



- 
- 4 > Brötchen
 - 5 > Canapés
 - 7 > Fingerfood
 - 9 > Tapas Buffet
 - 9 > Suppen
 - 11 > Brunch
 - 12 > Buffets
 - 14 > Grillbuffets
 - 15 > Hochzeitsbuffets
 - 17 > Galabuffets
 - 18 > Unsere Köche für Zuhause

BRÖTCHEN

» OB SEMMEL, WECKERL, SCHRIPPE ODER RUNDSTÜCK ...

... wir sind trotzdem Brötchen und sind lecker und hochwertig belegt.« x



AUSWAHL

PREIS / STÜCK

Kripenerwaard Halbes Bäckerbrötchen mit Scheiben vom Goudakäse und Radieschen	€ 1,80
France Halbes Bäckerbrötchen mit Camembert, Trauben und Walnuss	€ 1,90
Di Bufala Halbes Bäckerbrötchen mit Mozzarella, Strauchtomaten, Basilikum und Meersalz	€ 1,90
Mineralisiertes Schwein Halbes Bäckerbrötchen mit Zwiebelmett und frischen roten Zwiebeln	€ 1,90
Rothaut Halbes Bäckerbrötchen mit rosa Roastbeef, Gewürzgurke und Remoulade	€ 2,50
Rohkost Halbes Bäckerbrötchen mit Parmaschinken, getrocknetem Tomatenpesto und Parmesanhobel	€ 2,50
Stiefel Halbes Bäckerbrötchen mit italienischer Salami, Kirschtomate und Rucola	€ 2,30
Eier ohne Becher Halbes Bäckerbrötchen mit Eiersalat, Trüffel-Tapenade und glatter Petersilie	€ 2,10
Wurst in Streifen Halbes Bäckerbrötchen mit Fleischsalat und Gewürzgurke	€ 1,90

FORTFÜHRUNG BRÖTCHEN

PREIS / STÜCK

Gerupft

€ 1,90

Halbes Bäckerbrötchen
mit Hähnchenbrust, Aprikosen und Gartenkresse

Kaltrauch

€ 2,50

Halbes Bäckerbrötchen
mit Räucherlachs, Ahorn-Senfcreme und Dill

Mini Krustentiere

Tagespreis

Halbes Bäckerbrötchen
mit Büsumer Krabben, Dill und Apfelspalten

CANAPÉS

»OB SMÖRREBRÖD, BRÖTLI, CANAPÉ ODER TRAMEZZINI ...

... wir bleiben alle Canapés und sind 1, 2, 3 auf dem Weg zu Ihren Cocktailpartys, Empfängen, Jubiläen oder Firmenfeiern.« **Zu bekommen sind wir ab zehn Personen mit einer Mindestabnahme von drei Stück pro Person.**

