

PRIVATE CATERING | BUSINESS CATERING | EVENT CATERING

CATERING MIT  
**LEIDENSCHAFT**

*Der Grund*

RESTAURANT & CATERING



# INHALTS- VERZEICHNIS

---

## **BUFFETS**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Buffet   PASTA BASTA           | 06 |
| Buffet   RUSTIKAL              | 07 |
| Buffet   ITALIA DELIZIOSA      | 08 |
| Buffet   MEDITERRAN            | 09 |
| Buffet   BAYERN                | 10 |
| Buffet   EURASIEN              | 11 |
| Buffet   JUST MARRIED          | 12 |
| Buffet   FRÖHLICHE WEIHNACHTEN | 13 |
| Buffet   ENTEN- UND GÄNSEESSEN | 14 |
| Buffet   FRÜHLINGSERWACHEN     | 15 |
| Buffet   SOMMERTRAUM           | 16 |
| Buffet   HERBSTLICH            | 17 |
| Buffet   WINTERZAUBER          | 18 |
| Buffet   VEGETARISCH GENIESSEN | 19 |

## **FINGERFOOD**

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Fingerfood-Buffet   BASIC          | 20      |
| Fingerfood-Buffet   BERGISCH       | 20      |
| Fingerfood-Buffet   BUSINESS       | 20      |
| Fingerfood-Baukasten               | 21 - 22 |
| Canapés                            | 23      |
| Business Catering: Meeting-Platten | 24      |

## **GRILLBUFFETS**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Grillbuffet   RUSTIKAL   | 25 |
| Grillbuffet   MEDITERRAN | 26 |
| Grillbuffet   DELUXE     | 27 |

## **BISTROKÜCHE**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Salate                  | 28 |
| Eintöpfe und Suppen     | 29 |
| Mietsachen und Personal | 30 |
| Angebote / Preise   AGB | 31 |

# CATERING NACH WUNSCH - LECKER UND ORIGINELL

---



Mit klassischem Kochhandwerk und Liebe zum Detail setzen wir für Sie Ihr individuelles Catering um. Dabei reicht unser Spektrum vom reinen Partyservice über die Lieferung von kalten und warmen Speisen bis hin zur Konzeption und Umsetzung anspruchsvoller Event-Caterings.

Ob Firmenessen, Familienfeiern, Sportveranstaltung oder Hochzeit – wir gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein und kümmern uns darum, dass Ihre Veranstaltung rundum perfekt wird.

Wir kennen stets die neuesten Trends und reagieren gerne auf Ihre persönlichen Wünsche und Bedürfnisse. Sie wünschen das ganze als Fingerfood oder es soll in zwei Etappen gegessen werden? Es sind viele Vegetarier unter den Gästen und das von Ihnen ausgesuchte Buffet soll entsprechend modifiziert werden? Das ganze findet im Sommer draussen statt und die Speisen müssen das Wetter aushalten? Sie erreichen nicht die Mindestbestellmengen, möchten aber trotzdem Catering genießen? Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung, wir beraten Sie gerne ganz individuell bezüglich Ihrer Veranstaltung und finden für jeden Anspruch eine Lösung.

---

Wir haben unsere Buffets sorgsam für die Auslieferung kalkuliert. Selbstverständlich können Sie unsere Buffets auch in unserem Restaurant verzehren, gerne kalkulieren wir diese für Sie dann entsprechend nach.

Durch das unruhige Weltgeschehen kommt es aktuell zu Lieferschwierigkeiten mancher Lebensmittel oder zu extremen Preisschwankungen. Wir behalten uns deshalb eine tagesaktuelle Nachkalkulation ebenso wie den Austausch von Lebensmitteln in gleichwertige Alternativen vor. Wir bitten hierfür um Nachsicht und Verständnis, leider liegt das aktuell nicht in unserer Hand.

*Bei Fragen zu den bei uns im Haus eingesetzten Zutaten und möglichen allergenen Spuren sprechen Sie uns bitte an. Gerne geben wir Ihnen nach Buffet-Detailklarheit Auskunft oder nehmen je nach Anforderung gerne auch gezielt Rücksicht bei der Herstellung Ihrer Speisen.*

## FIRMENCATERING

Mit unseren Catering-Ideen erzählen wir Geschichten und setzen Ihre kommunikativen Unternehmensstrategien kulinarisch um, mit Freude am Genuss für Ihre Kunden. In den 20 Jahren unserer Unternehmensgeschichte haben wir zahlreiche kulinarische Konzepte entwickelt und professionell umgesetzt. Was uns jedoch auszeichnet ist die Neugierde auf neue und spannende Veranstaltungsformate. Gemeinsam mit Ihnen setzen wir diese als Konferenz-Catering, Street Food Market, Flying Service, Buffet oder Menü um – stets mit unserer Liebe zum guten Essen. Hierbei ist weniger oft mehr:

Wir setzen auf frische, möglichst nachhaltige Produkte von höchster Qualität und bereiten diese vor Ort frisch zu.

Gerne übersenden wir Ihnen ein individuelles Angebot – basierend auf den von Ihnen gemachten Angaben.

Ihr



Christian Jablonski

# BUFFET

## PASTA BASTA

Änderungs-  
und/oder  
Ergänzungswünsche?

*Gerne!*

Sprechen Sie uns  
einfach an.



