

BAHNHÖFCHEN

CAFE || RESTAURANT || BAR

Für uns ist gutes Essen ein wichtiger Teil jeder besonderen Feier. Deshalb verbinden wir Geschmack, Qualität und eine stilvolle Präsentation zu einem kulinarischen Erlebnis, das zu Euch und Eurem Event passt.

Von der ersten Vorspeise bis zum Dessert stimmen wir Euer Buffet auf den Anlass, Eure Wünsche und das Gesamtkonzept Eurer Feier ab.

Mit Liebe zum Detail. Frisch zubereitet. Und immer mit dem Anspruch, Eure Gäste zu begeistern.

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN!

WILLKOMMEN IN DER GENUSSWELT DES BAHNHÖFCHENS.



DREI ARRANGEMENTS – VIELE MÖGLICHKEITEN

Mit unseren Arrangements BASIC, PLUS und PREMIUM bieten wir Euch drei sorgfältig zusammengestellte Buffetvarianten mit unterschiedlichen Auswahlmöglichkeiten.

Ergänzt wird unser Angebot durch saisonale Buffets, abgestimmt auf Jahreszeit und Anlass.



FRISCH & MIT LIEBE ZUBEREITET

Frische und Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Unsere Speisen werden von unserem Küchenteam frisch zubereitet und mit viel Liebe zum Detail verfeinert.

Dabei setzen wir, wo es sinnvoll und verfügbar ist, auf saisonale und ausgewählte Zutaten.



ALLES AUFEINANDER ABGESTIMMT

Ein gelungenes Buffet ist für uns mehr als die Summe einzelner Gerichte.

Deshalb achten wir auf eine harmonische Kombination der Speisen und eine ansprechende Präsentation, die sich passend in Eure Feier einfügt.



SERVICE INKLUSIVE

Bei Veranstaltungen in unserem Restaurant ist das benötigte Personal bereits inklusive

Küchenteam, Servicekräfte und – je nach Arrangement – Grillmeister oder Live-Cooking-Koch kümmern sich um einen reibungslosen Ablauf.

UNSER KONZEPT:

Unsere Buffetvorschläge sind sorgfältig zusammengestellt und geschmacklich aufeinander abgestimmt.

BASIC
Unsere BASIC-Arrangements bilden die Grundlage unserer Buffets und bieten Euch eine ausgewogene Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten, Beilagen und Desserts.

PLUS
Mit PLUS erweitert Ihr das jeweilige BASIC-Arrangement um zusätzliche Gerichte und eine größere Auswahl.

PREMIUM
PREMIUM ergänzt BASIC und PLUS um weitere ausgewählte Spezialitäten und bietet Euch unsere größte und hochwertigste Auswahl.

IHR MÖCHTET INDIVIDUELL KOMBINIEREN?
Gerne könnt Ihr Euer Buffet nach Euren persönlichen Vorstellungen zusammenstellen. Gerichte können innerhalb derselben Kategorie – BASIC, PLUS oder PREMIUM – gegen Gerichte aus unseren anderen Buffetvorschlägen ausgetauscht werden.

Bei einem Wechsel in eine höhere Kategorie kann ein entsprechender Aufpreis entstehen.

Unsere Empfehlung:
Für ein harmonisches Geschmackserlebnis empfehlen wir Euch unsere bereits aufeinander abgestimmten Buffetvorschläge.



BAHNHÖFCHEN
CAFE || RESTAURANT || BAR

Tischbuffets

Für Feiern in kleiner Runde bieten wir Euch unsere Tischbuffets an. Ideal zum gemeinsamen Genießen und Teilen.

Die ausgewählten Speisen werden direkt am Tisch angerichtet und in die Mitte gestellt. So könnt Ihr Euch gemeinsam bedienen, probieren und Euer Essen ganz entspannt miteinander genießen.

