinarische Traditionen und Aromen aus der ganzen Welt. Sie vereint klassische Techniken mit modernen Einflüssen und sorgt so für kreative und überraschende Geschmackserlebnisse. Das Ergebnis sind innovative Gerichte, die das Beste aus verschiedenen Kulturen in einem harmonischen und aufregenden Gesamtbild vereinen.

MITTERNACHTSSCHMAUS



CURRYBRATWURST

Orangencurryketchup & Baguette

INTERNATIONALES KÄSEBRETT

Butter, Dip, Marmelade, Brot & Snacks zum Käse

MITTERNACHTSSUPPE

Hackfleisch, Mais, Paprika & Baguette

MITTERNACHTSSALAT

Gemischter Salat mit verschiedenen Dressings

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS DER BESONDEREN ART

Der Mitternachtsschmaus ist ein Highlight für alle Nachtschwärmer und Feinschmecker, die auch zu später Stunde noch Lust auf eine köstliche Mahlzeit haben. Diese besondere Zusammenstellung von Gerichten bietet eine vielfältige Auswahl, die sowohl herzhaften als auch süßen Gaumenfreuden gerecht wird.

Der Mitternachtsschmaus bietet eine wunderbare Gelegenheit, auch zu später Stunde noch in den Genuss hochwertiger und leckerer Speisen zu kommen. Egal ob herzhaft oder leicht, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Lassen Sie sich von dieser besonderen kulinarischen Erfahrung verzaubern und genießen Sie die Vielfalt der Gerichte, die speziell für den Mitternachtsschmaus zusammengestellt wurden.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Änderungen, die Inhalte & Preise umfassen, behalten wir uns vor.
Alle Preise sind Nettopreise zzgl. 7% USt. ohne Geschirr, sowie 19% USt. mit Geschirr.

Personenanzahl für Ihr Buffet:

Die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen muss spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung per E-Mail oder Telefon mitgeteilt werden. Erfolgt keine fristgerechte Mitteilung, wird automatisch die zuletzt genannte Personenanzahl, die bis zu diesem Zeitpunkt vorliegt, zur Berechnung herangezogen.

Bei Stornierung berechnen wir Ihnen vom Gesamtpreis des Auftrages:

- Bis 120 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 20 % der vereinbarten Vergütung
- Bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 60 % der vereinbarten Vergütung
- Bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80 % der vereinbarten Vergütung
- Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 90 % der vereinbarten Vergütung
- Bis 1-2 Tage vorher Veranstaltungsbeginn: 100 % der vereinbarten Vergütung

Bei Lieferung erheben wir eine Fahrtenkostenpauschale.

Fahrtkostenpauschale bei Lieferung:

Innerorts 10,00 €
ab 10 Kilometer 20,00 €
ab 15 Kilometer 25,00 €
bis 25 Kilometer 35,00 €

bei Lieferung und Abholung: Zahlungsbedingungen

Innerorts 20,00 €
ab 10 Kilometer 40,00 €
ab 15 Kilometer 50,00 €
ab 25 Kilometer 70,00 €

Zahlungsbedingungen

Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 7 Kalendertagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug fällig. Bei nicht fristgerechtem Zahlungseingang behalten wir uns vor, Mahngebühren sowie gesetzliche Verzugszinsen in Rechnung zu stellen.

Die Zahlung kann per Überweisung auf das in der Rechnung angegebene Konto erfolgen. Andere Zahlungsarten bedürfen einer vorherigen schriftlichen Vereinbarung

Personal vor Ort:

Bei einem Mindestnettoumsatz von 2,500 € werden keine Fahrtkosten in Rechnung gestellt.
Bei einer Lieferung kann sich der Lieferungszeitpunkt aufgrund von unvorhersehbaren Ereignissen um +/- 15 Minuten verändern.

Bei einem Mindestumsatz von unter 2.500 € berechnen wir die Bereitstellung von Personal vor Ort zusätzlich.

Die Kosten hierfür betragen
42,00 € Netto pro Person & Stunde zzgl. 19% USt.

Leihgeschirr der Eventboten:

Änderungen, die Inhalte & Preise umfassen, behalten wir uns vor.
Alle Preise sind Nettopreise zzgl. 19% USt.

Gerne stellen wir Ihnen Geschirr, Teller und Besteck zur folgenden Konditionen,
inkl. Arbeitsaufwand für zusammenstellung, Reinigung und Politur zur Verfügung:

Suppenteller 0,70 €
Esslöffel 0,30 €
Salatschale 0,50 €
Teller 0,80 €
Messer 0,50 €
Gabeln 0,50 €
Dessertschalen 0,50 €
Dessertöffel 0,50 €
Kuchenteller 0,70 €
Kuchengabel 0,30 €
Kaffeetasse 0,40 €
Untertasse 0,20 €
Espressotasse 0,40 €
Espresso Untertasse 0,20 €

Bei Verlust des Equipments berechnen wir den vollen Einkaufspreis sowie den Aufwand & die Arbeitsstunden für den Neukauf.
Alle Preise gelten ab 40 Personen.

Für Sonn- und Feiertage nehmen wir einen Aufschlag von 25 %