### ANTIPASTI

- Gebratenes mariniertes Gemüse in Olivenöl mit hausgemachtem Pesto
  - Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Kirschtomaten
  - Meeresfrüchtesalat mit Blattpetersilie, Zitronen und Knoblauch
- oder
- Serranoschinken mit Honigmelone und Grissini

### PASTA

- Penne mit Geflügelstreifen, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Oliven
- Hausgemachte Ravioli mit Ricottafüllung und Basilikumrahmsauce
- Gnocchi „Römische Art“ mit frischen Tomaten, Blattspinat und Parmesan

### DOLCE E FORMAGGIO

- Espressomousse
- Kleine Auswahl italienischer Käsesorten mit Brot und Dip

#### MINDESTBESTELLMENGE

##### 15 PORTIONEN

|                 |           |            |
|-----------------|-----------|------------|
| ab 15 Personen  | 24,50 EUR | pro Person |
| ab 50 Personen  | 22,50 EUR | pro Person |
| ab 100 Personen | 19,50 EUR | pro Person |

# BUFFET

## RUSTIKAL

### DIE SUPPE

- Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gebratener Kottenwurst

### DIE VORSPEISEN

- Hausgebackene Zwiebelquiche mit Kräuterschmand
- Minifrikadellchen auf Kartoffel-Kressesalat
- Matjeshappen mit gebratenem Pumpernickel und roten Zwiebeln
- Pikantes Käsebrett mit Weintrauben, Walnüssen und Staudensellerie
- Kalte BBQ-Hähnchenschenkel mit scharfem Salsadip
- Brotkorb und Dip

### DIE SALATE

- Pastasalat mit Oliven und Paprika
- Strauchtomatensalat mit Mozzarella
- Krautsalat

### DIE HAUPTGERICHTE

- Bergischer Krustenbraten mit Schmorzwiebelsauce und Brätlingen
- Gebratene Bergische Hähnchenbrust mit Kohlrabi, Linsen und krossen Bratkartoffeln

### DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Griesflammerie mit roter Grütze



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 15 PORTIONEN

|                 |           |            |
|-----------------|-----------|------------|
| ab 15 Personen  | 27,50 EUR | pro Person |
| ab 50 Personen  | 26,00 EUR | pro Person |
| ab 100 Personen | 24,50 EUR | pro Person |

#### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

# BUFFET

## ITALIA DELIZIOSA



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

|           |            |  |
|-----------|------------|--|
| 26,50 EUR | pro Person | bei veg. Hauptgang                                 |
| 32,00 EUR | pro Person | bei veg. + 1 Fisch-<br>oder Fleisch Haupt-<br>gang |
| 34,50 EUR | pro Person | bei 3 Hauptgängen                                  |

#### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

#### ZUPPA

- Weiße Tomatencremesuppe mit Estragon-Crôutons

#### ANTIPASTI

- Prosciutto di Parma e melone (Parmaschinken mit Portweifeigen und Honigmelone)
- Caprese (Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto)
- Polpette die Carne (Gefratene Fleischbällchen in Tomatensugo)
- Tacchino al Pepone (Truthahnbrustscheiben mit pikanter roter Paprika-Tomaten-Salsa)
- Salat von weißen Bohnen mit Knoblauch und roten Zwiebeln
- Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pinienkernen und Parmesan
- Ciabatta, Olivenöl, Aceto balsamico und Butter

#### CARNE, PESCE & PASTA

- Farfalle mit Walnuss-Ricotta-Rucolapesto und Parmesan
- Involtini alla Toscana – Hähnchenrouladen gefüllt mit Walnüssen in Pfefferrahm, bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
- Gebratenes Doradenfilet in Weißweinsauce mit Salbeignocchi und Zitronen-Chili-ZucchiniGemüse

#### DOLCE E FORMAGGIO

- Creme di Siena (Zitronen-Mascarpone-Dessert)

*Tipp*

Italienische Käse-  
spezialitäten mit Brot,  
Grissini & Salzbutter

**3,-** EUR p.P.



# BUFFET

## MEDITERRAN

### DIE SUPPE

- Bouillabaisse mit Croûtons und Aioli

### DIE VORSPEISEN

- „Bruschetta-Baukasten“  
Tomaten, Mozzarella & weiße Bohnen
- Antipasti misti mit altem Balsamico und Oliven
- Vitello tonnato (hauchdünnes Kalbfleisch mit würziger Thunfischsauce)
- Auberginenmus, Oliventapenade und Kichererbsenmus
- Brotkorb und Dip

### DIE SALATE

- Bunter Salat mit frischen Champignons und gebratenen Geflügelstreifen
- Tortellinisalat (vegetarisch) mit getrockneten Tomaten und Basilikum

### DIE HAUPTGERICHTE

- Rosmarin-Spanferkelkoteletts mit Kartoffelgratin
- Toskanische Sommerpasta mit Garnelen, Kapern und Zitronenöl
- Vegetarische Auberginenlasagne mit pikanter Tomatensauce

### DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Panna cotta mit Amarettokirschen



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

|           |            |  |
|-----------|------------|--|
| 29,50 EUR | pro Person | bei veg. Hauptgang                       |
| 34,00 EUR | pro Person | bei veg. + Fisch- oder Fleisch-Hauptgang |
| 37,50 EUR | pro Person | bei 3 Hauptgang                          |

### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

# BUFFET

## BAYERN



### DIE VORSPEISEN

- Brotzeitplatte mit Wurstaufschnitt, Bauerngeräuchertes, Leberwurst, Minifleischpflanzerl, Radieserl und Essiggurkerl
- Bayrisches Käsebrett mit Obazda und Trauben
- Laugengebäck und Holzofenbrot mit Salzbutter

### DIE SALATE

- Zünftiger Wurstsalat mit sauren Gurken
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing
- Rahm-Gurkensalat
- Bayrischer Krautsalat

### DIE HAUPTGERICHTE

- Warmer Leberkäse mit süßem Senf und/oder
- Krosses Backhendl und frischer Zitrone und/oder
- Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Weißbiersauce und/oder
- Hausgemachte Käsespätzle mit krossen Röstzwiebeln

Dazu:

- Kartoffelknödel
- Bratkartoffeln mit frischem Majoran
- Geschmortes Kraut oder Rotkraut

### DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Bayrisch Creme mit Kirschen oder
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

#### MINDESTBESTELLMENGE

##### 20 PORTIONEN

|           |            |                 |
|-----------|------------|-----------------|
| 27,50 EUR | pro Person | bei 1 Hauptgang |
| 30,00 EUR | pro Person | bei 2 Hauptgang |
| 32,50 EUR | pro Person | bei 3 Hauptgang |
| 35,00 EUR | pro Person | bei 4 Hauptgang |

# BUFFET

## EURASIEN

### DIE SUPPE

- Asiatisches Cocos-Ingwercremesüppchen

### DIE VORSPEISEN

- Mango-Mozzarella mit Koriander und Chili
- Samosas (knusprige Teigtäschchen) mit Wasabidip
- Gewürz-Lachs mit Soja
- Saté-Spieße mit Erdnuss-Chilidip
- Roastbeefröllchen mit Glasnudelsalat
- Naanbrot mit Avocadodip

### DIE SALATE

- Thai-Salat mit Sprossen, Erdnüssen und Mango

### DIE HAUPTGERICHTE

- Tagliatelle mit Zitronengras-Currysauce und gebratenen Hähnchenbruststreifen
- Gebratene Barbarie Entenbrust mit rotem Gemüsecurry und Basmatireis

### DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Passionsfruchtmousse mit Sesamcrunch



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

|           |            |                 |
|-----------|------------|-----------------|
| 34,00 EUR | pro Person | bei 1 Hauptgang |
| 37,00 EUR | pro Person | bei 2 Hauptgang |

#### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

# BUFFET

## JUST MARRIED



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

43,50 EUR pro Person

#### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

#### DIE SUPPE

- Hochzeitssuppe

#### DIE VORSPEISEN

- Gebackene Feige „verliebt“ in Ziegenkäse und Speck
- Herzhafter Hirtenkäsekuchen mit Pecorino-Boden
- Gegrillte Mango mit luftgetrocknetem Schinken, Tomate und Basilikum
- Hähnchenstreifen mit Süßkartoffeln und Nüssen
- „Verliebttes Duett“ (Sommerliche Fleischbällchen mit Tomatendip und Gartenkresse)
- Brotkorb und Dip

#### DIE SALATE

- Salat von der Mini-Penne mit Parmesan, Basilikum und Kräutern
- Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Aceto balsamico und frischen Champignons
- Knackige Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, krossem Speck, Kräutercroûtons und zweierlei Dressing

#### DIE HAUPTGERICHTE

- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Balsamico-sauce, Vanille-möhrrchen und Kartoffelgratin
- Gebratene Maispoullardenbrust mit Madrascurry, Erdnüssen und Chili, dazu Gemüsevariation und Basmatireis

#### DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN & KÄSE

- Schokoladenliebe (Schokoladentörtchen mit Vanille)
- „Red love“ mit Liebesperlen und Beeren
- Internationale Käsespezialitäten mit Feigensenf, Brot, Grissini und Staudensellerie

# BUFFET

# FRÖHLICHE WEIHNACHTEN

## DIE SUPPE

- Maronencremesüppchen mit Zimtcroûtons

## DIE VORSPEISEN

- Hausgeräucherte Gänsebrust auf Belugalinsen und Apfelperlen
- Tatar vom Gewürzlachs auf Gurkencarpaccio und Honig-Senf-Vinaigrette
- Gänserillettes-Crostini
- Sauerbratenstrudel mit Rotkohlsalat und gebackenen Brotwürfeln
- Kürbisquiche mit Kräuterschmand
- Brotkorb und Butter

## DIE SALATE

- Feldsalat mit Gewürzorange, Cranberries und Croûtons
- Salat „Padana-Rucola“ mit Cherry-Tomaten, getrockneten Tomaten und Parmesan

## DIE HAUPTGERICHTE

- Glacierte Entenkeule mit Kartoffelklößen, Orangen-Ingwer-Rotkohl und Preiselbeerjus
- Wildgulasch mit Maronen, Äpfeln und Butterspätzle
- Gnocchi mit Rahm-Waldpilzen, Salbei-Walnuss-Butter und Parmesansplittern

## DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Eierlikör Panna cotta mit Bratapfelmus
- Lebkuchenmousse mit Zimtpflaumen und Butterstreuseln



## MINDESTBESTELLMENGE

### 20 PORTIONEN

|              |            |                 |
|--------------|------------|-----------------|
| ab 36,00 EUR | pro Person | bei 1 Hauptgang |
| ab 39,00 EUR | pro Person | bei 2 Hauptgang |
| ab 42,00 EUR | pro Person | bei 3 Hauptgang |

### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

BUFFET

# ENTEN- & GÄNSEESSEN



## KONFIERTE GÄNSEKEULE

mit Bratapfel-Sauce, dazu

- karamellisierter Rotkohl
- Semmelknödelscheiben oder Kartoffelklöße
- Apfel-Zimtmus oder Marzipan-Bratapfel

## KONFIERTE ENTENKEULE

mit Glühweinsauce, dazu

- karamellisierter Rotkohl
- Semmelknödelscheiben oder Kartoffelklöße
- Apfel-Zimtmus oder Marzipan-Bratapfel

## BRUST UND KEULE

von der Freilandgans,  
dazu

- karamellisierter Rotkohl
- Semmelknödelscheiben oder Kartoffelklöße
- Apfel-Zimtmus oder Marzipan-Bratapfel

# BUFFET

# FRÜHLINGSERWACHEN

## DIE VORSPEISEN

- Chicken-Sticks mit Joghurt und Mango
- Mini-Lachsburger mit mariniertem Fenchel und Wasabi-Sauce
- Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse und Mangochutney
- Wrapröllchen mit Pute, Ananas und Curry
- Brotkorb und Landbutter

## DIE SALATE

- Pesto-Nudelsalat mit gegrillten Tomaten und Mozzarella
- Tabouleh mit Tomaten, Gurken, Minze, Paprika, Petersilie und Bulgurweizen
- Rohkostsalat

## DIE HAUPTGERICHTE

- Gefüllte Poulardenbrust mit Basilikumrahm, geschmolzenen Cherrytomaten, Blattspinat mit Nüssen und Cranberry-Reis
- Geschmorte Schweinebäckchen, Vanillekarotten, Kartoffelgratin und Balsamicosauce
- Vegetarische Gemüse-Pasta

## DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Joghurt Panna cotta mit bunten Beeren
- Lemon-Lime-Tarte



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

|           |            |                 |
|-----------|------------|-----------------|
| 28,00 EUR | pro Person | bei 1 Hauptgang |
| 30,00 EUR | pro Person | bei 2 Hauptgang |
| 32,00 EUR | pro Person | bei 3 Hauptgang |

# BUFFET

## SOMMERTRAUM



### DIE VORSPEISEN

- Saté-Spieße von der Hähnchenbrust mit Orangen-Papaya-Chutney
- Gepfeffertes Ziegenfrischkäse mit Honigtrauben
- Kalt aufgeschnittenes Schweinefilet mit Limetten und Nektarinen
- Scampi „Toskana“ mit Guacamole

### DIE SALATE

- Caesar Salat mit Hühnchen und Honigmelone
- Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten
- Pastasalat mit Pesto, Minimozzarella, Parmesan und Basilikum
- Brotkorb und Dip

### DIE HAUPTGERICHTE

- Saltimbocca von der Maispoularde mit Ratatouille und Tomate-Mozzarella-Gratin
- Tagliatelle mit Limonen-Safransauce, grünem Spargel und gebratenen Lachswürfeln

### DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Schokoladentarte mit frischen Himbeeren
- Melonensalat mit Zitronenmelisse und Vanillejoghurt

### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

33,50 EUR pro Person bei 1 Hauptgang

36,00 EUR pro Person bei 2 Hauptgang



# BUFFET

## HERBSTLICH

### DIE SUPPE

- Süppchen vom Muskatkürbis mit gebackenen Hähnchenbrust-Würfeln

### DIE VORSPEISEN

- Kürbiscarpaccio mit Orangen und geräucherter Entenbrust
- Marinierte Hähnchenkeulen mit Zitronen-Meerrettich-Rub und Rucola
- Pumpenichel mit Feigenkäse und karamellisierter Walnuss
- Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Traubensalat im Gläschen
- Brotkorb und Dip

### DIE SALATE

- Herbstlicher Pilzsalat mit Radiccio und mariniertem Fetakäse
- Orientalischer Couscous-Salat mit Granatapfelkernen

### DIE HAUPTGERICHTE

- Geschmorter Rinderbraten mit getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffelgratin
- Gebratene Perlhuhnbrust gefüllt mit Ricotta und Salbei, dazu Rosmarinkartöffelchen
- Kürbis-Spinat-Lasagne

### DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Pfirsichmousse mit Vanille-Orangen
- Kleines „Schwarzwälder Kirsch“ im Glas



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

|           |            |                 |
|-----------|------------|-----------------|
| 32,00 EUR | pro Person | bei 1 Hauptgang |
| 35,00 EUR | pro Person | bei 2 Hauptgang |
| 38,00 EUR | pro Person | bei 3 Hauptgang |

### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

# BUFFET

## WINTERZAUBER



### DIE SUPPE

- Karotten-Lebkuchen-Cremesüppchen mit Zimtcroûtons

### DIE VORSPEISEN

- Geflügelleber-Parfait im Nussmantel mit Salat und Zwiebelmarmelade
- Gebeizter Gewürzlauch mit Apfel-Meerrettich-Relish
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Portwein-Schalotten-Chutney
- Ricotta-Kürbis-Röllchen
- Brotkorb und Dip

### DIE SALATE

- Feldsalat mit gebratenen Zimt-Crôutons und Cranberries
- Salat von Räucherforelle, Rote Beete und Crème fraîche

