

Lovekitchen Catering

Neue Küche, neue Möglichkeiten!

Nach unserem Umzug in unsere neue Küche/Lager/Büro Am Halloh 1 in Clarholz können wir Ihnen nun auch wieder Partyservice in kleinen Mengen anbieten.

Hierzu haben wir unsere Karte in 3 Kategorien unterteilt:

1. Minibuffets - 4 bis 20 Personen

Mindestmenge 4 Personen, ab 8 Personen können sie mit einem 2. Gericht kombinieren. Alle Gerichte können in Chafngdishes oder Warmhalteboxen abgeholt werden. Anlieferung nur in Ausnahmefällen und gegen Gebühr, dasselbe gilt für Geschirr.

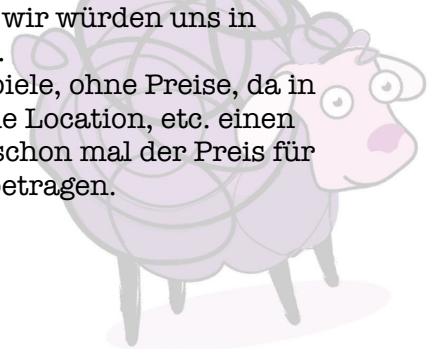
2. Partyservice - ab 20 Personen

Ab 20 Gästen können Sie aus unserer Partyservicekarte und unseren Menüzusammenstellungen auswählen. Anlieferung und Geschirr kann dazugebucht werden. Eine Buffetbetreuung durch unser Personal ist nicht vorgesehen, kann aber auch ab 80 Personen dazugebucht werden.

3. Catering - ab 50 Personen

Ab 50 Personen stellen wir Ihnen gerne individuelle Menüs zusammen, abhängig von der Location, des Anlasses und der Zusammensetzung Ihrer Gäste. Gedacht ist dieses Angebot für alle, die entspannt feiern möchten, denn wir würden uns in Absprache mit Ihnen um alles kümmern.

Hier finden Sie nur einige mögliche Beispiele, ohne Preise, da in dieser Kategorie die Anzahl der Gäste, die Location, etc. einen großen Einfluss auf diesen hat. So kann schon mal der Preis für dasselbe Menü zwischen 20 € und 40 € betragen.



1. Minibuffets - 4 bis 20 Personen

Mindestmenge 4 Personen, ab 8 Personen können sie mit einem 2. Gericht kombinieren. Alle Gerichte können in Chafingdishes oder Warmhalteboxen abgeholt werden. Anlieferung nur in Ausnahmefällen und gegen Gebühr, dasselbe gilt für Geschirr. Alle Preise pro Person.

Salate/Vorspeisen:

1001. bunter Gartensalat (Blattsalate, Paprika, Mais, Gurken, Tomatenecken), dazu Joghurtdressing, Balsamicodressing oder Essig-Öl
€ 6,50
1002. Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesansplittern, dazu Joghurtdressing, Balsamicodressing oder Essig-Öl
€ 6,50
1003. gebratene und marinierte Paprika, Champignons, grüner Spargel, Zucchini, Baguette und Aioli
€ 7,50 (ca. 120gr./Pers.)
1004. Peppercaps mit Käse gefüllt, Oliven, gebratene und marinierte Paprika, Champignons, halbtrocknete Tomaten mariniertes Schafskäse Baguette und Aioli
€ 8,50 (ca. 120gr./Pers.)

Hauptspeisen:

1010. Schnitzel (Schwein oder Huhn), Kartoffelgratin, Champignonrahmsoße
€ 12,50
1011. Hähnchenbrust Toskana, mediterrane Rosmarinkartoffeln, Mandelbrokkoli
€ 13,00
1012. Rinderroulade, Kartoffelchen, Rotkohl
€ 18,50
1013. Rinderbraten in Burgundersoße, Kroketten (nur zu empfehlen wenn zeitnah gegessen wir, sonst lieber eine andere Beilage wählen), Erbsen Möhrchen
€ 17,90
1015. Schweinenackenbraten in Altbiersoße, Kartoffelchen, buntes Gemüse
€ 13,50
1016. Lachsfilet auf Zitronenschmand, Tagliatelle in Pesto, gegrillte Paprika oder Champignons
€ 20,50
1017. Lasagne
€ 9,50
1018. Gemüselasagne
€ 9,50
1019. Spinat-Ricottatortellini in Tomaten-Gemüsesugo und Schafskäse, mit Käse Überbacken
€ 8,90

