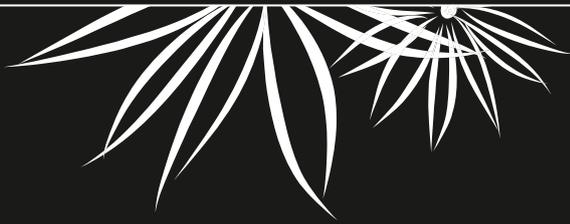




Foodbook



SEIFENFABRIK



Wir lieben Food und leben Service! Unsere Leidenschaft sind perfekte Events und dabei ist für uns einer der wichtigsten Bausteine die richtige Speisenauswahl. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass, für jede Eventsituation den richtigen Baustein und halten für jeden Geschmack einen Vorschlag parat. Sollten Sie dennoch von der Auswahl hier in unserem Foodbook nicht überzeugt sein, so erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen nach Ihren Vorstellungen und individuellen Wünsche die perfekte Lösung.

Egal, ob Sie sich für ein Mittagslunch, Fingerfood, ein Buffet, Menü oder eines unserer Specials entscheiden, unser eigener Anspruch ist stets der gleiche – und dabei immer der höchste!

- Bei uns wird gänzlich auf Convenience-Produkte verzichtet.
- Unsere Vorlieferanten werden persönlich ausgewählt und in puncto Hygiene und Qualität permanent überprüft.
- Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker sind für uns ein Tabu.
- Tagesaktuelle Frische und Qualität sind oberstes Gebot.
- Arbeitsschutz, faire Arbeitsbedingungen und die Zufriedenheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liegen uns am Herzen.

Wir produzieren für Sie eine moderne, frische und nicht standardisierte Küche!

Durch unsere Vielfaltigkeit, die komplexen Produktionsprozesse und die Individualität unserer Speisen werden in unserem Betrieb auch Produkte, die Gluten, Ei, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Fisch, Weichtiere und Sulfite enthalten verarbeitet, wodurch wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen können.

Sollten Sie oder Ihre Gäste betroffen sein, freuen wir uns über Ihren Anruf. Auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort geben Ihnen gerne Auskunft!

Sie wünschen individualisierte Produkte? Pasta mit Füllung aus der eigenen Manufaktur? Eine spezielle Eissorte? Sprechen Sie uns an!

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern in unserem Foodbook.



01
FINGERFOOD

02
GABELFOOD

03
TAGESVERPFLEGUNG

04
SOMMERMENÜ

05
SOMMERLICHE BUFFETS

06
WINTERMENÜ

07
WINTERLICHE BUFFETS

08
SPECIALS



*Feinste
Qualität*



01 FINGERFOOD

Rheinisch

Confierter Kartoffel-Cube mit Roastbeef und Zwiebel-Senf-Relish „Senfrostbraten-Style“

Rheinischer Linsenmuffin mit Sauergemüse und Liebstöckel-Crème-Fraîche

Gewürzbrot mit Kräutermousse und Killepitsch-Birne

Düsseldorfer Kartoffelquiche mit Rauchschinken und Rübekraut

Kuchen von Pastinake, Birne und gebratener Blutwurst

Kartoffelküchlein mit Rote-Bete-Lachs und Apfelmeerrettich

Gespießte Fleischbällchen mit Düsseldorfer Senf-Kraut-Chutney

Varianten

Gespießtes Hoisin-Poularden-Sâté mit Limonen-Chili-Kompott

Auswahl an Mini-Quiches (verschieden gefüllt)

Mini-Pfannkuchen mit confiertem Lachs, Crème fraîche und Brunnenkresse

Thunfischmousse auf Brotchip mit Pecorino-Relish

Gespießter Krabbencocktail mit confierter Melone

Gespießte Jaipur Chicken Balls mit grünem Tomaten-Chutney

Semmelknödel-Crostini mit Vitello-tonnato-Mousse und Kapern

Poularden-Chili-Praline mit Cheddar, Chorizo und Erdnuss-Crunch

American Beef Burger im bunten Brioche-Brötchen mit mariniertem Curcuma-Kraut und smoky Tomato Jam

