
BAHNHOFCHEN
CAFE || RESTAURANT || BAR
FÜR EURE FEIER BIETEN WIR EUCH VERSCHIEDENE FINGERFOOD-VARIATIONEN – VON BASIC BIS PREMIUM
LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN!



FÜR JEDEN ANLASS

Mit unseren Angeboten BASIC, PLUS und PREMIUM bieten wir Euch für jeden Anlass und jedes Budget die passende Auswahl. Saisonale Fingerfood-Variationen ergänzen unser Angebot.



FRISCH & MIT LIEBE ZUBEREITET

Unsere Speisen werden frisch von unserem Küchenteam zubereitet – mit ausgewählten, saisonalen Zutaten und viel Liebe zum Detail



ALLES AUS EINER HAND

Wir stimmen Speisenauswahl, Kombination und Präsentation passend auf Euer Event ab – für ein rundum stimmiges Gesamtkonzept



SERVICE, DER DAZU PASST

Auf Wunsch begleiten Euch unsere Köche und Servicekräfte auch vor Ort und sorgen für einen professionellen Rundumservice

UNSER KONZEPT:

Unsere Fingerfood-Buffets sind in die Kategorien BASIC, PLUS und PREMIUM unterteilt.

BASIC bildet die Grundlage unserer Fingerfood-Buffets.
PLUS erweitert die BASIC-Auswahl um zusätzliche Komponenten.
PREMIUM ergänzt BASIC und PLUS um weitere besondere Komponenten.

Unsere Vorschläge sind geschmacklich aufeinander abgestimmt. Natürlich könnt Ihr Euer Fingerfood-Buffet auch individuell zusammenstellen.

Dabei können Komponenten innerhalb der jeweiligen Kategorie BASIC, PLUS oder PREMIUM ausgetauscht werden.
Bei einem Wechsel in eine höhere Kategorie kann ein Aufpreis entstehen.



Feiern im Bahnhöfchen
Fingerfood Buffet

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

Tagungs- Seminarbuffet	BASIC-Vorschläge	PLUS-Vorschläge	PREMIUM-Vorschläge
ab 25 € p.P.	ab 49 € p.P.	ab 59 € p.P.	ab 69 € p.P.
BUNTE VORSPEISEN- UND FINGERFOOD-VARIATIONEN	DREI KALTE SPEISEN NACH WAHL DREI WARME SPEISEN NACH WAHL EIN DESSERT NACH WAHL	VIER KALTE SPEISEN NACH WAHL VIER WARME SPEISEN NACH WAHL ZWEI DESSERTS NACH WAHL	FÜNF KALTE SPEISEN NACH WAHL FÜNF WARME SPEISEN NACH WAHL DREI DESSERTS NACH WAHL

GERN ERSTELLEN WIR EUCH EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

Gerne berücksichtigen wir Unverträglichkeiten sowie vegetarische und vegane Wünsche. Sprecht uns einfach an.

Catering

IHR MÖCHTET UNSERE KÜCHE AN EINEM ANDEREN ORT GENIESSEN? GERNE KREIEREN WIR EUCH EIN INDIVIDUELLES CATERING FÜR ZUHAUSE ODER EURE WUNSCHLOCATION.

10 % Preisvorteil auf unsere Buffetarrangements

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

Ob als kulinarische Begleitung zum Empfang oder als Stärkung zu später Stunde – wählt aus unseren verschiedenen Fingerfood-Variationen und herzhaften Mitternachtssnacks.

Gerne stellen wir Euch eine individuelle Auswahl nach Euren Wünschen zusammen.

SUPPEN

Gulaschsuppe* – 10€
Chili Sin Carne* – 10€
Tomaten-Orangensuppe – 10€
Linsensuppe – 10€
kartoffelsuppe* – 10€
Karottensuppe* – 10€
Minestrone* –10€

DIPS MIT OFENFRISCHEM BROT

Hausgemachte Aioli – 5€
Avocadocreme – 5€
Hummus – 5€
Tomatenbutter – 5€
Oliventapenade – 5€
Paprika-Feta-Dip – 5€
Dattelcreme – 5€
Mango-Frischkäse-Dip – 5€

UNSER FINGERFOOD-ANGEBOT

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€

DESSERTS

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

- Mousse au Chocolat**– 7€
- Panna Cotta** – 7€
- Obstsalat – 5€
- Mascarponecreme mit Fruchttopping** – 7€
- Tiramisu** – 7€
- Blechkuchen – 4€
- Ganze Kuchen (12 Stück) – 55€

Weitere Desserts individuell auf Anfrage.

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

FINGERFOOD 1

BASIC 49€ 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



Salat

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

PLUS 59€ p.P.

