



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!



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 | Apfeligriebenschmalz |
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 € 23,11 / 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 € 29,41 / 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 € 27,73 / 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 € 29,41 / 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 € 27,31 / 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

Getrüffeltes 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 Limonencrème

Weißer Mandelcrème |
Schokoladenstücke | Beerencoulis



ab € 35,00 / 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 KHC Westfalahallen GmbH.

Kontakt

Cateringmanufaktur
Eine Marke der
KHC Westfalahallen GmbH
Strobelallee 45
44139 Dortmund

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

www.cateringmanufaktur.com



cateringmanufaktur

