

Herzlich Willkommen im



Münster-Carré

Ihr Tagungshaus im Herzen
der Bundesstadt Bonn

Catering-Katalog



Münster-Carré



Intermezzo – Einfach mal Pause machen

Gönnen Sie sich während Ihres Aufenthaltes ein kleines Intermezzo. Damit können Sie mit Genuss auch noch Gutes tun. Denn Kaffee und Tee sind in unserem Haus fair gehandelte Produkte und stammen aus biologischem Anbau. Als zertifizierter Partner von „Sustainable Bonn“ haben wir uns der Nachhaltigkeit verpflichtet.

Kaffee-Pause

Kaffee & Tee (verschiedene Sorten) 4,00 €

Kaffee Robert Schumann

Kaffee & Tee (verschiedene Sorten) mit Gebäck 5,00 €

Kaffee Clara Schumann

Kaffee & Tee (verschiedene Sorten) mit Blechkuchen 7,00 €

Kaffee Beethoven

Kaffee & Tee (verschiedene Sorten)
Mit zwei belegten Brötchenhälften 8,00 €

Pauschal pro Person



Getränke

Mineralwasser

Tönissteiner Medium	0,25 l	2,10 €
Tönissteiner (verschiedene Sorten in der Glasflasche)	0,75 l	5,80 €
Tönissteiner Medium (in der PET-Flasche)	1,00 l	4,50 €

Säfte

Krämer Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
	1,00 l	6,00 €
Krämer Orangensaft	0,20 l	2,50 €
	1,00 l	6,00 €

ViO BiO

ViO Apfelschorle	0,30 l	2,90 €
ViO Schorle Johannisbeere	0,30 l	2,90 €
ViO Schorle Rhabarber	0,30 l	2,90 €
ViO BiO LiMO Orange	0,30 l	2,90 €
ViO BiO LiMO Zitrone-Limette	0,30 l	2,90 €

Sofdrinks

Afri Cola	0,20 l	2,90 €
	1,00 l	6,00 €
Mirinda	1,00 l	6,00 €
Sinalco	1,00 l	6,00 €

Bier vom Fass

Gaffel Kölsch	1,00 l	8,00 €
---------------	--------	--------



Weinkarte

Im Mittelalter besaß das Bonner Cassius-Stift Weinberge an Ahr, Rhein und zeitweise auch an der Mosel. Der Schenk des Stiftes hatte ursprünglich den Stiftsherren (Kanonikern) den Wein auszuschenken. Nach einer um 1600 verfassten Handschrift sollte er ihnen an insgesamt 23 hohen Festtagen zusammen rund 700 Liter Wein reichen. Für die höheren Ämter des Stiftes war festgelegt, wie viele hundert Liter Wein zu ihren jährlichen Einkünften zählten. An diese Tradition wollen wir mit unserer Stiftsherren-Edition erinnern. Mit dem Verkauf einer jeden Flasche aus der Stiftsherren-Edition gehen 1,50 € an die Münster-Stiftung zum Erhalt des Bonner Münsters.

Weißwein

„Schöpfung“ aus der hauseigenen Stiftsherren-Edition

Grauer Burgunder, Laufener Altenberg (Baden)

Trocken, feine Fruchtaromen, würzig 0,75 l 20,50 €

2012er Marienthaler Stiftsberg Riesling (Ahr)

Deutscher Qualitätswein • Trocken

0,75 l 20,50 €

Weingut Brogsitter

2012er Brogsitter N°1

Spätburgunder „Blanc de Noir – Weiß von Rot“ (Ahr)

Deutscher Qualitätswein • Trocken

0,75 l 22,00 €

Weingut Brogsitter

2012er Riesling (Rheinhessen)

Deutscher Qualitätswein • Trocken

Weingut Brogsitter 1,00 l 24,00 €

2012er Grauburgunder Referenz (Rheinhessen)

Deutscher Qualitätswein • Trocken

Weingut Brogsitter 0,75 l 22,00 €



Rosé

2012er Terra Noir Blauer Portugieser Rosé
Deutscher Qualitätswein • Feinherb
Weingut Brogsitter 0,75 l 22,00 €

Rotwein

„Kapitellchen“ aus der hauseigenen Stiftsherren-Edition
Rotweincuvée • Trocken
ausdrucksstarkes Kirsch-Brombeer-Aroma 0,75 l 20,50 €

2011/12er Graf von Are • Ahr Spätburgunder
Deutscher Qualitätswein • Halbtrocken
Weingut Brogsitter 0,75 l 22,50 €

2011er Edition B • Ahr Spätburgunder
Deutscher Qualitätswein • Trocken
Weingut Brogsitter 0,75 l 25,00 €

2011er Hommage
Walporzheimer Alte Lay • Spätburgunder
Deutscher Qualitätswein • Trocken
Weingut Brogsitter 0,75 l 36,00 €

Sekt

„Münstergold“ Blanc de Noir
Edition 2012 • Trocken 0,75 l 23,00 €

Brogsitter Feiner Edler Sekt
Cabinett – Trocken
Brogsitter Privat-Sektkellerei 0,75 l 23,00 €



Sekt / Apperitif

Brogsitter B•Iced

Chardonnay & Pinot Noir

Sekt • Demi Sec – Halbtrocken

Brogsitter Privat–Sektkellerei

0,75 l

25,00 €

Auf Eis serviert mit frischer Limette oder Orange.

Ganz Exklusiv auf Eis mit Lavendelblüten.

Digestif

Stiftskräuter aus der hauseigenen Stiftsherren–Edition

Edition 2012

36 edelste Kräuter, vielfach bekannt schon bei der heiligen Hildegard von Bingen, so komponiert das die Stiftskräuter seinen feinwürzigen Charakter geben.

