



## „Italienisches BBQ“

### Salatbuffet

Gnocchisalat mit Shrimps & Orangen  
Farfallesalat mit Hähnchenbrust an Feigen-Senf Dressing  
Kartoffelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten und geröstetem Speck  
Marinierte Mozzarella mit Fleischtomaten in Basilikumöl o. Bruschetta

### Eingelegtes Gemüse:

Paprika, Artischocken, Zucchini, und Auberginen  
Marinierte Riesenbohnen mit Thunfisch  
Salat Nicoise mit Tunfisch ,Ei und Salatdressing

### Vom Grill

Lachssteak mit Basilikum Im Bananenblatt gegart  
Lammkotelette und Schweinerücken mit Pesto Rosso mariniert  
Salsiccia (Italienische Bratwurst mit Fenchel)  
Frische Sardinen in Balsamicoessig

### Aus der Riesenpfanne

Champignons mit frischen Kräutern  
Rosmarinkartöffelchen  
Dazu reichen wir verschiedene Dips,  
Grillsaucen, Zaziki und Kräuterquark  
Baguette und Ciabatta  
mit Basilikumbutter

### Dessert

Frische Beeren der Saison  
Tiramisu al Limone

**52,50 Euro pro Person**



## „Texas BBQ“

### Salatbuffet

Pastasalat mit Lachs & Shrimps in Thousand Island Dressing  
American Style Cole Slaw (bacon/veg.)  
Römersalat mit Caesar Dressing und Brotroutons

### Vom Grill

Riesengarnelen in Knoblauch mariniert  
Lamm-Spieße in Rosmarinöl mariniert  
Texanische Spare Ribs in BBQ Sauce eingelegt  
Gegrillte Hühnerbrust in pikanter Tomatensoße  
Ribeye à la minute gegrillt

### Aus der Riesenpfanne

Tex-Mex-Gemüse (Paprika, Bohnen, Zucchini) mit Parmesan o.  
Maiskolben vom Grill  
Drillinge mit Speck und Zwiebeln

Dazu reichen wir verschiedene Dips,  
Grillsaucen, Kräuter- und Paprikabutter  
Guacamole mit Maischips  
Baguette und Ciabatta

### Dessert

Cookies und Brownies  
Melon-Salad  
in der Wassermelone serviert

**53,50 Euro pro Person**



## „Mediterranes Buffet“

### Vorspeisen

Geflügelcocktail mit Orangen und Bananen  
Patatas Bravas mit Aioli (frittierte Kartoffelwürfel)  
Flammkuchen mit Gemüse und Fetawürfeln

### Salatbuffet

Tomatensalat mit schwarzen Oliven und Schafskäse oder mit Tintenfisch  
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten  
Cous-Cous-Salat mit frischen Kräutern & Dattel  
Marinierter Babymozzarella mit Feigen und Feldsalat an Aceto Balsamico

### Vom Grill

Hähnchenbrustfilet an Mango-Chutney  
Schweinemedallions an Chilisauce  
(oder auch andere Fleischsorten wie Lamm oder Rind möglich )  
Thunfischsteaks im Bananenblatt oder Doradenfilet mit Fleur de Sel  
Gegrillte Sardinen  
Gegrillte- Putenspieße  
Gambagrillpfanne ( Gr. 16/21 ) mit Koriander und Knoblauch

### Dessert

Panna Cotta mit flambierten Mangos  
Oder exotischen Obstsalat mit Eis  
Kräuter-Knoblauchbutter und verschiedene Grilldips

**55,50 Euro pro Person**



## „Spanisches BBQ“

### Tappasplatten

Serranoschinken, Manchegokäse,  
Peperoni, Oliven, Pimientos,  
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln,  
Tomatensalat mit Oliven und roten Zwiebeln  
Albondigas in Tomatensauce

### Grillstation

Chorizo, Merguez Würstchen – pikant  
Rinderhüftspieße mit Zitrone und Knoblauch  
Marinierte Hühnchenbrust  
Roastbeef am Stück  
Seeteufel mit Kräuteröl mariniert oder Gamba pfanne m. Knoblauch  
oder gegrillte Sardinen

### Beilagen

Gratinierte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons in Tomatensoße

### Aus der Riesenpfanne

Kräuterdrillinge mit Meersalz

### Dessert

Creme Catalan  
Obstsalat von exotischen Früchten mit Sorbet

Brotkorb: Ciabatta, Baguette, Knoblauchbaguette,  
Dips: Aioli, Kräuterbutter oder Tomatenbutter, div. Grillsaucen und Senf

**55,50 Euro pro Person**

## **„Spanisches Buffet“**

### **Tappasplatten**

Chorizo, eingelegte Boquerones, Peperoni, Oliven, Pimientos (kleine gesalzene Paprikaschoten mit Knofi)  
Albondigas mit Tomatensauce  
Serrano Schinken, Manchego Käse  
Meeresfrüchtesalat mit Zuckerschoten  
Tintenfischringe mit Zitrone und Aioli oder. Spinat Tortilla  
Rucola Salat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und geriebenen Parmesan  
Datteln und Pflaumen im Speckmantel  
Bauernsalat mit Fetakäse oder. Paellabällchen mit Gamba

### **Warm**

Lammhüfte a d Ofen mit Ziegenkäsehaube  
Doradenfilet mit Fleur de Sel  
Entrecote mit schwarzem Pfeffer  
Spanische Salzkartoffeln mit Mojo-Sauce oder Patatas Brava  
gebratene Zucchini und Paprika mit Mojo- Verde