ERHÄLTlich
AB 10
PERSONEN

AUSWAHL

PREIS / STÜCK

Canapé »Norddeutsch«

€ 2,90

Schwarzbrot
mit Lachstatar aus dem Rauch mit Vanillegurken und Schnittlauch

Canapé »Norddeutsch Deluxe«

€ 3,10

Tramezzini »Mini Sandwich«
mit Lachs, Trüffelbutter und englischen Gurken

Canapé »Übersee«

€ 2,90

Schwarzbrot
mit Wasabicrème, Lachstatar, gelbem Rettich und Koriander

Canapé »Seichte Gewässer«

€ 2,90

Schwarzbrot
mit geräucherter Forelle, Kresse und geriebenem Meerrettich

<p>Canapé »Alles vom Gockel« Weißbrot mit gekochtem Hühnerei und gebratener Hähnchenbrust</p>	<p>€ 2,60</p>
<p>Canapé »Halber Hahn« Schwarzbrot mit Senfbutter, gekochtem Ei, Meersalz und Kresse</p>	<p>€ 2,20</p>
<p>Canapé »Friesenschatz« Graubrot mit Nordseekrabben, wildem Dill und Safran-Orangen</p>	<p>€ 3,90</p>
<p>Canapé »France« Weißbrot mit Meersalzbutter, Camembert, Preiselbeeren und Walnüssen</p>	<p>€ 2,50</p>
<p>Canapé »Stiefel« Schwarzbrot mit Gorgonzolacrème, Weißweibirne und Schnittlauch</p>	<p>€ 2,50</p>
<p>Canapé »Apulien« Tramezzini »Mini Sandwich« mit Büffelmozzarella, Tomatenpesto und Kräutersalat</p>	<p>€ 3,50</p>
<p>Canapé »Reifekeller« Weißbrot mit mildem Gouda, Trauben und Schnittlauch</p>	<p>€ 2,50</p>
<p>Canapé »Liebesperlen« Schwarzbrot mit gekochtem Ei, Lachskaviar und Crème fraîche</p>	<p>€ 2,60</p>
<p>Canapé »Sous Vide« Weißbrot mit rosa Roastbeef, Tatar von Mixed Pickles, Senfbutter und grobem Pfeffer</p>	<p>€ 3,10</p>
<p>Canapé »Auswanderer« Schwarzbrot mit Ammerländer Schinkenmett, roten Zwiebeln, Schnittlauch und grobem Pfeffer</p>	<p>€ 2,60</p>

Canapé »Parma« € 2,90
Tramezzini »Mini Sandwich«
mit Tomatenbutter, Parmaschinken, Parmesan und Rucola

Canapé »Feuchtgebiete« € 2,90
Rosinenbrot
mit milder Ziegenkäsecreme, Feigen, Salat und Tomatenbutter

Canapé »Neue Welt« € 3,10
Weißbrot
mit dünnem Rindercarpaccio, Parmesanhobel, Meersalz, grobem Pfeffer und Oliven

FINGERFOOD

»OB AM SPIESS, IN DER SCHALE, AUF DEM TELLER ODER IM GLAS...

... wir bleiben alle Fingerfoods. Von klassisch zu modern, von modern zu experimentell, von experimentell bis zur Außergewöhnlichkeit werden wir besondere Geschmäcker und Eindrücke hinterlassen. Dafür stehen wir mit unseren Namen! « **Wir sind angerichtet im Glas, auf dem Teller oder auch am Spieß für Feiern ohne Metallwerkzeug.**

ERHÄLTlich
AB 6
PERSONEN

AUSWAHL

PREIS

Mindestabnahme: 3 Teile pro Person (sortenrein)
Wir berechnen pro Stück € 3,20

oder als Menü ab 6 Personen
Fingerfood-Variationen 6 Teile € 16,90
Fingerfood-Variationen 8 Teile € 21,90
Fingerfood-Variationen 10 Teile € 26,90

Unsere Fingerfood-Auswahl
finden Sie auf der folgenden Seite

Am Spieß

FINGERFOOD

- »Surf and Turf« vom Rind und Garnele als Frikadelle
- Mediterrane Gemüse vom Grill mit Meersalz, Pfeffer und Olivenöl
- Taleggio, Auberginen aus dem Ofen und Trüffel-Tapenade
- Sashimi vom kurz angebratenen Thunfisch und Rinderücken mit Koriander
- Hähnchen mit Ananas, Koriander und Chili
- Fetakäse, Datteln im Speckmantel und Ofentomaten
- Lachs aus dem Rauch mit Safran und Crème fraîche
- Garnelen aus dem Wok mit Zucchini und Orangenlack
- Sushi mit Gurke, Avocado, Crème Fraiche und Ingwer
- Garnelen-Satés auf Zitronengras mit Limette und Curry
- Champignons mit Balsamico, Wachtelei gekocht und Schinken aus dem Schwarzwald

Im Glas

FINGERFOOD

- Marinierte Ravioli mit Trüffel, Pfifferlingen und Parmesan
- Salat von Wakame-Algen, Sesamöl und Räucherlachs-tatar mit Ingwer
- Konfierter Hokkaido Kürbis mit Ahornsirup und Hähnchenroulade
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Rucola und Parmesan-Crostini
- Gurken-Wasabisalat mit Spieß vom Avocado Sushi
- Gazpacho von gegrillter Spitzpaprika, Himbeeren und Passionsfruchtgummi
- Asiatischer Glasnudelsalat mit kleinem Rindercarpaccio und Sojalack
- Rindfleischsalat mit Trüffelscheiben, getrockneten Tomaten und Rucola
- Couscous Salat mit Geflügelklammer und Orangen
- Flusskrebse mit Äpfeln, Calvados und Fenchelbrot
- Spaghetti-Safransalat mit Spieß von Garnele und Rispentomaten
- Tafelspitzsülze im Glas mit Trüffel, Kresse u. Kartoffelmousse
- Marinierte La Ratte Kartoffeln mit Stremellachs und Crème fraîche
- Kalbsbäckchensalat mit Vanille, getrockneten Tomaten und Balsamico
- Salat von Roter Bete mit Äpfeln, Trüffel und Matjestatar
- Marinierte Karotten aus Dithmarschen mit Rinder-Garnelen-Frikadelle
- Reisnudelsalat mit Lachs-Sashimi, Passionsfrucht und Wakame

