Le Maitre

Bankettmappe
2024

Partyservice außer Haus

www.le-maitre.de

Christenfeld 24 e || 41379 Brüggen - Bracht || Tel: 02157 / 90 96 96 || 0171 / 1234 817

Sehr geehrtes Hochzeitspaar, liebes Kommunionkind,
sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gastgeber,

wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl
von Menü- bzw. Büffetvorschlägen unterbreiten zu dürfen.

Was Sie auf den nachfolgenden Seiten vorfinden,
soll ein Überblick unseres Angebotes
und der Preisgestaltung für Außer-Haus-Lieferungen sein
und vielleicht ein paar Anregungen
für Ihr bevorstehendes Fest geben.
Die Preise für Feste in unseren Räumlichkeiten
liegen geringfügig über den Ihnen hier genannten Preisen.

Wir, das Team von

„Le Maître
Eventlocation, Partyservice und Frühstückscafé"

sehen unsere Aufgabe jedoch nicht darin,
unseren Gästen nur ausgezeichnetes Essen zu liefern,
sondern möchten Ihr Fest nach Ihrem persönlichen Maß ausrichten.
Sie können also gerne die verschiedenen Gerichte der Menüs oder Büffets
untereinander austauschen oder eigene Wünsche mit einbringen.

Vielleicht haben Sie ein persönliches Lieblingsgericht
oder ein besonderes Rezept, das Sie Ihren Gästen servieren möchten?
Gerne gehen wir auch auf diesen Wunsch ein.

Mit dem kulinarischen Teil
ist jedoch unser Service noch lange nicht erschöpft.
Ihr Fest zu feiern, heißt ja im Kreise mehr oder weniger bekannter
Menschen zu schlemmen. Die Aufmachung, das Ambiente und das
gekonnte Servieren muss stimmen. – Hier liegen Sie bei uns richtig!

Auf Wunsch organisieren wir Ihr gesamtes Fest mit viel Liebe,
Kreativität, und wenn Sie möchten, auch mit Ideen, die nicht alltäglich
und etwas verrückt sind.

Wir kümmern uns, wenn nötig, um das passende Equipment,
welches bei der Dekoration beginnt,
über die Tischwäsche hinausgeht
und beim Geschirr aufhört.

Unser Team zaubert das auf Sie individuell zugeschnittene Ambiente.
Erstklassiges Servicepersonal deckt die Tafel
und geschulte Köche kochen für Sie auf.

Canapées

Wir bieten Ihnen eine Auswahl erlesener Canapées,
die wir ab einer Anzahl von 10 Stück pro Sorte anfertigen.

Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 2,20
Hausgebeizter Fjord-Lachs	€ 2,50
Frische Flusskrebsen mit Joghurt-Dill- oder Cocktailsauce	€ 3,00
Echter holländischer Matjes mit Zwiebeln	€ 2,20
Welsfilet mit Preiselbeermeerrettich	€ 2,50
Frische Gambas auf Avocadocreme	€ 3,15

Belegt und ausgarniert mit Käse:

Pikant angemachter Gervais	€ 1,90
Französischer Tellerbrie	€ 1,90
Frischer Schnittkäse	€ 1,75
Französischer Ziegenkäse	€ 2,10

Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 1,90
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,50
Rosa gebratener Entenbrust	€ 2,80
Ardenner Schinken	€ 1,80
Ungarische Salami	€ 1,80
Zarte Putenbrust	€ 1,80
Saftiger Schweinebraten	€ 1,80
Feinstem Schweinefilet	€ 2,70
Gegrilltem Hähnchenfilet	€ 2,50
Leckerem Bresaola	€ 2,70

Auf Wunsch fertigen wir Ihnen unsere Canapées auf Weizen-,
Vollkornbrot, Pumpernickel oder auf Canapéebaguettes an.

