

In dieser Broschüre entführen wir Sie in unsere Genusswelt und freuen uns schon jetzt, Ihr Event gemeinsam mit Ihnen zu planen.

Unser Manifesto lautet dabei stets, dass der Genuss an erster Stelle steht, das Auge mitisst und sich Ihr kulinarisches Programm harmonisch in das Gesamtkonzept Ihres Events einfügt.

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN!



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



Wir legen großen Wert auf Frische! All unsere Buffets 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 Event in unserem Restaurant ist unser Personal inklusive!

UNSER KONZEPT:

Unsere Vorschläge sind aufeinander abgestimmte Komponenten unserer Küche.

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

Unsere PREMIUM-Bufferen 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.



Tischbuffets

Gern bieten wir euch für eure Feier in kleiner Runde ein Tischbuffet an.

Hierfür decken wir die Plätze mit Tellern und Besteck ein und servieren euch alle Speisekomponenten mittig auf dem Tisch zur Selbstbedienung.

Unsere Empfehlung:

ANTIPASTI BAHNHÖFCHEN 14€

HUMMUS | HAUSGEMACHTE AIOLI | TOMATENBUTTER
OLIVEN | FALAFEL | PIMIENTOS DE PADRÓN | BROT

HUMMUS 19€

HUMMUS | OLIVENÖL | FALAFEL

PREMIUM TRÜFFEL CARPACCIO 19€

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM
RINDERCARPACCIO | RUCOLA | PARMESAN | TRÜFFELÖL
FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL

BAHNHÖFCHEN VORSPEISEN VARIATION 40€

BLACK TIGER GARNELEN | GEBRATENER PULPO |
Serranoschinken Ziegenkäse | Grillgremüse | HUMMUS |
FALAFEL | MARINierter RUCOLA

SURF & TURF PLATTE 49€

Black Tiger Garnelen und Black Angus
Premium Rinderfilet (tranchiert) 250g

Darüber hinaus ergänzen wir diese Auswahl gern um weitere Komponenten, z.B.

Italienischer Nudelsalat im Glas*	3,50€
Pimentos	3,50€
Oliven	2,50€
Kartoffelsalat im Glas*	3,50€
Süßkartoffelsalat*	4,00€
Orientalischer Bulgur im Glas*	4,00€
Gemüse-Couscosus im Glas*	3,50€
Tomatencarpaccio	3,00€
Caesar Salad*	4,50€
Falafelhäppchen mit Hummus	4,00€
Spinat Feta Crespelle	4,00€
Räucherlachs mit crème fraîche	5,00€
Serranoschinken	5,50€
Melone mit Parmaschinken	5,50€
Datteln im Speckmantel	3,50€
Mini Cheeseburger	4,50€
Vitello Tonnato**	4,50€
Trüffelcarpaccio Mini-Teller*	4,50€
Roastbeef mit Remoulade**	5,50€
Hähnchenkeule	8,00€
Mini-Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce*	5,50€

* ab 10 Gläsern/Tellern pro Sorte

** ab 20 Gläsern/Tellern pro Sorte

SOMMERLICHE LEICHTIGKEIT

BASIC

61€ p.P.

VORSPEISEN

bunter Wiesensalat
mit Babychampignons, Blattspinat,
gerösteten Drillingen, Kräuterseitlingen
und essbaren Blüten

Hähnchenspieße im Glas

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

Caprese

Mit Tomaten, Mozzarella,
Basilikum und Balsamico-Dressing

HAUPTSPEISEN

Gebackene Maispouardenbrust aus
dem Ofen
in leichtem Tomatensugo mit frischen
Gartenkräutern

Schweinefilet

im Ganzen gegart, in Salbeibutter

BEILAGEN

Süßkartoffelspalten
mit grobem Meersalz und Rosmarin

Zitronencouscous
mit Zucchini und Zitronen-Minz-
Joghurt

DESSERT

Brombeer-Limetten-Creme
mit Karamellkekstopping

Obstsalat im Glas
mit Amaretto-Minz-Marinade

PLUS

71€ p.P.

VORSPEISEN

+ gebratener Spargel
mit grünem Pfeffer, Erdbeeren und
Erdbeer-Basilikum-Dressing

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

HAUPTSPEISEN

+ Lachsfilet aus dem Ofen
in Weißwein-Dill-Sauce

BEILAGEN

+ Kichererbsensalat
mit Zwiebeln, gerösteter Paprika,
Blumenkohl, Granatapfelkernen
und frischer Petersilie

+ Kartoffelgratin

DESSERT

+ Mascarponecreme
mit Passionsfruchttopping

PREMIUM 81€ p.P.