Auf dem Teller

FINGERFOOD

- Vitello Tonnato: Kalbsrücken »Sous Vide« mit Thunfischbrot und Kapernnudel
- Biergarten: Sülze vom Eisbein mit Bratkartoffelsalat und Weißbierdrops
- Labskaus: Carpaccio vom Rinderfilet, Rote Bete mit Matjesbrot und gekochtem Wachtelei
- Apulien: Ofentomaten, Büffelmozzarella und Balsamicoshot
- Japan: Nigiri von Thunfisch und Lachs mit Wasabi, Soja und Ingwer
- Oma's Garten Deluxe: Marinierte Karotten aus Dithmarschen mit Kräuterschnitzel und Kresse
- Erbseneintopf »verkehrt«: Erbsenmousse mit Minze, Speckkrokant und Rauch-Crème-fraîche
- 1000 Lagen: Gemüse vom Grill mit Kapern-Tomatenbutter und Parmaschinken
- Kalter Hund: Schweinefilet »Sous Vide« mit Gurkentatar, Tomatengel, Senf und Hot Dog
- Schäfer Heinrich: Tomatenbrot mit mariniertem Lammfilet und Parmesanobel
- Aus der Schale: Auster mit Austernbrot, Wakame-Algen und Passionsfruchtgelee
- Kaltrauch: Entenbrust und Aal aus dem Rauch mit Sauerkraut-Canneloni und Apfel
- Knochenlos: Crostini mit Olivenöl, Pulpo, Chorizo, weißen Bohnen und Rucola

TAPAS BUFFET

» WIE EINE REISE DURCH ANDALUSIEN, VALENCIA, BARCELONA ODER MADRID ... «

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

UMFANG

PREIS / PERSON

Kalte Speisen

€ 19,90

- Kalte Tomatensuppe mit Käsecroutons und Oregano
- Steinofenbrot mit Holzällersalami und Perlzwiebelkompott
- Spieß von dreierlei Käse und Feigensenfgelee
- Marinierter Pulpo, dicke Bohnen, Paprikasalami und Tomaten
- Bruschetta mit Tomaten, roten Zwiebeln und Parmesan
- Mozzarella mit Basilikum, Orangen, Pfeffer und Olivenöl
- Salat von Penne mit Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan

Warme Speisen

- Hähnchen mit Schokolade, Rosmarin und Aprikosen
- Paprika und Ziegenkäse aus dem Ofen
- Bananen und Pflaumen im Speckmantel
- Chili con Carne mit dreierlei Bohnen, Hack und Tortillas
- BBQ Kartoffeln mit Chorizo und Knoblauchcreme

Süße Speisen

- Crema Catalana mit Vanille, Zitrone und Muskat

SUPPEN

» OB FLÜSSIG, KLAR, GEBUNDEN ODER DEFTIG MIT EINLAGE ...

... wir sind trotzdem alle Suppen und am besten mit dem Löffel zu genießen. « **Zu bekommen sind wir ab 20 Personen und pro Person kochen unsere Köche 425 ml.**

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

AUSWAHL

PREIS / PORTION

Knolle auf Fahrt

€ 5,80

Kartoffelsuppe
mit Majoran, Crème fraîche und Räucherlachs

Knolle à la Spanien

€ 5,20

Kartoffelsuppe
mit geräuchertem Paprika, Petersilie und Chorizo

Anthony Bourdain

€ 4,60

Zwiebelsuppe aus Frankreich
mit Gruyère und Baguette-Croutons

<p>Auch ohne Ehering und Trauschein Klare Hühnersuppe mit Ei-Royal, Fleischklößchen, Hühnerfleisch und Gemüse</p>	€ 5,20
<p>Aus einem fernen Land Kokos-Currysüppchen mit Hähnchenbrust, Pilzen, Paprika, und Mangowürfeln</p>	€ 5,20
<p>Rothaut Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Koriander und Kreuzkümmel</p>	€ 4,10
<p>Edelpilz und Gemüsekopf Rahmsüppchen von Sellerie, schwarzem Trüffel und glasierten Äpfeln</p>	€ 4,90
<p>Aus der Pelle Paprika-Vanille-Süppchen mit Risottoreis und gebratener Salsiccia</p>	€ 5,20
<p>Grenzöffner Gulaschsuppe aus Ungarn mit Rinderhüfte, Paprika, Kartoffeln und Majoran</p>	€ 5,40
<p>Statewide Chili Championship Chili con Carne mit roten Bohnen, Kaffee, Kakao und Rinderhüfte aus den USA</p>	€ 5,40

