



Buffets

powered by
KAISERSCHOTE
EVENT CATERING



Nichts Passendes für Sie dabei? Kein Problem!
Geben Sie uns gern Ihr Ziel-Budget sowie grobe Wünsche mit,
dann kreieren wir Ihr individuelles Buffet!



powered by
KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Partybuffet Soulfood

Unkompliziert, lecker, leicht und modern.



Vorspeisen

Quinoa-Salat mit Edamame ^{vegan}
gelbe Möhre, Curry-Sonnenblumenkerne,
Limonen-Basilikum-Dressing

Rucola-Kartoffelsalat mit grünem Apfel ^{vegetarisch}
Parmesan, leichtes Joghurt-Dressing

Weißer Bohnen mit Pimientos ^{vegan}
Thymian-Croutons, glatte Petersilie

Brotbuffet & Dip-Station ^{vegetarisch}

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Ochsenschmorfleisch ^{17, A1, A3, D, E}
Dunkles Bier, Wurzelgemüse, schwarzer Pfeffer

Suprême von der Pute ^{17, D, E, F}
Cranberrys, karamellierte Zwiebeln, Rahm

Basilikum-Gnocchi ^{vegan}
Rucola, Mirabell-Tomätchen, geröstete
Sonnenblumenkerne

Rosmarin-Bratkartoffeln ^{vegan}
kleine Brätlinge, Olivenöl

Dessert

Frische Früchte ^{17, F}
Galliano, Mascarpone

Dunkle Mousse ^{vegan}
Zartherb

38,50 € pro Person
netto

Das hier vorgestellte Buffet gibt Ihnen einen ersten Eindruck unserer Möglichkeiten. Die besten Konzepte entstehen im persönlichen Dialog – gerne richten wir uns nach Ihren kulinarischen Vorstellungen oder orientieren uns an Ihrem Budget.



powered by
KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Buffet Mediterran

*Sonne auf dem Teller – Die Aromen des Südens,
frisch und voller Lebensfreude.*



Vorspeisen

Tomaten-Tarte mit Parmesan-Crumble ^{A, A1, F, J, M} vegetarisch
Creme fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Geflämmte Polenta mit mediterraner Glasur ^{0, €} vegan
Maiskuchen, Grillgemüse, Basilikum

Orangen-Fenchel-Salat ^D
Rote Zwiebeln, geröstete Pinienkerne,
Riesling-Gewürzmischung

Penne-Salat mit getrockneten Tomaten ^{2C, A, A1}
geröstete Zucchini, Paprika, Parmesan-Cracker

Spinat-Kartoffelsalat mit Traubenkernöl ^{2, 5, 7, 14} vegan
marinierten Tomaten, Gurke, Frühlingslauch

Brotbuffet & Dip-Station vegetarisch

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Barolo-Schmorbraten ^{17, A1, D, E}
Rind, Rotwein, Thymian-Jus

Spanische Hähnchenpfanne ^D
Tomaten, Pimentos, geräucherte Paprika

Tortiglioni »Tre Formaggi« ^{A1, F}
Mozzarella, Gruyere, Gorgonzola, Zitronen-Thymian-Rahm

Beilagen

Zucchini-Karotten-Gemüse ^F vegetarisch
mit roten Zwiebelchen, in Butter geschwenkt

Mediterrane-Ofenkartoffeln ^{0, €} vegan
Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch

Reis ^{0, €} vegan Aromenöl

Dessert

Erdbeer-Tiramisu ^{7, A1, F, H7, J} Joghurt, Pistazien

Tartufo-Mousse ^{17, D, F, H1, M} vegetarisch
geröstete Buttermandeln

42,50 € pro Person
netto

Das hier vorgestellte Buffet gibt Ihnen einen ersten Eindruck unserer Möglichkeiten. Die besten Konzepte entstehen im persönlichen Dialog – gerne richten wir uns nach Ihren kulinarischen Vorstellungen oder orientieren uns an Ihrem Budget.



powered by
KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Buffet Füttern wie bei Müttern

Tradition trifft Herz.



