



Sehr geehrter Interessent,

in unserem Prospekt haben wir Ihnen einige Impressionen aus unserem breit gefächerten Angebot zusammengestellt, um Ihnen zu zeigen, welche Möglichkeiten wir Ihnen im Bereich Salat, Suppen, Fingerfood, Buffet und Menü bieten können.

Unsere Kompositionen dienen Ihnen nur als Beispiel. Gerne stellen wir, in Zusammenarbeit mit Ihnen, eine für Sie maßgeschneiderte Veranstaltung zusammen, bei der Ihre Wünsche und Ideen berücksichtigt werden.

Alle genannten Preise verstehen sich als Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. In den genannten Preisen sind die Kosten für Personal, Equipment, Anlieferung, Abholung und sonstige Leistungen nicht enthalten. Weiterhin gelten die Preisangaben je nach Zusammensetzung pro Stück oder pro Person. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Abschließend weisen wir darauf hin, dass unsere Buffets erst ab einer Anzahl von mindestens 20 Personen zum angegebenen Preis zu realisieren sind.

Wir hoffen unser Angebot spricht Sie an und wir können Sie schon bald von der Qualität unserer Speisen und unseres Service überzeugen.

Ihr Jörn Katthöfer
Inhaber

INHALT

Inhalt	2
Unser Angebot.....	4
Canapé-Variationen.....	4
mit Fleisch.....	4
Exklusiv	4
mit Fisch	4
mit Käse	4
Fingerfood & Cocktail Snacks	4
Fingerfood	4
Gemüse-Snacks	4
Snacks aus dem Glas.....	4
Salate	5
Salate in Essig-Öl-Marinade.....	5
Fisch-Salate.....	5
Salate in Mayonnaise oder Joghurtdressing	5
Suppen.....	5
Internationale Gaumenfreuden	6
vom Schwein	6
vom Kalb.....	6
vom Lamm.....	6
vom Rind.....	6
vom Geflügel	6
vom Fisch.....	6
Beilagen	6
Buffet-Vorschläge.....	8
Rustikales Hessisches Buffet	8
Mediterranes Buffet.....	9
Kalt-Warmes Gabel-Buffet	10
Grillbuffet I	11
Grillbuffet II	12
Asiatisches Buffet	13
Weihnachtliches Buffet I	14
Weihnachtliches Buffet II	15
Flying Buffet	16



UNSER ANGEBOT

CANAPÉ-VARIATIONEN

MIT FLEISCH

- Frankfurter Lachsschinken mit Maiskölbchen
- Leckerer Parmaschinken mit Feige
- Feines Schweinefilet mit Röstzwiebeln
- Gegrillte Poulardenbrust mit Früchten 2,20 €

EXKLUSIV

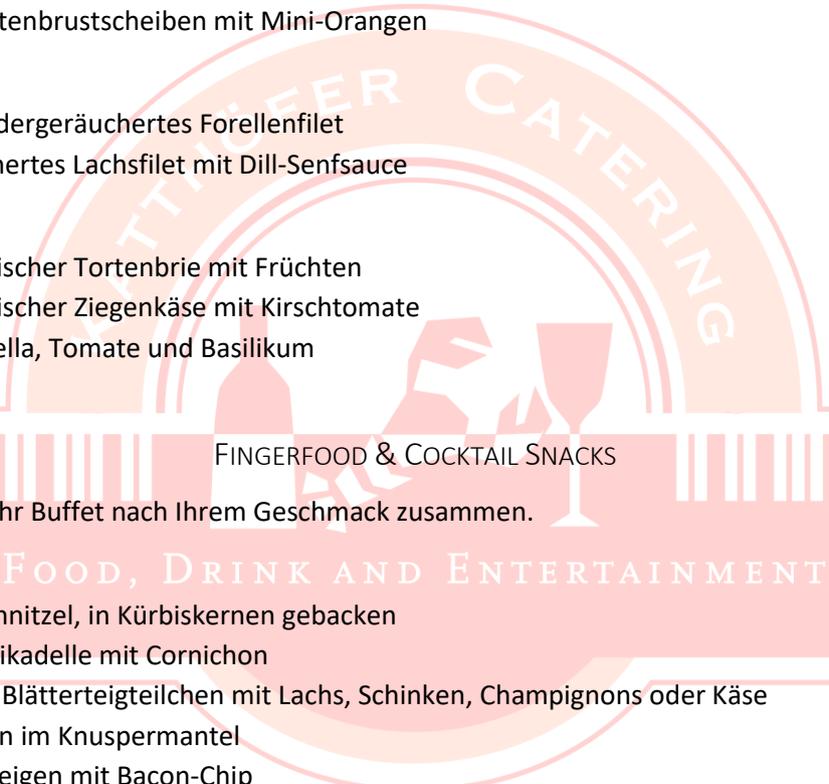
- Kräutergebeiztes Lachsfilet mit Trauben-Chutney
- Roastbeef rosa gebraten mit Olive
- Rosa Entenbrustscheiben mit Mini-Orangen 2,30 €