Unsere Empfehlung:

BAHNHÖFCHEN ANTIPASTI · 14€
HUMMUS | HAUSGEMACHTE AIOLI | TOMATENBUTTER | MARINIERTE OLIVEN | FALAFEL | PIMIENTOS DE PADRÓN | BROTAUSWAHL

HUMMUS 14€
HUMMUS | OLIVENÖL | FALAFEL

PREMIUM TRÜFFEL CARPACCIO 19€
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS PREMIUM RINDERCARPACCIO
RUCOLA | PARMESAN | TRÜFFELÖL | FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL

BAHNHÖFCHEN SIGNATURE-VORSPEISEN · 40€
BLACK TIGER GARNELEN | GEBRATENER PULPO | SERRANOSCHINKEN
ZIEGENKÄSE | GRILLGEMÜSE | HUMMUS | FALAFEL | MARINIERTER RUCOLA

SURF & TURF 49€
BLACK TIGER GARNELEN UND BLACK ANGUS
PREMIUM RINDERFILET (TRANCHIERT) 250G

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

SALATE & VEGETARISCH
Italienischer Pastasalat im Glas* – 5€
Pimientos de Padrón – 5€
Ziegenkäse – 7€
Spinat-Feta-Crespelle – 7€
Oliven – 5€
Tomate Mozzarella* – 6€
Süßkartoffelsalat* – 5€
Falafel mit Hummus – 7€
Gemüse-Couscous im Glas* – 5€
Tomatencarpaccio – 5€
Caesar Salad* – 5€

FISCH & FLEISCH
Trüffel-Carpaccio* – 10€
Räucherlachs mit Crème fraîche – 9€
Serranoschinken – 8 €
Melone mit Serranoschinken – 8€
Datteln im Speckmantel – 7€
Vitello Tonnato** – 10€
Roastbeef mit Remoulade** – 10€
Hähnchenkeule – 9€

FINGERFOOD & HERZHAFTES
Bahnhöfchen-Cheeseburger – 9€
Mini-Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce* – 7€

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

SOMMERLICHE LEICHTIGKEIT

BASIC 69€ p.P.

VORSPEISEN

Sommerlicher Wiesensalat
Blattsalate, gebratene Kräuterseitlinge Babykartoffeln, essbare Blüten dazu leichtes Kräuterdressing

Marinierte Hähnchenspieße
Fruchtig-pikante-Currymarinade, gegrillte Paprika, Ananas und Sprossen

Caprese
Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Balsamico-Dressing

HAUPTSPEISEN

Maispoulardenbrust in mediterranem Tomatensugo
Kräuter | Kirschtomaten

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

Brotbar

Unsere Brotbar und Dip-Station ist in allen Buffets inklusive. Wählt Eure Favoriten aus unserer Brot- und Dip-Auswahl

PLUS 79€ p.P.

VORSPEISEN

+ Gebratenes Sommergemüse
Grüner Spargel (saisonabhängig), Erdbeeren mit Basilikumdressing

+ 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
Mit Parmesan

DESSERT

+ Mascarponecreme
mit Passionsfruchttopping

PREMIUM 89€ p.P.

VORSPEISEN

+ Roastbeefröllchen
mit feiner Meerettichcreme auf Orangencarpaccio

+ Sommertraumsalat
mit Burrata, Kirschtomaten, Basilikumöl, Pistazie

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

HAUPTSPEISEN

+ Rinderfiletsteak
vom Grill, dazu frischer Rosmarin

+ Doradenfilet
Zitronen-Kräuterbutter und mediterrane Tomaten

+ Black Tiger Garnelen
Mango-Avocado-Salat | Limette | Chili

BEILAGEN

+ Zitronen-Kräuter-Risotto
mit Parmesan und frischen Gartenkräutern

+ gebratener Romanesco
mit Champignons und Granatapfelkernen

DESSERT

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

MEDITERRAN

BASIC 69€ 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, Kräuter und mediterranes Tomatensugo

BEILAGEN

Ofenkartoffeln
mit grobem Meersalz und frischem Rosmarin

Grillgemüse
Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprikaspalten

DESSERT

Tiramisu

Zitronen Panna Cotta

Orangen-Mandel-Creme

BROTBAR

Unsere Brotbar und Dip-Station ist in allen Buffets inklusive. Wählt Eure Favoriten aus unserer Brot- und Dip-Auswahl

PLUS 79€ p.P.

VORSPEISEN

+ Serranoschinken
mit zweierlei Melonenkugeln und Parmesantopping im Glas

+ ROTE BETE CARPACCIO
mit frischen Kräutern

HAUPTSPEISEN

+ Ofenlachs in Safran-Riesling-Sauce
in Hummerkrabbensauce und frischem Dill

+ Rotbarschfilet
mit Zitronen-Kräuter-Sauce

BEILAGEN

+ vegetarische Paella

+ Parmesan-Polenta
mit mediterranen Kräutern

DESSERT

+ Mousse au Chocolat
mit gerösteten Mandelsplittern und karamellisierten Birnenwürfeln

PREMIUM 89€ p.P.