Gebackenes Mini-Brioche mit Seafood-Patty, Baby Mangold und Rote-Bete-Ketchup

Mini-Entenkarree süß-sauer

Rote-Bete-Lachs-Kartoffel-Nigiri mit Yuzu-Käse und Schnittlauch

Tramezzinirolle mit Pancetta, Zwiebeln und Tomate

Vegetarisch

Tramezzinirolle mit confierten Tomaten und Mozzarella-Basilikum-Creme

Ziegenkäsemousse im Blütenmantel auf Honigkuchenkrüstchen

Gebratener Tofu in Sesamkruste mit Holunderblüten-Paprika-Dip

Grillgemüsemuffin mit Tomaten-Koriander-Creme

Gespießte Frischkäsepraline in buntem Gemüse-Crunch

Himmel-und-Erde-Pie mit Pekannuss und kräftigem Cheddar

Karamellisierte Möhreninvoltni am Spieß mit Feigenfrischkäse

Gespießtes Pilzsandwich mit Pecorino

Süßes

Moderne Mini-Cheesecake-Variation: z. B. Himbeere, Blaubeere, Schokolade

Variation von edlen Mini-Tartes: Birne-Schokolade, Apfel-Vanille, Zitrone, Aprikose-Mandel, Karamell-Mandel, Schokolade-Praline

Bunte Windbeutel: z. B. Pistazie & Schokolade, nussiges Karamell & Vanille doppelt, Himbeere doppelt, Schokolade, schwarze Johannisbeere & Vanille-Mango & Passionsfrucht

Dunkler Schoko-Cupcake mit Roter Bete und weißer Schokoladencreme

Kokos-Frischkäsepraline mit Passionsfrucht-Crisp auf Honigkuchen-Crostini

Brioche-und-Butter-Crostini mit Blutorangen-Curd

Peanutbutter-Cupcake mit Schoko-Fudge-Topping

Gewürzartelette mit Himbeermousse und Pistazie

Unsere Empfehlung

Empfang
Snack

3 Teile pro Person 9,50 € netto
7 Teile pro Person 22,50 € netto

bei 5 Sorten
bei 8 Sorten



GABELFOOD „MODERNES RHEINLAND“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

- Pikanter Rindfleischsalat mit Schmorgurken und Kresse
- Salat von Himmel und Erde mit geräucherter Lachspraline im Gewürzbrotmantel
- Rheinischer Spitzkohlsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und Cube vom heimischen Gockel
- Gewürzbrotkrüstchen mit confiertem Lachs und Brunnenkresse-Pesto-Creme
- Tafelspitzterrinen mit feinem Gemüse, Kartoffeln und Frankfurter Grüner Sauce
- Rheinisches Gemüseküchlein mit confiertem Kürbis und Killepitsch-Chutney

Hauptgänge

(live angerichtet auf kleinen Tellern)

- Düsseldorfer Freilandbratwurst an Füchsen-Altbierejus mit Chili-Wirsing und Kartoffeln
Alternativ Roastbeef vom Dry-Age-Niederrheinrind (Aufpreis 5,00 € netto)
- Fischstäbchen vom Flusszanderfilet im Brotmantel auf rheinischen Linsen mit jungem Gemüse
- Vegetarische Maultaschen mit gegrillter Zucchini und Gemüseglace

Dessert

(im Gläschen)

- Moderner Apfelkuchen mit Streuseln und Vanilleglace
- Milchreis mit Balsamico-Kirschragout
- Bergische Schokoladencreme mit Pumpernickel-Crunch

GABELFOOD „MEDITERRAN“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

- Frischer Gnocchi-Peperonata-Salat mit italienischem Landschinken
- Im Winter: Gepickelter Kürbis mit Pesto-Mozzarella und Nuss-Crunch
- Im Sommer: Romatomen mit Pfirsichen und Mini-Mozzarella
- Pochierter Truthahn „Vitello-tonnato-Style“ mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln
- Tomaten-Gemüse-Cupcake mit französischer Salami und Balsamico-Topping
- Marinierte Melonen-Cubes mit Parmaschinken



Preis

bei 7 Teilen
pro Person
39,00 € netto

Hauptgänge

(live angerichtet auf kleinen Tellern)

