BAHNHOFCHEN

CAFE || RESTAURANT || BAR

GERNE BIETEN WIR IHNEN FÜR IHRE TAGUNGEN, SEMINARE ODER INCENTIVES VERSCHIEDENE MÖGLICHKEITEN DER VERKÖSTIGUNG AN:

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN!

Mit unseren Vorschlägen "Basic, "Plus" und "Premium" haben wir eine Auswahl für jeden Anlass und jedes Budget kreiert.
Und nicht nur das: wir bieten auch verschiedene Fingerfoodvariationen mit saisonalen Komponenten je nach Jahreszeit und Anlass an.

Wir legen großen Wert auf Frische!
All unsere Speisen werden frisch und mit persönlicher Note von unseren Köchen zubereitet; gekocht mit regionalen und saisonalen Zutaten und einer gewaltigen Portion Liebe!

Ganzheitliches Konzept!
Wir sind der Meinung, dass sich jedes kulinarische Konzept ganzheitlich in Ihr Event einfügen sollte.
Daher planen wir nicht nur die Speisenauswahl, sondern auch die Kombination der einzelnen Komponenten und den Aufbau sowie die Buffetpräsentation in der Location.

Unser Personal liefern wir gleich mit!
Ob Köche, Grillmeister oder Servicekräfte -bei jedem Catering kann unser geschultes Personal zur Verfügung gestellt werden - für den Rundumservice vor Ort.

UNSER KONZEPT:

Unsere Vorschläge sind aufeinander abgestimmte Komponenten unserer Küche.

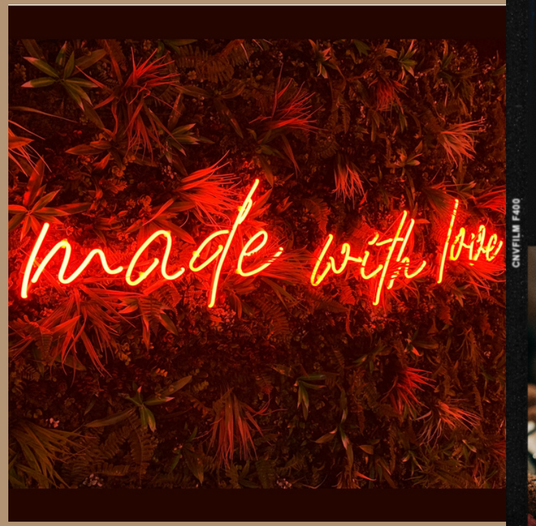
Unsere **BASIC-Vorschläge** sind die **Grundlage** unserer Fingerfood-Buffets.
Bei unseren PLUS-Buffets erhalten Sie zusätzliche Komponenten on top.

Unsere PREMIUM-Buffets vereinen weitere Gerichte mit den jeweiligen BASIC- und PLUS-Komponenten.

Wir empfehlen unsere Vorschläge für ein maximales Geschmackserlebnis.

Wahlweise können Sie sich Ihr Buffet aber auch individuell zusammenstellen: alle BASIC-Komponenten können mit den BASIC-Komponenten der anderen Vorschläge ausgetauscht werden.
Gleiches gilt für unsere Vorschläge PLUS und PREMIUM.

Bitte beachten Sie, dass Sie bei gleichbleibendem Preis nur in den einzelnen Kategorien tauschen können.
Andernfalls müssen wir ggf. einen Aufpreis berechnen.



Fingerfood Buffet

FÜR EURE FEIER SERVIEREN WIR EUCH GERN EIN FINGERFOOD BUFFET. HIER WÄHLT IHR ZWISCHEN UNSEREN ANGEBOTEN BASIC, PLUS UND PREMIUM:

ab 25 € p.P.

Tagungs- Seminarbuffet

BUNTE VORSPEISEN- UND FINGERFOOD-VARIATIONEN

ab 35 € p.P.

BASIC-Vorschläge

DREI KALTE SPEISEN NACH WAHL
ZWEI WARME SPEISEN NACH WAH
ZWEI DESSERTS NACH WAHL

ab 45 € p.P.

