



„Italienisches BBQ“

Salatbuffet

Gnocchisalat mit Shrimps & Orangen
Farfallesalat mit Hähnchenbrust an Feigen-Senf Dressing
Kartoffelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten und geröstetem Speck
Marinierte Mozzarella mit Fleischtomaten in Basilikumöl o. Bruschetta

Eingelegtes Gemüse:

Paprika, Artischocken, Zucchini, und Auberginen
Marinierte Riesenbohnen mit Thunfisch
Salat Nicoise mit Tunfisch ,Ei und Salatdressing

Vom Grill

Lachssteak mit Basilikum Im Bananenblatt gegart
Lammkotelette und Schweinerücken mit Pesto Rosso mariniert
Salsiccia (Italienische Bratwurst mit Fenchel)
Frische Sardinen in Balsamicoessig

Aus der Riesenpfanne

Champignons mit frischen Kräutern
Rosmarinkartöffelchen
Dazu reichen wir verschiedene Dips,
Grillsaucen, Zaziki und Kräuterquark
Baguette und Ciabatta
mit Basilikumbutter

Dessert

Frische Beeren der Saison
Tiramisu al Limone

52,50 Euro pro Person



„Texas BBQ“

Salatbuffet

Pastasalat mit Lachs & Shrimps in Thousand Island Dressing
American Style Cole Slaw (bacon/veg.)
Römersalat mit Caesar Dressing und Brotroutons

Vom Grill

Riesengarnelen in Knoblauch mariniert
Lamm-Spieße in Rosmarinöl mariniert
Texanische Spare Ribs in BBQ Sauce eingelegt
Gegrillte Hühnerbrust in pikanter Tomatensoße
Ribeye à la minute gegrillt

Aus der Riesenpfanne

Tex-Mex-Gemüse (Paprika, Bohnen, Zucchini) mit Parmesan o.
Maiskolben vom Grill
Drillinge mit Speck und Zwiebeln

Dazu reichen wir verschiedene Dips,
Grillsaucen, Kräuter- und Paprikabutter
Guacamole mit Maischips
Baguette und Ciabatta

Dessert

Cookies und Brownies
Melon-Salad
in der Wassermelone serviert

53,50 Euro pro Person



„Mediterranes Buffet“

Vorspeisen

Geflügelcocktail mit Orangen und Bananen
Patatas Bravas mit Aioli (frittierte Kartoffelwürfel)
Flammkuchen mit Gemüse und Fetawürfeln

Salatbuffet

Tomatensalat mit schwarzen Oliven und Schafskäse oder mit Tintenfisch
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Cous-Cous-Salat mit frischen Kräutern & Dattel
Marinierter Babymozzarella mit Feigen und Feldsalat an Aceto Balsamico

Vom Grill

Hähnchenbrustfilet an Mango-Chutney
Schweinemedallions an Chilisauce
(oder auch andere Fleischsorten wie Lamm oder Rind möglich)
Thunfischsteaks im Bananenblatt oder Doradenfilet mit Fleur de Sel
Gegrillte Sardinen
Gegrillte- Putenspieße
Gambagrillpfanne (Gr. 16/21) mit Koriander und Knoblauch

Dessert

Panna Cotta mit flambierten Mangos
Oder exotischen Obstsalat mit Eis
Kräuter-Knoblauchbutter und verschiedene Grilldips

55,50 Euro pro Person



„Spanisches BBQ“

Tappasplatten

Serranoschinken, Manchegokäse,
Peperoni, Oliven, Pimientos,
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln,
Tomatensalat mit Oliven und roten Zwiebeln
Albondigas in Tomatensauce

Grillstation

Chorizo, Merguez Würstchen – pikant
Rinderhüftspieße mit Zitrone und Knoblauch
Marinierte Hühnchenbrust
Roastbeef am Stück
Seeteufel mit Kräuteröl mariniert oder Gamba pfanne m. Knoblauch
oder gegrillte Sardinen

Beilagen

Gratinierte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons in Tomatensoße

Aus der Riesenpfanne

Kräuterdrillinge mit Meersalz

Dessert

Creme Catalan
Obstsalat von exotischen Früchten mit Sorbet

Brotkorb: Ciabatta, Baguette, Knoblauchbaguette,
Dips: Aioli, Kräuterbutter oder Tomatenbutter, div. Grillsaucen und Senf

55,50 Euro pro Person

„Spanisches Buffet“

Tappasplatten

Chorizo, eingelegte Boquerones, Peperoni, Oliven, Pimientos (kleine gesalzene Paprikaschoten mit Knofi)
Albondigas mit Tomatensauce
Serrano Schinken, Manchego Käse
Meeresfrüchtesalat mit Zuckerschoten
Tintenfischringe mit Zitrone und Aioli oder. Spinat Tortilla
Rucola Salat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und geriebenen Parmesan
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Bauernsalat mit Fetakäse oder. Paellabällchen mit Gamba

Warm

Lammhüfte a d Ofen mit Ziegenkäsehaube
Doradenfilet mit Fleur de Sel
Entrecote mit schwarzem Pfeffer
Spanische Salzkartoffeln mit Mojo-Sauce oder Patatas Brava
gebratene Zucchini und Paprika mit Mojo- Verde