- Geschmorte Kalbsbäckchen „Ossobuco-Style“ mit Wurzelgemüse und Parmesankartoffeln
- Gegrillte Pesto-Dorade mit grüner Salsa-Sauce und mediterranem Gemüse-Couscous
- Manufakturgefüllte Pasta in Vier-Käse-Creme mit kleinem Gemüse, getrockneten Tomaten und Rucola

Dessert

(im Gläschen)

- Limoncello-Joghurtmousse mit Prosecco-Blaubeerragout
- Bunte Früchte mit Mandel-Vanille-Sauce
- Schokoladen-Panna-Cotta mit Orangenragout und Nuss-Crunch

Preis

bei 7 Teilen
pro Person
42,50 € netto

GABELFOOD „CROSSOVER“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

- Edler Wildreissalat mit Grillgemüse, Mozzarella und Pinienkernen
- Salat von Eismeershrimps mit zweierlei Melone und Zitronen-Estragon-Marinade
- Pochiertes Kalb mit Romanasalat, Granatapfelsud und grünem Spargel
- Sandwich von gegrillter Wasabigurke mit Teppanyaki-Beef im Sesammantel
- Gegrillte Jakobsmuschel mit Passionsfrucht-Chili-Schaum und Paprikabaumkuchen
- Feines Basilikumrollensandwich mit Melonen-Confit und Mozzarella

Hauptgänge

(live angerichtet auf kleinen Tellern)

- Düsseldorfer Senfrostbraten „Rib Eye“ mit Süßkartoffel-Cubes und jungem Gemüse
- Ikarimi-Gewürzlachs mit Wasabireis und sautiertem Soja-Sesam-Spinat
- Artischocken-Linsen-Bratlinge mit gegrillter Polenta und geschmolzener Kürbis-Tomaten-Jus, dazu mediterranes Gemüse

Dessert

(im Gläschen)

- Süßes Kürbisgratin mit Churros und Vanillecreme
- Dunkle Schokoladenmousse mit Erdbeerkompott und Milchschaum
- Aprikosen-Panna-Cotta mit Karamell und Schokoladen-Crumble

Preis

bei 7 Teilen
pro Person
44,50 € netto



03 TAGUNGSVERPFLEGUNG

Als Frühstückssnack

Saftige Sauerteigstulle mit guter Butter und klassischen Belägen in Bast und Brottüte
(1 Teil pro Person)

Truthahnschinken aus dem Rauch mit Sauergemüsecreme
Würzige Lauch-Dattel-Creme mit Frischkäse und Chilinode
Mittelalter Gouda mit Traubenmarmelade
Französische Salami mit Fenchelcreme

Zur Mittagspause

Snacksalate im Glas (1,5 Teile pro Person)

Thai-Nudelsalat mit Wokgemüse, Cashewnüssen und Soja-Shiitakepilzen
Crunchiger Quinoasalat mit gegrilltem Blumenkohl, Paprika und Erdnuss
Karotten-Ingwer-Salat mit Grilled Chicken und grüner Kräutersauce
Rote-Bete-Salat mit Limone und Chili, dazu Hirtenkäse

Was Warmes im Einmachglas (2 Teile pro Person)

Beef-Hacksteak „Bone Sucking“ auf Mais-Süßkartoffelragout „Südstaaten-Style“
Truthahnballchen an fruchtig-feuriger Würzsauce mit Kichererbsen, buntem Pfannengemüse
und Orientreis
Frische Pasta mit Grillgemüseragout und frischem Parmesan

Zum Kaffee am Nachmittag (1,5 Teile pro Person)

Moderne Blechkuchen als Fingersnacks mit Obstgarnitur & Minze

Saftiger Boden mit Himbeeren und Frischkäse
Zitronen-Limetten-Kiss
Karotten mit Frischkäse und Nuss
Doppelte Schokolade mit Mascarpone

Preis

pro Person 24,50 € netto

04 SOMMERMENÜ

Vorspeiseteller

Sommerliche Antipasti mit Büffelmozzarella, Rucolaspitzen und altem Balsamico
Orangen-Gewürzlachs mit orientalischem Couscous
Wildkräutersalat mit Cassis-Vinaigrette, Ziegenkäse und getrockneten Feigen
dazu Brotauswahl mit Sauerrahm und Tomatenbutter

