



CATERING

## ANGEBOTSMAPPE

### Apéro Packages auf dem Tisch

Pro Person

---

Wasabi-Nüsse, hausgebackenes Blätterteiggebäck und bunte eingelegte Oliven	4,50 €
Gemüsechips, Gemüsestangen, geröstete Nüsse mit Sour Cream & Avocado Salsa	6,00 €

### Herzhaftes mediterrane Antipastiplatte

12,00 €

Salami picante, Salami Fenchel, Coppa, Parmaschinken, Tallegio, Gorgonzola dolce, Mozzarella di bufala, eingelegte Kapern in Weißwein, getrocknete Tomaten, italienischen Taggiasca Oliven

### Fingerfood

Pro Stück

---

Herzhafter Windbeutel, Pulled Salmon, Kräutercreme	2,50 €
Gefülltes Blätterteiggebäck - Tomate und Spinat	2,50 €
Geröstete Focaccia, bunte Kirschtomaten, Basilikumemulsion und Stracciatella Käse	3,00 €
Mini Quiche mit Lauch und Champignons	2,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Maracuja, Koriander und Frischkäse auf geröstetem Brot	3,00 €
Crostini mit Avocado, Garnele und Koriander	3,00 €
„Beef Tartar“ geröstete Focaccia und gebrannten Zwiebel	3,50 €
Kalbs Tartar auf gerösteter Focaccia & Wasabi	3,50 €
Baba Ganoush mit Falafel und Joghurt (im Glas)	3,00 €
Parmesan Arancini & geräucherte Trüffel Mayo	3,00 €
Kartoffelbrot mit Roastbeef & Meerrettich-Mousse	3,00 €
Tomaten Gazpacho mit Ziegenkäsemousse (im Glas)	3,00 €



## Menü

---

3 Gang Menü pro Person 45 €

### Menü I

Burrata aus Apulien auf gerösteter Aubergine & Auberginen-Ragout,  
Tomatenkonfitüre und Thymian-Pinienkern Relish

Zweierlei vom Kalb  
(niedrigtemperatur gegarte Kalbsschulter und Kalbsfilet Sous Vide)  
an Zwiebel-Paprika Kompott, gerösteten Kartoffeln und Weißweinsauce

Amaretto Mousse, pochierte Birne,  
Orangenkuchen und gesalzene karamellierte Haselnüsse

### Menü II

Konfierter Lachs an buntem Salat, gerösteter Paprika,  
eingelegten Tomaten, grüne Bohnen und gepickelter roten Zwiebel

Rosa gebratenes Sirloin Steak und geschmorte Ochsenbäckchen  
an Kartoffelgartin, gerösteten Möhren und Rotweinsauce

Zitronen Mousse mit mazerierten Erdbeeren,  
Basilikum Sponge und Mini Meringue

### Menü III

Grilliertes Tuna Tataki auf Avocado & Koriander „Guacamole“  
und in Soja-Wasabi marinierten exotische Pilze

Niedrig gegarter Kabeljau in  
Thai Kokosnuss-Zitronengras Fond gebratener Pak Choi und Süßkartoffel

Weißes Schokoladen - Mizo Mousse  
mit karamellierter Ananas und Haselnuss Kuchen



## Classic-Bufferet

Preis pro Person 44 €

---

### Vorspeisen

Gartensalat mit Classic French Dressing, Kresse, Kirschtomaten und gerösteten Kernen

Green Cous - Cous Salat mit grünem Gemüse & Pistazien

Hummus mit geröstetem Saisongemüse

Cavaillon Melone mit Prosciutto di Parma DOP

Klassische Pastete im Teigmantel und Krautsalat

Burrata aus Apulien auf geröstete Aubergine, Auberginen-Ragu und Tomaten Konfitüre

### Hauptspeisen

Gebratene Freiland Maispouardenbrust in Waldpilzsauce

Confierter Lachs in Paprikasauce

Leichtes, pikantes Gemüseragout mit Kichererbsen

Gemüsereis, Rosmarin-Kartoffeln

### Dessert

Schokoladenmousse mit frischen Sommerbeeren

Erdnuss-Karamel Windbeutel

Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Passionsfrucht-Relish



## Grill-Bufferet

Preis pro Person 49 €uro

---

### Vorspeisen & Salate

Tomaten-Mozzarella mit Mozzarella di Bufala DOP aus Kampanien und Basilikum-Pesto

Diverse Rohkostsalate, grilliertes mediterranes Gemüse und Blattsalat nach Saison

Bestes Vitello Tonnato mit Thunfischsauce Kapern und Weißwein

Parmaschinken DOP mit Honigmelone

Fenchel-Baby-Spinat Salat mit Quinoa und Feta

Orientalischer Cous-Cous Salat mit grilliertem Gemüse & Granatapfel

### Grillgut & Saucen

Fajita Rindersteaks, BBQ Spare Rips, Rosmarin-Joghurt-Hähnchenbrust, Mergueze,

Paprika-Honig Schweine Steak, Halloumi, Blumenkohl

BBQ Sauce, Chimichurri, Kräuterbutter, Pikante Tomaten-Salsa

Rosmarin-Kartoffel & Knoblauchbrot

### Desserts

Leichtes Tiramisu

Wassermelone mit Minze

Erdnuss-Karamell Windbeutel



## Buffet III

Preis pro Person 44 €

---

### Vorspeisen & Salate

Grüner Salat & Rucola mit Balsamico-Dressing

Caesar Salad mit mariniertem Hähnchen und Parmesandressing

Tomaten-Mozzarella mit Mozzarella di Bufala DOP aus Kampanien und Basilikum-Pesto

Burrata auf geschmorter Aubergine, Tomatenkonfitüre und Thymian-Pinienkern Relish

Marinierte Crevetten mit Mango & Avocado

Grilliertes, sommerliches Gemüse, Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten

### Hauptspeisen

Confierte Kalbsschulter in Weißwein-Rosmarin -Oliven Sauce

Lachs alla „Puttanesca“

Süß-Kartoffelpüree mit geröstetem Blumenkohl

Kartoffelpüree, Paprika-Zwiebel- Wildreis, mediterranes Gemüse

### Dessert

Tiramisu alla nonna

Mazerierte Erdbeeren mit Zitronenmousse

Schokoladen-Brownie mit Karamelcreme



## Zusatzkosten

---

- Material- und Anfahrtspauschale je nach Aufwand zwischen € 2.00 - € 10.00 pro Person
- Servicepersonal auf Wunsch zu € 33.00 (Deutschland) bzw. € 42.00 (Schweiz) pro Mitarbeiter und Stunde
- Küchenpersonal bei Bedarf zu € 33.00 (Deutschland) bzw. € 42.00 (Schweiz) pro Mitarbeiter und Stunde

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der brot&pfeffer GmbH