1020. Rigatoni in Bolognese Sahnesoße mit Käse überbacken
€ 7,00

1021. Schweinefilet in Pfefferrahm, Kartoffelgratin, buntes Gemüse
€ 15,90

1022. Geschnetzeltes vom Schwein „Gyrosart“ in Metaxasoße, halbwilder Reis,
gegrillte Paprika
€13,50

Minidesserts im Gläschen:

1101. Himbeertraum

1102. Schwarzwäldercreme

1103. Joghurt Limettenmousse mit Mandarinenpüree

1104. Mousse au Chocolat mit Mandarinenpüree

Je € 2,80 ca. 90gr.

Suppen:

(je 500ml/Person)

1201. Gulaschsuppe (Rind)

mit Paprika, Pilzen & Zwiebeln
€ 5,50

1202. Rinderkraftbrühe mit Einlage

€ 5,50

1203. Rinderconsommé

€ 5,50

1206. Gyrossuppe (Schwein)

Mit Zwiebeln, Paprika & Mais
€ 5,50

1207. Käsesuppe (Rind)

Mit Lauch, Zwiebeln & Rinderhackfleisch
€ 5,50

1209. Tomatencremesuppe

€ 5,50

1212. Mediterrane Tomaten Gemüsesuppe/Eintopf

€ 5,50

1213. Käsesuppe (Veggi)

Mit Kartoffeln, Lauch & Zwiebeln
€ 5,00

2. Partyservice - ab 20 Personen

Ab 20 Gästen können Sie aus unserer Partyservicekarte und unseren Menüzusammenstellungen auswählen. Anlieferung und Geschirr kann dazugebucht werden. Eine Buffetbetreuung durch unser Personal ist nicht vorgesehen, kann aber auch ab 80 Personen dazugebucht werden.

Geschirr & Besteck: € 1,50/Person

Anlieferung: € 15,00/Herzebrock-Clarholz, Beelen

€ 20,00/Rheda, Gütersloh, Wiedenbrück, Oelde, Harsewinkel, Marienfeld

! Alle angegebenen Preise beziehen sich auf eine Lieferung ohne Geschirr, inkl. dem für Speisen reduzierten Mehrwertsteuersatz und sind pro Person angegeben. Mit Geschirr erhöht sich gegebenenfalls auch die MwSt.!

Vorspeisen:

1. Gartensalat
(Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika)
Rucolasalat
(Rucola, Kirschtomaten, Parmesansplitter)
2 Dressings²
€ 5,50
2. Rahmgurkensalat, Krautsalat,
Möhrensalat, Bohnensalat, etc.
!2 zur Auswahl!
€ 4,50
3. Grillgemüse, dazu Baguette und Aioli
(120 g pro Person)
(Paprika, Zucchini, Champignons, Pimentos, Balsamicozwiebeln, grüner Spargel)
4 zur Auswahl
€ 6,50
4. Grillgemüse & gefüllte Spezialitäten, dazu Baguette und Aioli
(120 g pro Person)
(Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven, Peperoni, Florinis mit Käse, getrocknete Tomaten, Peperoni mit Käse gefüllt,
marinierter Schafskäse, Balsamicozwiebeln, grüner Spargel, gefüllt Champignons)
6 zur Auswahl
€ 7,50

Suppen:

(je 500ml/Person)

101. Gulaschsuppe (Rind)
mit Paprika, Pilzen & Zwiebeln
€ 4,50
102. Rinderkraftbrühe mit Einlage
€ 4,50
103. Rinderconsommé
€ 5,00
106. Gyrossuppe (Schwein)
Mit Zwiebeln, Paprika & Mais
€ 4,50
107. Käsesuppe (Rind)
Mit Lauch, Zwiebeln & Rinderhackfleisch
€ 4,50
108. Pizzasuppe (Rind)
Mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Champignons & Rinderhackfleisch
€ 4,50
109. Tomatencremesuppe
€ 4,50
110. Erbseneintopf mit Heiwurst
4,50/Person
111. Chili con Carne "Eintopf"
€ 6,50
112. Mediterrane Tomaten Gemüsesuppe/Eintopf
€ 4,50
113. Käsesuppe (Veggi)
Mit Kartoffeln, Lauch & Zwiebeln
€ 4,50
115. Kartoffelsuppe (Vegan)
€ 4,00
!!Tip: dazu Croutons, Speckwürfel, Räucherlachs,
oder Fleischwurststückchen +
€ 1,00/Person