VORSPEISEN

+ gebratener Pulpo
auf Wildkräutern mit Zitronenvinaigrette und Cayennepfeffer

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

+ Räucherlachsplatte
mit hausgemachter Remoulade

HAUPTSPEISEN

+ Saltimbocca vom Kalb
in Marsalasauce

+ Lammrücken
imediterraner Kräuterkruste

+ Iberico Secreto
gebraten und aufgeschnitten an Wildkräutern, mit Mangodressing und tasmanischem Pfeffer

BEILAGEN

+ Geschmorter Fenchel
mit Kirschtomaten

+ Mediterranes Kartoffelgratin
mit Parmesan & Rosmarin

DESSERT

+ Profiteroles
+ Kaffeecreme

CROSS KITCHEN

BASIC 69€ p.P.

VORSPEISEN

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

Pico de Gallo
Mexikanischer Tomatensalat mit Blattpetersilie 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. Wählt Eure Favoriten aus unserer Brot- und Dip-Auswahl

PLUS 79€ p.P.

VORSPEISEN

+ Hummus mit Falafel

+ Süßkartoffelsalat
mit in Honig gebratener Zucchini, karamellisiertem Fenchel und Kichererbsen

HAUPTSPEISEN

+ Teriyaki-Lachs
mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Teriyaki-Jus

+ Orientalisches Hähnchen
mit Harissa, Honig und Kräutern

BEILAGEN

+ Ratatouille mit Basmatireis
Aubergine und Paprika in Tomatensauce

+ Warmes Apfel-Sellerie-Ragout

DESSERT

+Sticky Coconut Rice
Kokos und Mangowürfeln

PREMIUM 89€ p.P.

VORSPEISEN

+ Glasnudeln (kalt)
mit Karotten, Bambussprossen, Shiitakepilzen, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Limetten-Minz-Sauce

+ Vitello Tonnato

+ Romanasalat mit gebratenen Shiitakepilzen
mit gerösteten Pinienkernen und Himbeervinaigrette

HAUPTSPEISEN

+ Iberico Secreto
gebraten und aufgeschnitten an Wildkräutern, mit Mangodressing und Zitronenpfeffer

+ Black Tiger Garnelen
in Zitronensud

+ Gebratene Entenbrust
mit süß-saurer Chilisauce, auf Wildkräutersalat und Sesamtopping

BEILAGEN

+ Pak Choi & Edamame
mit Sesam und Limette

+ Ahorn-Röstgemüse
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 69€ p.P.

VORSPEISEN

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

Orangen-Fenchel-Salat
mit gerösteten Pinienkernen und Whiskeybalsamico

Lauwarmer Linsensalat
mit Birne & Walnuss

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust
In Orangen-Zimt-Jus geschmort

+ Schweinefilet
Am Stück gebraten

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln

Ofengemüse aus Kürbis, Karotte & Pastinake

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. Wählt Eure Favoriten aus unserer Brot- und Dip-Auswahl

PLUS 79€ p.P.

VORSPEISEN

+ Rote-Bete-Carpaccio
mit Fetakäse, getrockneten Feigen und Walnusspesto

+ Rotkohlsalat
mit Walnüssen und Datteln

HAUPTSPEISEN

+ Zanderfilet
in Riesling-Sahne-Sauce

BEILAGEN

+ Kartoffel-Sellerie-Gratin

+ Blumenkohlauflauf
mit Sauce Hollandaise und Emmentalerkäse

DESSERT

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

PREMIUM 89€ 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 Roastbeef
mit Kürbis-Chutney, Wildkräutern und gerösteten Kernen



HAUPTSPEISEN

+ Lammkarree
In Maronenjus

+ Flanksteak vom Grill
auftranchiert mit Vanillesalz

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

BEILAGEN

+ Maronen-Spätzle
mit brauner Butter

+ Gebratener Rosenkohl
mit Haselnüssen

DESSERT

+ Süße Maronencreme
mit karamellisierten Cashewnüssen und frischem Waldbeertopping

+ Crème brûlée

WINTER & WILD

BASIC 69€ p.P.