Vorspeisen

Flammlachs auf Zitronen-Creme fraiche ^{B, C, F}
gebackene Lachswürfelchen, saftige Note

Aromen-Schnitzelchen vom Schweinefilet ^{A, F, H1, J}
zweierlei Panade: Mandel-Zitrone & klassisch

Gebratener Wiesen-Champignon ^{E, H1, M} ^{vegan}
Gemüsefüllung, Wiesenblüten

Feldsalat mit Kartoffeldressing ^{A, D, F, M} ^{vegetarisch}
Croutons, Kräuter, veganer Speck

Äpfelschlot ^{2C, D, F, J, L0}
Frechener Kartoffeln, Rauke, Radieschen, Joghurt-Dressing

Nudelsalat mit Fleischwurst & Gürkchen ^{2, 5, 9, A1, D, F, J, L}
Ei, Kräuter-Mayonnaise

Brotbuffet & Dip-Station ^{vegetarisch}

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse & Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Geschmorte Rinderhüftsteaks ^{17, A1, D, E}
Meerrettich, Thymian-Jus

Gebackene Maispoularde ^{17, D, E, F}
Porree, Schmand, Riesling

Kleine Maultaschen ^{A1, E, F, J} ^{vegetarisch}
Käsefüllung, Steinpilzrahm

Beilagen

Junges Möhren Gemüse ^{F0} ^{vegetarisch}
Grüne Bohnen, Beurre-blanc

Ofenkartoffeln ^{F0} ^{vegetarisch} Rahm, Muskatnuss, Bergkäse

Schupfnudeln ^{A1, F, J} ^{vegetarisch} Butter, Rosmarinsalz

Dessert

Mousse au Chocolat ^{17, F, H, M} ^{vegetarisch} frische Minze

Frische Früchte ^{17, F} Galliano, Mascarpone

46,00 € pro Person
netto

Das hier vorgestellte Buffet gibt Ihnen einen ersten Eindruck unserer Möglichkeiten. Die besten Konzepte entstehen im persönlichen Dialog – gerne richten wir uns nach Ihren kulinarischen Vorstellungen oder orientieren uns an Ihrem Budget.

Kostenorientierung

| | Einheit | Einzelpreis |
|---|------------|-------------|
| Equipment Geschirr- und Besteckpauschale | pro Person | 6,50 € |
| Logistik Anlieferung, Aufbau und Abholung | pauschal | 280 € |
| Buffet-Tische | pauschal | 145,50 € |

Nichts Passendes für Sie dabei? Kein Problem!
Geben Sie uns gern Ihr Ziel-Budget sowie grobe Wünsche mit, dann kreieren wir Ihr individuelles Buffet!



Wir kochen mit Leidenschaft

... und ausnahmslos mit guten Zutaten, denn wir lieben die Natur, die Menschen und auch das, was wir tun!

Die Vielfalt der Möglichkeiten macht unser Catering so besonders und die passende Auswahl macht es zu Ihrem persönlichen Genuss. Flexibilität, Ideenreichtum und ein offenes Ohr für Ihre Wünsche zeichnen uns aus.



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Deklaration zu ausgewiesenen Kürzeln

Zusatzstoffe: 0 ohne Zusätze, 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 2A Natriumnitrit, 2B Kaliumnitrat, 2C Lysozym aus Ei, 2D Kaliumsorbat, 3 Nitritpökelsalz, 4 Nitrat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 Phosphat, 10 Süßungsmitteln, 11 Phenylalaninquelle, 12 Chinin, 13 Koffein, 14 geschwefelt, 15 Milcheiweiß, 16 Taurin, 17 Alkohol, 18 Gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene: AE Allergenfrei, A Glutenhaltige Getreide, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Fisch, C Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, D Schwefeldioxid/Sulfite, E Sellerie/Sellereierzeugnisse, F Milch/Milcherzeugnisse, G Sesam/Sesamerzeugnisse, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia, I Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse, J Eier/Eierzeugnisse, K Lupine/Lupinerzeugnisse, L Senf/Senferzeugnisse, M Soja/Sojaerzeugnisse, N Weichtiere/Weichtiererzeugnisse

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.