



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 € 45,38 / Person

ab € 37,81 / 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 € 45,38 / Person

ab € 37,81 / 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 € 54,62 / Person

ab € 45,38 / Person ohne Fisch

ab € 37,81 / 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 € 45,38 / Person

ab € 37,81 / Person ohne Suppe

Preis inklusive Küchenleistung , Geschirr und Besteck!



Menü [Herbst I]

Menü

Scheiben von der geräucherten Entenbrust |
Birnensalsa | 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 € 54,62 / Person

ab € 45,38 / 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 € 54,62 / Person

ab € 45,38 / Person ohne Fisch

ab € 37,81 / 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 € 45,38 / Person

ab € 37,81 / 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 € 45,38 / 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 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

