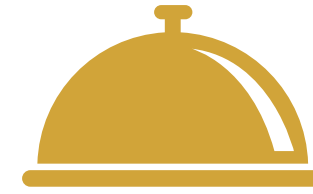




MENÜS



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 € 50,00 / Person

ab € 41,59 / 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 € 50,00 / Person

ab € 41,59 / 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 € 59,81 / Person

ab € 50,00 / Person ohne Fisch

ab € 41,59 / 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 € 50,00 / Person

ab € 41,59 / 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

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

Lauwarmes Schokoladensoufflé |
Zwetschgenkompott | frische Minze |
Vanille-Krokanteis



ab € 59,81 / Person

ab € 50,00 / 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 € 59,81 / Person

ab € 50,00 / Person ohne Fisch

ab € 41,59 / 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 € 50,00 / Person

ab € 41,59 / 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 € 50,00 / 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

www.cateringmanufaktur.com



cateringmanufaktur