MIT FISCH

- Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- Geräuchertes Lachsfilet mit Dill-Senfsauce 2,20 €

MIT KÄSE

- Französischer Tortenbrie mit Früchten
- Französischer Ziegenkäse mit Kirschtomate
- Mozzarella, Tomate und Basilikum 2,10 €



FINGERFOOD & COCKTAIL SNACKS

Stellen Sie sich Ihr Buffet nach Ihrem Geschmack zusammen.

FINGERFOOD

FOOD, DRINK AND ENTERTAINMENT

- Mini-Schnitzel, in Kürbiskernen gebacken 1,70 €
- Party-Frikadelle mit Cornichon 0,60 €
- gefüllte Blätterteigteilchen mit Lachs, Schinken, Champignons oder Käse 0,60 €
- Garnelen im Knuspermantel 0,70 €
- Cassis-Feigen mit Bacon-Chip 0,80 €
- Datteln im Speckmantel 0,80 €
- Geflügel-Teriyaki-Spieße 0,90 €
- Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spieß 0,95 €
- Russische Eier mit Forellenkaviar 1,10 €
- Entenbrustscheiben auf Kirsch-Chutney 1,20 €
- Parmaschinken auf Melone 1,20 €
- Mini-Quiche-Lorraine 1,70 €

GEMÜSE-SNACKS

- Gemüse Sticks mit Kräuterquark 1,70 €
- Gegrillte Zucchini in Pesto Rosso 1,70 €

SNACKS AUS DEM GLAS

- Handkäse mit Schalotten sowie geröstetem Pumpernickel und Apfel 1,45 €

- Vitello Tonnato vom Kalb 1,75 €
- Deftiger Kartoffel-Gemüsesalat mit Kalbsfrikadelle 1,95 €
- Bunter Farfalle-Salat mit Hähnchenbrust 1,95 €
- Cabanossi-Spieß in Tomaten-Salsa 2,10 €
- Kräuter-Garnele auf Zitronen-Panna Cotta 2,10 €

SALATE

SALATE IN ESSIG-ÖL-MARINADE

- Holsteiner Krautsalat mit Dörrfleisch 1,45 €
- Amerikanischer Rohkostsalat mit Weißkraut, Karotten und Paprika 1,60 €
- Pellkartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck 2,00 €
- Bauernsalat mit Zwiebeln, Gurken, Paprika und Schafskäse 2,30 €
- Salat von rosa Linsen mit Entenstreifen und Kräutern 2,60 €
- Original bayrischer Wurstsalat mit süßem Senf 2,80 €
- Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Salat 3,00 €
- Asiatischer Geflügelsalat mit Glasnudeln und bunter Paprika 3,10 €

FISCH-SALATE

- Farfalle mit Lachs in Joghurt-Dilldressing 3,10 €
- Krabbensalat mit exotischen Früchten in Currysauce 4,40 €
- Gambas mit Nudeln in Pesto 4,40 €
- Salat mit Shrimps und Champignons in Cocktailschaum 4,40 €

SALATE IN MAYONNAISE ODER JOGHURTDRESSING

- Tomaten-Gurkensalat in Balsamico 1,50 €
- Farmer-Salat mit Karotten und Sellerie 1,80 €
- Nassauischer Kartoffelsalat mit Gemüse 2,10 €
- Eier-Lauchsalat mit Nüssen 2,50 €
- Selleriesalat mit Ananas, Äpfeln und Nüssen 2,50 €
- Broccoli-Schinken-Mais-Salat 2,50 €
- Melonen-Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing 2,30 €
- Geflügelsalat mit Früchten und Walnüssen 2,60 €
- Tortelloni-Salat mit Shrimps und Zucchini 2,60 €
- Zucchini-Salat mit Mandarinen und Krabben 2,70 €
- Poularden-Salat mit Früchten in Curryrahm 2,70 €

