



## „Italienisches BBQ“

### Salatbuffet

Gnocchisalat mit Shrimps & Orangen  
Farfallesalat mit Hähnchenbrust an Feigen-Senf Dressing  
Kartoffelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten und geröstetem Speck  
Marinierte Mozzarella mit Fleischtomaten in Basilikumöl o. Bruschetta

### Eingelegtes Gemüse:

Paprika, Artischocken, Zucchini, und Auberginen  
Marinierte Riesenbohnen mit Thunfisch  
Sommersalate mit zweierlei Dressing

### Vom Grill

Lachssteak mit Basilikum Im Bananenblatt gegart  
Lammkotelette und Schweinerücken mit Pesto Rosso mariniert  
Salsiccia (Italienische Bratwurst mit Fenchel)  
Frische Sardinen in Balsamicoessig

### Aus der Riesenpfanne

Champignons mit frischen Kräutern  
Rosmarinkartöffelchen  
Dazu reichen wir verschiedene Dips,  
Grillsaucen, Zaziki und Kräuterquark  
Baguette und Ciabatta  
mit Basilikumbutter

### Dessert

Frische Beeren der Saison  
mit Cassis-Joghurtsauce

**49,50 Euro pro Person**



## „Texas BBQ“

### Salatbuffet

Pastasalat mit Lachs & Shrimps in Thousand Island Dressing  
American Style Cole Slaw (bacon/veg.)  
Römersalat mit Caesar Dressing und Brotroutons

### Vom Grill

Riesengarnelen in Knoblauch mariniert  
Lamm-Spieße in Rosmarinöl mariniert  
Texanische Spare Ribs in BBQ Sauce eingelegt  
Gegrillte Hühnerbrust in pikanter Tomatensoße  
Ribeye à la minute gegrillt

### Aus der Riesenpfanne

Tex-Mex-Gemüse (Paprika, Bohnen, Zucchini) mit Parmesan o.  
Maiskolben vom Grill  
Drillinge mit Speck und Zwiebeln

Dazu reichen wir verschiedene Dips,  
Grillsaucen, Kräuter- und Paprikabutter  
Guacamole mit Maischips  
Baguette und Ciabatta

### Dessert

Cookies und Brownies  
Melon-Salad  
in der Wassermelone serviert

**52,50 Euro pro Person**



## „Mediterranes Buffet“

### Vorspeisen

Geflügelcocktail mit Orangen und Bananen  
Patatas Bravas mit Aioli (frittierte Kartoffelwürfel)

### Salatbuffet

Tomatensalat mit schwarzen Oliven und Schafskäse oder mit Tintenfisch  
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten  
Cous-Cous-Salat mit frischen Kräutern & Dattel  
Paprikasalat mit Nektarinen & Basilikum  
Marinierter Babymozzarella mit Feigen und Feldsalat an Aceto Balsamico

### Vom Grill

Hähnchenbrustfilet an Mango-Chutney  
Schweinemedallions an Chilisauce  
(oder auch andere Fleischsorten wie Lamm oder Rind möglich )  
Thunfischsteaks im Bananenblatt mit Mango-Paprika-Salsa  
Gegrillte Sardinen  
Gegrillte- Putenspieße  
Gambagrillpfanne ( Gr. 16/21 ) mit Koriander und Knoblauch

### Dessert

Panna Cotta mit flambierten Mangos  
Oder exotischen Obstsalat mit Eis  
Kräuter-Knoblauchbutter und verschiedene Grilldips

**53,50 Euro pro Person**



## **„Spanisches BBQ“**

### **Tappasplatten**

Seranoschinken, Manchegokäse,  
Peperoni, Oliven, Pimientos,  
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln,  
mediterraner Nudelsalat mit Tomate Mozzarella, Basilikum und Pesto  
Albondigas in Tomatensauce

### **Grillstation**

Chorizo, Merguez Würstchen – pikant  
Rinderhüftspieße mit Zitrone und Knoblauch  
Marinierte Hühnchenbrust  
Roastbeef am Stück  
Seeteufel im Speckmantel oder im Bananenblatt  
oder gegrillte Sardinen

### **Aus der Riesenpfanne**

Gemischte Gemüsepfanne:  
Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons  
Kräuterdrillinge mit Meersalz

