

Bankettmappe

2023 Ein kleiner Vorgeschmack

Menü-Büffet 1

Venezianischer „Tapasteller“

Gekräuterte Scampis auf Oliven-Kartoffelstampf

„Vitello Pollo“ mit Kapern-Äpfel

Tatar vom Kalb mit Zitronenpfeffer und Trüffel-Creme fraiche

Salm in Honigbeize mariniert mit Fenchel-Orangensalsa

Bresaola mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

dazu italienischer Brotkorb, Pestoquark und eingelegte Oliven

Cremesuppe von roten Linsen mit Foccacia und Tomate

Vom Büffet

Filet vom Jungschwein auf Schmorbäckchenragout

Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian gebraten auf Barolojus

Mittelmeer-Barsch mit Knoblauch und Kräutern gebraten auf weißer Fischeauce

Vegetarisch

Ricotta-Ravioli auf gegrillter Paprika mit Ziegenkäse

Beilagen

Kartoffelgratin, Penne mit getrockneten Tomaten, Risotto mit frischen Pilzen

Zucchini-Tomatengratin, Blumenkohl in Currybutter, Blattspinat in leichtem
Parmesanrahm

Dessert

Himbeer-Sahnemousse mit Schokoladen-Cremiso,
frischen Beeren und Pistazieneis



Menü-Büffet 2

Mediterraner Vorspeisenteller

Parmaschinken mit Melone, marinierte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons,
Parmesan, ital. Salami, Perlhuhnspieß mit Chili-Dipp, Tomate & Mozzarella,
Lachs im Crêpe, Ackersalat mit Balsamicodressing

Baguette mit Aioli und Oliven

Suppe

Zitronengras-Currysuppe mit Limonen-Gambaretti

Als Büffet

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz in Gremolatajus

Kabeljaufilet auf Tomaten-Oliven-Ragout

Gemischte Filetwürfel (Schwein, Rind, Pute) in Pfefferrahmsauce

Vegetarisch

Tomaten-Risotto mit gebratenen Waldpilzen und Rucola-Pesto

Beilagen

Basmatireis, Haselnuss Schupfnudeln, Kartoffel-Lauchgemüse

Überbackener Broccoli, Champignon-Paprikagemüse, Wirsing mit Speck und Sahne

Dessert

Unsere „Schokoladentherapie“

(Allerlei rund um die Schokolade, lassen Sie sich überraschen)



Menü-Büffet 3

„Duett vom Norweger Lachs“

Gebeizt und geräuchert mit Wasabi, rosa Ingwer und Saisonsalaten

Landbrot und Schalottenquark

Schaumsuppe von Süßkartoffeln mit Paprika-Bruschetta

Als Büffet

Butterzartes „Tandoori“ vom Landschwein mit Curry-Schalottensauce

Kleine Rumpsteaks unter der Pfefferhaube auf Pfeffersauce

„Coq au vin“, Huhn in Rotwein geschmort mit Champignons, Speck und Rosmarin

Vegetarisch

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Austernpilzen, Parmegiano

Beilagen

Überbackene Rahmkartoffeln, Rigatoni in Kräutersahne, Mandelreis

Grüne Bohnen mit Speck, Kohlrabi-Senfgemüse, Chili-Karotten

Dessert

Lauwarmer Apfel-Tarte mit hausgemachtem Schokoladeneis,

Honig-Joghurt und Apfel-Zimt-Ragout



Das Grüne Menü-Büffet

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Parmesanspänen, pikantem Cous
Cous, Mango-Chutney

Baguette mit Aioli und Oliven

Suppe

Cappuccino von der Zuckerkerbse mit Limettencroutons

Als Büffet

Gnocchi in Tomaten-Weißwein-Sugo mit Blattspinat
und Pinienkerne

Gefüllte Paprikaschoten mit Mandelreis und Feta

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Austernpilzen
und Parmegiano

Kokos-Gemüse-Curry mit Duftreis

Miniröstis mit Spinat-Ricotta und Käse gratiniert

Großes Salatbüffet mit verschiedenen Toppings
und dem Dressing Ihrer Wahl

Dessert

Lauwarmer Mandelcrossi mit eingemachten Blaubeeren
und hausgemachtem Schokoladeneis



Mediterranes Menü

Vorspeisenteller

Marinierte Anti Pastì, Tomate-Mozzarella,
Bruschetta mit Thunfisch, Salami mit Rucola, Parmesan, Melone mit
Parmaschinken, Fenchel & Trauben mit Ziegenfrischkäse,
dazu Weißbrot mit Aioli und Oliven

Duett von Pasta

Gnocchi in Weißwein-Champignonsauce mit Blattspinat &
Pinienkernen
Farfalle mit Tomatensugo und Basilikum, Parmegiano a part