VORSPEISEN

+ Roastbeefröllchen
mit feiner Meerrettichcreme
auf Orangencarpaccio

+ Romanasalat
mit Shiitakepilzen und gerösteten
Pinienkernen, dazu Himbeervinaigrette

+ Lachs-Crespelle
mit Frischkäse, würzigem Rucola und Honey-
Mustard-Topping mit grobem Pfeffer

HAUPTSPEISEN

+ Rinderfiletsteak
vom Grill, dazu frischer Rosmarin

+ Roastbeef Braten
auftranchiert mit Vanillesalz

BEILAGEN

+ Kartoffel Gnocchi
in Salbeijus mit getrockneten Tomaten,
Pinienkernen und frisch gehobelten
Parmesanspänen

+ gebratener Romanesco
mit Champignons und Granatapfelkernen

DESSERT

+ Tonkabohnen Panna Cotta
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout
+ Weiße Schokoladenmousse

Brotbar

unsere Brotbar und Dip-Station ist
in allen Buffets inklusive. Wählen
Sie zwei Brotsorten und Ihre
Favoriten aus unseren
hausgemachten Dips!

MEDITERRAN

BASIC 61€ p.P.

VORSPEISEN

Antipasti Misti

Auswahl nach Wahl unserer Küche

Toskanischer Pastasalat im Glas

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

Datteln im Speckmantel

mit geröstetem Walnusstopping

HAUPTSPEISEN

Libanesische Hackfleischbällchen

In pikanter Tomatensauce mit Chilifäden und frischer Petersilie

Putenbrust

mit Mozzarella überbacken

BEILAGEN

Ofenkartoffeln

mit grobem Meersalz und frischem Rosmarin

Grillgemüse

Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprikaspalten

DESSERT

Tiramisu

Zitronen Panna Cotta

Apfelstrudel mit Vanillesauce

BROTBAR

unsere Brotbar und Dip-Station ist in allen Buffets inklusive. Wählen Sie zwei Brotsorten und Ihre Favoriten aus unseren hausgemachten Dips!

PLUS 71€ p.P.

VORSPEISEN

+ Serranoschinken

mit zweierlei Melonenkugeln und Parmesantopping im Glas

+ ROTE BETE CARPACCIO

mit frischen Kräutern

HAUPTSPEISEN

+ Ofenlachs

in Hummerkrabbensauce mit Safran, feinherbem Riesling und frischem Dill

+ Rotbarschfilet

in Körniger Senfsauce

BEILAGEN

+ vegetarische Paella

+ Blumenkohl

mit Sauce Bernaise

DESSERT

+ Mousse au Chocolat

mit gerösteten Mandelsplittern und karamellisierten Birnenwürfeln

PREMIUM 81€ p.P.

VORSPEISEN

+ gebratener Pulpo

auf Wildkräutern mit Zitronenvinaigrette und Cayennepfeffer

+ Argentinisches Rindercarpaccio

vom Black Angus Premiumrind mit grob gehobeltem Trüffel, Trüffelöl und Parmesanspänen

+ Iberico Secreto

gebraten und aufgeschnitten an Wildkräutern, mit Mangodressing und tasmanischem Pfeffer

HAUPTSPEISEN

+ Saltimbocca Vom Kalb

in Marsalasauce

+ Lammrücken

in mediterraner Kräuterkruste

BEILAGEN

+ Gnocchi alla Rucola

Vegetarisch gefüllte Gnocchi mit Rucola und Tomatensugo, dazu frittiertes Rucolatopping

+ Rote Bete Gnocchi

mit grünen Bohnen und Zwiebeln in Salbei-Jus

DESSERT

+ Profiterole

+ Kaffeeccreme

CROSS KITCHEN

BASIC 61€ p.P.