» Unsere Suppen sind nicht neu erfunden, aber jede wird durch Witz und Charme, durch Verwendung von hochwertigen Produkten, durch Feingefühl und durch fachliches Können, immer ein kleines Meisterwerk sein. «

Es gibt uns als Eintöpfe cremig legiert, schaumig klar gebunden, oder auch als Shots. Zu allen Suppen reichen wir ofenfrisches Baguette.

BRUNCH

»SCHALTEN SIE DEN WECKER AUS ...

... Sie kümmern sich um nichts, wir kommen und bleiben mit einem Koch für drei Stunden bei Ihnen.«

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

UMFANG

PREIS / PERSON

Flüssiges

€ 29,90

- Filterkaffee, Tee, Milch, Orangensaft und Apfelsaft

Frühstück

- Marmeladen und Schokolade im Glas
- Salami aus Italien, Schinken aus Frankreich und Wurstsalat aus dem Norden
- Camembert, Gouda und Edamer
- Brötchen »hell und dunkel«
- Schwarz- und Toastbrot
- Plundergebäck, gebackene Schokolade, Croissants
- Butter, Margarine und Frischkäse
- Süßes aus dem Glas
- Hausgemachte Milch (Schoko, Vanille), Bircher Müsli und Quark mit Früchten

Warmes Frühstück

- Spiegelei
- Rührei
- Speck in Scheiben
- Kleine Nürnberger
- Gebackene Bohnen mit Tomaten
- Ketchup und Senf

Fisch aus Bremerhaven (kalt)

- Lachs aus dem Rauch und Forelle mit Meerrettich und Ahorn-Senf-Crème

Warmes um 12 Uhr

- Pasta des Tages
- Hähnchencurry mit Kokosnuss, Mango, Kaiserschoten und Duftreis
- Fisch vom Grill mit BBQ-Kartoffeln und Knoblauch-Schalotten-Butter

Süßes zum Schluss

- Waffeln zum Selberbacken mit Zimt / Zucker, Vanillesauce und Kirschen
- Topfenmousse mit Orangen und Mandel
- Obstsalat mit Whip-Crème

BUFFETS

»OB MITTAGS FÜNF VOR ZWÖLF ODER
ABENDS ZEHN NACH ELF ...

... für Ihre Feier im Haus, Betrieb oder auf hoher See – unsere vier »Mittel-
klasse« Futterangebote für Kurzsentschlossene oder für Langplaner ...«

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Buffet »Lunchtime«

UMFANG

PREIS / PERSON

Vorspeisen

€ 15,90

- Salat von Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und weißen Bohnen
- Eingelegter Kasseler mit Zwiebeln und Schnittlauchbrot
- Marinierte Kartoffeln mit Sour Cream, kleinen Schnitzeln und Zitrone

Hauptgänge

- Bauernhof
Spießbraten »Sous Vide« mit Zwiebelsauce
- Kartoffelgratin und Blumenkohl mit Semmelbutter
- Aus der Pfanne
Penne-Nudeln à la Arrabiata mit Chili, Knoblauch und Käse

Dessert

- Griesflammerie im Glas mit Vanille, weißer Schokolade und roter Grütze

Buffet »Mediterran«

UMFANG

PREIS / PERSON

Vorspeisen

€ 25,90

- Salat von Artischocken, Oliven und Kirschtomaten mit Garnelenfrikadelle
- Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola
- Marinierte Ravioli mit Pfifferlingen, Parmesan und Trüffel
- Cremiger Mozzarella mit Basilikum, Honigtomaten und Coratina-Olivenöl
- Gemüse vom Grill mit Parmaschinken und Vanille-Balsamicocrème