Käse

Italienisches oder Französisches Käsebrett
mit Trauben und Salzgebäck,
einer Auswahl verschiedener Brotsorten und Kräuterbutter

€ 5,25 pro Person

Fingerfood

Hähnchen Double Stick Sweet Chili	€ 1,65
Hähnchen Double Stick Mediterran	€ 1,65
Chicken Stick mit Ananas	€ 1,40
Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß mit Paprika	€ 1,85
Blätterteiggebäck mit Lachs	€ 1,00
Blätterteiggebäck mit Käse	€ 1,00
Blätterteiggebäck mit Champignons	€ 1,00
Garnele im Tempurateig	€ 1,60
Garnele im Nudelteig	€ 1,40
Shrimps - Spieße (3er)	€ 1,95
Teigtasche Wantan mit Huhn und Basilikum	€ 1,40
Datteln, Pflaume oder Aprikose im Speckmantel	€ 0,80
Tomate-Mozzarella-Spieß	€ 1,30
Mini- Frühlingsrolle	€ 0,80
Tartelettes gefüllt mit Tomate, Käse oder Lauch	€ 1,80
Farlaffelbällchen am Spieß	€ 1,45
Gebackene Avokado am Spieß	€ 2,10

Fingerfood-Lollys

Griechischer Salat am Spiess	€ 2,35
Chicken-Aprikose-Speck-Spiess	€ 2,35
Kleine Frikadelle mit Erbsenschote am Spiess	€ 1,95
Lachs im Palatschinken-Mantel mit Kräuter-Kresse-Creme	€ 2,55
Putenbrust-Lutscher mit zweierlei Sesam	€ 2,25
Gegrilltes Zucchini-Röllchen mit Ziegenkäse gefüllt	€ 2,25
Melonen-Spiess mit Seranoschinken	€ 2,25
Gegrillter Gemüsespiess mit glasierter Mango	€ 2,25
Gebackene Gemüsetasche am Spieß	€ 1,95

Der Preis gilt bei je 10 Stück pro Sorte.
Pro Person empfehlen wir 6-8 Fingerfood-Artikel zum Empfang

Gurken-Radieschen-Cocktail mit Eismeergarnelen im Shooter	€ 2,95
Roter Linsensalat zu Hähnchen-Sesam-Spieß im Shooter	€ 2,95
Avocado-Mozzarella-Mangosalat mit Hähnchenspieß im Shooter	€ 2,95
Reissalat mit Curry und glasierter Ananas	€ 2,75
Bulgursalat mit Gemüse und zarter Entenbrust	€ 2,75
Linsensalat mit leichtem Bresaola	€ 2,95
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto	€ 2,75
Thunfischsalat mit Bohnen und frischer Kresse	€ 2,95

Der Preis gilt bei je 10 Stück pro Sorte.
Pro Person empfehlen wir 3-4 Artikel zum Empfang.
Als Flying-Buffet empfehlen wir 8-10 Artikel.

Cocktailbrötchen

Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 2,85
Mildgeräucherter Lachs	€ 2,95
Angemachter Thunfisch mit Kräutern	€ 2,95

Belegt und ausgarniert mit Käse:

Französischer Tellerbrie	€ 2,20
Französischer Camembert	€ 2,20
Holländer oder Schweizer Käse	€ 2,10

Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 2,35
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,90
Serrano Schinken	€ 2,70
Schwarzwälderschinken	€ 2,25
Ungarische Salami	€ 2,10
Zarte Putenbrust	€ 2,30
Saftiger Schweinebraten	€ 2,30
Angemachtes Schweinemett	€ 2,10
Gekochter Schinken	€ 2,10
Frischem Leberkäse	€ 2,10
Saftige Lyoner Fleischwurst	€ 2,00

Belegte Brötchen fürs Büro

Belegt und ausgarniert mit Fisch:

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 3,15
Mildgeräucherter Lachs	€ 3,15
Angemachter Thunfisch mit Kräutern	€ 3,15

Belegt und ausgarniert mit Käse:

Französischer Tellerbrie	€ 2,50
Französischer Camembert	€ 2,50
Holländer oder Schweizer Käse	€ 2,40

Belegt und ausgarniert mit Fleisch:

Zarter Lachsschinken	€ 2,80
Roastbeef, rosa gebraten	€ 3,20
Serrano Schinken	€ 3,00
Schwarzwälderschinken	€ 2,45
Ungarische Salami	€ 2,30
Zarte Putenbrust	€ 2,45
Saftiger Schweinebraten	€ 2,45
Angemachtes Schweinemett	€ 2,30
Gekochter Schinken	€ 2,30
Frischem Leberkäse	€ 2,30
Saftige Lyoner Fleischwurst	€ 2,30

Belegte Laugendreiecke fürs Büro

Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit Käse	€ 3,35
Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit gekochtem Schinken	€ 3,35
Ganzes belegtes Dinkel-Dreieck mit Serano-Schinken	€ 3,65
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit Käse	€ 3,35
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit gekochtem Schinken	€ 3,35
Ganzes belegtes Kräuter-Dreieck mit Serano-Schinken	€ 3,65

Belegte Bagels fürs Büro

Ganzer belegter Bagel mit gebratener Hähnchenbrust	€ 3,75
Ganzer belegter Bagel mit gebratenem Roastbeef	€ 3,75
Ganzer belegter Bagel mit geräuchertem Lachs	€ 3,75
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit Käse	€ 3,30
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit gekochtem Schinken	€ 3,30
Ganzer belegter Sesam-Bagel mit Serano-Schinken	€ 3,75

Alle Dreiecke und Bagels sind mit Frischkäsecreme, Tomate, Gurke und Salat ausgarniert.