Suppe

Feines Kartoffel-Brunnenkresse-Süppchen mit gegrillter Garnele am Spieß

Hauptgang

Gefüllte Maispoularde mit Morchel-Kräuter-Füllung mit einer leichten Portweinjus,
dazu gegrillte neue Kartoffeln und mediterranes Gemüse
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Café-de-Paris-Sauce, sommerlichem Gemüse und
gebackenem Kartoffelstrudel
Rosa gebratenes Medaillon vom australischen Prime Beef mit getrüffeltem
Kartoffelpüree und tourniertem Gemüse (Endpreis s.u. zzgl. 8,00 € netto pro Portion)
Thunfischsteak Sashimi-Qualität vom Feuer geküsst mit Krustentierschaum, gegrilltem
grünen Spargel und Süßkartoffelstampf (Endpreis s.u. zzgl. 12,00 € netto pro Portion)

Vegetarisch

Gemüseroulade mit Ofentomaten, Pestocreme und Kräuterrisotto

Desserttrilogie

New York Cheesecake im Glas mit Crunch-Boden und Karamellsauce
Limetten-Joghurtcreme mit marinierten Beeren
Mousse von dunkler Schokolade mit frischem Mangosalat

Baukasten

3 Gänge mit Suppe, Hauptspeise & Dessert	pro Person 37,00 € netto
3 Gänge mit Vorspeise, Hauptspeise & Dessert	pro Person 39,00 € netto
4 Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert	pro Person 46,00 € netto

Preis auf Basis einer Auswahl von 2 Hauptgängen. Bei einer Auswahl von
3 Hauptgängen berechnen wir den zusätzlichen personellen Mehraufwand. Vorherige
Abfrage zur Mengenkalkulation erforderlich!



05 SOMMERLICHE BUFFETS

„MEDITERRANES BUFFET“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

Pochierte Lachstranche mit spanischem Olivenöl und Tomaten-Chutney

Aromatischer Scampisalat mit Melone und leichter Cocktailcreme

Vitello tonnato (vom Kalb) mit gebratenen Zucchini-Stäbchen

Charentais-Melone mit Serrano-Schinken und geraspelten Walnüssen

Antipasti-Gemüse: Sonnengetrocknete Tomaten, Auberginen, Zucchini, Champignons und Zwiebeln

Rucolasalat mit Cherry-Strauchtomaten und Croûtons

dazu Ciabatta, Baguette und Landbrot mit Butter, Tomatenbutter und Bruschetta-Quark

Hauptgänge

(live angerichtet auf kleinen Tellern)

Rosa gebratene Beefsteaks mit Sauce béarnaise

Alternativ australisches Prime Roastbeef (Aufpreis 8,00 € netto)

Lammschulter 36 Stunden in Thymian und Knoblauch gebacken

Gegrilltes Doradenfilet und Gambas mit grüner mediterraner Salsa

Beilagen

Ratatouille-Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Gemüse-Couscous

Dessert

(im Gläschen)

Mousse von weißer Schokolade mit Beerensalat

Cappuccinomousse mit Mascarpone und geraspelter Schokolade

Melonensalat mit Orangen-Karamell-Creme

Preis

pro Person 42,00 € netto



„BBQ-BUFFET“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

Würziger bayerischer Kartoffelsalat mit einem leichten Kräuteressig und Speckcroûtons
Pastasalat mit Grillgemüse und Tomaten
Salat Caprese (Flaschentomaten mit Mozzarella) mit Balsamicocreme und Rucola
Bunter Sommersalat mit Sprossen und Strauchtomaten, dazu ein Tomaten-Oliven-Dressing
Salat von gegrilltem mediterranem Gemüse mit gratiniertem Schafskäse und Rosmarin
Salat von schwarzen Bohnen und Palmherzen mit Limonen-Kräuter-Vinaigrette

Bergisches Brot, Landbrot und Roggenstangen mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptgänge vom Grill

(live angerichtet auf kleinen Tellern)

Marinierte Medaillons vom argentinischen Roastbeef mit Café-de-Paris-Butter
Steaks von der Poularde mit pikantem BBQ Rub
Würstchenvariation „Metzger Schlössers Beste“
Cranberry-Chili / Kräuter-Käse / Kolbász & Merguez
Lachsmedaillons mit Limonenkräuterbutter in der Folie
Alternativ Sushi-Thunfischsteak vom Feuer geküsst mit Teriyaki (Aufpreis 6,00 € netto)

