

Gültig ab 08.07.2021, bis zum Erscheinen einer neuen Karte.

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 Chafingdishes oder Warmhalteboxen abgeholt werden. Anlieferung nur in Ausnahmefällen und gegen erhöhte 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 80 Personen

Ab 80 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
€ 8,50 (ca. 120gr./Pers.)
- 1004. Peppercaps mit Käse gefüllt, Oliven, gebratene und marinierte Paprika, Champignons, halbtrocknete Tomaten mariniertes Schafskäse Baguette und Aioli
€ 9,50 (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 wird, sonst lieber eine andere Beilage wählen), Erbsen Möhrchen
€ 17,90
- 1015. Schweinenacknbraten in Altbiersoße, Kartoffelchen, buntes Gemüse
€ 13,50
- 1016. Lachsfilet auf Zitronenschmand, Tagliatelle in Pesto, gegrillte Paprika oder Champignons
€ 20,50
- 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

1025. Ochsenbäckchen in Merlotsoße, Butterspätzle, Mandelbrokkoli
€ 18,90

Minidesserts im Gläschen:

Auswahl nach Absprache...

...was gerade so da ist 😊

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

1208. Pizzasuppe (Rind)
Mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Champignons & Rinderhackfleisch
€ 5,50

1209. Tomatencremesuppe
€ 5,50

1212. Mediterraner 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: € 2,00/Person

Anlieferung: € 20,00/Herzebrock-Clarholz, Beelen

€ 25,00/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)
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 Heißwurst
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 Champignonrahmsauce (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 Burgundersauce mit ...

€ 16,90

206. Rindfleisch mit Zwiebelsoße & Kartoffelsalat

€ 16,90

207. Rindergeschnetztes "Stroganoff" mit...

€ 15,90

208. Hähnchencurrygeschnetztes 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. Schweinenacknbraten 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
225. Ochsenbäckchen in Merlotsoße mit.....
€ 16,90
226. Filetgeschnetzeltes vom Rind Rotweinsoße mit...
€ 16,90

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 €)
- 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-
Kartoffelchen (mit Schale)
- 410. Rosmarinkartoffeln
(ohne Schale)

Soße

- 501. Champignonrahmsoße
- 502. Paprikarahmsoße
- 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 € 9,50/Person
(Hähnchen- Reis- Curry-Auflauf, Sauerkraut-Kassler- Kartoffelpüree-Auflauf, Lasagne,
Filetgeschnetzeltes- Spätzle- Champignons-Auflauf, Gnocchi-Spinat-Gorgonzola-Auflauf,
mediterraner-Nudelauf (vegetarisch) ...)

- 602. Currywurst € 6,50 /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
709.	Mousse au Chocolate	€ 4,50 /Person
712.	Baileyscreme mit roter Grütze	€ 4,00 /Person
714.	Himbeertraum	€ 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:

(ab 20)

Schweineschnitzel
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Champignonrahm, Zigeunersoße
Kartoffelgratin

€ 9,50

Schnitzel 2:

(ab 20 Pers)

Schweineschnitzel dazu Paprikarahm
Hähnchenbrust im Knuspermantel, dazu Curry-Fruchtsoße
Habwilder Reis
Schwenkkartoffeln
Bunte Gemüseplatte

€ 11,50

Schnitzel 3:

(ab 30)

Bunter Gartensalat dazu Joghurtdressing & Essig-Öl
Möhrensalat

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

Dessert in Schüsseln (2 Sorten)

€ 16,50

Schnitzel 4 :

(ab 40)

buntes Grillgemüse
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)

€ 18,50

Party 1:

(ab 40)

Gemischter Brotkorb, Aioli, Basilikumcreme, Honig Senf Dip
Krautsalat, Tomate-Mozzarellasalat

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

Bunte Grillgemüsepfanne

€ 16,50

Party 2:

(ab 40)

Wildkräutersalat, Croutons, Schafskäse
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:

(ab 40)

Bunter Gartensalat, Möhrchensalat
Joghurtdressing, Essig-Öl, Baguette

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Hähnchenbrust „Greco“
Buttergnocchies
Schwenkkartoffelchen
Grillgemüsepfanne

Dessert im Gläschen (2 zur Auswahl)

€ 20,50

BBQ 1:

(ab 40)

Bunter Gartensalat Joghurtdressing & Balsamicodressing
Brotkorb, Aioli, Basilikumcreme

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

Dessert im Gläschen (2 zur Auswahl)

€ 22,00

Schlemmer 1:

(ab 40)

Bunte Antipastiauswahl
Bunter Gartensalat, Rucolasalat
Joghurtdressing & Balsamicodressing
Gemischter Brotkorb & Dips

Rinderbraten in Burgundersauce
Filet vom Jungschwein in Pfefferrahmsauce
Lachsfilet auf Zitronenschmand
Rosmarinkartoffelchen
Butterspätzle
Mandelbrokkoli, Speckböhnchen & gratinierter Blumenkohl

Dessert im Gläschen (3 zur Auswahl)

€ 25,50

Pasta Pasta:

(ab 40)

Spinat Ricotta Tortellini in Tomaten-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

Grillbuffets

...sorry, die haben wir nicht im Angebot...

...nein, auch nicht bei Hochzeiten... 😊

...nein, auch nicht bei „bitte bitte...“

3. Catering – ab 80 Personen

Ab 80 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
-Möhrchen-Chilisüppchen
-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 „gezupft“ 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, mariniertes 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 Geschirrkomponten 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 weiteren 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. € 4,50 bis 8,00/Gast

Puddings/Cremes: -kleine Gläschen 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 7,00/Gast

Deftig/Kuchig: -eventuell Ihre Hochzeitstorte zum Dessert
-oder eine schöne Kaffee/Esspresso-Bar mit Minimuffins und Donuts
-flambierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen
Ca. € 4,50 bis 10,00/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

- Beispiel2: Rucolasalat mit Beeren & Nüssen
 Bunter Gartensalat
 Himbeer-Joghurtdressing & Essig-Öl
- Pulled Pork
 Rinderfilet (am Stück, wird vorm Gast aufgeschnitten)
 Lachsfilet auf Zitronenschmand
- Mediterrane Kartoffelchen mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz
 Spinat-Ricottatortellini in Tomatensugo
- Mediterranes Grillgemüse, gratinierter Blumenkohl, Romanescoröschen
- Verschiedene Grillsößen
- ab € 27,50/Gast
- Beispiel 3: Rinderfilet (am Stück, wird vorm Gast aufgeschnitten) 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, Vanillemöhrrchen
 Mandelbrokkoli, geschmorte Champignons
- ab € 25,50/Gast
- Beispiel 4: Rinderbraten in Burgundersoße
 Filet vom Jungschwein (am Stück, wird vorm Gast aufgeschnitten)
 Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
- Champignonrahmsöße, Pfefferrahmsöße
- 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 lauwarme Kirschtomaten & Pesto
 Gebratenes Gemüse in leichter Cocossoße
- ab € 20,50/Gast

Grillbuffets

...sorry, die haben wir nicht im Angebot...

...nein, auch nicht bei Hochzeiten... 😊

...nein, auch nicht bei „bitte bitte...“