Snacks fürs Büro

1/3 Baguettes mit käse,Schinken und Remoulade	€ 3,95
1/3 Baguettes mit mit Anti-Pasti Gemüsefüllung	€ 3,95
1/3 Baguettes mit Thunfisch-Käse-Paprika	€ 3,95

Vorschläge zur eigenen Komposition eines Menüs

(Die folgenden Gerichte sind ab einer Anzahl von 5 Personen lieferbar.)

Vorspeisen

Brachter Fischplatte
Variation von gebeiztem Lachs, Makrelenfilet, geräucherten Forellenfilets,
und Krabbensalat , dazu Sahnemeerrettich
und einen kleinen Brotkorb mit Butter

€ 12,95 pro Person

Le Maître Gourmetfischplatte
Geräucherter Lachs, Heilbutt, geräucherte Forellenfilets,
Garnelenschwänze, pochiertes Salmmedaillon und Welsfilet,
dazu Matjessalat, dazu einen kleinen Brotkorb mit Butter

€ 15,95 pro Person

Antipasti – Platte
-eigelegter Schafskäse, Vitello tonnato, Champignons und Paprika,
Auberginen und Zucchini mit Käse gefüllt, Tomate mit Mozzarella,
eingelegte Oliven
Ciabatta und Kräuterbutter-

€ 11,95 pro Person

Schweinelachs mit Thunfischsauce
nach Art Vitello tonnato
dazu eingelegtes Gemüse, Brot und Kräuterbutter

€ 11,95 pro Person

4 kleine Shooter (bitte wählen Sie selbst)
Gurken-Radieschen-Cocktail mit Eismeergarnelen
Reissalat mit Curry und glasierter Ananas
Bulgursalat mit Gemüse und zarter Entenbrust
Linsensalat mit leichtem Bresaola
Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto
€ 14,50 pro Person

Hauptgänge

Aus den Ställen – vom Schwein

Saltim Bocca „a la Romana" vom Schweinelummer,
mit Salbei-Gnocchis und Blattspinat

€ 17,35 pro Person

Schweinefilet im Schinkenmantel und einer Pestorahmsauce,
mit frischen Reisnudeln, pikanten Kartoffeln
und einer Gemüseauswahl

€ 16,95 pro Person

Schweinefilettopf mit frischen Zwiebeln und Champignons
in Sauce Bernaise, frisches Marktgemüse,
wahlweise mit Spätzle oder Kartoffelgratin

€ 17,15 pro Person

Schweinefiletmedaillons in einer Tomaten-Ingwer-Sauce
mit Pestonudeln, kleinen Speckkartoffeln
und überbackenen Blumenkohlröschen

€ 16,95 pro Person

Prager-Krustenschinken in einer Malzbier-Sauce
mit einem Krautsalat und Speckkartoffeln

€ 14,95 pro Person

Schweinefiletscheiben im Speckmantel mit einer Kräuter-Tomaten-Sauce
mit Reisnudeln oder Bratkartoffeln und Gemüseauswahl

€ 167,15 pro Person

Schweinefilet im Körnermantel mit einer Pilzrahmsauce
mit Bratkartoffeln oder Spätzle dazu eine Gemüseauswahl und Krautsalat

€ 17,25 pro Person

Schweinefiletscheiben in einer Sauce Cafe de Paris
dazu Speckkartoffeln, frischem Gemüse und einem Farmersalat

€ 17,35 pro Person

Aus den Lüften – vom Geflügel

Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken in Curryrahmsauce,
mit Reis und marktfrischen Blattsalaten

€ 17,35 pro Person

Putenmedaillons in einer Ahorn-Cranberrysauce,
frische Knöpfle, Butterkartoffeln
und eine Gemüseauswahl

€ 16,75 pro Person

Hähnchenbrustscheiben in einer leichten Kräuterrahmsauce,
feine Spinatspätzle, Speckkartöffelchen
und eine Gemüseauswahl