Hauptgänge

- Filet in Italien
Schweinefilet mit Pancetta, Salbei und grüner Pfeffersauce
- Kartoffel-Pilzgratin mit Käse

Feuer

- Fischfilet vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch-Schalottenbutter
- BBQ-Kartoffeln mit Chorizo

Dessert

- Griesflammerie im Glas mit Vanille, weißer Schokolade und Himbeeren
- Tiramisu mit Mascarpone, Espresso und Tonkabohne

Buffet »Pasta«

UMFANG

PREIS / PERSON

Vorspeisen

€ 12,90

- Salat von Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und weißen Bohnen
- Blattsalate mit Paprika, Mais und Balsamico Dressing
- Baguette aus dem Ofen

Hauptgänge

- Pasta à la Arrabiata mit Knoblauch, Chili, Kapern und Tomatensauce
- Penne mit Pilzen, Hähnchenstreifen vom Grill, Rahm und Zitrone
- Pasta mit Fenchel, Muscheln, Kirschtomaten, Rahm und Wurzelgemüse
- Käse gerieben, Butter vom Fass

Buffet »Norddeutsch«

UMFANG

PREIS / PERSON

Vorspeisen

€ 25,90

- Salat von Wakame-Algen und Räucherlachstatar mit Ingwer
- Tafelspitz mit Trüffelcrème, Äpfeln und Feldsalat
- Marinierte Kartoffeln mit Schale, Hollandaise und kleine Schnitzel mit Zitrone
- Brotsalat vom nordischen Graubrot, roten Zwiebeln, Tomaten und Sylter Schinken
- Matjestatar mit Zwiebeln, Gurken und Apfel-Meerrettich-Confit

Hauptgänge

- Filet in Italien
Schweinefilet mit Pilzen, Kapern und Limonencreme
- Kartoffelgratin mit Käse

Feuer

- Fischfilet vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch-Schalottenbutter
- BBQ Kartoffeln mit Fenchel und Speck

Dessert

- Griesflammerie im Glas mit Vanille, weißer Schokolade und roter Grütze
- Mousse von dunkler Schokolade und Orangen

GRILLBUFFETS

»OB WEBER, HOLZMANN ODER DIE GEBRÜDER ROST...

...alle können grillen, aber wir sind besser!« **Wir kommen zu Ihnen nach Hause und heizen für Sie drei Stunden den Grill an.**

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Grillbuffet »Zedernholz«

UMFANG

PREIS / PERSON

Kalter Grill

€ 21,90

- Gegrillte Möhren mit Orangenglasur und Balsamico
- Ofentomaten, Ciabatta-Croutons und Elefantenbohnen
- Salat von Kartoffeln, Zitronen und Hollandaise
- Marinierte Penne mit Pesto, Oliven, Tomaten und Parmesan
- Verschiedene Brotsorten, Sour Cream, Grill-Butter und Dips

Heiße Grill

- Ikarimi Lachs vom Zedernholz mit braunem Zucker und Chili
- Bratwurst von Mühlenbecks
- Jungschwein mit Espresso-Schokoladen-Kruste
- Marinierte Penne mit Pesto, Oliven, Tomaten und Parmesan
- Verschiedene Brotsorten, Sour Cream, Grill-Butter und Dips

Ausgeglühter Grill

- Crème brûlée von Rum und Limette

Grillbuffet »Hudson«

UMFANG

PREIS / PERSON

Kalter Grill

€ 29,90

- Eingelegte Kichererbsen, Karotten vom Grill und Pimentos
- Fetakäse mit Ofentomaten, Ciabatta-Croutons und Elefantenbohnen
- Salat von La Ratte Kartoffeln, Hollandaise und getrockneten Tomaten
- Raviolisalat mit Pilzen, Trüffel und Parmesan
- Bauklotz vom gegrillten Gemüse
- Verschiedene Brotsorten, Sour Cream, Grill-Butter und Dips

Heiße Grill

- Ikarimi Lachs vom Buchenholz mit Limette und Lorbeer
- Grillbratwurst von Mühlenbecks
- Garnelen am Spieß mit Vanille und Chili
- Jungschwein mit Kräutern, Senf und Knoblauch
- Rinderhüfte aus Argentinien mit Espresso-Schokoladen-Kruste
- Spareribs mit BBQ und Whisky
- Kartoffeln aus dem Rauch am Spieß
- Gemüse und Früchte als Päckel

FORTFÜHRUNG GRILLBUFFET »HUDSON«

Ausgeglühter Grill

- Crème brûlée von Rum und Limette
- Schokolade gebacken mit gegrillter Ananas

HOCHZEITSBUFFETS

»WIR HABEN ES UNS ZUR REGEL GEMACHT, HOCHZEITEN AUSZURICHTEN«

Vorbei die Zeiten mit Tanzmusik-Kapellen, die Reise nach Jerusalem und Melone mit Schinken. Es ist Zeit für Kreativität, Professionalität und Liebe zum Detail – Es ist Geschmackslabor Zeit.

