

Buffetvorschläge

für Gruppen ab 20 Personen

Fledermaus CateringService

Inhaber : Stephan Schmidt

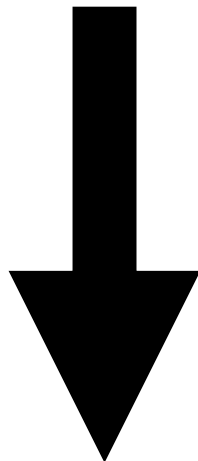
Büro : Pfalzgrafenstraße 17

50259 Pulheim-Brauweiler

Tel. 02234-9790493

Handy 0172-2013074

Telefonzeiten Mo-Fr von 9-17 Uhr



Mediterran

Vorspeisen und Salate

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln und Thunfischcrème
Serranaoschinken mit Honigmelone und Grissini
Lachscrêpe und gegrillte Riesengarnelen mit Curry-Aioli
Italienische Gemüse-Antipasti mit Schafskäse
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipp

Warme Speisen in 3 Rechauds

Uruguay Premium Beef auf Pfannengemüse, Pfeffersauce
Filets vom Loup de mer auf Blattspinat, Weißweinsauce
Vegetarische Melanzane Parmigiana
Rosmarinkartoffeln, Basmati-Gemüsereis

Dessert im Glas

Himbeer-Mascarponecrème
Schokoladenmousse

Buffetpreis pro Person = 52,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 30 Euro
Preise zuzüglich gesetzl. MwSt 7%

Ozeanisch

Vorspeisen und Salate

Glasnudelsalat mit Sesamöl und asiatisch marinierten Shrimps
Oktopuss-Kartoffelsalat mit Kräuter und Pinienkernen
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln und Thunfischcrème
Räucherlachscrepe mit Wasabi-Crème-fraîche
Salat Nicoise mit Mais, Thunfisch und gekochtem Ei
Caesar-Salat mit Kräutercroûtons, Anchovis und Parmesan
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen in 3 Rechauds

Fischvariation und Riesengarnelen auf Blattspinat, Safran-Weißweinsauce
Aberdeen Angus Rinderfilet auf Saisongemüse, Thymianjus
Vegetarische Melanzane Parmigiana, Chili-Tomatensauce
Kräuterkartoffeln, Kartoffelpüree

Dessert im Glas

Passionsfrucht-Baiser
Cappuccino-Mascarpone

Buffetpreis pro Person = 60,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 30 Euro
Preise zuzüglich gesetzl. MwSt 7%

MultiKulti

Vorspeisen und Salate

Lammfleisch-Samosas mit Joghurt-Dipp
Klassische Rindfleisch-Frikadellchen mit Kräutern
Räucherlachstatar mit getrockneten Tomaten und Kapern
Couscous-Salat mit gebratenem Chili-Gemüse
Bauernsalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,
Zweierlei Dips und gemischte Brotauswahl

Warme Speisen

Bobotie - Rindfleischauflauf mit Aprikosen
Orientalisches Hühnchen auf Kartoffelcurrygemüse
Gebratener Reis mit Gemüse, Soja, Nüssen und Sprossen
Scharfe Kartoffelecken mit Chili und Kräutern

Dessert

Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree
Vollmilch-Schokoladenmousse

Buffetpreis pro Person = 45,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 30 Euro
Preise zuzüglich gesetzl. MwSt 7%

Kölsch

Vorspeisen und Salate

Roastbeefcarpaccio mit hausgemachter Remoulade
Klassische Frikadellchen von Rind und Schwein
Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse und Thymianhonig
Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen
Nudelsalat mit gebratenem Gemüse, Oliven und Curry
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen

Gefüllter Schmorbraten vom Sauerlandschwein (regional) mit Möhren
Kölsche Salsiccia (Kräuter-Bratwurst) auf gegrillten Zucchini-scheiben
Gratinierter Gemüseauflauf mit Kirschtomaten und Schafskäse
Kartoffelpüree, Kräuterkartoffeln

Dessert

Schokoladenmousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person = 45,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 30 Euro
Preise zuzüglich gesetzl. MwSt 7%

Exotic

Vorspeisen und Salate

Lammfleischbällchen mit Joghurt und Schafskäse
Gebackene Maisküchlein mit Shrimps und Curry
Lachs im Kräutercrepe mit Wasabi-Crème-fraîche
Verschiedene Frühlingsrollen mit asiatischen Dips
Tabouléh Salat mit Blatt Petersilie und Kirschtomaten
Glasnudelsalat mit Hühnchen, Sesam und Chili
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

Warme Speisen

Tandoori-Lammsteaks auf Chili-Gemüse Couscous
Red Snapper und Garnelen auf Kartoffel-Gemüse Curry
Gebratener Reis mit Gemüse und Cashewkernen

Dessert im Glas

Passionsfrucht-Mascarponecrème
Double Chocolate Mousse

Buffetpreis pro Person = 52,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 30 Euro
Preise zuzüglich gesetzl. MwSt 7%

Kaminfeuer

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Parmesanspalten und Rucola
Mini-Rindfleischbällchen mit frischen Kräutern und Chilischoten
Doppelt gegarter Lachs auf Glasnudel-Chiligemüse
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Wintersalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse
Rote Bete Salat mit Nüssen und Äpfeln

Warme Speisen

Barbarie Entenbrust auf Apfel-Rotkohl, Orangensauce
Hirschragout mit Waldpilzen, Preiselbeer-Rotweinsauce
Vegetarische Melanzane Parmigiana
Kartoffelpüree, Butterspätzle

Dessert

Lebkuchen-Schokoladenmousse
Tiramisu mit Mandarinen

Buffetpreis pro Person = 52,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 30 Euro
Preise zuzüglich gesetzl. MwSt 7%

BBQ-Deluxe

Fertig vorbereitet zum Selbergrillen

Salate und Dipps

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Gemüse
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Gegrilltes Gemüse mit Rucola und Schafskäse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Fleisch und Fisch für den Grill + Beilagen

Uruguay Grain-Fed-Hüftsteaks vom Angus-Beef
Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten
Orientalisch mariniertes Kikok Hühnchen
Tandoori-Lachs zum Garen in der Folie
Rosmarin-Brätlinge und halbe Maiskolben

Dessert

Zweierlei Dessertvariation
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser
im Mini-Gläschen portioniert

Buffetpreis pro Person = 50,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 30 Euro
Preise zuzüglich gesetzl. MwSt 7%

Gabelfood

Vorspeisen auf Platten

Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse
Roastbeefröllchen mit Rucola und Remoulade
Vitello-Röllchen mit Thunfisch-Kaperncrème
Räucherlachscrepe mit Wasabi-Crème-fraîche

Gabelfood im Weckglas

Bunter Linsensalat mit Prime Beef Uruguay
Glasnudel-Gemüsesalat mit gebratenem Lachs
Gemüse Couscous mit Kikok-Huhn im Sesammantel
Italienische Gemüse-Antipasti mit Schafskäse
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Dessert im Glas

Himbeer-Mascarponecrème
Vollmilch-Schokoladenmousse

Buffetpreis pro Person ab 52,00 Euro
Teller und Besteck pro Person für 2,50 Euro
Lieferspesen je Anfahrt für 30 Euro
Preise zuzüglich gesetzl. MwSt 7%

www.weinhausfledermaus.de