€ 16,75 pro Person

Putenstreifen in einer Paprika-Toamten-Chili-Sauce,
mit frischen Nudeln und einer Salatauswahl

€ 16,25 pro Person

Hähnchenbrusttranchen in einer Pfirsich-Curry-Sauce,
mit Mandel-Zwiebelreis und einer Salatauswahl

€ 16,25 pro Person

Putenmedaillons in einer Pilz-Speck-Sauce,
mit Schupfnudeln oder Bratkartoffeln und Krautsalatauswahl

€ 16,65 pro Person

Putenröllchen mit Schinken und Käse gefüllt in
einer leichten Tomaten-Kräuterrahmsauce,
dazu Bandnudeln mit Zucchini und frischem Gemüse

€ 17,15 pro Person

Hähnchenbrustfilet am Stück gebraten und aufgeschnitten in einer
leichten Jägersauce
kleine Speckkartoffeln eine Gemüseauswahl und Krautsalat

€ 17,25 pro Person

Von den Weiden – vom Rind

Rindergeschnetzeltes in Pfeffersauce,
Broccoligemüse
und Kräutereis

€ 18,75 pro Person

Sauerbraten in einer Rosinen-Rotwein-Sauce
mit frischen Klößen und hausgemachten Apfel-Rotkraut

€ 17,90 pro Person

Streifen von der Rinderhüfte in einer Lauchsahnesauce,
mit gebratenem Reis und Spätzle
dazu eine Gemüseauswahl

€ 18,75 pro Person

Roastbeef rosa gebraten mit einer Sauce Bernaise,
mit gebackenem Kartoffelgratin,
dazu eine Gemüseauswahl

€ 25,50 pro Person

Von den Wiesen – vom Kalb

Kalbsmedaillons in einer Pfifferlings-Rahmsauce,
Bohnenbündchen, Vichykarotten und Pariser Kartoffeln

€ 28,90 pro Person

Gebackene Kalbskugel in einer Morchelrahmsauce,
mit frischen Gemüse und Schwenkkartoffeln

€ 19,50 pro Person

Kalbsfilet auf einem Pilzragout,
feinem Gemüse, Kartoffelgratin und frischen Drillingen

€ 29,70 pro Person

Feiner Kalbsbraten in einer Sahnesauce,
feinem Gemüse und frischen Drillingen

€ 19,50 pro Person

Aus Fluss und Meer – vom Fisch

Gebratenes Schollenfilet auf Gemüseragout,
Weißwein-Dill-Sauce
und Butterreis

€ 20,45 pro Person

Pangasiuslions in einem Speckmantel gebraten,
Bärlauch-Pestosauce, Schwenkkartoffeln
und eine Gemüseplatte

€ 15,80 pro Person

Schwertfisch in einer Krebs-Frühlingszwiebelsauce,
Kräuternudeln
und eine Gemüseplatte

€ 22,80 pro Person

Lachstranchen in leichter Tomaten-Knoblauch-Butter gebraten,
dazu kleine Kräuterkartoffeln
und eine Gemüseauswahl

€ 19,20 pro Person

Lachsfilet in einer leichten Kräuterrahmsauce,
frischen Spitzkohl in Rahm und Schwenkkartoffeln

€ 19,55 Pro Person

Steinbeißerfilet in Nussbutter gebraten,
auf frischem Blattspinat und Speckkartoffeln

€ 19,75 pro Person

Feines Fischragout in einer Kräuter-Lauch-Chablis-Sauce,
dazu Bandnudeln und einem Blattsalat

€ 19,95 pro Person

Menüs mit 2 Fleischsorten
ab 20 Personen lieferbar

Rinderbraten in einer Portwein-Scharlottensauce,
Putenstreifen in einer Pesto-Kirschtomatensauce,
Kartoffelgratin, pikante Reisnudeln
und eine Gemüseauswahl, frischer bunter Salat

€ 19,95 pro Person

Hähnchenmedaillons in einer Birnen-Feigensauce,
Schweinelendchen mit Pestomarinade im Speckmantel an Ricottasauce,
dazu Speckkartoffeln, Tomaten-Fagiolini,
gemischte Gemüseplatte

€ 20,45 pro Person

Braten vom Schwein mit einem Zwiebel- Pilzragout und Bernaise napiert,
Putenstreifen in Pfefferrahmsauce,
dazu Speckkartoffeln, gebratene Spätzle,
gemischte Gemüseplatte