VORSPEISEN

Gemüse Couscous

Orientalisches Gemüse Couscous mit Granatapfelkernen und gerösteten Sonnenblumenkernen, im Glas serviert mit Mango-Chili-Dressing

Picco de Gallo

Mexikanischer Tomatensalat mit Blatt Petersilie und fein gehackten Zwiebeln in Zitronendressing, gewürzt mit schwarzem Pfeffer

Gebratene Palmenherzen

In süß-saurer Marinade, mit Sesam-Topping

HAUPTSPEISEN

Zitronenhähnchen

in Zitronen-Salbei-Sahne mit frischem Rosmarin

Kartoffelmoussaka

Kartoffel-Auberginen-Auflauf mit Hackfleisch, Aubergine und Emmentaler Käse überbacken

BEILAGEN

Biryanireis

Gebratener Reis nach orientalischer Art

Gebratenes Gemüse

Buntes Gemüse aus aller Welt, gebraten und mit feinem Knoblauch-Chili-Öl und frischen Kräutern verfeinert

DESSERT

Mousse au Chocolat mit Kokostopping und Physalis

Tropischer Obstsalat

mit Melone, Mango und Papaya (saisonbedingt)

BROTBAR

unsere Brotbar und Dip-Station ist in allen Buffets inklusive. Wählen Sie zwei Brotsorten und Ihre Favoriten aus unseren hausgemachten Dips!

PLUS 71€ p.P.

VORSPEISEN

+ Hummus mit Falafel

+ Süßkartoffelsalat

mit in Honig gebratener Zucchini, karamelisiertem Fenchel und Kichererbsen

HAUPTSPEISEN

+ Rote Bete Gnocchi

mit grünen Bohnen und Zwiebeln in Salbei-Jus

+ Gefüllte Gnocci mit Ricotta in Rahm Sauce

BEILAGEN

+ Ratatouille mit Basmatireis
Aubergine und Paprika in Tomatensauce

+ Warmes Apfel-Sellerie-Ragout

DESSERT

+ Sticky Kokosreis

in Kokosmilch aufgekocht mit frischen Mangowürfeln

PREMIUM 81€ p.P.

VORSPEISEN

+ Glasnudeln (kalt)

mit Karotten, Bambussprossen, Shiitakepilzen, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Limetten-Minz-Sauce

+ gebratene Entenbrust

mit süß-saurer Chilisauce, auf Wildkräutersalat und Sesamtopping

+ Vitello Tonnato

HAUPTSPEISEN

+ Iberico Secreto

gebraten und aufgeschnitten an Wildkräutern, mit Mangodressing und Zitronenpfeffer

+ Black Tiger Garnelen

in Zitronensud

BEILAGEN

+ Asia Gnocchi Bowl

mit grünem Spargel, Sesam und Edamamen

+ Ahorn-Rostgemüse

Babymöhren, Ur-Möhren und Steckrüben, fein geröstet in Ahornsirup und frischem Kräutertopping

DESSERT

Tonkabohnenmousse

mit Macadamianusstopping und essbaren Blüten

+ Vanillemousse mit warmer Karamellsauce

HERBST

BASIC 61€ p.P.

VORSPEISEN

Maronen-Kürbis-Ragout
kurz angebratene
Hokkaidokürbiswürfel mit
Maronen, würzigen Speckwürfeln
und Schalotten

Orangen-Fenchel-Salat
mit gerösteten Pinienkernen und
Whiskeybalsamico

Gegrillte Zucchini

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust
In Orangen-Zimt-Jus
geschmort

+ Schweinefilet
Am Stück gebraten

BEILAGEN

Basmatireis

Ratatouille

DESSERT

Apfelringe
In Zimt und Honig gebraten,
dazu Tahitivanillesauce

Kaiserschmarrn
mit Rosinen und
Puderzucker

Rote Grütze
mit Vanillesauce

BROTBAR

unsere Brotbar und Dip-
Station ist in allen Buffets
inklusive. Wählen Sie
zwei Brotsorten und Ihre
Favoriten aus unseren
hausgemachten Dips !

PLUS 71€ p.P.

VORSPEISEN

+ Rote Bete Carpaccio
mit Fetakäse, getrockneten Feigen
und grünem Bärlauchpesto

+ Rotkohlsalat
mit Walnüssen und Datteln

HAUPTSPEISEN

+ Zanderfilet
in Riesling-Sahne-Sauce

BEILAGEN

+Basmatireis
mit gebratenem Wurzelgemüse,
Blattspinat und Walnüssen

+ Blumenkohlauflauf
mit Sauce Hollandaise und
Emmentalerkäse

DESSERT

+ Mascarponecreme
mit Zwetschgenmus und Marzipan-
Mohn, getoppt mit gerösteten
Mandeln

PREMIUM 81€ p.P.

