



SPEISEKAMMER

„Glück |
Seligkeit“



„Mit Leib & Seele“ [Kleinigkeiten zum Empfang]

Köstliche Bruschetta

Duo köstlicher Bruschetta vom „Anderthalb-Meter-Brett“

Bitte wählen Sie aus:

Bruschetta Parma

Parmaschinken | Dattel-Crème | Wildkräutersalat | Olive |

Parmesan | Kresse

oder

Bruschetta Milano

Tranchen von der Hähnchenbrust | hausgemachtes Pesto |

Pflücksalat | Tomatenwürfel | Kresse

Bitte wählen Sie aus:

Bruschetta Pienza

Peccorino | Hagebutten-Apfel-Chutney | Feldsalat | Kresse [vegi]

oder

Bruschetta Verona

Crème von süßer Paprika | getrocknete Tomate [vegi]



SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur



„Mit Leib & Seele“ [Vorschlag „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

Baby-mozzarella | 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 Kalb |
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



SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

„Mit Leib & Seele“ [Vorschlag „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

Front Cooking

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib |
Basilikum-Pesto | Kirschtomate

Süßes

Dessertvariation
à la cateringmanufaktur im Minigläschen



SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

„Mit Leib & Seele“ [Vorschlag „Mediterran III“]

Kaltes

Mediterranes Grillgemüse |
Zitronen-Pesto Dressing | Knoblauch-Joghurt
Gepfeffertes Mozzarella | Traubenragout | Balsamico
Aubergine | Tomatenpüree | frittiertes Salbei
Vitello Tonnato | Kapernbeere
Manchegokäse
Serranoschinken
Bunter Marktsalat des Südens |
Basilikum-Limettdressing | Feigen-Nuss Dressing
Mediterrane Brotauswahl | Dips | Butter

Warmes

Saltimbocca vom Schwein | Schmelztomate |
Meersalz-Butter | Linguine
Hähnchenfilet | Feigen-Ricotta Topping |
Ofenpaprika | Gnocchi
Doradenfilet | getrüffeltes Kartoffelstampf | Rucola
Gelbe Bandnudeln |
Ratatouille-Gemüse | Tomaten-Olivensugo | frischer
Basilikum | Ricottakäse

Süßes

Rosmarin Panna Cotta | Apfelkompott
Latte Macchiato Crème | Chilizucker
Tiramisu



SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur



Getränke + Cocktails

Alkoholfreie Getränke 0,25 l:

Coca Cola | Coca Cola light | Fanta | Sprite |
Orangensaft | Apfelschorle

Alkoholfreie Getränke 0,75 l:

Herzog LIFE | Herzog Naturelle Mineralwasser

Bier aus der Flasche 0,33 l:

Brinkhoff's No. 1 | Brinkhoff's Radler |
Brinkhoff's alkoholfrei

Sekt:

Geldermann brut trocken

Weißwein:

Sauvignon Blanc
QbA, trocken
Weingut Lergenmüller / Pfalz

Rotwein:

Pinot Noir
QbA, trocken
Weingut Lergenmüller / Pfalz

Heißgetränke

Kaffee Crème | Espresso | Cappuccino

Cocktails mit Alkohol:

Caipirinha
Mojito
Cuba Libre
Sex on the Beach
Tequila Sunrise
Mai Tai
Prince
Moscow Mule/ Gin Mule
Pina Colada
Long Island Ice Tea

Cocktails ohne Alkohol:

Ipanema
Fruit Punch
Virgin Colada

Longdrinks:

Gin Tonic
Havana Club Cola
Jameson Whiskey Cola
Vodka Red Bull

Special:

Lillet Wild Berry
Aperol Spritz
Hugo



SPEISEKAMMER

der cateringmanufaktur

Die Pauschale ist gültig für 7 Stunden.

Im Anschluss wird je weitere Stunde € 4,00 / Person
berechnet.



„Glück | Seligkeit“ im Überblick

- Pauschalabrechnung unserer Leistungen -

Raubereitstellung inkl. Nebenkosten

Duo köstlicher Bruschetta – serviert auf langen Holzbrettern zum Aperitif

Buffetvarianten gem. „Mit Leib & Seele“

Getränkepauschale für 7 Std. inkl. Cocktails

Personal für 7 Std. Veranstaltungsdauer

Mobiliar, Equipment, Dekoration wie vorhanden

Gesamt netto pro Person:

€ 99,00*

Inkl. o.g. Buffetauswahl | Getränkeauswahl inkl. Cocktails

***Preis ab 40 Personen und exklusive der gültigen MwSt.!**