### DIE HAUPTGERICHTE

- Ente à l'orange mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Karotten-Kartoffelgemüse und Bohnen
- Orecchiette-Nudeln mit Ricotta und Kirschtomaten

### DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Mousse au chocolat von der Toblerone mit Zimtpflaumenkompott  
oder
- Crème brûlée mit Vanille und Beerensalat

### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

|           |            |                 |
|-----------|------------|-----------------|
| 36,00 EUR | pro Person | bei 1 Hauptgang |
| 39,00 EUR | pro Person | bei 2 Hauptgang |
| 42,00 EUR | pro Person | bei 3 Hauptgang |

#### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

# BUFFET

## NICHT IMMER FLEISCH

### DIE SUPPE

- Erbsen-Minzsüppchen mit Pumpernickel-Croutons

### DIE VORSPEISEN

- Crostini mit Feigen-Ziegenkäse und Rucolasalat
- Spinat-Fetaschnecken mit Tomatenchutney
- Süßkartoffel-Gemüse-Tortilla
- Mais-Fritters mit Kräuter-Knoblauchdip
- Rote Beete Couscous mit Knusperröllchen
- Brotkorb und Dip

### DIE SALATE

- Kartoffelsalat à la Genovese mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto
- Thai-Salat mit Mango und Erdnüssen

### DIE HAUPTGERICHTE

- Kürbislasagne mit Mozzarella
- Gratiniert Spinat-Ricottacrêpes mit Tomatensugo und roter Paprika

### DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Joghurtmousse mit Himbeerträumchen

Dieses Buffet lässt sich prima separat „aufpimpen“ für die Gäste, die ungern auf Fleisch verzichten möchten. Gebratene Mettwurstscheiben als Suppeneinlage, Baconchips für die Crostinis, Saltim Bocca zur Lasagne. Aufpreis pro „Fleischesser“ 12,50 € p.P. (wird alles separat angerichtet und mit Tafeln erklärt).



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

|           |            |                 |
|-----------|------------|-----------------|
| 29,00 EUR | pro Person | bei 1 Hauptgang |
| 32,00 EUR | pro Person | bei 2 Hauptgang |

#### SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen.  
**3,- EUR** Aufpreis pro Person

# BUFFET

## FINGERFOOD

We love Fingerfood, vor allem weil es sich besonders für Empfänge oder Partys mit großer Geselligkeit eignet. Die Gäste können zwanglos im Stehen – oftmals auch ohne Besteck – genießen und eine begonnene Unterhaltung fortsetzen.

### BASIC

- Quiche Lorraine | Lauch | Kräuterdip
- Karotten-Kartoffelpuffer | pikantes Tomatenchutney
- Mini-Schweineschnitzelchen | hausgemachte Remoulade
- Chickensticks | Mango
- Antipasti-Spießchen | Mozzarella Basilikumpesto
- Mini-Apfelfannkuchen | Vanillesauce

### BERGISCH

- Kartoffelplätzchen | Schwarzbrot | Rübenkraut
- Aus dem Gläschen: Mini-Frikadelle Kartoffel-Kressesalat
- Mini-Kottenbutter | Senf | Zwiebeln
- Frischer Rauchmatjes | rote Zwiebeln Meerrettich
- Scheiben vom kalten Schweinelummer Rotkohlsalat
- Bergische Quarkpuffer | Vanille-Apfelkonfit

### BUSINESS

- Hirtenkäsekuchen | Paprika | Pecorinoboden
- Hähnchen-Yakitory-Spieß | pikant-süße Marinade
- Italienische Crespelle-Röllchen Parmaschinken | Rucola | Parmesan
- Insalata Pasta | „Caprese“ aus dem Weckglas
- Scampi-Spieß | Toskana
- Brownie | Pecanuss | Karamell



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

|           |            |          |
|-----------|------------|----------|
| 21,00 EUR | pro Person | Basic    |
| 24,00 EUR | pro Person | Bergisch |
| 26,00 EUR | pro Person | Business |

# FINGERFOOD-BAUKASTEN

## ZUM SELBSTAUSSUCHEN

### PREISSTUFE 1

- Aus dem Gläschen: Gartensalat | Karotte  
Walnuss | Honig-Senf dressing
- Aus dem Gläschen: Pastasalat | gegrillte Paprika  
Parmesan | Rucola | Tomate
- Champignonpraline | Ricotta | Spinat
- Maisfritters | Oliven | Paprika | Tomatensugo
- Eingelegtes mediterranes Gemüse | Oliven  
Peperoni | Fetakäse
- Auberginenröllchen | Schafskäsecreme
- Kürbisquiche | Kräuterschmand
- Kichererbsen-Rote Beete-Salat | Fetakäse
- Bruschetta | Tomaten | Oliventapenade | Kapern
- Bergische Kottenbuttern | Zwiebeln | Senf  
(2 Stück)
- Fleischbällchen | pikante Tomatensauce  
Petersilie
- Matjestatar | gebratener Pumpernickel  
rote Zwiebeln
- Datteln im Speckmantel (2 Stück)
- Caprese | Tomate-Mozzarellaspießchen  
frischer Basilikum
- Asiatische Frühlingsrolle  
pikante Erdnuss-Chilisauce
- Obstsalat mit Vanillesahne
- Spinat-Fetaschnecken | Kräuter-Dip
- Lauchkuchen | Baconchips
- Süßkartoffel-Tortilla | Ajvar-Schmand