VORSPEISEN

+ gebratene Entenbrust
auf Feldsalat mit Johannisbeerjus, gerösteten Haselnüssen, rotem
Pfeffer, Chiliöl und Chilifäden

+ Panna Cotta vom Kürbis
mit Erbsenpüree und gebratener Garnele

+ Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Thunfischsoße, Wildkräutern und Pinienkernen

HAUPTSPEISEN

+ Lammkarree
In Maronenjus

+ Flanksteak vom Grill
auftranchiert mit Vanillesalz

BEILAGEN

+ Rote Bete Gnocchi
mit grünen Bohnen und Zwiebeln in Salbei-Jus

+ Gefüllte Gnocci mit Ricotta
in Rahm Sauce

DESSERT

+ Süße Maronencreme
mit karamellisierten Cashewnüssen und frischem Waldbeertopping

+ Crème brûlée



WINTER & WILD

BASIC 61€ p.P.

VORSPEISEN

Feldsalat
mit gebratenen Mandeln und
Honig-Äpfeln

Gebratene Speckchampignons
mit Kräutern und Knoblauchöl

Rotkohlsalat
mit Datteln, Walnüssen und
Orangen-Kardamom-Dressing

Knoblauchchampignons
mit frischen Kräutern

HAUPTSPEISEN

Putenbrustmedaillons
In Rosmarinjus

Schweinerollbraten
Mit Salbei und Backpflaune
gefüllt in Rahmsauce

BEILAGEN

+ Schokoladen-Rotkohl

+ Kartoffelkroketten

DESSERT

+ Bratapfeltiramisu
mit Amarettolikör und
Butterstreuseln

Zimt-Panna-Cotta
mit Orangengelee und
Spekulatiuscrumble

BROTBAR

unsere Brotbar und Dip-
Station ist in allen Buffets
inklusive. Wählen Sie
zwei Brotsorten und Ihre
Favoriten aus unseren
hausgemachten Dips !

PLUS 71€ p.P.

VORSPEISEN

+ Crostini
mit Ziegenkäse und gebratener
Birne

+ Gemischter Salat
mit Pilzen, Haselnüssen und
Kirschtomaten

HAUPTSPEISEN

+ Hirschmedaillons
In Rotweinjus

Doradenfilet
In Kräuter-Weiswein-Sauce

BEILAGEN

+ Gebratenes Wintergemüse
Rosenkohl, Karotten und Pastinaken
in feinem Knoblauchöl gebraten

+ Kartoffelgratin

DESSERT

+ Schoko Brownie
Schokostückchen

PREMIUM 81€ p.P.

VORSPEISEN

+ Fischsalat

+ gebackener Fetakäse
auf Wildkräutersalat, mit Granatapfeldressing, Honig und saftigen
Granatapfelkernen

+ Panna Cotta vom Kürbis
mit Erbsenpüree und gebratener Garnele

HAUPTSPEISEN

+ Rehrückenfilet
in Aprikosensauce

+ Lammbraten

BEILAGEN

+ Getrüffelter Kartoffelpüree

+ Romanesco
mit roten Zwiebeln und Haselnüssen

DESSERT

+ Birnencrumble
mit Butterstreuseln, Zimt und Mandelsplittern

+ Cheesecake
mit Lotus-Karamell-Sauce



RHEINISCH RUSTIKAL

BASIC 61€ p.P.

VORSPEISEN

Döppekooche-Häppchen
Traditionell rheinischer
Kartoffelkuchen mit Speck und
Apfelmus

Decke Bunne met Speck
Dicke Bohnen mit Speckwürfeln,
ganz traditionell nach kölschem
Rezept

Rheinischer Kartoffelsalat
mit Cornichons, Ei und Erbsen im
Glas

HAUPTSPEISEN

Schweinemedallions
mit Sauce Bernaise

Bratwuersch
Bratwurst mit Senf

BEILAGEN

Kartoffelklöße

Butterspätzle

DESSERT

Apfelringe in Weißweinteig
mit Puderzucker bestäubt
und frischen Himbeeren
garniert

Rote Grütze
mit Vanillesauce

BROTBAR

unsere Brotbar und Dip-
Station ist in allen Buffets
inklusive. Wählen Sie
zwei Brotsorten und Ihre
Favoriten aus unseren
hausgemachten Dips !

PLUS 71€ p.P.

