



BUFFETS

BUFFETS

Unsere opulenten **Buffets** eignen sich perfekt für Bewirtungen im größeren Umfang, z.B. zum Dinner. Besonders wichtig ist uns eine optisch ansprechende, festliche Präsentation der Speisen.

Das Auge isst ja bekanntlich mit!



Aber bitte mit Action

BÜFFETS & FRONT COOKING



cateringmanufaktur



Buffet [0231]

Kaltes

Räucherfischvariation | Meerrettich |
Honig-Senf-Soße

Westfälische Wurst- und Schinkenspezialitäten |
Rote Zwiebelmarmelade | Apfel-Speckkompott

Omas Kartoffelsalat | Gebratene Minifrikadelle

Rote Bete Carpaccio | Ziegenkäse |
Honig-Walnussdressing

Blattsalate | Rohkost | verschiedenen Dressings

Rustikaler Brotkorb | Apfelgriebenschmalz |
Butter | Kräuterbutter

Warmes

Bauer Kortes Schweinerücken mit Schwerter
Senfkruste | Kartoffel | Karotte | Apfel |
Malzbierjus

Supreme vom Maishähnchen | Spitzkohl-
Schalotten-Rahmgemüse | Jus

Zander auf der Haut gebraten | Tomatenragout |
Kartoffel-Kräuterbrandade | Nussbutter

Geschwenkte Schupfnudel | buntes Gemüse |
Rübenkraut

Süßes

„Westfälische Götterspeise“
Quarkcrème | marinierte Kirsche |
Pumpernickel

Vanille-Grießflammerie |
karamellisierte Apfelspalte |
Löffelbiskuit

Mousse von dunkler Schokolade |
Eierlikör | gebrannte Mandelblätter



ab € 30,45 / Person

Buffet [...von heimischen Märkten]

Kaltes

Tranchen vom Rindertafelspitz |
Frankfurter „Grüne-Sauce“
Roastbeef | Sauce Remoulade
Gebeizter Lachs | Sternanis |
Sahnemeerrettich
Büsumer Krabbensalat | Gartengurke
Mariniertes Feldgemüse
Blattsalate | verschiedenen Dressings
Mini-Brötchen | Dips | Butter

Warmes

Geflügelroulade | gefülltes Gemüse |
gelbe Tagliatelle | Salbeirahm
Rinderfilet mit Schalottenkruste |
Zucchini Gemüse | Kartoffelgratin
Zanderfilet | Zitronengras |
karamellierte Zuckerschote | Drillinge
Vegetarische Maultasche |
Wurzelgemüse | Meerrettichschaum

ab € 38,80 / Person

Süßes

Nougatmousse | Portweinfeige
Grießflammerie | Zwetschgenkompott
Milchreis | Boskop-Apfelkompott | Zimt



Buffet [Mediterran]

Kaltes

Salat Niçoise im Glas präsentiert
Thunfisch | junge Kartoffel | Bohne | Ei

„Vitello Tonnato“

Rosa gebratenes Kalbfleisch | Thunfischsauce |
Kapernapfel

Zackenbarsch | Tomaten-Olivenragout |
Focaccia-Crouton

Caprese

Babymozzarella | konfierte Kirschtomate |
Basilikumpesto | Limone

Gegrillte und gefüllte Antipasti

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes

Coq au Vin Manufaktur-Style

Brust und Keule vom Freilandhuhn |
geröstetes Wurzelgemüse | Burgunderjus |
sautierte Traube | Steinchampignon | Kräuterreis

Saltimbocca vom Kalbsfilet |

Kirsch-Pfeffersauce | Romanesco | Rahm-Gnocchi

Meeresfisch der Saison im Ofen gegart |
Ofen-Gemüse | Pernodsauce | Rosmarinkartoffel

Penne al Arrabiata

Feurige Penne | Paprika | Zwiebel | Tomatensugo

Süßes

Zitronengras-Panna Cotta |
Mangokonfit

Latte Macchiato Crème |
Schokoladenstücke

Katalanische Vanillecrème |
Sherry-Feige



ab € 36,80 / Person

Buffet [Mediterran II]

Kaltes

Aragoneser Salat | Eisbergsalat | Tomate | Olive | Paprika | Streifen vom Parmaschinken

Flusskrebsschwänze | Honig-Senf-Sauce

Gegrillte und gefüllte Antipasti

Salat von San Marzano Tomate | Mozzarella | Basilikum-Pesto

Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes

Involtini von der Hähnchenbrust | Parmesanschaumsauce | Zucchini-Paprikagemüse | Kartoffelgnocchi