Zwischengang

Gegrilltes Zanderfilet und Scampis mit Kräutern und Knoblauch auf
Safranrisotto

Hauptgang

Glacierter Kalbsbraten und „Saltimbocca“ vom Truthahn auf
Rosmarinjus,
dazu geschmorte Kartoffeln mit Meersalz und Gemüse vom Markt

Dessert

Mousse von Cappuccino im Baumkuchenmantel mit frischen Früchten
und hausgemachtem Blaubeer-Sahneeis



Bergisches Büffet

Warmes Büffet

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Knusprig gebratener Schinken mit Malzbiersauce

Geschnetzelte Putenoberkeule in Zwiebelsauce mit Champignons

Frische Bratwurst mit Senf

Beilagen

Warmer Kartoffel-Specksalat, Butterreis, Grillkartoffeln mit Dipp,

Sauerkraut in Rahm, Speckbohnen, Buttergemüse

Kaltes Büffet

Rustikales Käsebrett

Bratenauswahl mit Eiern und Petersilie

Kasseler am Knochen gebraten mit eingemachten Gemüsen

Bergisches Bruschetta mit Kottenwurst und Senf

Bratkartoffelsalat mit Gurken und Zwiebeln

Remouladensauce

Kräutersauce

Angemachte Salate

Nudelsalat mit Erbsen und Schinken

Krautsalat mit Speck in Essig & Öl

Brotkorb mit Butter und Schmalz

Dessert

Reispudding mit Kirschsauce und Zimt-Zucker

Mandelcreme mit Amaretto

Quarkmousse



Das Grüne Büffet

Kalte Vorspeisen

Marinierte Aubergine und Zucchini
Tomate & Mozzarella mit altem Balsamico
Gegrillte Melone mit Chinakohl und Chili-Nuss-Dip
Champignons Trivolati in Knoblauch-Olivenöl
Ziegenkäse mit Honig gratiniert
Eingelegte Paprika und Zwiebeln
Carpaccio von Strauchtomaten mit Oliven, Pesto und Rucola

Angemachte Salate

Linsensalat mit Staudensellerie und Karotten
Krautsalat mit Äpfeln in Sahne
Spaghettisalat in Knoblauchdressing mit Kresse
CousCous mit Lauchzwiebeln
Brotauswahl mit Aioli und Frischkäse

Warmes Büffet

„Typisch Italienisch“, Fusilli in Olivenöl gebraten mit jungem
Lauch, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan

Curry von Blumenkohl und Kichererbsen
Maistortilla mit scharfer Paprikasauce

Ricottatortellini in Nussbutter mit Parmegiano und Rucolapesto
Spanische Kartoffeln mit Meersalz, Thymian und
Barbecuesauce

Süße Sünden Dessertbüffet

Frischer Obstsalat mit Amarettocreme
Panna cotta mit Heidelbeeren
Passionsfruchtschaum mit Ananas
Tiramisu mit Himbeeren



Remscheider Wochenmarkt

Warmes Büffet

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons

Hauptgang

Schweinelenende im Blätterteigmantel gebacken mit Rotweinsauce

Rotbarschfilet im Knuspermantel mit Senfschaumsauce

Ragout von der Poulardenbrust mit Speck-Champignons

Beilagen

Eierspätzle, Kartoffelgratin, Thymiankartoffeln,

Buntes Gartengemüse, Kräuterbohnen & Grilltomaten

Kalte Vorspeisen

Fisch aus der Räucherammer mit Tomatenrosen

Melone mit westfälischem Knochenschinken

Geröstetes Weißbrot mit verschiedenen Toppings

Ochsenroastbeef zart rosa gebraten mit Gemüse garniert

Variationen von der Putenbrust mit Früchten

Marinierter Norwegerlachs mit Dill

Käse vom Holzbrett

Remouladensauce, Senf-Dillsauce, Sahne-Meerrettich

Angemachte Salate

Bergischer Wurstsalat mit Käse und Gurken

Gemischte Blattsalate, Tomaten und

Gurken mit div. Dressings nach Wahl

Brot- und Brötchenauswahl

mit Butter und Apfelschmalz

Dessert

Obstsalat mit Grand Manier

Karamellschmarrn mit Vanilleschaum

Rote Grütze mit Sahne



BBQ Grill & Chill

Warme Gerichte vom Grill

Glasierte Spanferkelkeule „Regular“ süß, scharf, rauchig...