VORSPEISEN

+ Roter Heringssalat

+ Frikadellchen
mit Senf

HAUPTSPEISEN

+ Krustenbraten
vom Schwein

+ Tafelspitz
Klassisch in Meerrettichsauce

BEILAGEN

+ Sauerkraut
Warmer Sauerkraut, traditionell mit
Weißwein und Speckwürfeln

+ Bratkartoffeln

DESSERT

+ Birnenbettelmann
Warmer Teig mit Rosinen, Birnen
und Puderzucker, getoppt mit
warmer Karamellsauce

PREMIUM 81€ p.P.

VORSPEISEN

+ Rheinischer Kaviar
Blutwursthäppchen mit Äpfeln, Zwiebeln und Senf

+ Räucherlachsplatte
mit hausgemachter Remoulade

+ Roastbeefplatte

HAUPTSPEISEN

+ Rheinischer Sauerbraten vom Rind

+ Miesmuscheln rheinische Art

BEILAGEN

+ Weißwein-Wirsing

+ Schupfnudeln
in Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern
und Walnüssen

DESSERT

+ Pfannkuchenröllchen (bis 60 Personen)
gefüllt mit Vanillepudding und geröstetem Mandeltopping



VEGETARISCH

BASIC 61€ p.P.

VORSPEISEN

Geröstete Karotten
Mit Avocadocreme, Walnüssen
und frischer Blattpetersilie

Graupensalat
mit Rote Bete Würfeln,
Frühlingszwiebeln, Dill und
Kirschen

Gemüse-Triologie
Babymöhren, Aubergine und
gebratener Fenchel mit cremiger
Sauce Bernaise

BROTBAR

unsere Brotbar und Dip-
Station ist in allen Buffets
inklusive. Wählen Sie
zwei Brotsorten und Ihre
Favoriten aus unseren
hausgemachten Dips !

HAUPTSPEISEN

Veggie Bratlinge
auf Wildkräutersalat und
Granatapfelkernen, dazu
Gurken-Dill-Joghurt

Veggie Penne
mit gebratener Paprika,
getrockneten Tomaten,
Fetakäse, Walnüssen und
Salbei

BEILAGEN

Süßkartoffelpüree

+Spinat

DESSERT

Panna Cotta
Mit frischen Früchten der
Saison

Weißer Mousse
Mit Karamellkekstopping

PLUS 71€ p.P.

VORSPEISEN

+ Lauwarmer Quinoasalat
mit Röstgemüse und frischen
Kräutern

+ Veganes Mango Gazpacho
serviert im Glas

+ Gratinierter Ziegenkäse

HAUPTSPEISEN

+ Couscous-Bohnen-Salat
mit Knuspertofu

+ Rote Bete Carpaccio
Mit Avocado und Walnüssen

+ Asia Nudel Bowl

BEILAGEN

+ Kartoffelgratin

+ Risotto

DESSERT

+Schokoladencrespelle
Mit Kokosflocken

PREMIUM 81€ p.P.

VORSPEISEN

Gebratener Spargel
mit Morcheln und Vanille-Vinaigrette

Geschmorte Artischocken
mit Minzdressing, gebratenem Pfirsich und gerösteten Pinienkernen

Linsensalat
Mit Avocado, Apfel, grünen Linsen, Chili und Minze

HAUPTSPEISEN

+ Tagliarini Neri
in Safran-Weißwein-Sauce mit Kirschtomaten, Zucchini und
gehobelten Parmesanspänen

+ Panzerotti
kleine mediterrane, mit Steinpilzen
gefüllte Maultaschen, dazu Basilikum-
Sahnesauce mit Topping aus
frittiertem Rucola und gerösteten
Sonnenblumenkernen

BEILAGEN

+ Waldpilzragout

+ Karamellisierter Fenchel

DESSERT

+ Birnencrumble
Mit Butterstreuseln, wahlweise mit
Vanillesauce



VEGAN

BASIC 61€ p.P.

VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomaten
al Pomodoro

Gurkensalat
mit Sesamdressing

Grünkohl-Kokos-Suppe
mit nussigem Sprinkle

Hummus
Tahini-Sauce

Vegan Caesar Salad
Romana. Cherry Tomato
Croutons. RAZZO Parmigiano
RAZZO Caesar Dressing

BROTBAR

unsere Brotbar und Dip-
Station ist in allen Buffets
inklusive. Wählen Sie
zwei Brotsorten und Ihre
Favoriten aus unseren
hausgemachten Dips !