Baguette zur Suppe/Eintopf ca. 50 gr. € 1,00

Hauptspeisen: (Mindestmenge 10 Personen)

ab 20 Personen kombinierbar

(je ca. 280g Fleisch, 150 ml Soße, 250g Beilage & 200g Gemüse)

Stellen Sie sich aus unseren Bausteinen Ihr Menü selbst zusammen!

z.B.: 201 Schweineschnitzel (Hauptspeise)

501 Champignonrahmsoße (Soße)

401 Kartoffelgratin (Beilage)

301 bunte Gemüseplatte (Gemüse)

€ 12,50

Sollten Sie vielleicht lieber gegrillte Paprika als Gemüse mögen, dann 302 anstelle von 301

= € 1,00 extra

€ 13,50 Gesamtpreis

201. Schweineschnitzel mit...

€ 12,50

202. Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit...

€ 12,50

203. Schweinefilet in Soße mit ...

€ 15,50

204. Rinderrouladen "Hausfrauenart" in Soße mit ...

€ 16,90

205. Rinderbraten in Burgundersoße mit ...

€ 16,90

206. Rindfleisch mit Zwiebelsoße & Kartoffelsalat

€ 16,90

207. Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit...

€ 15,90

208. Hähnchencurrygeschnetzeltes mit ...

€ 11,90

209. Hähnchenbrust "Toskana" ...

(mit einer Creme aus Schmand, Kräutern, Parmesan, Tomaten)

€ 12,50

210. Hähnchenbrust „Saltimbocca Art“ ...

(mit einer Creme aus Schmand, Salbei und gerösteten Speckwürfeln)

€ 13,90

211. Hähnchenbrust „Greco“ ...

(mit einer Creme aus Schmand, Schafskäse, getrocknete Tomaten & Honig)

€ 13,90

212. Hähnchenbrust „Brokkoli & Speck“ ...
(mit einer Creme aus Schmand, Brokkoli & gerösteten Speckwürfeln)
€ 13,90
213. Lachsfilet auf Zitronenschmand mit ...
€ 19,90
214. Lachsfilet auf Chili Mango Creme ...
€ 19,90
215. Schweinefilet „Saltimbocca Art“ ...
(mit einer Creme aus Schmand, Salbei und gerösteten Speckwürfeln)
€ 17,50
216. Schweinefilet „Brokkoli & Speck“ ...
(mit einer Creme aus Schmand, Brokkoli & gerösteten Speckwürfeln)
€ 17,50
217. Schweinefilet mit Champignons & Zwiebeln mit ...
€ 17,50
218. Schweinenackenbraten in Soße mit ...
€ 12,90
219. Krustenbraten mit ...
(! Den Krustenbraten liefern wir aus Qualitätsgründen am Stück, zum selber schneiden)
€ 12,90
221. Rinderfilet am Stück rosa gebraten mit ...
(! Das Rinderfilet liefern wir aus Qualitätsgründen am Stück, zum selber schneiden)
€ 29,90
222. Kalbsfilet am Stück rosa gebraten mit ...
(! Das Kalbsfilet liefern wir aus Qualitätsgründen am Stück, zum selber schneiden)
€ 28,90
223. Schweinefilet am Stück rosa gebraten mit ...
(! Das Schweinefilet liefern wir aus Qualitätsgründen am Stück, zum selber schneiden)
€ 15,90
224. Geschnetzeltes vom Schwein „Gyros Art“ in Metaxasoße ...
€ 12,90

Gemüse

- 301. Bunte Gemüseplatte*
- 302. Gegrillte Paprika (+1,00€)
- 303. Gegrillte Champignons(+1,00 €)
- 304. Speckböhnchen
- 305. Rotkohl
- 306. Sauerkraut
- 307. Spitzkohl
- 308. Wirsing
- 309. Erbsen & Möhren
- 310. Zucchini
- 311. Gratinierte Zucchini (+1,50€)
- 312. Rahmchampignons (+ 1,50€).
- 313. Brokkoli
- 314. Mandelbrokkoli
- 315. Blumenkohl
- 316. gratinierter Blumenkohl (+0,50 C)
- 317. Rosenkohl
- 318. frischer Blattspinat mit Butter & Zwiebeln (+ 1,00 €)
- 319. Kohlrabi in Butter angeschwitzt
- 320. Kohlrabi in Rahm (+ 1,00 €)
- 321. Grilltomaten

* Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhren

Beilagen

- 401. Kartoffelgratin
- 402. Salzkartoffeln (-0,50€)
- 403. Schwenkkartoffeln
- 404. Spätzle
- 405. Gnocchi
- 406. Reis (-0,50€)
- 407. Pasta (in Pesto)
- 408. Semmelknödel
- 409. Mediterrane-Kartöffelchen (mit Schale)
- 410. Rosmarinkartoffeln (ohne Schale)

Soße

- 501. Champignonrahmsoße
- 502. Papikarahmsoße
- 503. Pfefferrahmsoße
- 504. Metaxasoße
- 505. Cognacrahmsoße
- 506. Zigeunersoße
- 507. Curry-Cocos-Soße
- 508. Currysoße mit Früchten
- 509. Thaicurrysoße (+1,00 €) (mild, mit Gemüse)
- 510. Balsamico-Preisselbeereduktion
- 511. Sauce Hollandaise
- 512. Marsallasoße
- 513. Chili Mango Creme (+1,00€)

Dies & Das: (Mindestmenge 10 Personen)

- 601. Auflauf € 8,50/Person
(Hähnchen- Reis- Curry-Auflauf, Sauerkraut-Kassler-
Kartoffelpüree-Auflauf, Lasagne,
Filetgeschnetzertes- Spätzle- Champignons-Auflauf, Gnocchi-Spinat-
Gorgonzola-Auflauf, mediterraner-Nudelauf (vegetarisch) ...)
- 602. Currywurst € 6,00 /Person
(200 gr. Wurst, 150ml Soße, "Müffchen")

Desserts:

Mindestbestellmenge je Sorte 10 Portionen (ca. 90 ml)
(angerichtet in kleinen Gläsern, wir rechnen pro Person 1,5 Gläser)

701.	Herrencreme	€ 4,00 /Person
702.	Spaghetticreme	€ 3,50 /Person
703.	Tobleronemousse	€ 4,50 /Person
705.	Maracujasplit	€ 3,50 /Person
708.	Bircher Müsli Crème	€ 3,50 /Person
709.	Mousse au chocolate mit Mandarinenpüree	€ 4,00 /Person
710.	Schoko-Karamelcreme mit Krokant	€ 4,00 /Person
711.	Latte Macchiato Creme	€ 4,00 /Person
712.	Baileyscreme mit roter Grütze	€ 4,00 /Person
713.	Schwarzwälder Creme	€ 4,00 /Person
714.	Himbeertraum	€ 4,00 /Person
715.	Joghurt-Limettencreme mit Mandarinen	€ 4,00 /Person

Preise gültig bis zum Erscheinen einer neuen Liste
Änderungen vorbehalten

Fertige Menüs zum Sonderpreis

Für Sie fertig zusammengestellt. Für uns einfacher zu kochen und zu organisieren. Deshalb günstiger. Allerdings, wenn schon günstiger, dann keine Extrawurst 😊. Bitte auch die Mindestmenge beachten.

- Schnitzel 1: Schweineschnitzel
(ab 20) Hähnchenbrust im Knuspermantel
Champignonrahm, Zigeunersoße
Kartoffelgratin
€ 9,50
- Schnitzel 2: Baguette, Schalottencreme und Aioli
(ab 20) Schweineschnitzel dazu Paprikarahm
Hähnchenbrust im Knuspermantel, dazu Curry-Fruchtsoße
Habwilder Reis
Schwenkkartoffeln
Bunte Gemüseplatte
€ 12,50
- Schnitzel 3: Bunter Gartensalat dazu Joghurtdressing & Essig-Öl
(ab 30) Möhrensalat

Schweineschnitzel dazu Champignonrahmsoße
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel dazu Zigeunersoße
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Bunte Gemüseauswahl dazu Sauce Hollandaise

Dessert in Schüsseln (2 Sorten)
€ 17,50
- Schnitzel 4 : buntes Grillgemüse
(ab 40) Tomate-Mozzarella-Salat
Bunter Gartensalat dazu Joghurtdressing & Essig-Öl
Gemischter Brotkorb