0,5 l

35,00 €



Speisekarte

Schaffen Sie sich und Ihren Gästen Raum für neue Kreativität durch eine kulinarische Auszeit während Ihres Aufenthaltes.

In den Kaffee & Tee-Pausen servieren wir je nach Gusto Süßes oder Herzhaftes zur Stärkung, stellen aber auch gern die Vielfalt unseres „Flying Food“ unter Beweis. Oder begeistern Sie Ihre Gäste mit einem regionalen oder internationalen Buffet, das keine Wünsche offen lässt.

In unserer Speisekarte finden Sie vielfältige Vorschläge für Veranstaltungen jeder Größenordnung. Wir legen besonderen Wert auf lokale Anbieter, die regionale und saisonale Produkte und Speisen in bester Qualität anbieten.

Die hier angebotenen Speisen verstehen sich jeweils **ab 20 Personen**.

Sie haben weitere Wünsche? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Cateringangebot zusammen.

Ihr Team des
Münster-Carré



Frühstückssnacks

Vorschlag Nr. 1

- Mini Brotkonfekt belegt mit Räucherlachs
- Mini Nussbrötchen mit Frischkäse
- Mini Croissant mit Marmelade
- Mini Muffin mit Blaubeeren
- Bircher Müsli im Glas
- Früchtejoghurt im Glas

Preis pro Person 19,50 €
(6 Teile pro Person)

Vorschlag Nr. 2

- Hausgemachtes Früchtekompott im Glas
- Mini Quiche mit Krabben
- Quarkspeise im Glas mit Waldbeeren
- Mini Sesambrötchen mit Kochschinken
- Mini Sonnenblumenbrötchen mit rohem Schinken
- Milchreis mit Zimt in der Minibowle

Preis pro Person 19,50 €
(6 Teile pro Person)



Small & Fine Fingerfood

Aus der kalten Küche

- Profiteroles mit Chorizocrème gefüllt auf Paprikagemüse
- Tramezzini Vitello tonnato mit schaumiger Thunfischsauce
- Aromatischer Pilzsalat mit Balsamicoglace verfeinert im Weckgläschen
- Terrine von zweierlei Edelfisch an Pastisschaum
- Rosé gebratenes Lammfilet im Paprikamantel
- Bunter Kartoffelsalat mit Grapefruit-Vinaigrette
- Saiblingsfilet im Kartoffel-Apfelmantel mit Wasabischaum
- Gebratenes Schweinefilet mit Pak Choi und japanischen Nudeln

Aus der warmen Küche frisch zubereitet in Schälchen

- Schaumiger Erbsencappuccino mit Sahnehaube
- Loup de mer auf Paprikarisotto
- Dunkles Kalbsragout mit Selleriepüree und frittiertem Lauch
- Mini Pilzlasagne mit Bärlauch
- Haselnusscannelloni mit Birnenmousse gefüllt
- Grießflammerie mit eingelegten Brombeeren und Mandelkrokant
- Erdbeerröllchen auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Preis pro Person 50,50 €



Flying Buffet Sektempfang

Alle Speisen werden in hochwertigen Porzellanschälchen mit Liebe angerichtet

Vorschlag 1

- Ratatouille mit Riesengarnelen im Glas
- Gebratene Artischockenecken mit Crevetten und Paprikavinaigrette
- Parmaschinken-Mozzarella-Roulade mit Rucola gefüllt
- Mini Obsttörtchen auf englischer Crème

Preis pro Person 14,00 €
(4 Teile pro Person)

Vorschlag 2

- Geflügelspieße mit Erdnusssauce an Koriandersalat
- Kleine Kalbfleisch-Spinatkroketten auf Zitronensauce
- Räucherlachsroulade mit Forellenmousse gefüllt
- Kleine Käsekuchenecken

Preis pro Person 14,00 €
(4 Teile pro Person)



Flying Buffet Sektempfang

Vorschlag 3

- Gebratene Riesengarnelen und Mango am Bambusspieß
- Geschmortes Schweinefilettümmchen im Speckmantel mit Pecorinokäse und Tomaten überbacken
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto
- Mini Himbeertörtchen

Preis pro Person 14,00 €
(4 Teile pro Person)

Vorschlag 4

- Scharfer Fleischsalat mit Erdnüssen und Mexicochili
- Tilapiafiletrollade auf Sauce Aioli und Petersiliensalat
- Pikante Taccorollade auf Tomatensalsa
- Moccacrème in der Espressotasse

Preis pro Person 14,00 €
(4 Teile pro Person)



Flying Buffet Sektempfang

Vorschlag 5

- Fischmedaillons auf Pumpernickel mit Sauce Aioli
- Zucchini-Tomatenküchlein mit Gorgonzola
- Pikante Käseroulade mit Weintrauben

Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile pro Person)

Vorschlag 6

- Knochenschinkenröllchen auf Melonenkugeln
- Mit Eismeergarnelen gefüllte Artischockenböden
- Herzhafte Auberginenröllchen mit Frühlingszwiebelcrème

Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile pro Person)



Flying Buffet Sektempfang

Vorschlag 7

- Kleine Räucherlachsroulade mit Forellenmousse gefüllt
- im Crêpemantel

- Pikante Quiche mit Speck und Zwiebeln

- Kleine Geflügelspieße auf feinem Ratatouillesalat

Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile pro Person)

Vorschlag 8

- Kleiner Bauernsalat im Glas

- Mini Saltimbocca a'la Romana vom Schwein auf Tomatenragout

- Feine Ananas-Schweinefleischspieße mit Honigsauce

Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile pro Person)



