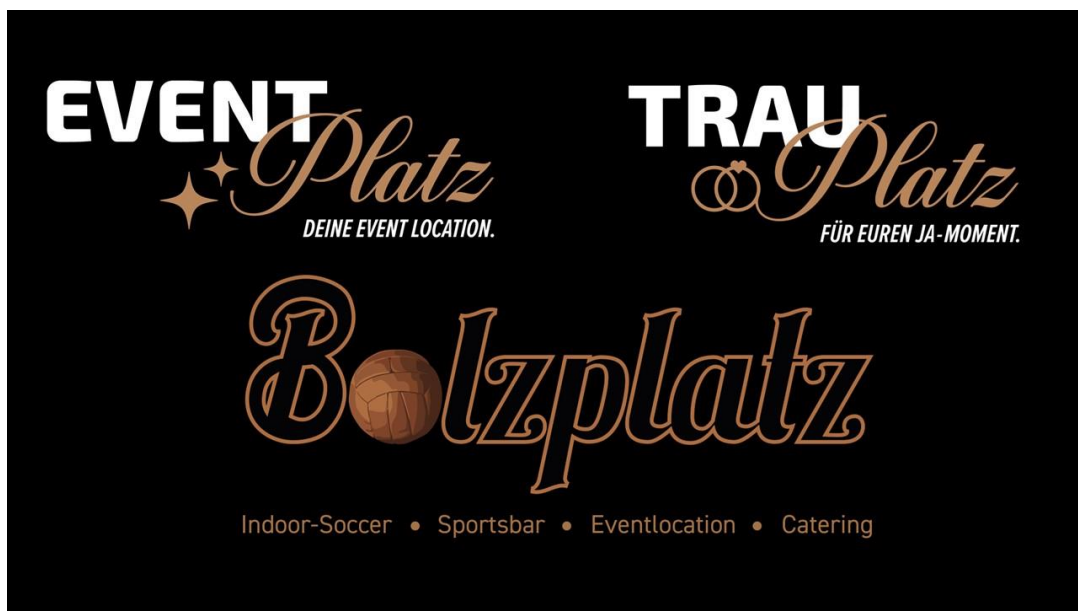




Buffet & Catering – Genuss, der verbindet.

Ob im Bolzplatz Hürth oder bei eurer Veranstaltung außer Haus – unsere Buffets stehen für Vielfalt, Frische und Qualität.

Von liebevoll angerichteten Vorspeisen über feine Hauptgänge bis hin zu himmlischen Desserts: Wir kombinieren Klassiker mit kreativen Ideen und sorgen dafür, dass jedes Gericht zum Highlight wird.

Alle Speisen werden mit hochwertigen Zutaten frisch zubereitet – perfekt abgestimmt auf Anlass, Gästezahl und Geschmack.

Dein Essen würde ich lieber uns überlassen.
Dein Event, unser Catering.



Unsere Buffetvarianten – individuell kombinierbar und immer frisch zubereitet.

Wählt euer Lieblingsbuffet oder stellt euch euer persönliches Menü zusammen. Ob kleine Feier oder großes Event – wir sorgen für perfekten Geschmack und reibungslose Abläufe.



Bitte beachtet, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Personen voraussetzen.

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola
Tomate mit Büffel Mozzarella und hausgemachter Basilikum-Pesto
Brokkoli-Salat mit Blaubeere, Feta und Cashewkerne
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und feinem Zupfsalat
Grillgemüse mit Safran-Aioli und hausgemachter Rucola-Walnuss-Pesto
Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander
Kleiner Lauchkuchen mit Speck und Kräuterquark
Quiche mit Tomaten, Ziegenkäse und Kräutern der Provence
Gemischter Bunter Salat mit Rohkost, Nüssen und Hausdressing
Marinierte Cantaloupe-Melone und Serrano Schinken

Baguette mit Butter oder Dip

Humus mit Sesam
Thunfischdip mit Frühlingslauch
Kräuterquark
Salzbutter
Aioli mit Safran
Avocado Dip
Piment d'Espelette Dip
Rosmarin-Zitronen Frischkäse

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Karotten-Erbsengemüse und Spätzle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Rinderschmorbraten in Burgundersauce an Mischgemüse und Kartoffelstampf

Gebratene Poularden-Brust auf Schmorgemüse mit Basilikum-Gnocchi

Geschnetztes Züricher Art mit Putenbrust, geschmelztem Blumenkohl und Basmatireis

Lachsschnitte auf Kartoffelragout mit Artischocken, Fenchel, Kapern und Kirschtomaten

Loup de mer auf provenzalischem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln

Hauptgänge vegetarisch

Penne mit Tomatensugo, Rucola, Kapern und Pinienkerne

Blumenkohl-Curry mit Joghurt, Chili, Koriander und Erdnüssen

Südfranzösisches Bohnen Cassoulet

Pasta mit Linsen-Bolognese und Parmesan

Feines Risotto mit Tomaten, Artischocken, Fenchel und Rucola

Dessert

Mousse au Chocolat

Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeercouli

Kleine Windbeutel mit Zitrone und Blaubeere

Kleiner Streuselkuchen mit Früchten der Saison

Weißes Schokoladenmousse mit Estragon und Erdbeere

Klassische creme Brûlée

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce

Joghurt-Limettencreme mit marinierten Erdbeercouli

Karamellcreme mit Meersalzflocken

Buffet Varianten und Preise

Variante 1

2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 2 Dessert

33,00 €

Variante 2

3 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 vegetarischer Hauptgang und 2 Dessert

39,00 €

Variante 3

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 3 Dessert

46,00 €

Variante 4

4 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 1 Vegetarischer Hauptgang und 3 Dessert

52,00 €

Bei allen Buffets ist Baguette enthalten sowie **2 Dips zur Wahl** entsprechend der Personenanzahl.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