Schweineschnitzel dazu Pfefferrahmsoße
Hähnchenfilet "Toskana" oder "Greco" oder "Saltimbocca"
Buttergnocchi
Mediterrane Kartoffelchen mit Olivenöl, Rosmarin & Meersalz
Gegrillte Paprika, geschmorrte Champignons, Mandelbrokkoli

Dessert Schüsseln (2 Sorten)
€ 19,50

Party 1: Gemischter Brotkorb, Aioli, Schalottencreme,
Honig Senf Dip
(ab 40) Krautsalat, Tomate-Mozzarellasalat

Schweinegeschnetzeltes „Gyrosart“
Hähnchenfiletgeschnetzeltes mit Paprikastreifen
Rosmarin- oder Thymiankartöffelchen
Spinat-Ricottatortellini in Tomatensugo

Bunte Grillgemüsepfanne
€ 16,50

Party 2: Wildkräutersalat, Crouton, Speckwürfelchen,
Schafskäse
(ab 40) Himbeer-Joghurtdressing, Essig-Öl, Baguette

Schweinefilet „Saltimbocca-Art“
Hähnchenbrust „Toskana“
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Gemüseauswahl
Sauce Hollandaise

Dessert im Gläschen (2 zur Auswahl)
€ 20,50

Party 3: Bunter Gartensalat, Möhrchensalat
(ab 40) Joghurtdressing, Essig-Öl, Baguette

Schweinefilet in Champignonrahmsoße
Hähnchenbrust „Greco“
Buttergnocchies
Schwenkkartöffelchen
Grillgemüsepfanne

Dessert im Gläschen (2 zur Auswahl)
€ 20,50

BBQ 1: Bunter Gartensalat Joghurtdressing &
Balsamicodressing
(ab 40) Brotkorb, Aioli, Basilikumcreme

Pulled Pork
Putenbrust am Stück (zum selbst aufschneiden)
dazu BBQ-Soße, Chili-Soße, Senf, Ketchup
mediterrane Rosmarinkartöffelchen, oder violette
Thymiankartoffeln
Buttergnocchies, Basilikumöl, Tomatenpesto,
Parmesan Gegrillte Paprika, geschmorte
Champignons

Eistruhe mit Eis am Stiel
€ 22,00

Schlemmer 1: Bunte Antipastiauswahl
(ab 40) Bunter Gartensalat, Rucolasalat
Joghurtdressing &
Balsamicodressing
Gemischter Brotkorb & Dips

Rinderbraten in Burgundersoße
Filet vom Jungschwein in
Pfefferrahmsoße
Lachsfilet auf Zitronenschmand
Rosmarinkartöffelchen
Butterspätzle
Mandelbrokkoli, Speckböhnchen &
gratinierter Blumenkohl

Dessert (3 Sorten)
€ 25,50

Pasta Pasta: Spinat Ricotta Tortellini in Tomaten-
(ab 40) Gemüsesugo
Rigatoni in Bolognese Sahnesoße mit
Käse überbacken

Spaghetti mit geschmorten
Champignons, Schalotten,
Knoblauch,
Olivenöl und Chillis

Dazu Chiabatta, frischer Parmesan,
Rucolasalat, Joghurtdressing
€ 10,00

3. Catering – ab 50 Personen

Ab 50 Personen stellen wir Ihnen gerne individuelle Menüs zusammen, abhängig von der Location, des Anlasses und der Zusammensetzung Ihrer Gäste. Gedacht ist dieses Angebot für alle, die entspannt feiern möchten, denn wir würden uns in Absprache mit Ihnen um alles kümmern.

Hier finden Sie nur einige mögliche Beispiele, mit ca. Preisen, da in dieser Kategorie die Anzahl der Gäste, die Location, etc. einen großen Einfluss auf diesen hat. So kann schon mal der Preis für dasselbe Menü zwischen 20 € und 40 € betragen.

Bausteine rund um die Hauptspeise

Zum Empfang:

Echtes Fingerfood auf dem Spießchen-ein Haps und weg. Herzhaft oder süß. Kalt oder lauwarm. Süppchen im Weckglas. Donuts, Beagles, Sandwichecken...

...das Alles macht, aus unserer Sicht, immer nur dann Sinn, wenn eine gewisse Zeit bis zum eigentlichen Essen überbrückt werden muss, mal für die ganze Gesellschaft, mal auch nur für einen Teil. (z.B. bei Hochzeiten, wenn einige Gäste sofort mit zur Location kommen und der Rest erst zu einem späteren Zeitpunkt dazu stößt.)