### **Oder**

alternativ Paella reichlich belegt

### **Dessert**

Flan de Catalan  
frischer Obstsalat  
Brotkorb – Aioli

**55 Euro pro Person**



## „Rheinisches Buffet“

### Kalt

Omas Rheinischer Kartoffelsalat, Minischnitzelchen mit Honigsenf dip,  
Roastbeef Scheiben mit Remoulade, Gurkensalat  
Geflügelsalat, Räucherfischplatte, roter Heringssalat, Shrimpscocktail,  
Wurst- und Käsespezialitäten mit Gewürzgürkchen und Salzgebäck,  
Frikadellen, gebratene Blutwurst mit Creme Fraiche, kleine Reibekuchen

### Warm

Scheiben vom Kassler, Mettwurst, Nürnberger Würstchen  
Krustenbraten  
Rinderrouladen mit Gurke und Speck  
Hähnchenbrust mit Paprikasauce o. Jägersauce  
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce o. Schweinshaxe

### Beilagen

Sauerkraut, Marktgemüse der Saison mit Hollandaise, Spätzle, Kartoffel-  
Knödel oder Kartoffelgratin und Wirsing Gemüse

### Dessert

Rheincreme mit Erdbeersauce  
Kleine Apfel Pfannkuchen mit Sahne

**52,50 Euro pro Person**



## „Italienisches Buffet“

### Kalt

Tomate- Mozzarella- Sticks oder Bruschetta  
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Limonen Kaperncreme  
Meeresfrüchte a la Toskana  
Gefüllte Röstpaprika & Räucherlachs im Crepemantel  
Auberginen aus dem Ofen mit Parmesan  
Rucolasalat mit Avocado und Melone  
Weiße Bohnen mit Thunfisch

### Warm

Gebatene Hühnerbrust auf Basilikum – Erbsenpüree  
Lachssteak mit Kräutern in Weißwein Sauce  
Saltimbocca von der Putenbrust  
Involtini mit Champignon Parmesanfüllung  
Penne in Gorgonzolarahm  
Gefüllte Riesenchampignons  
Römisches Mangoldgemüse mit Pinienkernen

Dazu reichen wir Ciabatta, verschiedene Dips & Oliven & getrocknete Tomaten

### Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark oder Tiramisu \*klassisch

**54,00 Euro pro Person**



## „Sommerlich Karibisch Crossover“

### Kalt

Wassermelonen – Minzsalat mit Fetakäse  
Reispapierröllchen mit Hühnchen o. Shrimps  
Fischnuggets mit Aioli  
Blattsalate mit Exotischen Früchten & Cashewkernen  
Couscous Salat mit Gurke Tomate & getrocknete Datteln

### Warm

Spare Ribbs mit BBQ Marinade  
Hühnerspieße mit Ananas & Erdnusssauce  
gefüllte Tintenfischtuben mit Granadinsauce  
Karibisches Roastbeef am Stück gegrillt  
Meersalz Rosmarinkartöffelchen  
Süßkartoffel Pommes  
Geschwenktes Gemüse aus dem Wok

### Dessert

Mango-Trifle im Gläschen, Exotischer Obstsalat mit Sorbet

**54 Euro pro Person**





## „Winterträume“

### Kalt

Rote Bete Crêpes mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Pinienkerne gefüllt  
Räucherfischplatte mit marinierten Meeresfrüchten  
Scheiben vom Roastbeef – rosa belassen - mit einer Tomatenvinegrette  
Feldsalat mit Gorgonzoladressing & Birnen

### Warm

Putenbratenbraten mit Thymianzitronenjus  
Sauerbraten von der Ente (selbst eingelegt)  
Gänsebrust und Gänsekeule  
oder  
Rinderfiletscheiben mit Portweinsauce  
Zanderfilet  
Schweinefilet im Speckmantel in Apfel Calvados Sauce  
Weißer Heilbutt mit Hummercreme Sauce, Crevetten und frischen Kräutern

### Beilagen

Mangold mit Pinienkernen in Tomatensauce  
Preiselbeer-Rotkohl  
Butterspätzle, Meersalzkartoffeln  
Kartoffelgratin

### Dessert

winterliches Tiramisu

### Mitternacht

Käseplatte mit Trauben und Honigsauce

**55 Euro bis 64 Euro pro Person**

Sandra Hamacher, Robert-Lehr-Ufer 35, 40474 Düsseldorf  
Tel. 0176 24631118  
Steuer Nr.: Steuer Nr.: 105 5945 3444  
Bankverbindung : DE83 30040000 0596633800



## „Winterliches alternativ Buffet“

### Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kartoffelchips, Tomaten Erdbeerpunsch mit Cointreau  
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust & Himbeerdressing  
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Thunfischcreme & Kapern  
Antipasti Gemüse  
Capriccio vom Rind mit Parmesan

### Hauptgang

Gefüllter Schweinerücken mit Trockenobst  
Wildgulasch vom Hirsch  
Lammhüfte aus dem Ofen  
Rinderschmorbraten  
Rinderrouladen  
Entenbrust mit Cranberrykompott  
Surf´n Turf (Rindersteak mit Gamba)

### Beilagen

Vanillemöhrchen mit gerösteten Mandeln, Rosenkohl mit Pinienkernen  
Blumenkohl & Broccoli  
Getrüffelter Kartoffelstrudel

### Dessert

Zimt Panna Cotta mit Kirschen, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Duett von  
Schokoladenmousse

**58 Euro pro Person**

Sandra Hamacher, Robert-Lehr-Ufer 35, 40474 Düsseldorf  
Tel. 0176 24631118  
Steuer Nr.: Steuer Nr.: 105 5945 3444  
Bankverbindung : DE83 30040000 0596633800