VORSPEISEN

Feldsalat
mit gebratenen Mandeln und Honig-Äpfeln

Gebratene Speckchampignons
mit Kräutern und Knoblauchöl (Wahlweise vegan)

Rotkohlsalat
mit Datteln, Walnüssen und Orangen-Kardamom-Dressing

Rote-Bete-Apfel-Salat
mit Walnüssen und Balsamico

HAUPTSPEISEN

Putenbrustmedaillons
In Rosmarinjus

Schweinerollbraten
Mit Salbei und Backpflaume gefüllt in Rahmsauce

BEILAGEN

+ Schokoladen-Rotkohl
Winterlicher Rotkohl mit feiner Schokoladennote

+ Kartoffelkroketten

+ Butterspätzle

DESSERT

+Bratapfeltiramisu
mit Amarettolikör und Butterstreuseln

Zimt-Panna-Cotta
mit Orangengelee und Spekulatiuscrumble

BROTBAR

Unsere Brotbar und Dip-Station ist in allen Buffets inklusive. Wählt Eure Favoriten aus unserer Brot- und Dip-Auswahl

PLUS 79€ p.P.

VORSPEISEN

+ Crostini
mit Ziegenkäse und gebratener Birne

+ Geräucherte Forelle
mit Apfel, Meerrettich und Kräuter

HAUPTSPEISEN

+ Hirschmedaillons
In Rotweinjus

Doradenfilet
Iin Kräuter-Weißwein-Sauce

BEILAGEN

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

+ Kartoffelgratin

DESSERT

+ Schoko Brownie
Schokostückchen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

PREMIUM 89€ p.P.

VORSPEISEN

+ Lachstatar
mit Avocado, Limette und Kräuter

+ Gebackener Fetakäse
mit Preiselbeeren, Feldsalat und gerösteten Haselnüssen

+ Wildpastete
mit Preiselbeeren, Feldsalat und gerösteten Haselnüssen



HAUPTSPEISEN

+ Rehrückenfilet
in Aprikosensauce

+ Lammbraten
Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus

BEILAGEN

+ Getrüffeltes Kartoffelpüree

+ Romanesco
mit roten Zwiebeln und Haselnüssen

DESSERT

+ Birnencrumble
mit Butterstreuseln, Zimt und Mandelsplittern

+ Cheesecake
mit Lotus-Karamell-Sauce

RHEINISCH RUSTIKAL

BASIC 69€ 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

Rheinischer Senfbraten vom Schwein
mit kräftiger Senfjus

Bratwuursch
Rheinische Bratwuursch mit Senf

BEILAGEN

Kartoffelklöße

Speckbohnen mit Zwiebeln

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. Wählt Eure Favoriten aus unserer Brot- und Dip-Auswahl

PLUS 79€ p.P.

VORSPEISEN

+ Roter Heringssalat

+ Frikadellchen
mit Senf

HAUPTSPEISEN

+ Krustenbraten
vom Schwein

+ Tafelspitz
Klassisch in Meerrettichsauce

BEILAGEN

+ Sauerkraut
Warmes Sauerkraut, traditionell mit Weißwein und Speckwürfeln

+ Bratkartoffeln

DESSERT

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

PREMIUM 89€ p.P.

VORSPEISEN

+ Rheinischer Kaviar
Blutwursthäppchen mit Äpfeln, Zwiebeln und Senf

+ Rheinischer Matjestatar
mit Apfel, Gurke, roten Zwiebeln und Kräuterschmand

+ Roastbeefplatte

HAUPTSPEISEN

+ Rheinischer Sauerbraten vom Rind

+ Miesmuscheln rheinische Art

+ Schupfnudeln
in Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern und Walnüssen



BEILAGEN

+ Weißwein-Wirsing

+ Kartoffel-Sellerie-Stampf
mit brauner Butter

DESSERT

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

VEGETARISCH

BASIC 69€ p.P.

VORSPEISEN

Geröstete Karotten
Mit Avocadocreme, Walnüsse und frischer Blattpetersilie

Graupensalat
mit Rote-Bete-Würfeln, Frühlingszwiebeln, Dill und Kirschen

Gemüse-Trilogie
Babymöhren, Aubergine und gebratener Fenchel mit cremiger Sauce Béarnaise

BROTBAR

Unsere Brotbar und Dip-Station ist in allen Buffets inklusive. Wählt Eure Favoriten aus unserer Brot- und Dip-Auswahl

HAUPTSPEISEN

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

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

+ Basmatireis
mit gebratenem, Wurzelgemüse, Blattspinat und Walnüssen

BEILAGEN

Süßkartoffelpüree

+Spinat

DESSERT

Panna Cotta
Mit frischen Früchten der Saison

Weiße Mousse
Mit Karamellkekstopping

PLUS 79€ p.P.