Fingerfoodspießchen: Tomate Mozzarella, Chiligarnele Paprika, Schinken Melone, Hähnchen Ananas, Pflaume im Speckmantel, Dattel im Speckmantel, Ricotta Tortellini mit getr. Tomate, Olive Paprika, Grillgemüse, Lachsrollchen, Roastbeefrollchen, Fruchtspieße,...
! 4-5 Sorten zur Auswahl, gesamt ca. 5 Stück/Gast zum Empfang ca. 5-8 €/Gast

Süppchen im Weckglas: lauwarm: Tomatenconsome mit Basilikumschaum
Curry Cocos mit Garnele
Süßkartoffel Chili
Karotten Ingwer

kalt:

! eignet sich gut als Ergänzung zu den Spießchen, je nach Auswahl ca. 1-2 €/Gast Aufpreis, ausschließlich Süppchen zu Empfang sind nicht zu empfehlen

Zur „Kaffeezeit“: Minisandwichecken mit Thunfisch, Pute, Roastbeef, etc.
Minidounuts, Miniblechkuchen, Minimuffins
! ein schöner Baustein für den Nachmittag, dazu eine Kaffeebar und die Feier am Abend kann kommen
ca. 4-6 €/Gast

Knusper Knusper: knuspriges Chiabatta „Bruschettastyle“

! lauwarm in kleinen Häppchen auf dem Holzbrett serviert, nur möglich wenn wir an der Location einen Ofen anschließen können, eignet sich als Kombination mit den Spießchen, oder auch einzeln. Hier ist der Preis stark vom Gesamtaufwand abhängig € 3,00 bis 8,00/Gast

Als Vorspeise:

Zu festlichen Anlässen, an eingedeckten Tischen, empfehlen wir eine Vorspeise am Tisch zu servieren, entweder als Einzelgericht oder auf Platten, bzw. in der Terrine. Das bringt nach dem Empfang etwas „Ruhe“ in die Gesellschaft und ermöglicht Ihren Gästen in die Kommunikation einzusteigen.

Baguette und Dip: Geht immer und zu allem, zur Suppe oder zu Tomate Mozzarella, Grillgemüse,...oder auch mal SOLO

!Auf Platten/Terrine –jeder Gast kann selbst entscheiden was und wieviel es sein soll!

Suppen: hier eine kleine Auswahl, natürlich immer
Abhängig von der Jahreszeit
-klassische Rinderkraftbrühe mit Einlage
-Hühnerbrühe mit Einlage
-Tomatencremesuppe
-Tomatenconsome mit Griesnockerln
-Süßkartoffel-Cocoscreme
-Möhrrchen-Chilisüppsüppchen
-Spargelcreme
-Brokkolicreme

Ca. € 4,50 bis 5,50/Gast

Vorspeisenplatten: -Schinken Melone
(mit Parma, Serrano oder westfälischem Knochenschinken)
-Tomate Mozzarella
(z.B. klassisch gelegt in Scheiben, oder Büffelmozzarella
„gezapft“ mit geschmorten, bunten Kitschtomaten)
-bunte Zusammenstellung aus gegrilltem Gemüse und gefüllten
Spezialitäten, etc.
(Paprika, Zucchini, Champignons, grüner Spargel, Pimentos, mit
Käse gefüllte Peppercaps, mit Käse gefüllte
Kirschtomaten, mit Käse gefüllte Champignons, marinierter
Schafskäse, Oliven, Chiligarnelen,...)

Ca. € 5,00 bis 8,00/Gast

!Servierte Vorspeisen, nicht ganz einfach den Geschmack aller Gäste zu treffen, aber trotzdem eine schöne Alternative!

Suppen: -Auswahl, siehe oben
-hier haben wir zusätzlich die Möglichkeit, je nach Stil ihrer
Feier, die Suppe zu „verpacken“ –Suppentasse, Weckglas, Latte
Macchiatoglas, oder sogar eine Suppentriologie auf dem
Schieferbrett

ca. € 5,50 bis 7,50/Gast

Salate: -je nach Saison, bunte Salatkreationen mit Beeren, Früchten, Nüssen,
Käsevarianten, Schinkenvarianten, Garnelen,...
-Alles getoppt von nicht so alltäglichen Dressing
-auch hier stehen natürlich verschieden Geschirrrkomponenten zur
Verfügung, Platten, kleine Schüsseln, Schalen,...