Flying Buffet Sektempfang

Vorschlag 9

- Zitronengrasstäbchen mit Geflügelfleisch
- Kirschtomaten mit Ricottacrème gefüllt in der Bowle
- Würziger Fleischsalat im Einweckglas

Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile pro Person)

Vorschlag 10

- Parmaschinken-Mozzarella-roulade mit Rucola
- Pumpnickelscheiben mit Lachs- und Forellentatar
- Feiner Krabbensalat mit Pfirsichen im Einweckglas

Preis pro Person 10,50 €
(3 Teile pro Person)



Walking Lunch/Dinner Fingerfood-Buffet

Vorschlag 1

Ein bisschen indisch ein bisschen englisch

- Mini Sesambrötchen mit Perlhuhn-Currysalat
- Forellen-Apfelsalat im Mini Vollkornbrötchen

Antipasti zum Löffeln

- Ratatouille mit Riesengarnelen im Glas
- Gebratene Artischockenecken mit Crevetten und Paprikavinaigrette

Durch deutsche Lande

- Kleine Schweinefiletröllchen mit Schmorzwiebeln auf kleinem Rösti

Euroasiatische Auswahl

- Geflügelspieße mit Erdnusssauce an Koriandersalat
- Kleine Kalbfleisch-Spinatkroketten auf Zitronensauce

Zum Schluss etwas Süßes

- Vanille-Tia-Maria-Crème mit Himbeerspiegel
- Mini Obsttörtchen auf Englischer Crème

Preis pro Person 21,00 €
(6 Teile pro Person)



Walking Lunch/Dinner Fingerfood-Buffer

Vorschlag Nr. 2

Delikatessen aus dem Meer

- Gebratene Riesengarnelen und Mango am Bambusspieß
- Tilapiafiletroulade auf Sauce Aioli und Petersiliensalat

Delikatessen vom Land

- Geschmortes Schweinefilettürmchen im Speckmantel mit Pecorinokäse und Tomaten überbacken
- Scharfer Fleischsalat mit Erdnüssen und Mexicochili

Delikatessen aus der Luft

- Poelierte Maispouardenbrust auf Thunfischsauce mit Kapernhälften
- Kleines Geflügelragout im Pastetchen

Delikatessen aus fernen Ländern

- Pikante Tacoroulade auf Tomatensalsa
- Roastbeefwürfel auf Bulgur-Korinthensalat

Delikatessen aus unserer Patisserie

- Passionsfruchtmousse im Glas
- Moccacrème in der Espressotasse

Preis pro Person 21,50 €
(6 Teile pro Person)



Walking Lunch/Dinner Fingerfood-Buffer

Vorschlag Nr. 3

Aus der kalten Küche

- Leckere Kräuteroliven im Speck-Käsemantel
- Edle Fischmedaillons auf Pumpernickel mit Sauce Aioli
- Pikante Zucchini-Tomatenküchlein mit Gorgonzola
- Pikante Käseroulade mit Weintrauben
- Mini Räucherlachsrouladen im Teigmantel
- Knochenschinkenröllchen auf Melonenkugeln
- Mit Eismeergarnelen gefüllte Artischockenherzen
- Herzhafte Zucciniröllchen mit Frühlingszwiebelcrème

Aus der Patisserie

- Kleine Obsttörtchen mit Vanillecrème gefüllt
- Hausgemachte Mangocrème im Glas

Preis pro Person 21,00 €
(6 Teile pro Person)



Walking Lunch/Dinner Fingerfood-Buffer

Vorschlag Nr. 4

Aus der kalten Küche

- Mini-Karottenscheibe mit Gemüse, Pinienkernen und Parmesan gegart
- Schweinefiletröllchen mit Ananas und Sauerkraut gefüllt unter der Kräuterhaube
- Gebratener Riesengarnelenschwanz auf Wurzelgemüsesalat
- Hähnchenbrustspieß „Burgunder Art“ auf Rotweinzwiebeln mit Thymiansalsa
- Rosenkohl im Speckmantel mit Sauce Aioli
- Mit Frischkäse gefüllter Crème-Champignon auf Sauce Remoulade
- Mini-Quiche mit Oliven und Paprika gefüllt und mit Cheddar-Käse gratiniert
- Feines Kalbsrückenröllchen mit Salbei und Serranoschinken gefüllt an Marsalacrème
- Kleine Steinbuttmuffins mit Kabeljauhaube und Kirschtomaten
- Leichte Räucherlachsrollchen mit Crème-Füllung und Himbeerrelish

Preis pro Person 34,00 €
(10 Teile pro Person)



Fingerfood

Vorschlag Nr.1

Aus der kalten Küche

- Gegrillter Gemüsesalat mit Pinienkernen, Rucola und Asmontekäse
- Mini gebratene Lachswürfel in der Sesamkruste auf Curry Krautsalat
- Saltimbocca von der Hühnerbrust auf Paprikasalat
- Mit Lorbeer gespicktes Schweinemedallion auf Karotten-Salbeisalat
- Gerolltes Lammfilet auf Petersilienwurzelsalat und Tzatziki
- Gebratene Riesengarnelen mit Salat von Gurkenspaghetti und Tomatenpesto
- Satè von Jacobsmuschel und Kalbsrücken auf Mango-Avocadosalat
- Gegrillte Würfel vom Schweinebauch auf Rucolasalat mit Kernöldressing
- Rosa gebratene Rumpsteakwürfel auf Tomaten-Brotsalat und Kapern

Preis pro Person 31,00 €
(9 Teile pro Person)