**MINDESTBESTELLMENGE**

**PRO SORTE 15 STÜCK**

2,70 EUR pro Stück Preisstufe 1

# FINGERFOOD-BAUKASTEN

## ZUM SELBSTAUSSUCHEN



### PREISSTUFE 2

- Aus dem Gläschen: Frikadellchen bergischer Kartoffel-Kressesalat
- Aus dem Gläschen: Mediterraner Tortellinisalat Hähnchenstreifen | Rucola | Zucchini | Paprika
- Aus dem Gläschen: Matjes „Hausfrauen Art“ rheinischer Kartoffelsalat
- Aus dem Gläschen: Meeresfrüchtesalat mediterranes Gemüse
- Pochierte Portweifeige | toskanische Fenchelsalami
- Sauerkrautstrudel | Crème fraîche
- Linsensalat | Aceto balsamico Chorizo-Spießchen
- Satéspeiß von der Hähnchenbrust Chili-Erdnusssauce
- Serranoschinken | marinierte Melonenkugeln
- Paprika-Mozzarella-Crosini | Basilikum-Dip
- Limettenmousse | Mangowürfel
- Bayrisch Creme | Marsalakirschen

### PREISSTUFE 3

- Kartoffelrösti Serrano: Kortoffelrösti „Serrano“ | Frischkäsecrème | Rucola
- Kartoffelrösti Lachs: Räucherlachstatar Meerrettich | Gurke | Dill
- Saltimboccaröllchen vom Huhn | Parmaschinken Oliven | getrocknete Tomaten
- Räucherlachs | Sesam-Spinat-Crêpemantel
- Röllchen von der gegrillten Putenbrust Limetten-Zitronenmayonnaise | Kapernäpfeln
- Gebratener Scampi | asiatischer Glasnudelsalat Mango | Curry
- Mini Burger | Cheddar | Zwiebelmarmelade
- Rinderfilet Carpaccio | gehobeltem Parmesan Rucola | Grisini

#### MINDESTBESTELLMENGE

#### PRO SORTE 15 STÜCK

|          |           |              |
|----------|-----------|--------------|
| 3,70 EUR | pro Stück | Preisstufe 2 |
| 4,70 EUR | pro Stück | Preisstufe 3 |

# FINGERFOOD

## CANAPÉS

### PREISSTUFE 1

#### CANAPÉ TOMATE-MOZZARELLA

Tomate | Mozzarella | Basilikum

#### CANAPÉ HOLLÄNDISCHER KÄSE

Gouda | Trauben

#### CANAPÉ POULARDENBRUST

Kräuterfrischkäse | Obstgarnitur

#### CANAPÉ GEKOCHTER SCHINKEN

Frischkäse | Petersilie

### PREISSTUFE 2

#### CANAPÉ LACHS

Lachstartar | Dill | Apfel | Meerrettich

#### CANAPÉ SERRANO

Serrano | Rucola | Frischkäse | Oliven

#### CANAPÉ CAMEMBERT

Traube | cremiger Camembert | Walnuss

Gerne belegen wir Ihnen Canapés auch ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns bitte einfach an.



auch als  
*Sandwiches*  
oder belegte  
*Brötchen*

#### MINDESTBESTELLMENGE

#### PRO SORTE 15 STÜCK

|          |           |              |
|----------|-----------|--------------|
| 2,70 EUR | pro Stück | Preisstufe 1 |
| 2,90 EUR | pro Stück | Preisstufe 2 |

# BUSINESS CATERING FÜR IHRE MEETINGS

---

## **FLEISCH-PLATTE** [25 Häppchen]

Chicken Finger | Schnitzelchen | Mini-Hackfleischbällchen | Yakitori Hähnchenspieße | Datteln im Speckmantel  
32,00 €

## **WRAPS & SANDWICHES** [15 Teile]

Mini-Sandwich Emmentaler | Mini-Sandwich Pute  
Mini-Sandwich Paprikasalami | Wrap „Caprese“ |  
Wrap Thai Curry Chicken  
38,00 €

## **OFFICE SNACK-PLATTE** [9 Teile]

Sandwich Käse-Ei | Sandwich Curry-Chicken |  
Paninis Ham & Cheese  
30,00 €

## **RUSTIKAL-PLATTE** [24 Häppchen]

Laugengebäck | Schnitzelchen | Hackfleischbällchen |  
Chicken Finger | Quiche | Salzgebäck  
32,00 €

## **CANAPÉ-PLATTE** [36 Canapés]

Krabbensalat | Ziegenkäse | Räucherlachs |  
Serranoschinken | Poulardenbrust | Frischkäse  
70,00 €

## **WRAP-PLATTE** [12 Stück]

Thai-Curry-Chicken | Tomate-Mozzarella |  
Veganer Gemüsewrap  
38,00 €

## **40ER SCHNITZELPLATTE** mit Zitrone

Schnitzelchen (á 25g) | Zitronenspalten |  
Ketchup-Dip  
70,00 €

## **40ER FRIKADELLENPLATTE**

Senf-Dip | Ketchup-Dip  
60,00 €

## **GROSSER OFFICE-SALATELLER**

Bunte Blattsalate | Möhren | Gurken | Tomaten | Mais  
8,90 €

Dazu reichen wir wahlweise Joghurt- oder Balsamicovinaigrette und hausbackenes Brot

