

Buffetvariationen



eventea
DIE KÖLNER EVENTMANUFAKTUR!





Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Kölner Eventmanufaktur.

Eventea ist der Spezialist im Großraum Köln für hochwertige Events mit Charme.

Wir betreuen Sie persönlich von der Planung bis zur Durchführung – und das alles aus einer Hand. Wir legen viel Wert auf hohe Qualität, maßgeschneiderte Lösungen und perfekten Service – und das zu fairen, transparenten Preisen!

Unsere langjährige Erfahrung und das Gespür für das Besondere lassen Ihre Feier zum perfekten Ereignis mit individueller Note werden.

Unsere reichhaltigen Buffets überzeugen jeden Liebhaber regionaler Küche und sind jedes Mal ein Erlebnis für die Sinne. Dabei spielen hohe Qualität und Zuverlässigkeit für uns eine entscheidende Rolle: BBQ und Live-Cooking mit regionalen Produkten sind unsere Leidenschaft.

Unser Flammkuchen zum Empfang frisch aus dem Ofen, Cocktails und der Espresso nach dem Essen sind die Höhepunkte jeder Feier.

Ich freue mich, Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr Alfred Schroeter

Geschäftsführer

AB 70 PERSONEN

Romantic Wedding

FRISCH AUS DEM MEER

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich
- Garnelen im Bierteig gebacken mit Melonenperlen an Aioli-Dip

ANTIPASTI

- Mini Mozzarellaabällchen mit eingelegten halbtrockenen Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Gegrillte Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern und Knoblauch mariniert

KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfie gefüllten Birnen
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Putenröllchen mit Parmaschinken, Zucchini-Füllung und einem Knoblauch-Dip
- Pikanter Blätterteigstrudel mit Spitzkohl-Pilz-Füllung

SALATVARIATIONEN

- Rucola-Himbeer-Salat mit mild geräucherter Entenbrust und erlesenem Dressing
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing
- Coleslaw (amerikanischer Weißkrautsalat) mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

WARMER BUFFETTEIL

- Entrecôte vom Black Angus, Dry Aged gereift im Ganzen gebraten mit einer eleganten Rotweinschalottensauce
- Filet vom Schwein gebraten in einer Sauce mit erlesenen Austernpilzen
- Lachs in Eigenhaut sanft gedünstet mit einer feinen Rieslingsauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Süßkartoffelpüree exotisch abgeschmeckt mit Kokosmilch, Curry, Muskatnuss und Cayenpeffer
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Gemüseplatte „Provençal“ mit Kräuter-Champignons, Brokkoli und Vichy-Möhren, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Mousse au Chocolat mit Himbeertopping
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Arrangement Internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON

ohne kaltem Fischbuffet 34,70 Euro
mit kaltem Fischbuffet 37,70 Euro

Buffetfläche 14 m

AB 50 PERSONEN

Just Married

ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika

KALTER BUFFETTEIL

- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Blätterteigtaschen mit blanchem Blattspinat und Käse gefüllt
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Truthahnstreifen und texanischem Dip
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

SALATVARIATIONEN

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Knackiges Rohkostgemüse mit Dressing nach Wahl
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

WARMER BUFFETTEIL

- Ganzer Königspüter vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Würziger Kräuter-Krustenbraten vom Schweinerücken mit einer kräftigen Bratensauce
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Lasagne mit Streifen vom Räucherlachs und frischem Blattspinat
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

DESSERT

- Frischer Obstsalat mit Bourbon Vanillesauce
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Locker, leicht aufgeschlagene Orangencreme

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON

mit Dessert 27,30 EURO

ohne Dessert 24,90 EURO



Unser Schweinefleisch stammt aus artgerechter Haltung aus der Region. Die Weiterverarbeitung erfolgt in unserer hauseigenen Meisterfleischerei. Das nennen wir Transparenz vom Stall bis auf den Teller.

Buffetfläche ca. 12 m

AB 90 PERSONEN

Hochzeit à la mamma

FRISCH AUS DEM MEER

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremellachs und buntem Pfeffer
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Mini Mozzarellaabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Hähnchenfilet „Italia“ mit einer Farce aus Tomaten,

- Oliven und einem Tomaten-Basilikum-Dip
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Goldprämierte Mailänder Salami

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Eisbergsalat, fruchtig und kernig mit Mandarinen, Haselnüssen und Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Lammhaxen an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Ganzer Truthan vor Ort tranchiert mit fruchtiger Apfel-Calvadossauce
- Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Kalbsragout „Ossobuco“ in Rotwein geschmort mit Oliven und Tomatenwürfeln
- Ganzes Zanderfilet in Olivenöl auf der Haut gebraten mit Brunnen-Kressesauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gnocchi mit Tomaten-Pecorino-Füllung und einer italienischen Tomaten-Mozzarella sauce
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Blanchierte Strauchtomaten