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Hochzeitsbuffet »Complement«

UMFANG

PREIS / PERSON

Fingerfood Empfang

- Apfel mit Sauerkrautgummi und Speck
- Rispentomaten, Mozzarella und Basilikum
- Meatball mit Couscous und Ras el Hanout

€ 5,90

Vorspeisen

- Wakame-Algen mit Lachstatar, Ingwer und Koriander
- Kalbsrücken »Sous Vide« mit Vitellocrème und Kapern
- Cocktail von Pulpo, weißen Bohnen, Chorizo und Rucola
- Gemüse vom Grill als Bauklotz mit Pesto und Tomaten
- Marinierte Ravioli mit Pfifferlingen und Ofentomaten

€ 29,90

Hauptgänge

- Rindersteaks »Bavette« vom Grill mit Rosmarin, Knoblauch und Meersalz
- Züricher von der Poularde mit Pilzen und Trüffel-Tapenade
- Kabeljau mit Schalotten-Senfkruste
- Auflauf von Kartoffeln, Rahm und Bergkäse
- La Ratte Kartoffeln aus dem Rauch mit Meersalz und Olivenöl
- Gemüse vom Grill der Saison mit Rotweinschalotten und Fassbutter
- Penne mit Safran, Parmesan und Französischen Erbsen

Dessert

- New York Cheese Cake aus dem Glas mit weißer Schokolade und Aprikosen
- Mousse aus Bitterschokolade von Callebaut, Butter und Erdbeercoulis

Hochzeitsbuffet »Le Patron«

UMFANG

PREIS / PERSON

Fingerfood Empfang

€ 7,50

- Thunfisch am Spieß mit Soja und Ingwer
- Garnele »konfiert« mit Tomate und Vanille
- Apfel, Trüffel und Rote Rüben

Vorspeisen

€ 33,90

- Carpaccio vom Rinderfilet mit schwarzem Trüffel, Ciabatta-Croutons und Parmesan
- Felsenauster mit Austernbrot, Wakame-Algen und Passionsfrucht
- Kalbsrücken »Sous Vide« mit angebratenem Thunfisch, Kaperngummi und Vitellofusion
- Cocktail von Pulpo, weißen Bohnen, Chorizo und Rucola
- Gemüse vom Grill als Bauklotz mit Pesto und Tomaten
- Marinierter Ravioli mit Pfifferlingen und Ofentomaten

Hauptgänge

- Roastbeef »Sous Vide« vom Schneidebrett
- Ragout von der Poularde mit Garnelen und grünem Spargel
- »Ikarimi« Lachsfilet mit Limette, Rohrzucker und Rosmarin
- Auflauf von Kartoffeln, Rahm und Bergkäse
- La Ratte Kartoffeln aus dem Rauch mit Meersalz und Olivenöl
- Gemüse vom Grill der Saison mit Rotweinschalotten und Fassbutter
- Penne mit Safran, Parmesan und Französischen Erbsen

Dessert

- New York Cheese Cake aus dem Glas mit weißer Schokolade und Aprikosen
- Mousse aus Bitterschokolade von Callebaut, Butter und Erdbeercoulis
- Crème brûlée mit Tonkabohne und Mohn

GALABUFFETS

»SIE GALIEREN UND DINIEREN ...