### **Dessert**

Creme Catalan  
Obstsalat von exotischen Früchten

Brotkorb: Ciabatta, Baguette, Knoblauchbaguette,  
Dips: Aioli, Kräuterbutter oder Tomatenbutter, div. Grillsaucen und Senf

**54,50 Euro pro Person**



## „Spanisches Buffet“

### Tappasplatten

Chorizo, eingelegte Boquerones, Peperoni, Oliven, Pimientos (kleine gesalzene Paprikaschoten mit Knofi)  
Albondigas mit Tomatensauce  
Serrano Schinken, Manchego Käse  
Meeresfrüchtesalat mit Zuckerschoten  
Gebratene Mittelmeerfische mit Safranmayo  
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und geriebenen Parmesan  
Datteln im Speckmantel  
Bauernsalat mit Fetakäse

### Warm

Lammhüfte a d Ofen mit Ziegenkäsehaube  
Seeteufel im Speckmantel  
Spanische Salzkartoffeln mit Mojo-Sauce  
Spanisches Schmorgemüse mit Oliven  
oder alternativ Paella reichlich belegt

### Dessert

Flan de Catalan  
frischer Obstsalat  
Brotkorb – Aioli

**52 Euro pro Person**



## „BBQ / Fingerfood (Alternativ Vorschläge)“

### Vorspeisen

Lachsrollchen im Crepésmantel  
Gamba-Orangensalat im Gläschen  
Tomate- Mozzarellaspieße  
Gemüse Quiche Häppchen  
Datteln im Speckmantel  
Blattsalate mit essbaren Blumen Pinienkernen, Tomaten & Parmesan  
Falafel mit Minzdip

### Warm

Aus dem Wok - gebratener Reis „Caribic“ in der Babyananas  
Exotisches Gemüse gebraten mit Kokos und Mandeln  
Meersalzdrillinge dazu reichen wir Mojo-Sauce verde  
Mediterrane Gemüsespieße

### Vom Grill

Auf dem Bananenblatt  
Roastbeef am Stück vom Grill (wird am Grill frisch aufgeschnitten)  
Surf´n Turf (mit Gamba)  
Spanische Kebabspieße von der Rinderhüfte mit Kräutern /Zitronen/Knoblauch  
Hühnersatespieße mit Mango-Chili Dip  
Involtinis von der Pute mit Salbei  
Seeteufel mediterran im Bananenblatt gegart (Grill)  
verschiedene Dips / Soßen

### Dessert

Käseplatte mit Weintrauben / exotischem Obst / Feigensenf  
Mitternachtssnack  
Chili con Carne mit Tortilla Chips und Sauerrahm  
oder Currywurst

### Euro pro Person

Sandra Hamacher, Robert-Lehr-Ufer 35, 40474 Düsseldorf  
Tel. 0176 24631118  
Steuer Nr.: Steuer Nr.: 105 5945 3444  
Bankverbindung : DE83 30040000 0596633800



## „Rustikales Buffet“

### Kalt

Rheinischer Kartoffelsalat, Minischnitzelchen mit Honigsenf dip, Roastbeef  
Scheiben,  
Geflügelsalat, Räucherfischplatte, roter Heringssalat, Shrimpscocktail,  
Wurst- und Käsespezialitäten mit Gewürzgürkchen und Salzgebäck,  
Frikadellen, gebratene Blutwurst mit Creme Fraiche, kleine Reibekuchen

### Warm

Scheiben vom Kassler, Mettwurst, Nürnberger Würstchen  
Krustenbraten  
Rinderrouladen mit Gurke und Speck  
Hähnchenkeule in Tomatensauce  
Hähnchenbrust mit Paprikasauce o. Jägersauce  
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

### Beilagen

Sauerkraut, Marktgemüse der Saison mit Hollandaise, Spätzle, Kartoffel-  
Knödel oder Kartoffelgratin

### Dessert

Vanilleeis mit warmen Kirschen  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**50,50 Euro pro Person**



## „Winterträume“

### Kalt

Rote Bete Crêpes mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Pinienkerne gefüllt  
Räucherfischplatte mit marinierten Meeresfrüchten  
Scheiben vom Roastbeef – rosa belassen - mit einer Tomatenvinegrette  
Feldsalat mit Gorgonzoladressing & Birnen