HAUPTSPEISEN

Tomaten-Linsen-Bolognese
Herzhafte Pasta mit einer Sauce
aus roten Linsen, Tomaten und
italienischen Kräutern

Linsenreis
mit veganem Hack, gerösteten
Datteln, Rosinen und Zwiebeln,
dazu Sojajoghurt

Grüner Bohnenreis
mit veganem Hack, Karotten
und Kartoffeln und

Cremiges Cashew-Gemüse-Curry
Buntes Gemüse in einer milden
Cashew-Curry-Sauce mit
Kokosmilch

Thai Curry
mit Kokosmilch, frittiertem Tofu,
roter Paprika, Möhren, Lauch und
Sesam

BEILAGEN

Kurkuma-Reis
Safranreis
Gegrillter Maiskolben

DESSERT

Schokoladen-Chia Pudding

Fruchtige Nicecream

PLUS 71€ p.P.

VORSPEISEN

Rote-Beete Carpaccio
mit Apfel und Linsen

Zucchini-puffer

Kräuter-Kartoffelsalat
mit Radieschen

HAUPTSPEISEN

Burger
mit Linsen-Patties

Kufteh
Gebratene Bällchen aus roten Linsen,
Zwiebeln und Kartoffeln in einer
pikanten, veganen
Tomaten-Salsa-Soße,

Ausgebackener Blumenkohl, Möhren,
Zucchini
in Tahini- Limetten-Sauce mit glatter
Petersilie und Sesam.

BEILAGEN

Auberginen-Tomaten-Ragout

DESSERT

Kokos-Crème Brûlée

PREMIUM 81€ p.P.

VORSPEISEN

Gegrillte Artischockenherzen
mit Zitronen-Mandel-Pesto

Gebackene Tomaten
mit veganem Mozzarella und Basilikum

Getrüffelte Rote-Bete-Röllchen
mit Meerrettichreisfüllung

HAUPTSPEISEN

Trüffel-Pilz-Risotto
Cremiges Risotto mit aromatischen Waldpilzen, Weißwein
und edlem Trüffelöl

Auberginen-„Steak“
mit Rotwein-Reduktion – Gegrillte Auberginen-Steaks mit
einer edlen Rotwein-Reduktion und gerösteten
Haselnüssen

Kabab Kubideh
Zwei gegrillte Hackspieße aus veganem Hack

BEILAGEN

Gegrillte Beyond Meat-Bällchen
mit Kräuter dip

Mac & Cheese
mit Cashews

DESSERT

Kaffee-Mousse
mit Baileys-Alternative und Schokoladenröhren



The background image is a high-quality photograph of a rustic loaf of bread, possibly a rye or pumpernickel, resting on a light-colored wooden cutting board. Behind the bread is a burlap sack, and a blue textured cloth is draped over the top right. The scene is set against a dark, moody background. Decorative elements include a semi-circle with white dots in the top left and a similar shape in the bottom right, along with a thin white grid line.

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.

BASIC

Wählen Sie aus unseren Brotsorten Ihre zwei Favouriten und zusätzlich drei Dips aus unserer umfangreichen Dip-Auswahl

PLUS

Wählen Sie aus unseren Brotsorten Ihre zwei Favouriten und zusätzlich vier Dips aus unserer umfangreichen Dip-Auswahl

PREMIUM

Wählen Sie aus unseren Brotsorten Ihre zwei Favouriten und zusätzlich fünf Dips aus unserer umfangreichen Dip-Auswahl

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 + 2,00€ p.P.
Räucherlachs 4,50€*

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.

Candy bar

15,00€ pro Person

- Gummibärchen und Fruchtgummi in verschiedenen Sorten
- Saure und schokoladige Leckereien für eine abwechslungsreiche Mischung
- Lollis, Kaubonbons und kleine Schokoriegel
- Knusprige und zartschmelzende Schokoladenvariationen
- Passende Tüten für die Gäste zum Befüllen
- Herzhafte Chips als perfekte Ergänzung zur süßen Auswahl



Inkl. Gefäße und
kleinen Schaufeln

Gern bieten wir Ihnen eine liebevoll
zusammengestellte Candybar
inklusive Tüten für Ihre Gäste an.
Unser Angebot umfasst eine bunte
Auswahl an beliebten Süßigkeiten.

DAS LIVE - COOKING HIGHLIGHT
AUF JEDEM EVENT:

15.00€ pro Person

TRÜFFELPASTA IM PARMESANLAIB

BEI BEDARF MIT FRISCHEM
TRANCHIERTEN RINDERFILET