PLUS-Vorschläge

BASIC-Vorschläge

FÜNF KALTE SPEISEN NACH WAHL
DREI WARME SPEISEN NACH WAHL
DREI DESSERTS NACH WAHL

ab 55 € p.P.

PREMIUM-Vorschläge

PLUS-Vorschläge

BASIC-Vorschläge

ACHT KALTE SPEISEN NACH WAHL
FÜNF WARME SPEISEN NACH WAHL
VIER DESSERTS NACH WAHL

GERN ERSTELLEN WIR EUCH EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

Wir beachten auch Gäste mit Unverträglichkeiten und Veganer – sprecht uns einfach an!

TAGUNGS- ODER SEMINARBUFFET

STARTER

Mini-Blätterteiggebäck
Belegte Mini-Brötchen
Joghurt & Obstsalat im Glas

PAUSENVERPFLEGUNG

Kuchen- und Gebäckvariationen
zur Kaffeepause

LUNCH

Lunch-Fingerfood

GET TOGETHER

Fingerfood & Cannapés

TAGUNGS- ODER SEMINARBUFFET

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Tagungen, Seminare oder Incentives verschiedene Möglichkeiten der Verköstigung an:

SUPPEN

Gulaschsuppe
Chili Sin Carne
Tomaten-Orangensuppe
Linsensuppe

DIPS MIT OFENFRISCHEM BROT

Hausgemachte Aioli
Hummus
Tomatenbutter
Oliven

UNSER FINGERFOOD-ANGEBOT

Italienischer Nudelsalat im Glas*
Falafelhäppchen mit Hummus
Kartoffelsalat im Glas*
Orientalischer Bulgur im Glas *
Gemüse-Couscosus im Glas*
Caesar Salad im Glas**
Crustini mit Ziegenkäse
Spinat Feta Crespelle
Melone mit Parmaschinken
Couscous Salat im Glas *
Blätterteiggebäck
Trüffelcarpaccio Mini-Teller**
Mini-Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce*

* ab 20 Gläsern
** ab 10 Gläsern/Tellern pro Sorte

Weitere Finger-Food-Kleinigkeiten kreieren wir Ihnen gern auf Anfrage.

Bitte beachten Sie, dass bei unseren Tagungs- oder Seminarbuffet ein Mindestverzehr von 25,00€/p.P. erreicht werden muss.

DESSERTS

Zum süßen Abschluss servieren wir Ihnen gern kleine Desserts im Gläschen zu je 3,00€/Glas*, z.B.:

- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta
- Obstsalat
- Mascarponecreme mit Fruchttopping
- Tiramisu
- Blechkuchen

Weitere Desserts individuell auf Anfrage.

FINGERFOOD 1

BASIC 35€ p.P.

KALT

Mozzarella- Spieß
mit fruchtiger Kirschtomate und Basilikum

Hähnchenspieße im Glas
In fruchtig-pikanter Currymarinade mit gegrillter Paprika und gegrillten Ananaswürfeln, dazu junge Sprossen

Melone-Feta-Salat im Glas
Mit Balsamico-Minz-Dressing, fein gehacktem Minztopping und gerösteten Pinienkernen

WARM

Pikante Chickenwings
mit Asia-Dip

Currywurst im Glas

DESSERT

Tiramisu

Zitronen Panna Cotta

PLUS 45€ p.P.

KALT

+ Falafel Wrap

+ Canapées
mit Parmaschinken und Melone

WARM

+ Kräuter-Garnelen mit Chilisauce

+ Mini-Cheeseburger

DESSERT

+ Mascarponecreme
mit Passionsfruchttopping

PREMIUM 55€ p.P.

KALT

+ Räucherlachsrose
mit Wasabimayonnaise

+ Andalusische Gazpacho
mit Kräutercroûtons

+Gerüffeltes Rote Bete Carpaccio
mit Rucola, Trüffelöl und frisch gehobeltem Trüffel

WARM

+ Lachs
auf Blumenkohlpürree mit Bärlauchmayonnaise

+ Lammspieß
mit Thymian und Honig

DESSERT

+ Tonkabohnen Panna Cotta
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

oder

+ Weiße Mousse au Chocolat
mit Schokoladenraspeln

Salat

Unser gemischter Salat im Glas mit saisonalem Gemüse und separatem Dressing ist bei allen Fingerfood-Buffets inklusive.