### Warm

Putenbratenbraten mit Thymianzitronenjus  
Sauerbraten von der Ente (selbst eingelegt)  
Gänsebrust und Gänsekeule  
oder  
Rinderfiletscheiben mit Portweinsauce  
Zanderfilet  
Schweinefilet im Speckmantel in Apfel Calvados Sauce  
Weißer Heilbutt mit Hummercreme Sauce, Crevetten und frischen Kräutern

### Beilagen

Mangold mit Pinienkernen in Tomatensauce  
Preiselbeer-Rotkohl  
Butterspätzle, Meersalzkartoffeln  
Kartoffelgratin

### Dessert

winterliches Tiramisu

### Mitternacht

Käseplatte mit Trauben und Honigsauce

**52 Euro bis 64 Euro pro Person**

Sandra Hamacher, Robert-Lehr-Ufer 35, 40474 Düsseldorf  
Tel. 0176 24631118  
Steuer Nr.: Steuer Nr.: 105 5945 3444  
Bankverbindung : DE83 30040000 0596633800





## „Winterliches alternativ Buffet“

### Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kartoffelchips, Tomaten Erdbeerpunsch mit Cointreau  
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust & Himbeerdressing  
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Thunfischcreme & Kapern  
Antipasti Gemüse  
Capriccio vom Rind mit Parmesan

### Hauptgang

Gefüllter Schweinerücken mit Trockenobst  
Wildgulasch vom Hirsch  
Lammhüfte aus dem Ofen  
Rinderschmorbraten  
Rinderrouladen  
Entenbrust mit Cranberrykompott  
Surf´n Turf (Rindersteak mit Gamba)

### Beilagen

Vanillemöhrchen mit gerösteten Mandeln, Rosenkohl mit Pinienkernen  
Blumenkohl & Broccoli  
Getrüffelter Kartoffelstrudel

### Dessert

Zimt Panna Cotta mit Kirschen, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Duett von  
Schokoladenmousse

**Euro pro Person(Tagespreisabhängig)**

Sandra Hamacher, Robert-Lehr-Ufer 35, 40474 Düsseldorf  
Tel. 0176 24631118  
Steuer Nr.: Steuer Nr.: 105 5945 3444  
Bankverbindung : DE83 30040000 0596633800



## „Italienisches Buffet“

### Kalt

Tomate- Mozzarella- Sticks oder Bruschetta  
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Limonen Kaperncreme  
Meeresfrüchte a la Toskana  
Gefüllte Röstpaprika & Räucherlachs im Crepemantel  
Auberginen aus dem Ofen mit Parmesan  
Rucolasalat mit Avocado und Melone  
Weiße Bohnen mit Thunfisch

### Warm

Gebratene Hühnerbrust auf Basilikum – Erbsenpüree  
Lachssteak mit Kräutern in Weißwein Sauce  
Saltimbocca von der Putenbrust  
Involtini mit Champignon Parmesanfüllung  
Penne in Gorgonzolarahm  
Gefüllte Riesenchampignons  
Römisches Mangoldgemüse mit Pinienkernen

Dazu reichen wir Ciabatta, verschiedene Dips & Oliven & getrocknete Tomaten

### Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark oder Tiramisu \*klassisch

**53,00 Euro pro Person**



## „Sommerlich Karibisch Crossover“

### Kalt

Wassermelonen – Minzsalat mit Fetakäse  
Reispapierröllchen mit Hühnchen o. Shrimps  
Fischnuggets mit Aioli  
Blattsalate mit Exotischen Früchten & Cashewkernen  
Couscous Salat mit Gurke Tomate & getrocknete Datteln

### Warm

Spare Ribbs mit BBQ Marinade  
Hühnerspieße mit Ananas & Erdnussauce  
gefüllte Tintenfischtuben mit Granadinsauce  
Karibisches Roastbeef am Stück gegrillt  
Meersalz Rosmarinkartöffelchen  
Süßkartoffel Pommes  
Geschwenktes Gemüse aus dem Wok

### Dessert

Mango-Trifle im Gläschen, Exotischer Obstsalat mit Sorbet

**50 Euro pro Person**