„Unsere“ Currywurst aus dem Glas

Putenmedaillons mit Curry-Tomatensalsa

Marmorierte Rindersteaks mit Pesto

Toppings

BBQ-Sauce, Erdnuss-Chili-Salsa

Kräuterbutter, Cranberry-Pepper

Beilagen:

Baked-Potatoes mit Tzatziki, Grillkartoffeln mit Sonnenblumenkernen

Vanillekarotten mit Orange, Grilltomate, Geräuchertes Grillgemüse

Vom Kalten Büffet

Kartoffelsalat mit Kirschtomaten und Thunfisch

Chinakohl mit Scampis in Paprikadressing

Schwarzgeräuchertes mit Staudensellerie und Apfel

Geröstetes Weißbrot mit Wiesenchampignons

Bunte Kräutersalatbowl mit Chilidressing

Marinierter Mozzarella mit Oliven, Tomaten und Rucola

„Caesar's Salad“ mit Parmesandressing & Croutons

Brotauswahl mit Curry-Aioli und Mascarpone-Kräuterfrischkäse

Süße Sünden

Kokosmilchreis mit Mango-Passionsfruchttopping

Glacierte Ananas mit Ahornsirup und Passionsfruchtcreme

Schokogateaux mit Joghurteis



“Tafelfreuden”

Anti Pastí aufgebaut auf Büffetinseln

Tomatencarpaccio mit Ziegenkäse und Petersilienöl

Tagliata vom Rind auf Balsamicolinsen

Honiglachs mit Wasabifrischkäse auf Chili-Gurkensalat

Mariniertes Sommergemüse mit gehobeltem Parmesan

Currygarnelen auf Melonen-Spitzkohlsalat

Schinken und Hartwurst mit aufgeschnittener Charentaismelone

Schnippelbohnen mit Schalotten, Rauchforelle und Meerrettich

Live Cooking Stationen

Maïspoullarden mit Honig & Thymian gebraten

Portweinsauce / Karotten-Feigengemüse / Salbei-Gnocchi

Steinbeißerfilet unter der Lardokruste

Tomaten-Olivengemüse / geschmorte Pimento-Kartoffeln

Medaillons vom Ochsenroastbeef

Schmorbackchensauce / Paprika-Bohngemüse /

Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf

Vegetarisch

Steinpilzpasta / Pinienkernen / Croutons / Rucola

Süße Sünden

Crème Brûlée mit Vanille und Himbeersorbet

Flammierte Crêpes in Orangensauce mit Sauerrahmeis und Nüssen

Frischer Obstsalat mit weißer Schokoladensauce



Mediterranes Büffet „Piccolo“

Kalte Anti Pasti

Ciabatta mit Tomate und Basilikum

Eingelegte Aubergine und Paprika

Melone mit Parmaschinken

Truthahnbrust mit Thunfischsauce

Bruschetta mit Champignons und Parmesan

Gratinierter Ziegenkäse mit Ofentomaten und Honig

Salami mit gehobelem Parmesan und Oliven

Champignons „Trivolati“

Tomate und Mozzarella mit Balsamico-Honigessig

Käse vom Brett

Salat von Penne, Lauch, Oliven und Pinienkernen in Balsamico Dressing

Florentiner Kartoffelsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Spinat

Italienisches Bauernbrot und Brötchen

mit Butter, Aioli und Frischkäsedipp

Warmes Büffet

„Coq au vin“, Poularde in Rotwein geschmort

mit Edelpilzen, Speck und süßen Zwiebeln

Kleine Parmesanschnitzel von der Schweinelende auf Tomaten-Basilikumsauce

Fischpfanne „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella gratiniert in Kräuterschaum

Beilagen

Geschmorte Thymiankartoffeln, Penne mit getrockneten Tomaten, frittierte Kartoffeln,

Ratatouillegemüse, Blattspinat a la creme, Blumenkohl in Rahm mit Pesto

Dessert

Ananas-Melonensalat mit Ahornsirup

Panna cotta mit Himbeersauce

Erfrischendes Joghurteis mit Amarettokirsche und Schoko-Cookies



“Fine Dining Wedding”

Tapas & Fingerfood

Sashimi vom Norweger Lachs

Thunfisch in lauwarmen Limetten-Sojamarinade

Praline von Kartoffel und Bergkäse

Rauchlachs auf mariniertem Avocado mit Chili-Dip

Beefsteak mit Frischkäse auf Kartoffelrösti

Zweierlei von der Barbarie Ente mit Entenleberpraline und Mango

Hot minced Beef mit Keniabohnen und Paprika

Marinierter grüner Spargel mit Granatapfel

Live-cooking

Geschmortes Kalbsbäckchen in Barolojus

Speck-Kartoffelmousseline, Kohlrabi & Trüffel

Poularde mit Thymian-Gremolata

Mascarponeisotto, Wildkräutersalat und Parmesan

Kabeljau „Café de Paris“,

bunte Linsen & Apfel, Hummer-Espuma

Spanferkelrücken 24/68 mit gelbem Curry, Ingwer-Honigsauce,

Süßkartoffelstampf, gelbe Karotten mit Zitronengrasaroma

Vegetarisch

Gefüllte Pasta in Salzeibutter mit Parmesan

Süße Sünden

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Sauerrahm

Passionsfruchtgateau mit Kokos

Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Himbeerespuma und Vanilleeis