Fingerfood

Vorschlag Nr. 2

Aus der kalten Küche

- Zarter Kaninchenrücken auf Holunder Balsamico Vinaigrette
- Mini Lasagne auf Wurzelgemüsesalat mit Wildkräutern
- Weißes Heilbuttmedaillon unter der Tasmanischen Bergpfefferkruste auf Safran Reissalat
- Hellbraun pochierte Maispoulardenbrust auf gebratenen Polentawürfeln
- Möhrenparfait auf Joghurt-Kräutersauce
- Knusprige Putenstreifen auf fruchtigem Salat
- Marinierte Flugentenbrust auf Rettich-Apfelsalat

Aus der Patisserie

- Mit Ahornsirup gebackene Passionsfrucht-Brûlée
- Verführerische Schokoladen-Variationen

Preis pro Person 32,50 €
(9 Teile pro Person)



Sterne-Fingerfood, Dinner, Lunch

Vorschlag Nr. 1

- Pikante Flusskrebsschwänze mit Thai Mango und Spargel mit Koriander-Chilidip
- Gebratenes Petersfischfilet im San Daniel Schinkenmantel auf Möhrensalat mit Safranbalsamico
- Räucherforellenfilet im Pfannkuchenmantel an Apfel-Gurkensalat mit Dill
- Pikante Ratatouillegemüsenocken
- Schweinefilet unter der Pistazienkruste an Rotweinzwiebeln
- Ricotta-Spinatbällchen in der Mandelhülle
- Tabouleh (Bulgursalat) mit Frühlingszwiebeln und Tomaten
- Bobotie Miniauflauf vom Rind an Aprikosenchutney
- Roulade von der Pute und Kräutern auf Kaiserschotensalat

Aus der Patisserie

- Leckere Frischkäsecrème auf rotem Rhabarber mit Himbeeren garniert an Akazienhonig-Vanillesauce
- Mini Törtchen von weißer Schokolade mit Apfel-Kokossauce
- Holunderblütencrème an Sauvignon-Blanc-Weinschaumsauce

Preis pro Person 41,50€
(12 Teile pro Person)



Fingerfood Vegetarisch

Vorschlag 1

- Mini Tramezzini-Sandwich mit Rucola-Frischkäsecreme gefüllt im Schälchen
- Crêperouladen mit Avocado-Gurkencreme gefüllt auf Dill-Zitronenpesto
- Frittierte Reisbällchen mit süß-saurer Sauce und kleinem Wokgemüse

Preis pro Person 11,50 €
(3 Teile pro Person)

Vorschlag 2

- Roquefortcreme Tramezzini mit glasierter Sauerkirsche im Cup
- Sonnengereifte Kirschtomaten im Ofen gebacken auf Mozzarellacreme und Basilikum
- Mini Ratatouillespieße mit grünem Pesto

Preis pro Person 11,50 €
(3 Teile pro Person)

Fingerfood Vegetarisch

Vorschlag 3

- Mini Quicheecke mit Biolachs gefüllt und Pecorinokäse gratiniert
- Fetakäsepäckchen im Zucchinimantel mit Lauchschleife und Trockentomatenpesto
- Brokkoli-Mille Feuille in der Schale (Brokkolimousse und Pumpernickel mit Pilzhaube)

Preis pro Person 11,50 €
(3 Teile pro Person)



Hauptgangbuffets

Vorschlag Nr. 1

Aus der warmen Küche

- Gebratenes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
- Hausgemachte kleine Kartoffelplätzchen
- Pikante Putenröllchen mit Kräutern gefüllt in Rahmsauce
- Frische Bandnudeln
- Gemüse vom Markt schonend gegart

Aus der Patisserie

- Pfirsichcrème im Gläschen
- Cafe con Leche in der Bowle

Preis pro Person ohne Dessert 26,50 €

Preis pro Person mit Dessert 29,00 €

Hauptgangbuffets

Vorschlag Nr. 2

Aus der warmen Küche

- Gebratenes Schweinefilet in Calvadosrahmsauce
- Hausgemachter Kartoffelstrudel
- Putensteaks in Curryrahmsauce
- Bunter Gemüsereis
- Gemüse vom Markt
- Brot & Butter
- Internationale Käseauswahl

Preis pro Person ohne Käse 26,50 €

Preis pro Person mit Käse 30,50 €



Hauptgangbuffets

Vorschlag Nr. 3

Aus der warmen Küche

- Gebratene Schweinemedallions unter der Tomatenhaube
- Frische Bandnudeln mit Sahne
- Putensteak Saltimbocca à la Romana mit Speck und Salbei in Bratensauce
- Kleine Rosmarinkartoffeln
- Gemüse vom Markt

Aus der Patisserie

- Passionsfruchtmousse
- Himbeer-Ricottacrème
- Brot & Butter

Preis pro Person ohne Dessert 26,50 €

Preis pro Person mit Dessert 29,00 €



Hauptgangbuffets

Vorschlag Nr. 4

Aus der warmen Küche

- Gebratenes Schweinefilet im Spinatmantel
- Frische Eierspätzle in Butter geschwenkt
- Putenroulade in Paprikasauce
- Butterreis mit Pilzen und Erbsen
- Gemüse vom Markt

Aus der Patisserie

- Erdbeermousse im Glas
- Feine Orange crème
- Brot & Butter

Preis pro Person ohne Dessert 26,50 €

Preis pro Person mit Dessert 29,00 €



Kölsche Buffets

Vorschlag Nr. 1

Aus der kalten Küche

- Feine Salmschnitten im Teigmantel
- Gebackene Geflügelteile mit Kräuterdip
- Knackiger Rotkohlsalat mit Rosinen
- Pikante Hackfleischbällchen auf Wirsingsalat
- Bunter Salat quer durch den Garten
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosinensauce
- Erbsensalat auf Rheinische Art mit Speck, Kartoffeln und Majoran
- Geräucherte Mettwurstchen im Schlafrock
- Dicker Bohnensalat mit Möhren