€ 19,95 pro Person

Schweinefilettopf mit Zwiebelragout und Sauce Cafe de Paris
Hähnchenbrust mit rotem Pesto gefüllt in Tomaten-Ingwer-Sauce
Schwenkkartoffeln, feine Gemüsenudeln,
gemischte Gemüseauswahl

€ 20,95 pro Person

Schweinefilettopf mit einem Anti-Pastiragout in Tomatenjus,
Hähnchenbrust mit Parmesan überbacken auf Blattspinat,
Bandnudeln und Bratkartoffeln,
Krautsalat

€ 20,95 pro Person

Schweinefilettopf mit Champignons und Sauce Bernaise,
Hähnchenbrusttranchen in einer Kirschtomaten-Kräutersauce,
dazu pikante Nudeln und Speckkartoffeln,
sowie eine Gemüseauswahl und Krautsalat

€ 18,35 pro Person

Putenstreifen in einer Pfefferrahmsauce,
Nackenbraten mit einer Champignonrahmsauce,
Spätzle, Kartoffelgratin
und einer Gemüseauswahl, Krautsalat

€ 18,55 pro Person

Schweinefilet in einer Steinpilzrahmsauce
Hähnchenfiletmedaillons in einer Balsamicosauce,
dazu feine Nudeln, Bratkartoffeln
und eine Gemüseauswahl

€ 20,25 pro Person

Schweinefiletmedaillons in einer Waldpilzrahmsauce,
Hähnchenbruststreifen in einer Cognac-Peffersauce,
Bratkartoffeln mit Speck und Spätzle,
Gemüseauswahl und einem Rahmbohnensalat

€ 21,00 pro Person

Hähnchenbrustfilet in einer Rahmsauce,
Nackenbraten in Zwiebelsauce,
Nudeln, Kartoffelgratin,
eine Gemüseplatte und Krautsalat

€ 18,55 pro Person

Putenstreifen in einer Curry-Frucht-Sauce,
Schweinefiletmedaillons in einer Champignon-Specksauce,
Lachstranchen in Knoblauchöl gebraten
Schwenkkartoffeln, Spätzle, gebratener Gemüsereis
und eine Gemüseplatte und Salat

€ 23,95 pro Person (ab 25 Personen)

Unsere Braten liefern wir Ihnen aufgeschnitten in einer Sauce in unserem Rechaud.

Menüs mit 2 Fleischsorten und Dessert

(Preise gelten ab 20 Personen)

Schweinefilettopf mit Champignons und Sauce Bernaise,
Hähnchenbrusttranchen in einer Kirschtomaten-Kräutersauce,
dazu pikante Nudeln und Speckkartoffeln,
sowie eine Gemüseauswahl und Krautsalat

***

Quarkcreme mit Grumble auf Grütze
Espressocreme mit Milchhaube und Mandeln

€ 25,55 pro Person

Gefüllte Hähnchenröllchen mit Lauchzwiebeln und Schinken,
in einer leichten Kräuterrahmsauce,
Schweinefilet auf einem Spitzkohl-Speckragout,
Schwenkkartoffeln, Schupfnudeln
Krautsalatauswahl

***

Himbeertiramisu im Glas
Braunes und weisses Mousse

€ 25,25 pro Person

Schweinefilet in einer Körnerkruste mit einer Pilzrahmsauce,
Rinderstreifen in einem Antipastiragout,
Kartoffelgratin und Bandnudeln
dazu eine Gemüseauswahl

***

Eierlikörtiramisu im Glas
Nuss-Kekscreme

€ 25,55 pro Person

Schweinefilettranchen in einer pikanten Paprikarahmsauce,
Hähnchenstreifen in einer Champignon-Austernpilzsauce,
Speckkartoffeln und Butterspätzle
dazu feines Gemüse und einen Bohnensalat

***

Schokomousse mit Milchcreme
Grießcreme auf Beerenfrüchte

25,65 pro Person

Bayrische Schmankerln

Gebackene Haxe mit frischem Kartoffelpüree
und Sauerkraut

€ 14,95 pro Person

Geschmortes Weißkraut mit gebratenem Kasseler,
Leberkäse mit süßem Senf,
Kartoffelpüree, Schwenkkartoffeln
Krautsalat und Bohnensalat