Grill- & BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Maiskolben mit Knoblauchbutter
Ofengemüse mediterran

Dessert

(im Gläschen)

Exotischer Fruchtsalat mit Minze und Vanilleschaum
Waldfruchtcompott mit Joghurtcreme und Zuckerhaube
Schokoladen-Panna-Cotta mit karamellisierten Pfirsichen und Johannisbeeren

Preis

pro Person 42,00 € netto



„BBQ-BUFFET EXKLUSIV“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

Salat von Meeresfrüchten puttanesca mit Olive, Tomate und Limone
Pikanter Poulardensalat mit Ananas und Chili
BBQ-Süßkartoffelsalat mit Tomaten-Chutney und crunchy Bacon
(vegetarische Alternative: crispy Mais)
Salat Caprese mit confierten Tomaten, Büffelmozzarella und Rucolaspitzen
Marinierte Sommer-Antipasti:
Champignons, gegrillte Auberginen mit Pinienkernen und Rosinenmarinade, Zucchini und Artischocken
Sommersalat mit Früchten und Croûtons, dazu Parmesan und fruchtige Vinaigrette

Ciabatta, Baguette und Landbrot mit Butter, Tomatenbutter und Bruschetta-Quark

Hauptgänge vom Grill

(live angerichtet auf kleinen Tellern)

Entrecôte vom argentinischen Rind
Alternativ australisches Prime Entrecôte (Aufpreis 8,00 € netto)
Iberico-Steaks mit Fleur de Sel
Steaks von der französischen Maispoularde
Gambas mit exotischem Rub und jungem Knoblauch

Grill- & BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

Gebackene Kartoffeltrilogie mit Rosmarin
Provenzalisches Ratatouille-Gemüse mit Chilinode

Dessert

(im Gläschen)

Pistazien-Crème-brûlée
Limonen-Buttermilchcreme mit marinierten Erdbeeren
Schokoladen-Baileys-Mousse mit Knusperkrokant

Preis

pro Person 47,00 € netto



„CROSSOVER-SOMMERBUFFET“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

Kleiner Wildkräutersalat mit Antipasti-Gemüse, gratiniertem Ziegenkäse und Himbeermarinade

Gegrillte Misogurke mit Kartoffeln, Wasabi und gebackenen Shrimps

Salat von confierten Tomaten mit Pesto-Büffelmozzarella und altem Balsamico

Rosa gebratenes Kalb im Duett mit Sashimi-Thunfisch „Vitello-tonnato-Style“

Salat von Black Quinoa und crunchy Gemüse mit Limetten-Chili-Dressing und Honey Chicken

Falafelknusper mit Gurken-Dill-Joghurtsauce

Hauptgänge vom Grill

Mit Schneidestation und frisch für Ihre Gäste angerichtet

Im Ganzen gebratenes australisches Prime Roastbeef „Surf & Turf“ mit Café-de-Paris-Sauce und Rioja-Schalotten

Frisch geflämmerter Lachs mit jungen Dillkartoffeln und Senfgurken

Beilagen

Süßkartoffelstampf & Rosmarinkartoffeln

Aromatisches Ofengemüse mit Artischocke

Pastabar aus einem halben Parmesanlaib

Scampi

Grillgemüse

Mozzarella

Rucola

Kirschtomaten & Rindfleisch

Dessert

(im Gläschen)

Dreierlei von der Erdbeere mit süßem Pesto

Rhabarberstreusel mit Mascarpone, Pistazie und Mandel

Joghurt-Holunderblüten-Cheesecake mit Maulbeere und Crumble

Preis

pro Person 49,50 € netto



Menüs für jede
Jahreszeit





06 WINTERMENÜ

Vorspeisenteller

Kürbissalat mit steirischem Pesto-Mozzarella
Entenbrust aus dem Rauch mit würzigem Apfel-Rotkohl-Salat
Glühwein-Gewürzlachs mit Roter Bete, Orange und Fenchel
Feldsalat mit Himbeervinaigrette, Ziegenkäse und Brotgeröstel

dazu Brotauswahl mit Sauerrahm und Tomatenbutter



Suppe

Maronensamtsüppchen mit gebratenen Pilzen und Gewürzbrotröutons

Hauptgang

Mit Cranberry und Pfeffer gefüllte Maispoularde mit einer leichten Portweinjus,
dazu Kartoffel-Sellerie-Mousseline und winterliches Gemüse