Aus der warmen Küche

- Schweinenackenbraten in pikanter Biersauce mit Zwiebeln
- Feines Geflügel-Gemüseragout in Rahmsauce
- Kartoffelschneeauflauf mit altem Gouda
- Frische Eiernudeln

Aus der Patisserie

- Rheinischer Birnenauflauf
- Apfelcharlotte
- Waldfruchtcrème

- Brot & Butter

Preis pro Person 36,50 €



Kölsche Buffets

Vorschlag Nr. 2

Aus der kalten Küche

- Leckerer Weißkohlsalat mit Speck
- Gebackener Kräuterschinken mit Senf
- Feiner Kräuterspargel mit gekochtem Ei
- Frische Bratwurst mit Vinaigrette eingelegt
- Gekochte Eier in Senf-Gurkensauce
- Erfrischender Tomatensalat mit Zwiebeln
- Geraspelter Möhrensalat mit Rosinen
- Bunter Kartoffelsalat
- Rheinischer Heringssalat mit roter Beete

Aus der warmen Küche

- Kasseler Nackenbraten in Kräutersauce
- Dickes Bohnengemüse mit Kartoffeln
- Kartoffelschüssel nach Metzgers Art mit Hackfleisch, Paprika, Gouda und Zwiebeln

Aus der Patisserie

- Mohnkuchenschnitten
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Dickmilchmousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott

- Brotkorb und Butter

Preis pro Person 36,00 €



Kölsche Buffets

Vorschlag Nr. 3

Aus der kalten Küche

- Dünn aufgeschnittener Kasseler auf Waldorfsalat
- Saftiger Schweinebraten mit Trockenobst gefüllt
- Grüner Bohnensalat nach Großmutter's Rezept
- Hausgemachte Hackfleischpastete mit Preiselbeersauce
- Eingelegte Sahneheringe rheinische Art mit Essiggurken und Apfelspalten
- Buchengeräucherte Forellenfilets auf Zitronenspalten mit Meerrettichsauce
- Herzhafte Fischfrikadellen mit Remoulade
- Rheinischer Kartoffelsalat

Aus der warmen Küche

- Saftiger Rahmgulasch
mit gebutterten Spiralnudeln
- Pikanter Schweinebraten mit Mett gefüllt
dazu Bechamel-Zwiebelkartoffeln

Aus der Patisserie

- Quarkspeisen mit frischen Erdbeeren
- Rhabarbercrème mit Himbeeren
- Milchreis mit Zimt und Pflaumen

- Brotkorb und Butter

Preis pro Person 36,50 €



Kölsche Buffets

Vorschlag Nr. 4

Aus der kalten Küche

- Würzige Kölner Frikadellen mit Senf
- Zarte Hähnchenbruststreifen auf Apfel-Sellerie Salat
- Eingelegte Heringsfilets mit Saurer Sahne, Äpfeln und Essiggurken
- Rheinischer Kartoffelsalat
- Knackiger Feldsalat mit pikantem Kartoffel-Speckdressing
- Kleine gebratene Lachsteaks mit Senf-Dillsauce

Aus der warmen Küche

- Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen
- Hausgemachte Kartoffelklöße
- Leckerer Apfel-Rotkohl

Aus der Patisserie

- Frischer Obstsalat
- Grießflammerie mit Fruchtsauce

- Brotkorb und Butter

Preis pro Person 34,00 €



Sommerabendbuffet „gut deutsch“

Aus der kalten Küche

- Gebratene Hähnchenbrust auf Pfifferlingsalat
- Bunter Salat aus Tomaten, Fladenbrot, Steakwürfeln und Käse
- Kleine Wiesenkalbröllchen mit Wurzelgemüse gefüllt
- Feiner Reissalat mit Paprika
- Gefüllte Steinbutttaschen mit Kresse und Mandeln, dazu Zitronendip
- Salat von gegrillter Zucchini, Minze und Pute
- Erdäpfel-Käsesalat mit gebratenem Salbei
- Gebratenes Schweinetournedo mit Roqueforthaube gratiniert und dünn geschnitten

Aus der warmen Küche

- Frikassee von der Landpute mit Karottenwürfeln, Spargel und Pilzen
- Gebutterter Erbsenreis
- Gegrilltes Schweinenackensteak mit Pfeffersauce
- Lasagne mit Pilzen und Speck

Aus der Patisserie

- Holunderblütencrème mit Krokant
- Apfel-Brombeercrème
- Zitronen-Thymianmousse

- Internationales Käsebrett
- Brotkorb & Butter

Preis pro Person ohne Käse 36,50 €

Preis pro Person mit Käse 40,50 €



„Sommerküche aus dem Norden“

Aus der kalten Küche

- Smörrebröd mit Krabben und Gurken
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Honigschmand
- Gegrillter Lachs mit Kartoffelsalat
- Feiner Spitzkohlsalat
- Leckere Hühnerspieße im Schinken-Salbeimantel
- Flusskrebssalat mit Wasabi-Schmandsauce
- Kleine Köttbullar (Hackfleischbällchen) mit Stachelbeerrelish
- Spargelsalat mit Garnelen und Walnussöl

Aus der warmen Küche

- Gebratene Atlantikzungenfilet auf Blattspinat und Tomaten
- Fächerkartoffeln mit Pfeffer ein Genuss
- Leckerer dänischer Schinkenbraten in Jus
- Kartoffeln und Karotten mit Honig gebacken

Aus der Patisserie

- Rote Sommer Grütze mit Vanillecrème
- Leichte Kaffee crème mit Zimtäpfeln
- Heidelbeer-Käsemousse in der Bowle
- Zitronen-Minzcrème mit Himbeeren