KALT

+ Falafel Wrap

+ Canapées
mit Parmaschinken und Melone

WARM

+ Kräuter-Garnelen mit Chilisauce

+ Mini-Cheeseburger

DESSERT

+ Mascarponecreme
mit Passionsfruchttopping

PREMIUM 69€ 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

+ Weiße Mousse au Chocolat
mit Schokoladenraspeln

FINGERFOOD 2

BASIC 49€ p.P.

KALT

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

Falafelbällchen
mit Hummus

Antipastivariation
nach Auswahl der Küche

WARM

Rinder-Hackfleischbällchen
in pikanter Tomatensauce

Mini Quiche
klassisch oder mit Spinat und Feta

DESSERT

Mousse au Chocolat

Panna Cotta
mit Beerentopping



Salat

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

PLUS 59€ p.P.

KALT

+ Ceasar Salad im Glas

+Crespelle
Spinat-Feta oder Lachs-Frischkäse

+ Taboulé im Glas
mit Petersilie, Minze & Zitrone

WARM

Kartoffeldrillinge
gefüllt mit Frischkäse, ummantelt mit Bacon

+ Mini Veggie Burger

DESSERT

+Vanillecreme
mit Salted Caramel Topping

+ Kaffeecreme
mit Amarettinicrunch

PREMIUM 69€ p.P.

KALT

+Grüner Spargel
mit Serranoschinken

Geräucherte Forelle
auf Gurken-Dill Salat

Roastbeefröllchen
auf Apfel-Sellerie Salat

WARM

+Gratinierter Ziegenkäse
mit Honig, Walnuss und Rosmarin auf Pumpernickel

Saltimbocca-Röllchen
Kalbsfleisch mit Schinken und Salbei

DESSERT

+ New York Cheesecake-Creme
Mit Karamellkekstopping

+ Marzipan-Mohn Mousse
mit Himbeersauce

FINGERFOOD 3

BASIC 49€ p.P.

KALT

Bruschetta
mit Kirschtomaten,
Basilikum & Parmesan

Orientalischer Bulgursalat im Glas
mit Minze & Granatapfel

Caprese-Spieß
mit Mozzarella,
Kirschtomate & Basilikum

Hummus
mit gerösteten
Kichererbsen & Granatapfel

WARM

Arancini
mit Parmesan & Tomatendip

Mini-Hähnchenspieße
mit mediterranen Kräutern

DESSERT

Tiramisu

Panna Cotta
mit Mangotopping



Salat

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

PLUS 59€ p.P.

KALT

+ Vitello-Tonnato
im Gläschen

+Burrata-Crostini
mit Tomate & Basilikum

WARM

+ Garnelen
mit Knoblauch, Chili & Kräutern

+ Mini-Trüffel-Risotto

DESSERT

+ Pistaziencreme
mit weißer Schokolade

PREMIUM 69€ p.P.

KALT

+ Rinder-Carpaccio
mit Rucola, Parmesan & Trüffelöl

+ Lachstatar
mit Avocado & Limette

+ Ziegenkäse
mit Feige, Honig & Walnuss

WARM

+ Rinderfiletspieß
mit Rosmarin & Kräuterjus

+ Wolfsbarsch
auf mediterranem Kartoffelpüree

DESSERT

+ Pistazien-Tiramisu

+ Schokoladenmousse mit Beeren

FINGERFOOD 4

BASIC 49€ p.P.

KALT

Bruschetta
mit Kirschtomaten,
Basilikum & Olivenöl

Caprese-Spieß
mit Mozzarella,
Kirschtomate & Basilikum

Toskanischer Pastasalat
mit Rucola, getrockneten Tomaten &
Pinienkernen

WARM

Spinat-Feta-Börek

Mini-Pinsa mit Tomate, Mozzarella
& Basilikum

DESSERT

Milchcreme mit Pistazien

Tiramisu



Salat

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

PLUS 59€ p.P.

KALT

+ Vitello Tonnato

+Antipasti
mit gegrilltem Gemüse,
Parmesan & Oliven

WARM

+ Mini-Lasagne Bolognese

+ Garnelen
mit Knoblauch,
Chili & italienischen Kräutern

DESSERT

+ Mascarponecreme
mit Amarettini-Crunch

PREMIUM 69€ p.P.

KALT

+ Rinder-Carpaccio
mit Rucola, Parmesan & Trüffelöl

+ Burrata
mit Kirschtomaten, Basilikum & Pesto

+ Parmaschinken
mit Melone

WARM

+ Saltimbocca vom Kalb
mit Salbei & Parmaschinken

+ Trüffelrisotto
mit Parmesan

DESSERT

+ Süße Maronencreme
mit karamellisierten Cashewnüssen
und frischem Waldbeertopping

+ Crème brûlée



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

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