



„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
Sommersalate mit zweierlei Dressing

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
mit Cassis-Joghurtsauce

46,00 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

45,50 Euro pro Person



„Mediterranes Buffet“

Vorspeisen

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

Salatbuffet

Tomatensalat mit schwarzen Oliven und Schafskäse oder mit Tintenfisch
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Cous-Cous-Salat mit frischen Kräutern & Dattel
Paprikasalat mit Nektarinen & Basilikum
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 mit Mango-Paprika-Salsa
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

52,50 Euro pro Person



„Spanisches BBQ“

Tappasplatten

Seranoschinken, Manchegokäse,
Peperoni, Oliven, Pimientos,
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln,
mediterraner Nudelsalat mit Tomate Mozzarella, Basilikum und Pesto
Albondigas in Tomatensauce

Grillstation

Chorizo, Merguez Würstchen – pikant
Rinderhüftspieße mit Zitrone und Knoblauch
Marinierte Hühnchenbrust
Roastbeef am Stück
Seeteufel im Speckmantel oder im Bananenblatt
oder gegrillte Sardinen

Aus der Riesenpfanne

Gemischte Gemüsepfanne:
Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons
Kräuterdrillinge mit Meersalz

Dessert

Creme Catalan
Obstsalat von exotischen Früchten

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

49 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
Gebratene Mittelmeerfische mit Safranmayo
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und geriebenen Parmesan
Datteln im Speckmantel
Bauernsalat mit Fetakäse

Warm

Lammhüfte a d Ofen mit Ziegenkäsehaube
Seeteufel im Speckmantel
Spanische Salzkartoffeln mit Mojo-Sauce
Spanisches Schmorgemüse mit Oliven
oder alternativ Paella reichlich belegt

Dessert

Flan de Catalan
frischer Obstsalat
Brotkorb – Aioli

46 Euro pro Person



„BBQ / Fingerfood (Alternativ Vorschläge)“

Vorspeisen

Lachsrollchen im Crepésmantel
Gamba-Orangensalat im Gläschen
Tomate- Mozzarellaspieße
Gemüse Quiche Häppchen
Datteln im Speckmantel
Blattsalate mit essbaren Blumen Pinienkernen, Tomaten & Parmesan
Falafel mit Minzdip

Warm

Aus dem Wok - gebratener Reis „Caribic“ in der Babyananas
Exotisches Gemüse gebraten mit Kokos und Mandeln
Meersalzdrillinge dazu reichen wir Mojo-Sauce verde
Mediterrane Gemüsespieße

Vom Grill

Auf dem Bananenblatt
Roastbeef am Stück vom Grill (wird am Grill frisch aufgeschnitten)
Surf'n Turf (mit Gamba)
Spanische Kebabspieße von der Rinderhüfte mit Kräutern /Zitronen/Knoblauch
Hühnersatespieße mit Mango-Chili Dip
Involtinis von der Pute mit Salbei
Seeteufel mediterran im Bananenblatt gegart (Grill)
verschiedene Dips / Soßen

Dessert

Käseplatte mit Weintrauben / exotischem Obst / Feigensenf
Mitternachtssnack
Chili con Carne mit Tortilla Chips und Sauerrahm
oder Currywurst

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



„Rustikales Buffet“

Kalt

Rheinischer Kartoffelsalat, Minischnitzelchen mit Honigsenf dip, Roastbeef
Scheiben,
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
Hähnchenkeule in Tomatensauce
Hähnchenbrust mit Paprikasauce o. Jägersauce
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Beilagen

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

Dessert

Vanilleeis mit warmen Kirschen
Rote Grütze mit Vanillesauce

40,50 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 Thymianzitronejus
Sauerbraten von der Ente (selbst eingelegt)
Gänsebrust und Gänsekeule
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

49 Euro bis 59 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
Getrübelter Kartoffelstrudel

Dessert

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

Euro pro Person(Tagespreisabhängig)

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



„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

Gebratene 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

47,00 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

46 Euro pro Person