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone schaum
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Panna cotta à la Karamel mit dezenteren Röstaromen
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit pikantem Tomaten-Basilikum-Dip und Oliventapenade

PREIS PRO PERSON

ohne kaltem Fischbuffet 29,50 Euro
mit kaltem Fischbuffet 33,50 Euro

Buffetfläche ca. 16 m

AB 40 PERSONEN

Mediterrane Hochzeit

ANTIPASTI

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- In Kräuteröl eingelegte schwarze Oliven

KALTER BUFFETTEIL

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Feigenspalte im Serranoschinken-Mantel

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse

WARMER BUFFETTEIL

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarellasauce

- Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Geschmorte Roulade vom Jungschweinerücken Saltimbocca-Art mit Pestojus
- Traditionelle römische Rigatoni Pasta
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und süßlichem Honig-Jus
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

PREIS PRO PERSON 27,70 EURO

Buffetfläche ca. 10 m



AB 50 PERSONEN

Das perfekte Hochzeits-Dinner

FRISCH AUS DEM MEER

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfauce
- Aromatischer Stremellachs mit buntem Pfeffer
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen

ANTIPASTI

- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfie
- Zarte Putenbrust gefüllt mit Ananas, Papaya und einem Curry-Dip garniert
- Mini-Wraps mit geräuchertem Lachs, Chinakohl und Joghurt-Dressing

Eventea begleitet alle Produkte von der Weide bis auf den Teller. So können wir individuell auf Wünsche, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien eingehen.



- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

SALATVARIATIONEN

- Caesar Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Fitnessvariationen, Auswahl von frischen Salaten und Gemüse mit erlesenen Dressings
- Asiatischer Wokgemüse-Salat mit Bambussprossen und Sojasauce

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Ochsenroastbeef, Dry Age gereift unter der Kräuterkruste mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Mediterranes Kartoffelgratin mit Paprikawürfeln und Strauchtomaten

- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Gemüseplatte „Provencal“ mit Kräuter-Champignons, Brokkoli und Vichy-Möhren, dazu Sauce hollandaise
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Paprikaschoten mit einer Couscous-Füllung in feuriger Chili-Tomatensauce

DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Arrangement Internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

PREIS PRO PERSON

ohne kaltem Fischbuffet 31,20 Euro
mit kaltem Fischbuffet 34,60 Euro

Buffetfläche ca. 12 m

AB 60 PERSONEN

Wedding Wonderland

ANTIPASTI

- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Roastbeef Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Grüner Wasabi-Mini-Wrap mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini-Hamburger mit Gurkenchip, Tomatenecke, Rucola und einer Senfcreme
- Mini-Kalbsschnitzel auf „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken
- Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
- Parmesan-Oliven-Plätzchen mit „Pesto rosso“ und Ziegenkäse
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote

SALATVARIATIONEN

- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
- „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

WARMER BUFFETTEIL

- Wildschweinerücken im Ganzen vor Ort tranchiert, gereicht mit Waldpilz-Confit
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarellasauce
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet, dazu Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Rahmgemüse der Saison mit Kräutern verfeinert
- Blanchierte Strauchtomaten

DESSERT

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dip

PREIS PRO PERSON 29,90 EURO



Alle Soßen und Suppen werden täglich frisch angesetzt und zubereitet. Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen und Geschmacksverstärker.

Buffetfläche ca. 13 m

AB 80 PERSONEN

Die weiße Hochzeit

FRISCH AUS DEM MEER

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Garnelenspieße mit Mandelblättchen, dazu Aioli
- Schwarzbrottaler mit Lachsmousse und Kräutergarnitur

ANTIPASTI

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Bruschetta mit Mozzarella, Strauchtomatenscheiben und frischem Basilikum

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten aus dem Rumtopf
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit Senf
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip

- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw (amerikanischer Weißkrautsalat) mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

WARMER BUFFETTEIL

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Ganzer Königsputer vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananassauce
- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahnesauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Arrangement Internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON

ohne kaltem Fischbuffet 26,20 Euro
mit kaltem Fischbuffet 29,40 Euro

Buffetfläche ca. 16 m

AB 90 PERSONEN

Königliche Gaumenfreuden

FRISCH AUS DEM MEER

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnelencocktail mit Melonenperlen und Cocktail-Dip
- Aromatisch geräucherter Orangen-Basilikum-Lachs
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastivariationen, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariation
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Feine Scheiben vom gebratenen Kalbsfilet mit Preiselbeerconfie auf Steinofenbrot
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Putenfilet natur mit Orangenconfit und Curry-Dip
- Parmaschinkenspieße mit Melonenperlen
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen