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeerjus mit Rotkohl-Chutney und gebackenem
Kartoffelstrudel

Rosa gebratenes Medaillon vom australischen Prime Beef mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und tourniertem Gemüse (Endpreis s.u. zzgl. 8,00 € netto pro Portion)

Thunfischsteak Sashimi-Qualität vom Feuer geküsst mit Krustentierschaum, gegrilltem
grünen Spargel und Süßkartoffelstampf (Endpreis s.u. zzgl. 12,00 € netto pro Portion)

Vegan / vegetarisch

Vegane Wirsing-Gemüse-Roulade mit weißer Glühweinsauce, glasiertem Rotkohl
und Kräuterkartoffeln

Desserttrilogie

Lebkuchenparfaitpraline mit Nuss-Crumble und confierter Zimtpflaume
Birnen-Pumpernickel-Mousse mit weißer Schokolade und Spekulatius-Crunch
Creme von dunkler Schokolade mit Orangenote und Punschbeeren

Bankasten

3 Gänge mit Suppe, Hauptspeise & Dessert	pro Person 37,00 € netto
3 Gänge mit Vorspeise, Hauptspeise & Dessert	pro Person 39,00 € netto
4 Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert	pro Person 44,00 € netto

Preis auf Basis einer Auswahl von 2 Hauptgängen. Bei einer Auswahl von
3 Hauptgängen berechnen wir den zusätzlichen personellen Mehraufwand. Vorherige
Abfrage zur Mengenkalkulation erforderlich!



07 WINTERLICHE BUFFETS

„WINTERZAUBERBUFFET“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

Steckrübensalat mit Walnüssen und gesmoktem Hirschschenken

Feiner Linsensalat mit gepickeltem Gemüse

Mariniertes Kürbiscarpaccio mit jungem Wildkräutersalat und Nuss-Crunch
Tranchen vom pochierten Truthahn mit Pestocreme, getrockneten Tomaten und Parmesan

Bulgursalat mit Datteln und Granatapfelkernen

Winterlicher Baby-Leaf mit verschiedenen Toppings und Tomatenvinaigrette

dazu Brotauswahl mit Dips

Hauptgänge

(live angerichtet auf kleinen Tellern)

Geschmortes Wildragout mit Preiselbeer-Pfeffer-Sauce,
geschmortem Rotkohl und Mini-Knödeln

Gebratene Ente auf Orangen-Printen-Sauce mit Süßkartoffelgratin
und sautiertem Rosenkohl-Schwarzwurzel-Gemüse

Gegrillter Glühweilachs auf Aromensauce mit geschwenktem Blattspinat und
kleinen Kräuterkartoffeln

Gefüllte Kürbisravioli mit Gemüsestroh und Parmesanvelouté

Dessert

(im Gläschen)

Bratapfelcreme mit Zimt-Crumble und Schokoladen-Flakes

Gewürzpflaumenkompott mit Omas Grießflammerie und Mandel-Crunch

Moderne Schwarzwälder-Kirsch mit Brownie und beschwipster Kirsche

dazu Variation von internationalen Käsen mit Feigensenf und Landbrot

Preis

pro Person 44,00 € netto



„WINTERZAUBERBUFFET EXKLUSIV“

Vorspeisen

(wahlweise im Gläschen oder als Vorspeisenteller)

Rosa gebratener Kalbsrücken „Vitello-tonnato-Style“ mit Thunfischcreme und gebackenen Kapern
Rotkohlsalat mit Walnuss-Crunch und gesmokter Gänsebrust
Pochierte Geflügelroulade mit Gemüse und Trauben-Senf-Sauce
Kartoffel-Rosenkohl-Salat mit Speckcroûtons und Petersilie
Schwarzwurzelsalat in leichter Kräutercreme mit Rauchgarnelen und getrockneten Tomaten
Winterliche Gemüse-Antipasti mit Wildkräutern und Balsamicocreme