... wir chauffieren und servieren!« **Unser Gala-Buffer aus Spanien, Italien, Schweden, Frankreich und Griechenland.**

ERHÄLTlich
AB 20
PERSONEN

Galabuffet »5 Grenzen«

UMFANG

PREIS / PERSON

Fingerfood Empfang

€ 6,20

- Manchego, Feige und Thymian
- Garnele »konfiert« mit Tomate und Chorizo
- Meatball am Spieß mit Couscous

Vorspeisen

€ 29,90

- Tatar von Matjes, Pastrami, Wachtelei und Roter Bete
- Kalbsrücken »Sous Vide« mit angebratenem Thunfisch, Kaperngummi und Vitellofusion
- Cocktail von Pulpo, weißen Bohnen, Chorizo und Rucola
- Tomatenöl mit Büffelmozzarella, Artischocken und Orangen
- Marinierte Ravioli mit Pfifferlingen, Trüffel und Ofentomaten

Hauptgänge

- Schweinefilet mit Speck und Portwein-Zwiebelkruste
- Poularde mit Schokolade und Espresso
- Kabeljau mit Chorizo, Paprika und Risottohaube
- Auflauf von Kartoffeln, Rahm und Parmesan
- La Ratte Kartoffeln aus dem Rauch mit Meersalz und Olivenöl
- Gemüse vom Grill der Saison mit Rotweinschalotten und Fassbutter
- Penne mit Safran, Parmesan und Französischen Erbsen

Dessert

- Mousse aus Bitterschokolade von Callebaut, Butter und Erdbeercoulis
- Crème brûlée mit Tonkabohne und Mango-Eintopf

Galabuffet »6 Grenzen«

UMFANG

PREIS / PERSON

Fingerfood Empfang

€ 7,50

- Thunfisch am Spieß mit Soja und Ingwer
- Sauerkrautgummi, Speck und Apfel
- Tomate, Trüffel, Garnele und Cocktailcrème

Vorspeisen

€ 39,90

- Sushi und Nigiri von Lachs, Thunfisch, Gemüsen und Kaviar mit Sojasauce und Ingwer
- Carpaccio vom Rinderfilet mit schwarzem Trüffel, Ciabattacroustons und Parmesan
- Felsenauster mit Austernbrot, Wakame-Algen und Passionsfrucht
- Kalbsrücken »Sous Vide« mit Vitellocrème, Kaperngummi und Butterstulle
- Cocktail von Pulpo, weißen Bohnen, Chorizo und Rucola
- Gemüse vom Grill als Bauklotz mit Pesto und Tomaten
- Marinierte Ravioli mit Pfifferlingen und Ofentomaten

Hauptgänge

- Roastbeef »Sous Vide« vom Schneidebrett
- Ragout von der Poularde mit Garnelen und grünem Spargel
- »Ikarimi« Lachsfilet mit Limette, Rohrzucker und Rosmarin
- Auflauf von Kartoffeln, Rahm und Bergkäse
- La Ratte Kartoffeln aus dem Rauch mit Meersalz und Olivenöl

Hauptgänge

- Gemüse vom Grill der Saison mit Rotweinschalotten und Fassbutter
- Penne mit Safran, Parmesan und Französischen Erbsen

Dessert

- New York Cheese Cake aus dem Glas mit weißer Schokolade und Aprikosen
- Mousse aus Bitterschokolade von Callebaut, Butter und Erdbeercoulis
- Crème brûlée mit Tonkabohne und Mohn

UNSERE KÖCHE FÜR ZUHAUSE

**»WIR HOLEN IHNEN NICHT DIE STERNE VOM HIMMEL, ABER
WIR BRINGEN STERNEVERDÄCHTIGE KÖCHE IN IHRE KÜCHE.«**

ANLASS

PREIS

- Sie haben eine private Feier und wollen Ihre Gäste mal ganz besonders überraschen?
- Statt in der Küche zu kochen, wollen Sie lieber an Ihrer Feier teilnehmen?
- Normales Catering finden Sie langweilig?
- Sie planen ein geschäftliches Event oder eine Veranstaltung und suchen einen Showkoch?
- Sie wollen Ihre Liebste überraschen und planen ein schickes Dinner Zuhause?

auf Anfrage

Dann bestellen Sie sich doch einfach unsere »Sternchen« nach Hause!

Vom effektvollen Showkoch bis hin zum aufwendigen Spitzenkoch – wir schicken Ihnen den geeigneten Koch ins Haus. Und das Praktische dabei ist, Sie brauchen nicht einmal selber einkaufen, denn unser Koch bringt alle Zutaten mit, verwöhnt Sie und Ihre Gäste und verlässt picobello Ihre Küche.

Falls noch weitere Wünsche offen sein sollten, dann rufen Sie uns doch einfach an.
Wir gehen gern auf Ihre individuellen Wünsche ein und beraten Sie.