FINGERFOOD 2

BASIC 35€ p.P.

KALT

Toskanischer Pastasalat
Mit getrockneten Tomaten, grob gehacktem Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen, feinstem Olivenöl und Zitronenpfeffer

Falafelbällchen
mit Hummus

Antipastivaration
nach Auswahl der Küche

WARM

Rinder-Hackfleischbällchen
in pikanter Tomatrnsauce

Mini Quiche
klassisch gefüllt/ mit Feta und Spinat gefüllt

DESSERT

Mousse au Chocolat

Panna Cotta
mit Beerentopping

PLUS 45€ p.P.

KALT

+ Ceasar Salad im Glas

+Crespelle
Spinat-Feta/ Lachs, Frischkäse

WARM

Kartoffeldrillinge
gefüllt mit Frischkäse, ummantelt mit Bacon

+ Mini Veggie Burger

DESSERT

+Vanillecrecreme
mit Salted Caramel Topping

+ Kaffeecreme
mit Amarettinicrunch

PREMIUM 55€ p.P.

KALT

+Grüner Spargel
mit Serranoschinken

Geräucherte Forelle
auf Gurken-Dill Salat

Roastbeefröllchen
auf Apfel-Sellerie Salat

WARM

+Gratiniterter Ziegenkäse
mit Honig, Walnuss und Rosmarin auf Pumpernickel

Saltimbocca-Röllchen
Kalbsfleisch mit Schinken und Salbei

DESSERT

+ New York Cheesecake-Creme
Mit Karamellkekstopping

oder

+ Marzipan-Mohn Mousse
mit Himbeersauce

Salat

Unser gemischter Salat im Glas mit saisonalem Gemüse und separatem Dressing ist bei allen Fingerfood-Buffets inklusive.

Deutsche Brotkultur geniessen

BROTBAR & DIP-STATION

FEINSTE BROTAUSWAHL

Ob Walnussbrot, Ciabatta oder rheinisches Krustenbrot - unser Brot stammt aus echter Meisterhand.

HOMEMADE DIPS

Unsere Dips werden nach eigens kreierten Rezepten frisch hergestellt

TOPPINGS

Zusätzlich servieren wir Ihnen auf Wunsch vielfältige Toppings für den doppelten Geschmack: geröstete Pinienkerne, Parmesanspäne oder eingelegte Oliven

EINE PORTION LIEBE

Das Auge isst mit - wir präsentieren unsere Brotbar liebevoll dekoriert mit frischen Kräutern auf Holzbrettern und Holzkisten.

BROTAUSWAHL

WEIZENBAGUETTE

CIABATTA

ZWIRBELBROT

LANDBROT

VOLLKORNBAGUETTE

KAROTTENBROT

DINKELBROT

PARTYBRÖTCHEN

FLADENBROT

DIPS

AIOLI

ZITRONENDIP

AVOCADOCREME
mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln

TOMATENCREME
mit gerösteten Pinienkernen

PAPRIKA-FETA-DIP

ZIEGENKÄSE-HIMBEER-WALNUSS-DIP

OLIVENTAPENADE

LACHS-FRISCHKÄSE-DIP

HUMMUS

DATTELCREME

MANGO-FRISCHKÄSE-DIP

GARTENKRÄUTER-DIP

TOPPINGS

GERÖSTETE PINIENKERNE

PARMESANSPÄNE

EINGELEGTE OLIVEN

PICO DE GALLO

RÄUCHERLACHS

BALSAMICOCREME

GRÜNES PESTO

je +1,00€ p.P.
Räucherlachs 1,50€

WAFFELBAR

9.90€ p.P.

plus Vanilleeis:
10.50€ p.P.

Als süße Leckerei zum Empfang, zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag oder als Dessertvariation: unsere Waffelbar mit frisch gebackenem Waffeln und verschiedenen Toppings nach Wahl passt hervorragend zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag. Aber auch zum Empfang oder als Dessertstation ist unsere Waffelbar besonders beliebt.