- Internationales Käsebrett
- Brotauswahl & Butter

Preis pro Person ohne Käse 36,50 €

Preis pro Person mit Käse 40,50 €



Wirtshaus Klassiker

Aus der kalten Küche

- Kleine Seelachsschnitzel mit Sauce Remoulade
- Warmer Kartoffelsalat mit Speck
- Gegrillter Kasseler Rippenspeer
- Erfrischender Krautsalat mit Speck
- Feine Lachsfrikadellen auf Gemüsesalat
- Köstlicher Kräuter-Garnelen-Salat
- Überbackenes kleines Rindersteak mit Pilzen
- Herzhafte Speckquiche mit Pfifferlingen
- Pikante Chili-Hähnchen auf Maissalat

Aus der warmen Küche

- Pikanter Rindergulasch mit Paprika
- Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Würziger Pfeffertopf vom Schweinefilet
- Frisches Gemüse quer durch den Garten
- Leckerer Kartoffelschnee mit Butter

Aus der Patisserie

- Frischer Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Hausgemachte Rote Grütze
- Erfrischende Joghurtmousse

- Brotkorb & Butter

Preis pro Person 36,50 €



Wunderbare Deutsche Küche

Aus der kalten Küche

- Mini Schinken im Brotteig gebacken, aufgeschnitten mit Senf
- Pikanter Zwiebel-Speckkuchen mit Majoran
- Bratkartoffel-Radieschensalat mit Kresse
- Leckere Zanderklößchen auf Leipziger-Allerleisalat
- Kleine hausgemachte Frikadellen
- Gebratenes Schollenfilet mit Nordseekrabben, Weißkrautsalat mit Schäufelescheiben und Sauce Remoulade
- Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat
- Rosa gebratene Bauernente mit Preiselbeeren

Aus der warmen Küche

- Frische Reibekuchen mit Apfelkompott
- Böfflamott
- (Rinderschmorbraten in seiner Sauce)
- Forellenfilet Müllerin-Art mit gebräunter Butter
- Salzkartoffeln mit Petersilie

Aus der Patisserie

- Bayerische Creme mit Früchten
- Käse-Sahnemousse im Glas
- Mini Apfelstrudel auf Vanillesauce

- Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 36,50 €



Feine rustikale Küchenpoesie

Aus der kalten Küche

- Bunter Bohnensalat mit gebratenen Rindfleischstreifen
- Gegrillter Fischspieß auf Papaya-Frühlingszwiebelsalsa
- Mariniertes Gemüsesalat mit frischem Basilikum
- Mini Saltimbocca á la Romana dazu Sauce Remoulade
- Feiner Pilzsalat mit Pinienkernen
- Pikante Kartoffel-Zucchini-Tortilla mit Sauce Aioli
- Salat von Zuckerschoten mit gebratenen Scampi und Walnussöl
- Mit Mozzarella und Basilikum gefülltes Schweinefilet an Kräutersauce
- Lachsschnitte mit Meerrettichkruste und Lauchdip

Aus der warmen Küche

- Zartes Putengeschnetzeltes aus dem Wok
- Fluffiger Butterreis
- Gerollter Schweinebraten in Bratensauce
- Kleine, in Butter geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Aus der Patisserie

- Duett von Dörraprikosen und weißem Mousse
- Orangencrème mit flambiertem Ananasragout
- Bunte Obstsushi an Mangosauce

- Internationales Käsebrett mit diversen Fruchtsenfen
- Brotkorb & Butter

Preis pro Person ohne Käse 36,50 €

Preis pro Person mit Käse und Fruchtsenfen 40,50 €



Tafelfreuden

Vorschlag Nr. 1

Aus der kalten Küche

- Pollo a la romana (Knusperpute mit Honig und Schinken)
- Leckerer Raviolisalat mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
- Frischer Paprika-Zucchini-salat mit Fetakäse
- Kleine Fleischbällchen in Tomatensauce, pikant abgeschmeckt, mit Kräutern verfeinert

Aus der warmen Küche

- Gebratene Schweinesteaks mit Salbei gespickt in Marsalarahmsauce
- Frische Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Würziges Puten-Rahmragout
- Gebratene Kartoffelecken

Aus der Patisserie

- Zitronen-Mascarponecrème
- Schokoladen-Kirschcrème im Glas

- Brotkorb & Butter

Preis pro Person 32,50 €



Tafelfreuden

Vorschlag Nr. 2

Aus der kalten Küche

- Capritomaten (Geschichtete Tomatenscheiben mit Mozzarella und Oliven überbacken)
- Geschmackvoller Thunfischsalat mit Paprika, Tomaten, grüne Bohnen, Oliven, Ei und Zwiebeln
- Gebackene Putenbrust mit Käse und Speck gefüllt, dünn aufgeschnitten mit Frühlingszwiebel dip
- Frittierte Fischbällchen mit Dillsauce

Aus der warmen Küche

- Pochiertes Lachsfilet in Kräuterschaumsauce
- Pennenudeln und Spinat
- Gebratene Geflügelbrust in Pilzrahmsauce mit grünen Oliven und Paprika
- Hausgemachter Kartoffelstrudel

Aus der Patisserie

- Waldfruchtcrème mit Teighaube
- Vanille-Sahnedessert in der Bowle

- Brotkorb & Butter

Preis pro Person 33,00 €



Tafelfreuden

Vorschlag Nr. 3

Aus der kalten Küche

- Pikante gebackene Hähnchenteile in der Senfkruste dazu Honig-Barbecue-Sauce
- Feiner Gnocchisalat mit Kirschtomaten und Kräutern abgeschmeckt
- Kleine Gemüsekuchenecken
- Geflügelfleisch-Saté mit Erdnußsauce
- Frischer Keniabohnen-Tomaten-Salat mit gerösteten Mandeln