SUPPEN

- Broccoli Crème-Suppe mit Croûtons 2,90 €
- Tomate-Consommé mit Basilikum 2,90 €
- Crème-Süppchen vom Tafelspitz mit Schnittlauch 3,10 €
- Legierte Edelfischrahmsuppe mit feiner Einlage 3,50 €
- Curry-Kokossuppe mit Zitronengras und Shrimps 3,60 €
- Kartoffelsuppe mit Lauch, Würstchen und Croûtons 4,10 €
- Linseneintopf mit Gemüse und Würstchen 4,30 €

- Erbseneintopf mit Speck und Würstchen 4,30 €

Sie haben Ihre Lieblingssuppe noch nicht gefunden? Sprechen Sie uns an und wir erfüllen Ihnen all Ihre Suppenwünsche.

INTERNATIONALE GAUMENFREUDEN

VOM SCHWEIN

- Deftiger Schweinebraten mit Rosmarinkruste und Senfsauce 5,10 €
- Saltimbocca von der Schweinelende in Armagnac-Sauce 6,10 €
- Schweinefilet mit Champignons in Riesling-Sauce 6,70 €
- Gegrillte Spanferkelkeule mit Altbiersauce 6,70 €

VOM KALB

- Geschnetzeltes mit Austernpilzen in Kräutersauce 7,20 €
- Züricher Rahmgeschnetzeltes mit Champignons 7,50 €
- Kalbsfilet unter der Kartoffel-Lauchkruste in Sambuca-Reduktion 18,50 €

VOM LAMM

- Italienisches Ragout mit Oliven in Tomaten-Thymiansauce 6,90 €
- Lammkeule mit Rosmarinjus 7,90 €

VOM RIND

- Ungarisches Paprika-Saftgulasch, pikant gewürzt 6,10 €
- Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettich oder grüner Sauce 6,70 €
- Rostbraten-Steaks in Zwiebelsauce 9,50 €
- Roastbeef im Ganzen mit Traubenmost-Reduktion 10,50 €

VOM GEFLÜGEL

- Hähnchenbrustfilet in Aprikosen-Pfeffersauce 5,30 €
- Poularden-Brust mit Broccoli-Füllung in Hummersauce 5,90 €
- Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons 5,90 €
- Asiatische Hähnchenpfanne mit Sprossen in Sojasauce 6,10 €
- Barbarie-Entenbrust in Himbeer-Essig-Sauce 9,20 €

VOM FISCH

- Schollenfilet „Finkenwerder“ 6,30 €
- Buntbarsch auf Blattspinat in Hummer-Bisque 7,20 €
- Kabeljaufilet in Chili und Vanille gebackenen 9,70 €
- Lachssteak unter einer Lauchkruste 8,70 €

BEILAGEN

- Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln 2,20 €
- Risolée-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Baked Potatoes 2,20 €
- Rahmkartoffelpüree, Kartoffelklöße, Semmelknödel 2,20 €
- Pasta in allen Variationen 2,20 €
- Reis und alles, was man daraus machen kann - sprechen Sie uns an. 2,50 €

- Blumenkohl 1,70 €
- Brokkoli 1,70 €
- Karotten 1,70 €
- Erbsen-Mais-Gemüse 1,90 €
- Gemüsevariation 2,20 €

Wir verarbeiten vorwiegend Saison-Gemüse, daher variiert unsere Auswahl stark. In einem persönlichen Gespräch finden wir immer das Richtige für Sie und Ihre Gäste.