€ 17,20 pro Person

Schweinsbraten mit frischen Lauchzwiebeln in Sauce,
frische Rostbratwürstchen auf Speckkraut,
Wirsinggemüse, Bratkartoffeln und Kartoffel-Lauch-Gratin

***

Bayrisch Creme mit Brombeeren

€ 18,95 Pro Person

Gegrilltes Kasseler in Honig-Senfsauce,
½ Sudhaxe gegrillt,
Schmorkraut, Spitzkohlgemüse,
Kartoffelpüree und Butterkartoffeln aus der Pfanne

***

Schokocreme mit Sauerkirschen

€ 19,55 pro Person

Kleine Haxen, Weißwürste und gebratenes Kassler
Schmorkraut, Spitzkohl,
Kartoffelpüree und Speckkartoffeln

***

Quarkcreme auf rotem Früchteragout

€ 20,95 pro Person

Büffets

Brachter Markt- und BauernBüffet

Vorspeisen
Partyfrikadellen mit Dip
Hähnchentranchen mit Kräutercreme
Lummerbraten mit mariniertem Gemüse garniert
Geräuchertes Forellen- und Makrelenfilet mit Preiselbeersahne
Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce
Eingelegter Pangasius mit Gemüsewürfel

Salate
Krautsalat „Bayrischer Art"
Porreesalat mit Apfelstreifen und Putenbrust
Kartoffelsalat mit pikanter Sauce

Hauptgerichte
Brachter Saftschinken an Malzbiersauce,
Putenbrustgeschnetzeltes in einer Cognac-Pfeffersauce
Röstkartoffeln und Spätzle, Gemüsesauswahl

Dessert
Vanille-Quark-Crème
Herren-Crème
Nuss-Keks-Crème

Bauernkäsebrett
mit Griebenschmalz und Butter
Brotauswahl

€ 33,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

Das kleine PartyBüffet

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Variationen von edlen Rauchfischarten
Tomate mit Mozzarella
Kleine Partyfrikadellen mit Dip
Hähnchenteile feurig gewürzt und knusprig gebacken

Salate

Krautsalat in Vinaigrette
Lauchsalat
Feiner Nudelsalat

Hauptgerichte

Schweinebraten in einer Zwiebel-Lauchsauce,
Putenbruststreifen in einer Kräuter-Pilz-Rahm,
Spätzle und gebratenen Kartoffeln,
sowie einer Gemüseauswahl

Dessert

Mascarpone-Quark-Crème
Bayrisch-Crème auf Brombeeren
Haselnuss-Creme mit Schokolade und Grumble

Kleiner Brotkorb mit Kräuterbutter

€ 31,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

Fetenbüffets

Vorschlag I

Chili con carne mit Tomaten-Lauchreis,
Currywurst mit französischen Kartoffeln und Dip
Gemischter Brotkorb mit Kräutercrème und Butter
Krautsalat in Vinaigrette und in Sahne

€ 15,50 pro Person

***

Vorschlag II

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch,
Gulaschsuppe,
2 Minischnitzelchen, 4 Partyfrikadellen, 1 Chicken Crossis,
verschiedene Dips, Brotauswahl mit Kräuterbutter

€ 14,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

Eine italienische Versuchung

Vorspeisen

Lummerbraten in Thunfischsauce
Gebackene Putenfilets mit pikanter Sauce
Gebeizter Lachs mit Meerrettich
Cocktail von Meeresfrüchten
Pochierter Salm „Venezianischer Art"
Forellenfiletcocktail mit Melone in Himbeerdressing
Antipasti Platte mit
Tomate – Mozzarella und Zucchinischeiben in Olivenöl
Melone mit Parmaschinken
Gefüllte Champignons mit Frischkäsecrème

Salate

Artischockensalat mit Schinkenstreifen
Thunfisch-Bohnen-Salat
Feiner Nudelsalat italio

Hauptgerichte

Schweinelendchen in Pestomarinade mit Schinkenmantel an Pestosauce,
Hähnchenmedaillons in einer Tomten-Lauchrahmsauce,
dazu pikante Kartoffeln, frische Tagiolini
sowie eine Gemüseauswahl

Dessert

Mascarpone-Quark-Crème
Pana Cotta mit Melonen-Minzsalat
Amarettini - Vanillecreme
Eierlikör-Tiramisu

Italienische Käsespezialitäten vom Brett
Brotkorb „Toscana" und Buttervariationen