Aus der warmen Küche

- Gebratenes Putensteak in Dijonsenfauce
- Geschwenkte Bandnudeln mit Champignon und Basilikum
- Bunte Rindfleischpfanne mit Broccoli und Trockentomaten
- Gemüse-Kartoffelauflauf mit Goudakäse gratiniert

Aus der Patisserie

- Leckerer Pfannkuchenauflauf mit Grand Marnier im Töpfchen
- Cassismousse im Schälchen

- Brotkorb & Butter

Preis pro Person 33,00 €



Genüssliches aus dem Alpenlände

Aus der kalten Küche

- Bündner Fleisch mit Senfrüchten
- Tiroler Bauernspeck mit Cornichons
- Geräucherte Forellenfilets mit Kren
- Feine Gänseleberpastete mit Chicorée-Orangensalat
- Zarter marinierter Tafelspitz
- Edle Fischterriner mit Cocktailsauce
- Pikanter Krautsalat mit Speck und Kümmel
- Feiner Gurkensalat in Sahnesauce

Aus der warmen Küche

- Züricher Geschnitzeltes mit hausgemachten Kartoffelrösti in Butter gebraten
- Semmelknödel in Pfifferlingrahmsauce

Aus der Patisserie

- Gebutterter Kaiserschmarren mit Pfirsichspalten und Rosinen
- Rübli-Nusskuchen

- Brotkorb & Butter

Preis pro Person 37,50 €



Aromatische Gewürzküche

Vorschlag Nr. 1

Aus der kalten Küche

- Mariniertes gebratener Thunfisch mit Holunder-Buttermilchschaum
- Asiatisch gebeizter Lachs mit Wasabi-Joghurt-Dip
- Frischer Tomatensalat mit mariniertem Schafskäse
- Leckere Chili-Fleischbällchen mit Aprikosensenf
- Bunter Pfannengemüsesalat mit Rosmarin
- Geräucherte Entenbrust, rosa gebratenen auf Vanillekürbis
- Juwelen-Reissalat mit Granatapfel, Paprika und Korinthen
- Würzige Gemüse-Tarte mit Kidneybohnen und Oregano
- Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Currysalz aromatisiert
- Karotten-Kartoffelsalat fein abgeschmeckt

Aus der warmen Küche

- Gebratener Zander in Weißweinsauce
- Pistazienrisotto mit Lavendel und Safran
- Gebratenes Rinderrückensteak im Tomaten-Estragonjus
- Kartoffelgulasch fein abgeschmeckt

Aus der Patisserie

- Orangencrème mit Sesamkaramell
- Luftige Eisteemousse im Glas
- Rotwein-Granite Creme einmal anders

- Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 38,00 €



Aromatische Gewürzküche

Vorschlag Nr. 2

Aus der kalten Küche

- Gebratene Riesengarnelen auf Tomatenconcasse mit Basilikumsauce
- Gebratene Jakobsmuscheln und Mango auf Curryschaum
- Gemüsestrudel mit Thunfischsauce
- Gebratenes Schweinefilet aus dem Gewürzsud mit Wasabipesto
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Mango-Chilidip
- Italienischer Kartoffel-Gemüsesalat
- Saftige Perlhuhnbrust auf Kolonialsauce
- Spargel-Pilzsalat mit Sahnesauce
- Bunter Bauernsalat

Aus der warmen Küche

- Geschmorte Kalbshaxe mit Kräuterjus
- Kleine Kartoffelgnocchi mit Zwiebel-Specksahne
- Orientalische Hähnchenbrust in Gewürzsauce
- Gebackene Ofenkartoffeln knusprig braun

Aus unserer Patisserie

- Creme Brûlée mit Rohrzucker abgeflemmt
- Sauerrahmcrème mit Holunderblütensaft
- Maracujacrème mit Karamellsauce
- Schokoladencrème mit Gewürzsahne

- Brotauswahl & Butter

Preis pro Person 41,00 €



Vier Jahreszeiten

Der Frühling

Aus der kalten Küche

- Knusprige Strudelblätter mit Ziegenfrischkäse, Honig auf Gartenkräutersalat
- Tortellini-Flusskrebssalat mit Kaiserschoten
- Warm geräucherte Lachsrollchen mit Gurken-Kräuter-Remoulade
- Gebräunte Crostini mit Erbsen-Avocadocrème und Wachtelei
- Rindercarpaccio mit Spargel-Linguine und Parmesanblättern
- Panna Cotta von weißem und grünem Spargel mit Eismeergarnelen
- Bunter Gemüsesalat
(Möhren, Spargel, Erbsen, Pilze, Kohlrabi und Saubohnen)
- Rosé gebratene Entenbrust mit Pfirsichchutney

Aus der warmen Küche

- Saftiges Schweinefilet mit Bärlauchkruste und Morchelsauce
- Frisches Frühlingsgemüse mit gebräunten Würfelkartoffeln
- Gedämpftes Atlantikzungenröllchen auf jungem Spinat an Safransauce
- Gnocchi auf römische Art
- Gebratene Maispouardenbrust an Orangenjus
- Risotto mit Spargel und Orangen

Aus der Patisserie

- Erdbeer-Joghurtmousse auf Rhabarber-Consommégelee
- Holunderblütencrème mit Pfirsichkompott
- Pralinenmousse mit Passionsfrucht-Whiskysauce

- Internationales Käsebrett mit diversen Fruchtsenfsorten
- Brotauswahl, Baguette & Butter