Rinderrücken unter einer mediterranen Kräuter-Meersalzkruste gegart | Barolosauce | Landkartoffel-Olivenragout

Gebratenes St. Pierrefilet | Garnele | Muschel | Safranschaumsauce | Blattspinat | Wildreis

ab € 38,80 / Person

Front Cooking

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib | Basilikum-Pesto | Kirschtomate

Süßes

Dessertvariation

à la cateringmanufaktur im Minigläschen



Buffet [Casablanca]

Kaltes

Orientalischer Couscoussalat | Kichererbse |
Blattpetersilie

Falafel | Möhren-Fenchelsalat | Joghurt-Minzsauce

Gefüllte Weinblätter | eingelegte Rosine

Fladenbrot | orientalische Aufstriche

Warmes

Tajine vom Lammrücken |
Aprikose | Ingwer | Zimt | Honig |
gebackene kleine Kartoffeln

Hähnchenspieße | Honigtomate |
Chili-Marinade | Mandel-Couscous

Gegrillte Riesengarnelen mariniert mit Limone |
Kreuzkümmel | Chili | Sesam | orientalischer Reis |
Tomaten-Knoblauchsauce | frische Kräuter

Süßes

Safran-Joghurt | Mango-Püree |
Kokoschip | Pistazie

Grießpudding | Mandel | Zimt | Zucker

Orientalischer Obstsalat mit Feige und Dattel |
Minzjoghurt



ab € 25,85 / Person

Buffet [Gaumenzauber]

Kaltes

Rucola-Kartoffelsalat | Black-Tiger Prawn |
Pommerysenf

„Mojito-Lachs“ | Minze | Limette |
Mango-Cillissalat

Pastrami „New York Style“ | BBQ-Linse |
Johannisbeergel

Ziegenkäse | Orangenkaramell |
gebratener Kräutersaitling | Wildkräutersalat

Getrüffelter Waldorfsalat | bunter Pfeffer

Mini-Brötchen | Laugengebäck |
Dips | Butter | Kräuterbutter

Warmes

Loup de Mer | gerösteter grüner Spargel |
Krustentier-Bisque | schwarzer Reis

Das Beste vom Iberico in eigener Sauce |
bunte Bohnen | Kartoffel-Selleriepüree

Tranchen von der Perlhuhnbrust |
weiße Portweinsauce | Vanillemöhre |
Kräuterschupfnudel

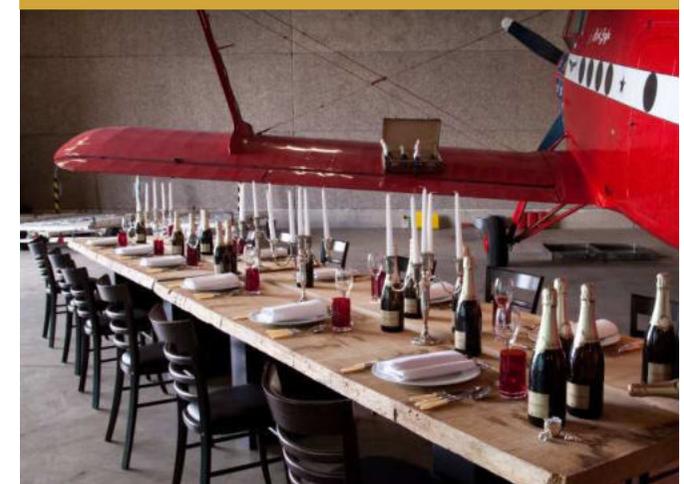
Gefüllte Tortelloni | weiße Tomatensauce |
Thymian | gehobelter Parmesan

Süßes

Papayamousse | Honig | Rum

Gebrannte Limonencreme

Weißer Mandelcreme |
Schokoladenstücke | Beerencoulis



ab € 46,15 / Person

Preisinformation

- § Alle genannten Preise verstehen sich, sofern nicht anders deklariert, exkl. der gesetzlichen MwSt..
- § Diese Preisinformation ist kein Angebot. Gerne erstellen wir auf Grundlage Ihrer Anfrage ein individuelles Angebot, das alle gewünschten Leistungen und entsprechende Kosten beinhaltet.
- § Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Kongress Dortmund GmbH.

Kontakt

Cateringmanufaktur
Eine Marke der
Kongress Dortmund GmbH
Strobelallee 45
44139 Dortmund

Telefon: 0231 / 12 04-1348
Fax: 0231 / 12 04-878
Mail: info@cateringmanufaktur.com

www.cateringmanufaktur.com



cateringmanufaktur