€ 43,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

SchlemmerBüffet „Le Maître“

Vorspeisen

Räucherfischspezialitäten von Lachs, Heilbutt, Forelle
und Gambas an Dill-Senf-Sauce
Flusskrebse in einer leichten Marinade
Marinierte Zandermedaillons in Kräutervinaigrette
Anti-Pasti-Gemüse
Schweinemedaillons mit Aprikosensauce
Gefüllte Hähnchnenbrust mit getrockneten Tomaten
Entenbruststreifen auf Rucola mit Himbeerdressing
Marinierte Muscheln im Gemüsesud

Salate

Auswahl frischer Rohkostsalate mit diversen Dressings
Krautsalatauswahl
Bulgur-Salat mit Melone und Walnüssen
Nudelsalat mit rotem Pesto

Hauptgerichte

Schweinemedaillons in einer Waldpilzrahmsauce,
Tranchen vom Putenfilet in Salbeirahmsauce,
frisches Marktgemüse, Schwenkkartoffeln mit Frühlingszwiebeln
und Schupfnudeln

Dessert

Mascarponecrème mit Beerenfrüchten
Crème Brûlée
Vanille-Mangocreme
Noisette-Mousse mit Nüssen und Grumble

Käseauswahl mit Trauben, Pumpernickel,
ofenfrischer Brotkorb und Landbutter

€ 43,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

Französisches Büffet

Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfsauce
Variationen von geräucherter Forelle, Makrelen und Heilbutt,
pochierter Lachs mit einer Kräutersauce
Gambas und Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette
Gebratene Entenbrust auf einem Apfel-Porreesalat
Schweinefilet mit Gervais ausgarniert
Hähnchenbrust mit Paprikasauce und eingelegten Oliven
Frisches Rindercarpaccio mit Rucola

Salate

Salat „Nicoise" mit Thunfisch und Oliven
Französischer Gemüsesalat nach Art Ratatouille
Frischer Salat mit French Dressing

Hauptgerichte

Gebratene Schweinefiletmedaillons auf einem Champignonbett
mit Sauce Cafe de Paris,
Putenfilettranchen an einer Chablis-Zwiebelsauce,
Steinbeißer im Speckmantel gebacken,
Kartoffelgratin, gebratene Kartoffeln und gebratener Lauchreis,
Gemüse der Saison

Dessert

Crème Caramel
Braunes und weißes Mousse au chocolat
Französisches Gebäck mit Vanillesauce
Französische Creme

Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter

€ 44,50 pro Person

Lieferbar ab 25 Personen.

Mediterranes Büffet

Vorspeisen

Artischocken mit Vinaigrette
Antipastiplatte mit Mozzarella
Muscheln mit einem Gemüsesud
Räucherfischspezialitäten von Lachs, Heilbutt, Forelle
und Gambas an Dill-Senf-Sauce
Farlaffelbällchen auf marinierte Paprika
Schweinemedaillons mit Aprikosensauce
Gebratene Hähnchenbrust an Tomatenmayonnaise
Roastbeefstreifen auf Rucola mit Himbeerdressing
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen

Salate

Anti-Pasti-Salat
Nudelsalat Caprese
Lauchsalat

Hauptgerichte

Schweinefilet in einem Schinkenmantel auf einem Pilzrahmragout,
Hähnchenschnitzel nach Piccata Art, Tomatensauce
Frittierte Kartoffeln und Bandnudeln,
bunte Gemüseauswahl

Dessert

Vanille- Beerencrème
Gebäckkugeln
Tiramisu mit Himbeeren
Nusscreme mit Schokolade
Creme Catalan

Käseauswahl mit Brot

€ 43,50 pro Person

Lieferbar ab 20 Personen.

Gourmet Büffet

Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfsauce
Variationen von geräucherter Forelle, Makrelen und Heilbutt,
pochierter Lachs mit einer Kräutersauce
Gambas und Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette
Gebratene Lachswürfel auf Balsamico-Gemüse
Gebratenes Entenbrust auf einem Apfel-Porreesalat
Schweinefilet in einer weißen Pfeffersauce
Hähnchenfilet pikant mariniert auf einem Curry-Linsen-Beet

Salate

Flusskrebse in der Ananas serviert
Salat von gebratenen Thunfischwürfeln
Anti-Pasti-Salat

Hauptgänge

Schweinefilet in einer Pesto-Ruccolasauce mit Kirschtomaten,
Hähnchentranchen im Schinkenwickel in einer Austernpilz-Kräutersauce,
gebratenes Roastbeef am Stück mit einer Sauce Café de Paris,
pikante Fagiolini, französische Kartoffeln, Butterspätzle
und eine Gemüseplatte

Dessert

Mascarpone-Quarkcrème mit Heidelbeeren
Vanillecrème mit Kekswürfel
Bayrisch Crème mit Himbeeren
Schokoladen-Eierlikörcreme
Belgische Pralinencreme

Käseauswahl mit ofenfrischem Brot

€ 48,50 pro Person

Lieferbar ab 25 Personen.