- dazu **Oliven & Fetakäse**  
2,50 € (Aufpreis)
- dazu gebratene **Hähnchenbruststreifen** |  
Mozzarella  
3,00 € (Aufpreis)
- dazu **Thunfisch** | Käse | Ei  
3,00 € (Aufpreis)

## **GEFLÜGELSCHNITZEL & KARTOFFELSALAT**

Zünftige Portion bergischer Kartoffelsalat |  
knuspriges Geflügelschnitzel | bunte Salatgarnitur  
16,50 €

## **POWER-BOWL**

junger Spinat | gegrilltes Hähnchen | Zucchini |  
Röstpaprika | Couscous | Kirschtomaten | Limette  
15,00 €

## **BUDDHA-BOWL**

Rote Beete | Quinoa | Babyspinat | Falaffel |  
Limette | Möhren | Koriander  
12,50 €

## **POKÉ-BOWL**

Basmatireis | Edamame | frisches Lachsfilet |  
Avocado | Rotkohl | Limette | Gurke | Shisokresse  
16,00 €

Suchen Sie einen zuverlässigen Partner für jedes Office-Catering?

Planen Sie mit uns jede Veranstaltung für Ihr Team: Von einem entspannten Frühstück über einen Workshop Pausensnack bis zu eine Mitarbeitermeeting können Sie sich auf uns verlassen.



# GRILLBUFFET

## RUSTIKAL

### DIE SALATE

- Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Joghurt und Eiern
- Bunter italienischer Pastasalat mit Oliven, Aceto Balsamico und Olivenöl
- Brot und Dip

### GRILLGUT

- Schweinenackensteaks in Bier-Paprikamarinade
- Thüringer Rostbratwurst
- Marinierte Zucchini-Paprikaspieße

### DIE DIPS

- Kräuterbutter
- Hot-BBQ-Sauce

### DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Quarkmousse mit roter Grütze



Grillequipment und Personal sind **nicht** im Preis enthalten, können aber gerne hinzu gebucht werden. Das Grillgut wird ungegrillt angeliefert.

### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

#### FÜR DEN NORMALEN HUNGER

(2 GRILLTELLER | PERSON)

17,00 EUR ab 20 Personen

15,00 EUR ab 50 Personen

13,00 EUR ab 100 Personen

#### FÜR DEN GROSSEN HUNGER

(3 GRILLTELLER | PERSON)

19,50 EUR ab 20 Personen

17,50 EUR ab 50 Personen

15,50 EUR ab 100 Personen

# GRILLBUFFET

## MEDITERRAN



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

#### FÜR DEN NORMALEN HUNGER

(2 GRILLTELLER | PERSON)

23,50 EUR ab 20 Personen

22,00 EUR ab 50 Personen

20,00 EUR ab 100 Personen

#### FÜR DEN GROSSEN HUNGER

(3 GRILLTELLER | PERSON)

26,00 EUR ab 20 Personen

25,00 EUR ab 50 Personen

24,00 EUR ab 100 Personen

### DIE SALATE

- Rigatonisalat mit getrockneten Tomaten, Pesto, Mozzarella und Rucola
- Bärlauch-Kartoffelsalat
- Bunter Sommersalat mit mariniertem Schafskäse
- Hausgebackenes Brot und Dip

### HEISS VOM HOLZKOHLEGRILL

- Hähnchen-Saltimbocca
- Steaks vom Kräuter-Jungschweinerücken
- Thüringer Rostbratwurst
- Lachsfilet mit Rosmarin und Limette

### AUS DEM WARMHALTERECHAUD

- Folienkartoffel mit würziger Camembert-Füllung
- Gebrilltes Sommergemüse

### DIE DIPS

- Knoblauch- und Tomatenbutter

### DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Ricotta-Creme mit Himbeer-Limettensauce

Grillequipment und Personal sind **nicht** im Preis enthalten, können aber gerne hinzu gebucht werden. Das Grillgut wird ungegrillt angeliefert.

# GRILLBUFFET

## DELUXE

### DIE SALATE UND VORSPEISEN

- Pikanter Belugalinsensalat mit Kirschtomaten
- Radicciosalat mit Ananas und Walnüssen
- Couscous-Salat mit Rosinen, Petersilie und Paprika
- Wassermelonen-Fetasalat mit Minze
- Bunte Salatplatte mit Joghurtdressing und Croûtons
- Hausgebackenes Brot und Dip

### HEISS VOM HOLZKOHLEGRILL

- Marinierte Caipirinha-Hähnchenbrustfilets
- Rinder-Hüftsteaks
- Schweinenackensteaks „BBQ-Style“
- Currywurst mit pikanter Sauce
- Gemüse-Halloumi-Spieße
- Garnelen-Paprikaspieße

### AUS DEM WARMHALTERECHAUS

- Rosmarinkartoffeln mit Sourcream
- Folienkartoffel mit Kräuterbutter

### DIE DIPS

- Kräuter- und Tomatenbutter
- Hot-BBQ-Sauce
- Honig-Currysauce

### DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Caipirinha-Creme  
mit Rohrzucker und Limetten

Grillequipment und Personal sind **nicht** im Preis enthalten, können aber gerne hinzu gebucht werden. Das Grillgut wird ungegrillt angeliefert.



