



**MENÜS**



# Frisch und edel

UNSERE MENÜS

# MENÜS

## **Darf es etwas festlicher sein?**

Auf den folgenden Seiten finden Sie Inspirationen!

Für Veranstaltungen mit mehr als 100 Personen erstellen wir Ihnen gerne individuelle Vorschläge – abgestimmt auf die örtlichen Gegebenheiten.



**cateringmanufaktur**



# Menü [Frühling I]

## Menü

Carpaccio von Lachs und Heilbutt |  
grüne Sauce | Wildkräutersalat

\*\*\*

Süßkartoffelschaumsüppchen | Grissini

\*\*\*

Tranchen von der Perlhuhnbrust |  
Honig-Balsamicojus |  
Limonen-Bandnudeln |  
gebratener grüner Spargel

\*\*\*

Mascarpone Crème | marinierte Erdbeeren |  
Schokoladenspäne | Minze

**ab € 60,35 / Person**

**ab € 50,10 / Person ohne Suppe**

Preis inklusive Küchenleistung, Geschirr und Besteck!



# Menü [Frühling II]

## Menü

Picandou und Thymian in Akazienhonig |  
Salat von grüner Spargel und Wildkräutern |  
Passionsfrucht-Vinaigrette

\*\*\*

Crèmesuppe vom weißen Stangenspargel |  
Black Tiger Prawn | Kresse

\*\*\*

Steak vom Ibericorücken |  
Thymiansauce |  
Romanobohnen |  
Kartoffelgratintörtchen

\*\*\*

Schokoladen Mousse | rote Beerengrütze |  
Joghurt-Vanilleschaum

**ab € 60,35 / Person**

**ab € 50,10 / Person ohne Suppe**

Preis inklusive Küchenleistung, Geschirr und Besteck!



# Menü [Sommer I]

## Menü

Orangenlachs im Meerrettichmantel |  
Gurken-Linsen-Gelee | Riesengarnele | Wildkräutersalat | Granatapfelvinaigrette

\*\*\*

Weißer Parmesansuppe | geröstete Chorizowürfel

\*\*\*

Dorade | Apfel-Baby Leaf-Durcheinander | Limonenbutter

\*\*\*

Filet vom Weideochsen |  
Tomatenconfit | Oliven-Rosmarin-Schnitte | Jus

\*\*\*

Cassis-Törtchen | Himbeere |  
Sorbet Sauerkirsche-Amarena-Aronia

**Dieses Menü ist für kleinere Veranstaltungen  
mit bis zu 40 Personen geeignet.**

**ab € 72,10 / Person**

**ab € 60,35 / Person ohne Fisch**

**ab € 50,10 / Person ohne Suppe und ohne Fisch**

Preis inklusive Küchenleistung, Geschirr und Besteck!



# Menü [Sommer II]

## Menü

Knochenschinken | Ziegenkäsecreme |  
Wildkräutersalat | Erdbeervinaigrette

\*\*\*

Weißes Tomatenschaumsüppchen |  
Basilikum-Öl | Knuspergarnele

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet |  
Pfifferlingsragout | Cognac |  
Konfierte Kirschtomaten |  
Kerbel-Kartoffeln

\*\*\*

Mousse von der Valrhona-Schokolade |  
Erdbeer-Ragout | Basilikum-Espuma



**ab € 60,35 / Person**

**ab € 50,10 / Person ohne Suppe**

Preis inklusive Küchenleistung, Geschirr und Besteck!

# Menü [Herbst I]

## Menü

Scheiben von der geräucherten Entenbrust |  
Birrensalsa | Feldsalat | Roquefort-Dressing |  
karamellisierte Walnüsse

\*\*\*

Apfel-Kartoffelsuppe | Lachstatar

\*\*\*

Medaillons vom Rehrücken | Pfeffer-Vanillesauce |  
Bohnen im Speckmantel | gebratene  
Serviettenknödelscheiben

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladensoufflé |  
Zwetschgenkompott | frische Minze |  
Vanille-Krokanteis



**ab € 72,10 / Person**

**ab € 60,35 / Person ohne Suppe**

Preis inklusive Küchenleistung, Geschirr und Besteck!

# Menü [Herbst II]

## Menü

Terrine vom Freilandhuhn | Gartenkräuterschmand |  
Feldsalat | Kartoffel-Speck-Dressing

\*\*\*

Apfel-Sellerie-Suppe | Rauchforelle

\*\*\*

Gebratener Zander |  
Brunnenkresse-Schaum | Püree von Ofenkarotten

\*\*\*

Pfefferpotthast vom westfälischen Weideochsen |  
eigene Schmorjus | Rote Bete-Crème | Landkartoffel |  
Gewürzgurkenrelish

\*\*\*

Noisette | Mandelknusper | geeiste Brombeere | zweierlei Aprikose

**Dieses Menü ist für kleinere Veranstaltungen  
mit bis zu 50 Personen geeignet.**

**ab € 72,10 / Person**

**ab € 60,35 / Person ohne Fisch**

**ab € 50,10 / Person ohne Suppe und ohne Fisch**

Preis inklusive Küchenleistung , Geschirr und Besteck!



# Menü [Winter I]

## Menü

Feldsalat | kaltgeräucherte Entenbrust |  
Schwerter Senf-Dressing

\*\*\*

Pastinakenschaumsüppchen |  
Rote Bete-Chip

\*\*\*

Cube von Lachs und Bacon  
mit Kartoffel und Crème fraîche |  
Dicke Bohnen | Birnen

\*\*\*

Zimtparfait |  
beschwipste Zwetschgen |  
hausgemachte Vanillesauce

**ab € 60,35 / Person**

**ab € 50,10 / Person ohne Suppe**

Preis inklusive Küchenleistung, Geschirr und Besteck!



# Menü [Winter II]

## Menü

Orangen-Kürbisschaumsüppchen |  
steirisches Kürbiskernöl |  
Jakobsmuschel

\*\*\*

Brust und Keule von der Oldenburger Gans |  
Glühweinjus | Apfelrotkohl |  
geschmelzte Kartoffelklöße |  
kleiner Bratapfel | Maronen

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern |  
weißes Kaffee-Crème-Eis | Beerenfrüchte

**ab € 60,35 / Person**

Preis inklusive Küchenleistung, Geschirr und Besteck!



# 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](mailto:info@cateringmanufaktur.com)

[www.cateringmanufaktur.com](http://www.cateringmanufaktur.com)



cateringmanufaktur