Hauptgänge

(live angerichtet und frisch aufgeschnitten auf kleinen Tellern)

Rösch gegrillte Gans mit Backpflaumen-Pfeffer-Sauce mit glasiertem Rotkohl und Kartoffelknödeln
Winterlicher Schmorochse „Sauerbraten-Style“ mit Printenjus, dazu winterliches Gemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin
Gegrilltes Zandermedaillon auf Champagnerrahmkraut mit Rote-Bete-Glace und aromatischem Duftreis
Veganes Schmorragout mit Maronen und Gemüse, dazu frische Spätzle

Dessert

(im Gläschen)

Schokoladen-Printen-Mousse mit Vanille-Mandel-Sauce
Winterliches Tiramisu mit Baileys und Mascarpone
Pistaziencreme mit Marillenkompott

Preis

pro Person 55,00 € netto

08 SPECIALS

„STREETFOOD“

(buchbar ab 100 Personen)

I Superfood-Vorspeisen

(im Glas serviert)

Lachstartar mit Shiitake, Sojabohnen und Yuzu
Marinierte Antipasti mit Büffelmozzarella und altem Balsamico
Beef-Salat mit Ingwer, Avocado und Orangen-Chili-Vinaigrette
Pochiertes Huhn mit Ofentomaten, Hüttenkäse und Pistazien
Salat von gebratenem Broccoli mit marinierten Chili-Gojibeeren und Sesam

II Sushi

(auf Wunsch als Liveact mit Sushi-Meister zzgl. 75,00 € netto pro Stunde)

Crunchy Roll Label-Rouge-Lachs, Avocado, Gartengurke, Masago, Philly-Cheese im knusprigen Zwiebel-Crunch mit 2 Saucen
Red Dragon mit Gartengurke, Rucola, Philly-Cheese und Spezialsauce
Grüne Spargelrolle mit Misogurken und Wasabi-Algen-Kaviar
Samurai Roll im leicht gegrillten Thunfischmantel mit Spargel, Thunfisch und Chilisauce
Wellness Roll im Mantel vom gegrillten Rinderfilet mit Frühlingslauch, Avocado, Thai-Spargel mit grüner Salsa und Spezialsauce

III Healthy Food vom Grill

Frisch gegrillter Low Fat Burger mit Riesengarnelen-Patty, gegrilltem Gemüse, Rote-Bete-Ketchup und Avocadocreme
36 Stunden gesmokter Pulled Beef Burger mit crunchy Ingwer-Möhren-Salat und Misomayo

Beilagen

Gebackene Süßkartoffelpommes mit Frischkäse-Lemon-Dip

IV Pasta

(live aus dem halben Parmesanlaib)

Frisch geschwenkte Pasta mit Knoblauch, Chili und Garnelen
Pfannengemüse, Cherrytomaten und Rucola
Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen und luftgetrocknetem Schinken

V Italian Pizza

(live aus dem großen Pizzaofen)

Klassiker, z. B. Tomate-Mozzarella / Margerita / Schinken / Champignons

Crossover mit Mango, Chili und Scampi

Rindersteakstreifen, Parmesan, Rucola und Trüffelöl

Feigen-Walnuss-Taleggio und Rucola

VI Asia-Wok

(live aus dem großen Wok)

Knackiges Gemüse in Kokos mit Sprossen, Lotus und Shiitake

Chili-Beef

Teriyaki-Chicken

Gesmokter Tofu

Beilagen

Mie-Nudeln mit Ei

Duftreis

VII Niederlande

Original holländische Pommes mit Kibbeling und Ravigote-Sauce

Krustentierfrikandel mit Thai-Currysauce, Lobster-Mayo und Röstzwiebeln

Getrüffelte Bitterballen mit Panko und Spezialsauce

VIII BBQ

(live vom großen Holzkohlegrill)

Würstchenvariation aus der Metzgerei Schlösser mit Schweizer Kräutern, Cranberry-Chilli und Merquez