BUFFET-VORSCHLÄGE

RUSTIKALES HESSISCHES BUFFET

Salat von rosa Linsen mit Rindfleischstreifen

Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck

Kartoffelsalat mit Gemüse, Weißkohl-Salat

Gemischtes Schinkenbrett, feines Mett und saures Gartengemüse

Mini-Frikadellen, pikante Mett-Stängel und Hähnchenschlegel



Frankfurter Würstchen und Rippchen mit Weinsauerkraut

Ochsenbrust aus dem Wurzelsud mit grüner Sauce und Bouillon-Kartoffeln



Apfelweincrème mit beschwipsten Äpfeln

Frankfurter Kranz

Rustikaler Brotkorb und Laugengebäck mit Butter und Schmalz

FOOD, DRINK AND ENTERTAINMENT

Preis pro Person - 21,50 €

MEDITERRANES BUFFET

Verschiedene, bunte Blattsalate und Rucola mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöl-Dressing

Auswahl von Poularden-Galantine und Schinken mit gallischer Netzmelone, garniert mit Grissini

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum-Pesto

Vegetarischer Tortellini-Salat mit Strauchtomatenwürfeln und Gartenkräutern

Mariniertes Mittelmeergemüse

Zucchini, Champignons und Auberginen

Getrocknete Tomaten und Oliven

Vitello Tonnato



Saltimbocca vom Schweinefilet

Picata von der Poulardenbrust

Doradenfilet mit Oliven-Tomaten-Tapenade

Gegrilltes Gemüse

Pasta und Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln

Spinat-Ricotta-Lasagne



Panna Cotta mit Erdbeermark

Amaretto-Mousse mit Weichselkirschen

Mascarpone-Crème auf Himbeeren

Preis pro Person - 27,50 €

KALT-WARMES GABEL-BUFFET

Sesam-Blätterteigtaschen mit Lachsfarce gefüllt

Kleine Blätterteigtaschen mit Schinken- und Käsefüllung

Mini-Frikadellen garniert mit Cornichons

Käsewürfel-Spieße mit Weintrauben und Oliven

Mini-Handkäse mit Musik und Spundekäse mit Knusper-Brezeln



Herbstliche Blattsalate mit Traubenkernöl und Rotweinessig

Tomaten-Gurken-Paprika-Salat mit frischen Kräutern und eingelegtem Weinkäse

Pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich

Auswahl an Baguette und Partybrötchen



Taunus-Lachsforelle auf Blattspinat in Riesling-Rahm

Geschmortes Hähnchenbrustfiletstreifen „Winzer Art“ mit Weintrauben und Perlzwiebeln

Rinderfiletspitzen mit Wiesenchampignons in Burgundersauce

Butterspätzle und bunter Reis



Apfelweincrème mit beschwipsten Äpfeln

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person - 27,50 €

GRILLBUFFET I

Verschiedene, bunte Blattsalate mit hausgemachtem Balsamico-Olivenöl-Dressing

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Hausgemachter Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing

Nudelsalat mit Strauchtomatenwürfeln und Gartenkräutern (ohne Mayonnaise)

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Deftiger Speck-Kartoffelsalat



Frisch vom Grill

Tilapia-Filet mit Gemüsestreifen in der Folie

Hähnchenbrust in Rum und Kokos mariniert

Feurig scharfe Schweinenacken-Steaks

Thüringer Rostbratwürste und Frankfurter Rindswürste

Kleine Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm und gebutterter Gemüserais

Gegrillte Buttermaiskolben

Ketchup, Senf, Knoblauchsauce, Chili-Chicken-Sauce und Paprika-Tomatensauce

Auswahl an Baguette



Vanille-Mousse mit Zimtkirschen

Sylter rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person - 22,50 €

GRILLBUFFET II

Verschiedene, sommerliche Blattsalate mit hausgemachtem Balsamico Olivenöl-Dressing

Tomaten-Paprika-Salat mit frischen Kräutern und Fetakäse

Italienische Schinkenauswahl mit Netzmelone

Eingelegte Steinpilz-Champignons, Zucchini in Tomate und Rosmarin

Zucchinisalat mit Mandarinen und Krabben

Mozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum



Frisch vom Grill

Fjordlachs mit Gemüsestreifen, in der Folie gegart

Hüftsteaks vom argentinischen Angus-Rind in Rosmarin-Senfmarinade

Hähnchenbrust in Rum und Kokos mariniert

Nürnberger Rostbratwürstchen

Kleine Knoblauch-Kräuterkartoffeln, Baked Potatoes mit Sauerrahm

Gegrillte Gemüsespieße und Buttermaiscolben

Ketchup, Senf, Knoblauchsauce, Chili-Chicken-Sauce, Aioli und herzhaft-scharfe Paprikasauce