Preis pro Person ohne Fischhauptgang und Käse 36,50 €

Aufschlag pro Person mit Fischhauptgang 5,00 €

Aufschlag pro Person mit Käse 4,00 €



Vier Jahreszeiten

Der Sommer

Aus der kalten Küche

- Gebackene Riesengarnelen auf gewürfeltem Gurken-Tomatensalat
- Salat von Kirschtomaten und Ricotta-Basilikum-Gnocchi
- Gefüllte Aprikosen mit Ricotta und Kräutern mit Tomatenpesto
- Kleine Gemüsetarteletts mit Tomaten-Crème Fraîche Haube
- Auberginen-Piccata auf Spaghetti-Paprikasalat
- Zarte Maispouardenbrust auf Melonen-Rucolasalat
- Lachsfilet im Zucchini-mantel auf Ratatouillegemüse
- Mini Barbecue Burger mit rosé gebratenem Lammrücken

Aus der warmen Küche

- Gegrilltes Schweinemedallion in Weißweinsauce
- Pappardelle Bandnudeln mit Zucchini-streifen
- Gebratenes Petersfischfilet mit Thymiansauce
- Artischocken-Tomaten-Risotto mit Pinienkernen
- Zarte Putenbrustinvoltini auf einem Aprikosen-Pilzragout
- Goldbraun gebratene Polenta-äcken

Aus der Patisserie

- Marillenmousse im Gläschen
- Gebrannte Zitronen-Ricottacrème
- Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu

- Internationales Käsebrett mit diversen Frucht-senfsorten
- Brotauswahl, Baguette & Butter

Preis pro Person ohne Fischhauptgang und Käse 38,00 €

Aufschlag pro Person mit Fischhauptgang 5,00 €

Aufschlag pro Person mit Käse 4,00 €



Vier Jahreszeiten

Der Herbst

Aus der kalten Küche

- Mini Focaccias (Küchlein) mit Trauben, Speck und Rosmarin
- Hasenrücken im Speckmantel mit marinierten Brombeeren
- Pikanter Paprika-Zwiebelsalat
- Nocken vom Petersfisch und Flusskrebse mit Schaumsauce
- Sahne-Pilzsalat mit Pfifferlingen
- Kleine Schweinemignons unter der Nusskruste mit Portweinkirschen
- Leckerer Möhren-Rosinensalat
- Gebratene Maispoularde auf Gemüse-Currysalat
- Schweinekrustenfilet mit süß-saurer Sauce

Aus der warmen Küche

- Gebratenes Saiblingsfilet in Weißweinsauce
- Hausgemachtes Kartoffelpüree
- Geschmorte Rinderschulter in Zwiebelsauce
- Feine Rotkohlkrautknödel
- Kartoffelbuchteln mit Käse gratiniert

Aus der Patisserie

- Knusprige Haselnussblätter mit Brombeercreme
- Vanille-Grießcreme mit Apfel-Holunderragout
- Rieslingmousse mit Vanilletrauben

- Brot & Butter

Preis pro Person 38,00 €



Vier Jahreszeiten

Der Winter

Aus der kalten Küche

- Gebackene Geflügelhaxen mit Pfirsich-Zwiebelchutney
- Räucherlachstatar mit Crème Fraîche und Zucchinirosti
- Ravioli-Gemüsesalat in Sahnesauce
- Mille Feuille von grünem Apfel, Räucherforelle und Meerrettichsahne
- Keniabohnen-Tomatensalat mit gerösteten Mandeln
- Warm geräucherte Entenbrust mit Cranberrydip
- Rotkohl-Walnussalat fein abgeschmeckt
- Zartes Schweinefilet im Strudelteigmantel gebacken
- Knackiger Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Speckstreifen und Sauerrahmdressing

Aus der warmen Küche

- Kabeljau im Wirsingmantel an Weißweinsauce
- Leckerer Gemüserisotto
- Gebratene Maispouardenbrust mit Pfeffersauce an Blattspinat
- Kartoffelblinis in Butter gebraten
- Gemüseauswahl quer durch den Garten

Aus der Patisserie

- Orangen-Gewürz-Joghurtmousse
- Schokoladenmousse mit Rumfrüchten
- Champagnercrème im Gläschen

- Brot & Butter

Preis pro Person 38,00 €



Modernstes Equipment gehört zum Service. Unsere Konferenztechnik beinhaltet Beamer und Projektoren, Audioanlagen und DVD-Player, Flipcharts und Medienwände, Moderatorenkoffer und Rednerpult, Mikrofone und eine mobile Lautsprecheranlage, drahtlose DSL-Verbindung und Netbooks inklusive Fernbedienung.

Medien & Technik	(pro Tag)
W-Lan (Drahtlos, DSL)	Kostenfrei
Netbook inklusive Fernbedienung für Präsentationen	75,00 €
Beamer	50,00 €
Flipchart	15,00 €
Medienwand	15,00 €
Konferenzblock mit Kugelschreiber	3,00 €
Namensschild für Podium	5,00 €
Moderatorenkoffer	40,00 €
Rednerpult	20,00 €
Diskussionsanlage	150,00 €
Mikrofone (Headset, Hand- oder Knopfmikrofon)	15,00 €
Mobile Lautsprecheranlage (Kreuzgang)	150,00 €
Bühne	100,00 €
Klavier	200,00 €
Sicherheits-Mitarbeiter, pro Stunde	35,00 €
Service-Mitarbeiter, pro Stunde	30,00 €
(Für Service- und Sicherheits-Mitarbeiter gilt eine Mindeststundenzahl von 4 Stunden)	

**Alle im Catering-Katalog genannten Preise verstehen sich brutto,
inklusive der zum Zeitpunkt der Erstellung gültigen 19% Mehrwertsteuer.**