### MINDESTBESTELLMENGE

#### 20 PORTIONEN

#### FÜR DEN NORMALEN HUNGER

(2 GRILLTELLER | PERSON)

32,00 EUR ab 20 Personen

31,00 EUR ab 50 Personen

30,00 EUR ab 100 Personen

#### FÜR DEN GROSSEN HUNGER

(3 GRILLTELLER | PERSON)

36,00 EUR ab 20 Personen

35,00 EUR ab 50 Personen

34,00 EUR ab 100 Personen

# BISTROKÜCHE

## SALATE



### GARTENSALAT

Balsamicodressing | Blattsalat | Cocktailltomaten  
Paprika | Gurke | Rucola  
25,00 €

### BERGISCHER KARTOFFELSALAT

Saure Gurken | Zwiebeln | gekochtes Ei | Petersilie  
27,00 €

### ITALIENISCHER PASTASALAT

Pasta | Basilikumpesto | Tomate | Rucola |  
gegrilltes Gemüse | Parmesan  
35,00 €

### US COLESLAW SWEET

Krautsalat | Karotten | Mandarinen | Sahne  
25,00 €

### COUSCOUS-SALAT

Couscous | Tomatenmark | Chili | Paprika | Gurken | Lauch | Petersilie  
29,00 €

### CAPRESE SALAT

Mozzarella | Kirschtomaten | Oliven | Rucola | Pesto alla genovese  
30,00 €

### GRIECHISCHER SALAT

Paprika | Tomaten | Lauchzwiebeln | Gurken | Oliven | Fetakäse  
29,00 €



### MENGE

Salate, jeweils in der 2,5 Liter Schüssel

# EINTÖPFE | SUPPEN

## EINTÖPFE | SUPPEN

- Tomatencremesuppe  
250 ml/Person 4,50 €
- Hokkaido-Kürbiscremesüppchen  
250 ml/Person 4,50 €
- Gulaschsuppe (Schwein/Rind)  
300 ml/Person 6,00 / 8,00 €
- Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf  
450 ml/Person 6,00 €
- Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle  
250 ml/Person 4,50 €
- Kartoffelcremesuppe  
(mit Räucherlachsstreifen)  
250 ml/Person 5,50 / 7,50 €
- Chili sin carne (vegetarisch)  
450 ml/Person 7,00 €
- Chili con carne  
450 ml/Person 8,50 €

## BROT UND BRÖTCHEN

- Brötchen, Weißmehl 0,90 €
- Brötchen, Vollkorn 1,20 €
- Fladenbrot ab 3,00 €
- Baguette ab 2,50 €
- Laugenbrezel ab 1,80 €



Wir kochen nicht nur für Sie, wir bieten Ihnen u.a. auch unsere Servicekräfte, unsere Köche, mobile Getränketheken, Getränkepauschalen oder einzelne Weine und all das an, was Sie für eine gelungene Feier benötigen.

### MINDESTBESTELLMENGE

#### 15 PORTIONEN

Eintöpfe | Suppen

ZUSÄTZLICH

**MIETSACHEN & PERSONAL****GESCHIRR**

- Geschirr und Besteck, komplettes Set, je nach Anlass ab 2,80 €
- Kaffeegeschirr ab 2,40 €
- Teller, flach 0,60 €
- Teller, tief 0,60 €
- Dessertteller 0,50 €
- Dessertschalen 0,50 €
- Besteckteile, einfach 0,50 €

**GLÄSER**

- Weinglas 0,60 €
- Sektglas 0,60 €
- Bierglas 0,60 €
- Willibecher (Standartglas) 0,60 €

**MOBILIAR**

- Stehtisch, inkl. Tischwäsche 20,00 €
- Bierzeltgarnitur (ein Tisch, zwei Bänke) 20,00 €
- Bierzelttisch 10,00 €
- Bierzeltbank 5,00 €
- Buffetdekoration ab 30,00 €
- Serviette, Stoff, 50 x 50 cm 2,50 €
- Tischwäsche ab 12,50 €
- Zelte ab 40,00 €

**PERSONAL** (pro Person je angefangene Stunde)

- Servicekraft (Buffetbetreuung, Service am Gast) 39,00 €
- Auf-/Abbauhelfer 34,00 €
- Koch 39,00 €
- Anlieferung/Abholung je Fahrt ab 15,00 €

**ZUSÄTZLICHES**

Alles weitere gerne auf Anfrage.

# ANGEBOTE & PREISE

## AGB

---

### **AUSZUG AUS UNSEREN ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

Es gelten die Preise des jeweiligen individuellen Angebots. Alle Angebote erfolgen freibleibend. Die Lieferung und Leistung erfolgt nach schriftlicher Auftragsbestätigung durch „Grund – Restaurant & Catering“. Soweit ein Angebot nicht individuell erstellt worden ist, gelten die Preise der jeweils gültigen Preisliste. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die alten Preise ihre Gültigkeit.

Stand: Oktober 2022

Alle Preise sind Nettopreise in Euro, zzgl. derzeit geltender Mehrwertsteuer, soweit nicht im Angebot etwas anderes vermerkt ist.



**RESTAURANT - CATERING**

Grund 41 | 42855 Remscheid

Telefon: 0 21 91 - 59 27 004

[www.der-grund.com](http://www.der-grund.com) | [info@der-grund.com](mailto:info@der-grund.com)

*Der Grund*

---

RESTAURANT & CATERING