VORSPEISEN

+ Lauwarmer Quinoasalat
mit Röstgemüse und frischen Kräutern

+ Veganes Mango Gazpacho
serviert im Glas

+ Gratinierter Ziegenkäse

+ Rote Bete Carpaccio
Mit Avocado und Walnüssen

HAUPTSPEISEN

+ Couscous-Bohnen-Salat
mit Knuspertofu

+ Gefüllte Gnocchi mit Ricotta
in Rahmsauce

+ Risotto

BEILAGEN

+ Kartoffelgratin

+ Gebratenes Gemüse
mit Kräuterbutter & gerösteten Mandeln

DESSERT

+Schokoladencrespelle
Mit Kokosflocken

PREMIUM 89€ 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

+ Kartoffel-Gnocchi
in Salbeijus mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen & frisch 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

+ Pistazien-Tiramisu



VEGAN

BASIC 69€ p.P.

VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomaten
al Pomodoro

Gurkensalat
mit Sesamdressing

Grünkohl-Kokos-Suppe
mit nussigem Sprinkle

Hummus
Tahini-Sauce

Vegan Caesar Salad
Romanasalat. Cherry Tomato Croutons. Veganer Parmigiano, Veganes Caesar Dressing

BROTBAR

Unsere Brotbar und Dip-Station ist in allen Buffets inklusive. Wählt Eure Favoriten aus unserer Brot- und Dip-Auswahl

HAUPTSPEISEN

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

Grüner Bohnenreis
mit veganem Hack, Karotten und Kartoffeln

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

BEILAGEN

Kurkuma-Reis

Gegrillter Maiskolben

Gegrillte Zucchini
mit Olivenöl, Kräutern & Meersalz

DESSERT

Schokoladen-Chia Pudding

Fruchtige Nicecream

PLUS 79€ p.P.

VORSPEISEN

+ Rote-Beete-Carpaccio
mit Apfel und Linsen

+ Zucchinipuffer

+ 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,

+ Gefüllte Paprika
mit Quinoa, Kichererbsen, Kräutern & Tomatensugo

BEILAGEN

+ Auberginen-Tomaten-Ragout

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

DESSERT

+ Kokos-Crème Brûlée

PREMIUM 89€ 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

+ Gegrillte Beyond Meat-Bällchen
mit Kräuterdip

BEILAGEN

+ Mac & Cheese
mit Cashews

+Geschmorter Fenchel
mit Orange, Kräutern & gerösteten Mandeln

DESSERT

+ Kaffee-Mousse
mit Baileys-Alternative und Schokoladenröhren





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

Wählt aus unseren Brotsorten Eure Zwei Favoriten und zusätzlich Drei Dips aus unserer umfangreichen Dip-Auswahl

PLUS

Wählt aus unseren Brotsorten Eure Drei Favoriten und zusätzlich Vier Dips aus unserer umfangreichen Dip-Auswahl

PREMIUM

Wählt aus unseren Brotsorten Eure Vier Favoriten und zusätzlich Fünf Dips aus unserer umfangreichen Dip-Auswahl

BROTAUSWAHL

WEIZENBAGUETTE

CIABATTA

ZWIRBELBROT

LANDBROT

VOLLKORNBAGUETTE

KAROTTENBROT

DINKELBROT

FLADENBROT

RHEINISCHES KRUSTENBROT

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

TRÜFFEL-FRISCHKÄSE-CREME

GARTENKRÄUTER-DIP

TOPPINGS

GERÖSTETE PINIENKERNE

PARMESANSPÄNE

EINGELEGTE OLIVEN

PICO DE GALLO

RÄUCHERLACHS

GERÖSTETE WALNÜSSE

GETROCKNETE TOMATEN

je + 2,00€ p.P.
Räucherlachs 4,50€

WAFFELBAR

Inkl. Toppings 17,00€ p.P.

plus Vanilleeis:
19,00€ p.P.



Als süße Leckerei zum Empfang, zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag oder als Dessertvariation:
unsere Waffelbar mit frisch gebackenen 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.

Toppings u.a.
Heiße Kirschen, Schokoladensauce, Karamellsauce, Puderzucker, frische Beeren, Sahne, Krokant, Nutella

Candy bar

17,00€ pro Person



Inkl. Gefäße und kleinen Schaufeln

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

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

DAS LIVE - COOKING HIGHLIGHT
AUF JEDEM EVENT:

19,00€ pro Person

TRÜFFELPASTA IM PARMESANLAIB

OPTIONAL MIT FRISCH TRANCHIERTEM RINDERFILET

+ 15,00€ pro Person