Nicht nur für Empfänge oder zur Cocktailstunde

**(Mindestbestellmenge beträgt 10 Liter,
ansonsten berechnen wir einen pro-Person-Preis.)**

Ungarische Gulaschsuppe
Je Liter € 9,50

Erbseneintopf mit Mett- oder Bockwurst
Je Liter € 9,00

Kartoffellauchsuppe mit Croutons
Je Liter € 8,50

Kartoffel-Hackfleischsuppe
Je Liter € 8,50

Kartoffelcrèmesuppe mit Lachsstreifen
Je Liter € 9,50

Paprika-Hackfleisch-Suppe (Mitternachtssuppe)
Je Liter € 8,50

Scharfe Mitternachtssuppe mit Putenbruststreifen
Je Liter € 9,00

Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch
Je Liter € 8,50

Gyrossuppe mit Paprika und Erbsen
Je Liter € 9,00

Wildrahmsuppe mit Pilzen
Je Liter € 10,50

Schnibbelbohnensuppe mit Rindfleisch
Je Liter 8,50

Grünkohl
pro Person € 10,50 mit Mettwurst
pro Person € 13,50 mit Mettwurst und Kasseler

Wirsinggemüse mit Bratwurst
pro Person € 10,50 mit Bratwurst
pro Person € 13,50 mit Bratwurst und Kasseler

Chili con carne
Je Liter € 12,50

Unsere Dessert im Gläschen zum Abholen

Hausgemachtes Tiramisu
Pro Person € 3,50

Himbeer-Tiramisu
Pro Person € 3,50

Grüne oder Rote Grütze mit Vanillesauce
Pro Person € 3,50

Mascarpone-Quark-Crème
Pro Person € 3,50

Crème Brûlée
Pro Person € 3,50

Amarettocrème
Pro Person € 3,50

Frische Quarkcrème auf Beerenfrüchte
Pro Person € 3,50

Pralinen - Triffle
Pro Person € 3,50

Crème Schwarzwälder Art
Pro Person € 3,50

Latte Macchiato Crème
Pro Person € 3,50

Marzipan-Mohn-Mousse
Pro Person € 3,50

Mandel-Nuss-Crème mit Caramel
Pro Person € 3,50

Bayrisch Crème mit Mango-Grütze geschichtet
Pro Person € 3,50

Schokoladen- Eierlikörcreme
Pro Person € 3,50

Vanille-Keks-Creme mit Nüssen
Pro Person € 3,50

Leihinventar

Speisenteller	à € 0,20
Mittelteller	à € 0,20
Dessertteller	á € 0,20
Suppentassen + Untertasse	á € 0,40
Kaffeetassen + Untertasse	á € 0,40
Speisenbesteck	á € 0,30
Vorspeisenbesteck	á € 0,30
Suppenlöffel	á € 0,20
Dessertlöffel	á € 0,20
Kaffeelöffel, Kuchengabeln	á € 0,20
Sektgläser	á € 0,50
Weißweingläser	á € 0,50
Roségläser	á € 0,50
Rotweingläser	á € 0,50
Wassergläser (auf Stiel)	á € 0,50
Biergläser	á € 0,30
Softdrinkgläser	á € 0,30
Weizenbiergläser	á € 0,50
Stehtisch	á € 10,00

Sonstiges

Pro Lieferung berechnen wir eine Anfahrtspauschale von € 7,50 pauschal innerhalb der Burggemeinde Brüggen.

Das Leergut erwarten wir binnen zwei Arbeitstagen sauber in unserem Geschäft zurück. Sollten Sie keine Möglichkeit haben das Inventar zurück zu bringen, holen wir dieses selbstverständlich auch wieder zum Preis von € 7,50 ab.

Bei ungespülter Rückgabe der Mietgegenstände, berechnen wir den doppelten Mietpreis. Ungespülte Wärmebehälter werden mit € 7,50, ungespülte Büffetplatten & Schüsseln werden mit je € 0,50 berechnet.

Alle o. g. Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.