Saftiges Nackensteak mit Hickory und Pfeffer

Hähnchenkoteletts mit Bone Sucking BBQ Rub

Steaks aus dem Herzen der Hüfte mit Café-de-Paris-Knoblauchbutter

Flammlachs-Cubes aus der Folie mit Knoblauchtunke

Gefüllte Spitzpaprika mit feinem Gemüse-Früchte-Couscous

Grillsaucen: süß, rauchig, hot, pikant und classic

Beilagen

BBQ-Süßkartoffelsalat mit Honigmais und roten Zwiebeln

Gebackene Patatas Bravas (knusprige Kartoffelwürfel) mit Meersalz und Rosmarin

Frisches Ofengemüse mit Sauerrahm

IX Sweets

Vanillemousse mit griechischem Joghurt, Limonen-Crunch und Mango

Schokoladen-Panna-Cotta mit karamellisierten Pfirsichen und Johannisbeeren

dazu wahlweise:

Frisch gebackene Honig-Amaranth-Mini-Crêpe mit Goji- und Blaubeeren und Akazienjoghurt

oder

Nostalgischer Eiswagen mit 4 Sorten hausgemachtem Eis nach vorheriger Auswahl

oder

Eis-Teppanyaki

Preis

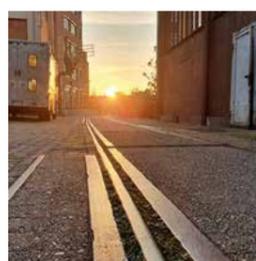
pro Person 54,00 € netto – zzgl. 390,00 € netto pro Streetfood-Stand

ab 100 Personen: Superfood-Vorspeisen / Auswahl von 2 Ständen / Sweets

ab 150 Personen: Superfood-Vorspeisen / Auswahl von 3 Ständen / Sweets

ab 200 Personen: Superfood-Vorspeisen / Auswahl von 4 Ständen / Sweets

ab 250 Personen: Superfood-Vorspeisen / Auswahl von 5 Ständen / Sweets



VEGETARISCHES BUFFET

(mit Fleischalternative)

Fingerfood zum Empfang (Option)

Tramezzinirolle mit confierten Tomaten und Mozzarella-Basilikum-Creme

Ziegenkäsemousse im Blütenmantel auf Honigkuchenkrüstchen

Grillgemüsemuffin mit Tomaten-Basilikum-Creme

Himmel-und-Erde-Pie mit Pekannuss und kräftigem Cheddar

Gespießtes Pilzsandwich mit Pecorino und Knusper-Crunch

Vorspeisenteller Vegetarisch

Karamellierte Möhreninvoltni mit Feigenfrischkäse und Walnuss-Crunch auf Rucolaspitzen

Bunter Quinoasalat mit Trauben, Nüssen und Schwarze-Bohnen-Pilz-Bulette

Gegrillte Gemüse-Antipasti mit Sauerkürbis und steirischem Kräuterpesto

Wildkräutersalat mit Himbeer-Cassis-Dressing und gratiniertem Ziegenkäse

Hauptgang

Gefüllte Patissons mit gegrilltem Spargel, Urmöhre und halbgetrockneten Ofentomaten,
dazu glasiertes Trüffelrisotto und Gemüse-Tomaten-Reduktion

Alternative

Roulade von Aubergine und Zucchini mit feinem Gemüsetatar, Süßkartoffelpüree
und Portwein-Butter-Glace

Fleischgang

Rücken vom Eifelhirsch mit Rotkohl-Chutney, tourniertem Gemüse und gebackenem
Kartoffelstrudel

Desserttrilogie

Gebackene Kürbistarte mit Vanille und Karamell

Mousse von dunkler Edelschokolade in 3 Texturen

New York Cheesecreme mit Erdbeer-Tonka-Ragout

Preis

pro Person 42,00 € netto

Aufpreis für Fingerfood bei 3 Teilen pro Person 9,50 € netto

Aufpreis für Hirsch (Juni/ Juli/ Oktober bis Januar) 12,00 € netto

Aufpreis für Prime Beef (ganzjährig) 12,00 € netto

Für Ihre Notizen



Blank area for notes, framed by a black border.



Dr. Thompson's Gastro GmbH & Co. KG · c/o Seifenfabrik
Erkrather Str. 232 · 40233 Düsseldorf
+49 162 6488884 · event@seifenfabrik.com
www.seifenfabrik.com