Auswahl an Baguette und Ciabatta



Dunkles und helles Mousse au Chocolat

Sommerlicher Orangen-Kiwi-Erdbeersalat

Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person - 28,50 €

ASIATISCHES BUFFET

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chili-Chicken-Sauce

Chicken-Pineapple-Sticks

Teriyaki-Spieße

Krabben-Chips

Auswahl von Dim Sum und Samosa

Garnelen im Knuspermantel

Bambus-Sprossen-Salat mit Shrimps

Meeresfrüchte-Salat mit Limettenblättern und Frühlingszwiebeln in Sesamrinde

Gemüse-Glasnudel-Salat mit marinierter Poulardenbrust



Curry-Cocos-Süppchen

Geschmortes Hühnerfleisch „Tong-Pa“ (scharf)

Chinesisches Gemüse mit Shitake-Pilzen und Dampfreis

Gebrautes Schweinefilet mit Ingwer und Zitronengras

FOOD, DRINK AND ENTERTAINMENT

Ingwercreme mit Mango

Reispudding mit Obst

Exotischer Obstsalat mit Reiswein verfeinert

Preis pro Person - 29,50 €

WEIHNACHTLICHES BUFFET I

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing

Salat von rosa Linsen mit gebratener Barbarie-Entenbrust

Tiefsee-Shrimps mit Julienne vom Wurzelgemüse

Tomatensalat mit Mozzarella

Walldorfsalat mit Mandarinen und Ananas



Melonenschnitze mit italienischen Roh- und Räucherschinken dazu Grissini

Variation vom gebeizten Lachs und pochierter Lachstranche

Kleine Blätterteigpasteten gefüllt mit Lachsфарce

Auswahl an Brot und Baguette



Kleine Steaks von Rinderhüfte und Schweinefilet

Gänsebrust in der Preiselbeer-Sauce

Buntbarsch auf Blattspinat in Weißweinsauce mit Wildreis

Kartoffelklöße, Butterspätzle und Apfelrotkraut



Bratapfel mit Bourbon-Vanillesauce

Amaretto-Mousse auf Zimtkirschen

Weihnachtliches Gebäck - Stollen, Spekulatius und Mürbteig

Preis pro Person - 26,50 €

WEIHNACHTLICHES BUFFET II

Birnen im Schmand-Dressing mit gehobeltem Bündnerfleisch

Tranchen von der geräucherten Putenbrust auf exotischen Früchten

Edelfisch-Terrine mit einer Gurken-Kaviarcrème

Auswahl von Wintersalaten

Linsensalat mit gebratenen Entenbruststreifen und Honigkürbis

Salat von Feldsalat, Speckstreifen und Walnüssen

Aceto-Balsamico- und Olivenöl-Dressing

Dressing von Joghurt und frischen Kräutern



Knusprige Gänsekeule und Brust auf Apfelrotkraut

Kartoffelklöße mit Semmelbrösel und glacierten Maronen

Zanderfilet auf provenzalischem Gemüse und wildem Reis

Lammkeule mit Ratatouille Gemüse und gratinierten Rahmkartoffeln



Auswahl von Hart-, Weich- und Schimmelkäse

FOOD, DRINK AND ENTERTAINMENT

Crème von Mascarpone und Zimt mit Feigenkompott

Champagner-Mousse im Schokoladenmantel mit Orangen-Kiwi-Salat

Preis pro Person - 29,50 €

FLYING BUFFET

Lachstartar auf Pumpernickel

Hähnchen-Sticks mit Ananas

„Yellow Tuna“ in Sesam gebraten mit Limonen-Soja-Marinade

Geflügelspieße in Teriyaki

Tartar vom Angus-Rind

Gebackene, lila Kartoffel mit Crème Fraîche und Kaviar

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Steinpilz-Risotto mit Grana Padano

Serrano-Schinken auf Melonenspießen

Baby-Mozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto

Curry-Cocos-Süppchen mit Eismeer-Shrimps in der Café-Tasse serviert

Mini-Quiche-Lorraine

Vitello Tonnato vom Kalb

Rehrücken-Medaillons auf hausgemachten Butterspätzle

Rohmilch-Käse-Auswahl

Champagner-Sahne im Schokoladen-Biskuitmantel

Cappuccino-Törtchen auf Waldbeerenspiegel

Frisches Obst in weißer und brauner Schokolade

Preis pro Person - 45,50 €