Oder

alternativ Paella reichlich belegt

Dessert

Flan de Catalan
frischer Obstsalat
Brotkorb – Aioli

55 Euro pro Person



„Rheinisches Buffet“

Kalt

Omas Rheinischer Kartoffelsalat, Minischnitzelchen mit Honigsenf dip,
Roastbeef Scheiben mit Remoulade, Gurkensalat
Geflügelsalat, Räucherfischplatte, roter Heringssalat, Shrimpscocktail,
Wurst- und Käsespezialitäten mit Gewürzgürkchen und Salzgebäck,
Frikadellen, gebratene Blutwurst mit Creme Fraiche, kleine Reibekuchen

Warm

Scheiben vom Kassler, Mettwurst, Nürnberger Würstchen
Krustenbraten
Rinderrouladen mit Gurke und Speck
Hähnchenbrust mit Paprikasauce o. Jägersauce
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce o. Schweinshaxe

Beilagen

Sauerkraut, Marktgemüse der Saison mit Hollandaise, Spätzle, Kartoffel-
Knödel oder Kartoffelgratin und Wirsing Gemüse

Dessert

Rheincreme mit Erdbeersauce
Kleine Apfel Pfannkuchen mit Sahne

52,50 Euro pro Person



„Italienisches Buffet“

Kalt

Tomate- Mozzarella- Sticks oder Bruschetta
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Limonen Kaperncreme
Meeresfrüchte a la Toskana
Gefüllte Röstpaprika & Räucherlachs im Crepemantel
Auberginen aus dem Ofen mit Parmesan
Rucolasalat mit Avocado und Melone
Weiße Bohnen mit Thunfisch

Warm

Gebratene Hühnerbrust auf Basilikum – Erbsenpüree
Lachssteak mit Kräutern in Weißwein Sauce
Saltimbocca von der Putenbrust
Involtini mit Champignon Parmesanfüllung
Penne in Gorgonzolarahm
Gefüllte Riesenchampignons
Römisches Mangoldgemüse mit Pinienkernen

Dazu reichen wir Ciabatta, verschiedene Dips & Oliven & getrocknete Tomaten

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark oder Tiramisu *klassisch

54,00 Euro pro Person



„Sommerlich Karibisch Crossover“

Kalt

Wassermelonen – Minzsalat mit Fetakäse
Reispapierröllchen mit Hühnchen o. Shrimps
Fischnuggets mit Aioli
Blattsalate mit Exotischen Früchten & Cashewkernen
Couscous Salat mit Gurke Tomate & getrocknete Datteln

Warm

Spare Ribbs mit BBQ Marinade
Hühnerspieße mit Ananas & Erdnusssauce
gefüllte Tintenfischtuben mit Granadinsauce
Karibisches Roastbeef am Stück gegrillt
Meersalz Rosmarinkartöffelchen
Süßkartoffel Pommes
Geschwenktes Gemüse aus dem Wok

Dessert

Mango-Trifle im Gläschen, Exotischer Obstsalat mit Sorbet

54 Euro pro Person



„Winterträume“

Kalt

Rote Bete Crêpes mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Pinienkerne gefüllt
Räucherfischplatte mit marinierten Meeresfrüchten
Scheiben vom Roastbeef – rosa belassen - mit einer Tomatenvinegrette
Feldsalat mit Gorgonzoladressing & Birnen

Warm

Putenbratenbraten mit Thymianzitronenjus
Sauerbraten von der Ente (selbst eingelegt)
Gänsebrust und Gänsekeule
oder
Rinderfiletscheiben mit Portweinsauce
Zanderfilet
Schweinefilet im Speckmantel in Apfel Calvados Sauce
Weißer Heilbutt mit Hummercreme Sauce, Crevetten und frischen Kräutern

Beilagen

Mangold mit Pinienkernen in Tomatensauce
Preiselbeer-Rotkohl
Butterspätzle, Meersalzkartoffeln
Kartoffelgratin

Dessert

winterliches Tiramisu

Mitternacht

Käseplatte mit Trauben und Honigsauce

55 Euro bis 64 Euro pro Person

Sandra Hamacher, Robert-Lehr-Ufer 35, 40474 Düsseldorf
Tel. 0176 24631118
Steuer Nr.: Steuer Nr.: 105 5945 3444
Bankverbindung : DE83 30040000 0596633800



„Winterliches alternativ Buffet“

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kartoffelchips, Tomaten Erdbeerpunsch mit Cointreau
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust & Himbeerdressing
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Thunfischcreme & Kapern
Antipasti Gemüse
Capriccio vom Rind mit Parmesan

Hauptgang

Gefüllter Schweinerücken mit Trockenobst
Wildgulasch vom Hirsch
Lammhüfte aus dem Ofen
Rinderschmorbraten
Rinderrouladen
Entenbrust mit Cranberrykompott
Surf´n Turf (Rindersteak mit Gamba)

Beilagen

Vanillemöhrchen mit gerösteten Mandeln, Rosenkohl mit Pinienkernen
Blumenkohl & Broccoli
Getrüffeltes Kartoffelstrudel

Dessert

Zimt Panna Cotta mit Kirschen, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Duett von
Schokoladenmousse

58 Euro pro Person

Sandra Hamacher, Robert-Lehr-Ufer 35, 40474 Düsseldorf
Tel. 0176 24631118
Steuer Nr.: Steuer Nr.: 105 5945 3444
Bankverbindung : DE83 30040000 0596633800