Ca. € 4,50 bis 9,50/Gast

Sonstiges: -eine bunte Kombination aus den „Bausteinen“ der oben
beschriebenen Vorspeisenplatten

ca. € 6,00 bis 10,00/Gast

Als Dessert:

Das Dessert, ein krönender Abschluss eines leckeren Essens, eine Überleitung in den weitem Abend oder eine weitere, kleine Überraschung für Ihre Gäste.

Eis: -ganz klassisch z.B. Vanilleeis mit heißen Kirschen
-Eisvariationen in der Waffel mit verschiedenen Toppings
-Eis am Stiel

Ca. € 3,50 bis 5,00/Gast

Puddings/Cremes: -kleine Gläserchen mit Ihren Lieblingspuddings/Cremes gefüllt
-klassisch die Nachspeise aus der Schüssel
-bis zu 3 Desserts in kleinen Gläsern am Tisch serviert

Ca. € 3,50 bis 5,00/Gast

Deftig/Kuchig: -eventuell Ihre Hochzeitstorte zum Dessert
-oder eine schöne Kaffee/Espresso-Bar mit Minimuffins und Donuts
-flambierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen

Ca. € 4,00 bis 5,50/Gast

Fruchtig: -leichte Obstplatten
-Obstsalate
-rote, grüne oder gelbe Grütze

Ca. € 3,50 bis 5,00 /Gast

Hauptgänge in Buffetform:

Hier einige Beispiele für schicke Hauptgänge—nur mal so als Anhaltspunkt, selbstverständlich stellen wir Ihnen Ihr individuelles Buffet zusammen.

Beispiel 1: Rahmgurkensalat, Möhrchensalat,
Gartensalat, Joghurtdressing

Hähnchenbrustfilet „Toskana“
Lummerbraten vom Landschwein in Altbiersoße
Ochsenbäckchen in Merlotsoße

Schwenkkartoffelchen
Kartoffelgratin
Spätzle

Mandelbrokkoli, Erbsen & Möhren
Gegrillte Paprika, geschmorrte Champignons

ab € 20,50/Gast

Beispiel 2:

Rucolasalat mit Beeren & Nüssen

Bunter Gartensalat

Himbeer-Joghurtdressing & Essig-Öl

Pulled Pork

Rinderfilet (am Stück, wird vorm Gast tranchiert)

Lachsfilet auf Zitronenschmand

Mediterrane Kartoffelchen mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz

Spinat-Ricottatortellini in Tomatensugo

Mediterranes Grillgemüse, gratinierter Blumenkohl, Romanescoröschen

Verschiedene Grillsoßen

ab € 27,50/Gast

Beispiel 3:

Rinderfilet (am Stück, wird vorm Gast tranchiert) dazu Kräuterbutter & Balsamico-Preiselbeer-Reduktion

Hähnchenbrustfilet "Toskana"

Doradenfilet, dazu Limonenpesto

Pasta Parmigiano dazu 2 verschiedene Pesto & halbtrocknete Tomaten

Mediterrane Kartoffelchen mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz

Gebratener grüner Spargel, Vanillemöhren

Mandelbrokkoli, geschmorte Champignons

ab € 25,50/Gast

Beispiel 4:

Rinderbraten in Burgundersoße

Filet vom Jungschwein (am Stück, wird vorm Gast tranchiert)

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Champignonrahmsoße, Pfefferrahmsoße

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Bunte Gemüseauswahl & Speckböhnchen dazu Sauce Hollandaise

ab € 18,50/Gast

Beispiel 5:

Zarte Putenbrust (am Stück, wird vorm Gast tranchiert),

dazu Marsallasoße

Spareribs, dazu BBQ

Garnelenpfanne

Süßkartoffelecken

Tagliatelle, dazu lauwarmer Kirschtomaten & Pesto

Gebratenes Gemüse in leichter Cocossoße

ab € 20,50/Gast

PS: Preise freibleibend-gültig bis Erscheinen einer neuen Karte. Alle anderen Karten verlieren ihre Gültigkeit.

Am Halloh 1/33442 Herzebrock-Clarholz Tel.:05245/9215005 Mail: info@love-kitchen.de