SALATVARIATIONEN

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Fitnessgläser mit knackigen Gemüsesticks zum Dippen
- Couscous-Salat mit Karottenwürfeln und Kichererbsen

WARMER BUFFETTEIL

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvadosauce
- Mild geräucherter Nuss-Schinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lachssteaks aromatisch in Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Geschmorte Waldpilze in leichtem Kräuterschmand (saisonal abhängig)
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous

DESSERT

- Bananen-Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Petit Fours, das Edelminigebäck aus hauseigener Meisterkonditorei
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich
- Arrangement Internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

PREIS PRO PERSON

ohne kaltem Fischbuffet 34,40 Euro

mit kaltem Fischbuffet 37,70 Euro



„Gut abgehangen“

Dry-Aging ist die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch. So veredeltes Rindfleisch ist besonders zart und überzeugt mit einem butterig-nussigen Fleischgeschmack. Einfach königlich.

Buffetfläche ca. 16 m

AB 80 PERSONEN

Liebe geht durch den Magen

ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vegetarische Antipastivariationen, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariation
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Mini-Wraps mit geräuchertem Lachs, Chinakohl und Joghurtdressing
- Geflügelspieß „Asia“ auf pikantem Wokgemüse-Salat im Glas angerichtet
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas und Curry-Dip garniert
- Eingelegte Waldpilze mit Zwiebeln und bunter Paprika auf Sauerteigbrot
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen

SALATVARIATIONEN

- Fitnessvariationen, Auswahl von frischen Salaten und knackigem Gemüse mit erlesenen Dressings
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritzigen Kräutervinaigrette
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Brokkolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa geschmorte Kalbstafelspitz in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert
- Filet vom Schwein gebraten in einer fruchtigen Apfel-Calvadosauce
- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Gnocchi mit Tomaten-Pecorino-Füllung und einer italienischen Tomaten-Mozzarella-sauce
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

DESSERT

- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

PREIS PRO PERSON 28,90 EURO



Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Patisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir z. B. belgische Edelschokolade und frische Sahne. Obstsalate, Fruchtcremes und -toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree zubereitet.

Buffetfläche ca. 16 m

AB 80 PERSONEN

Shakespeare in Love

KALTER BUFFETTEIL

- Tranchen von der gepökelt Ochsenschinkenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Rosmarinspieß mit Schweinefilet, Paprika, Kartoffeln und Knoblauch-Dip auf Chicorée gebettet
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Scheiben vom gekochten Rindertafelspitz an Omas Kartoffelsalat
- Mini-Steinofenbrötchen mit Coleslaw und Kasselerstreifen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

SALATVARIATIONEN

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

WARMER BUFFETTEIL

- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz mit Schalottensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

DESSERT

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon Vanillesauce
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 27,70 EURO

Buffetfläche ca. 16 m

AB 80 PERSONEN

Be my Valentine

FRISCH AUS DEM MEER

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfale und Kräuterpesto
- Grüne Oliven mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Kalbsrücken, geschmackvoll angerichtet, mit einem Feigen-Dip
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Marinierte Mini-Geflügelspieße mit Curry-Dip
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

SALATVARIATIONEN

- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Herzhafter Gemüsesalat nach Balkan Art mit Weißkraut, Paprikawürfeln, Puszta-Salat, Mais, Kidney-Bohnen und einer feinen Currynote

WARMER BUFFETTEIL

- Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce
- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Steinpilzfüllung und Rahmsauce
- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Ganzes Zanderfilet in Olivenöl auf der Haut gebraten, dazu eine Brunnenkresse-Sauce
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Mediterranes Kartoffelgratin mit Paprikawürfeln und Strauchtomaten
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Pikanter Chili-Wirsing mit Sahne verfeinert

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

DESSERT

- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Karibische Pina-Colada-Creme mit Kokosraspeln
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

PREIS PRO PERSON

ohne kaltem Fischbuffet 28,80 Euro
mit kaltem Fischbuffet 30,90 Euro



Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten. Lassen Sie sich von uns beraten.

Buffetfläche ca. 16 m

Traumhochzeit

4-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie gesalzene Butter, Kräuterbutter und Kräuterfrischkäse an den Tischen gereicht.

TATAKI VOM THUNFISCH

mit grünem Meerrettich und eingelegtem Ingwer,
bunten Salatblättern verfeinert,
dazu Kirschtomaten und Himbeerdressing

ERFRISCHENDE ZITRONENGRASSUPPE

aus selbstgemachten Geflügel- und Gemüsefond mit Kokosmilch,
erfrischenden Limetten, Knoblauch, Zitronengras und einen Hauch Curry

SURF 'N' TURF

gebratenes Rinderfiletsteak und gegrillte Riesengambas
auf Brunellojus mit Süßkartoffeln und Romanesco

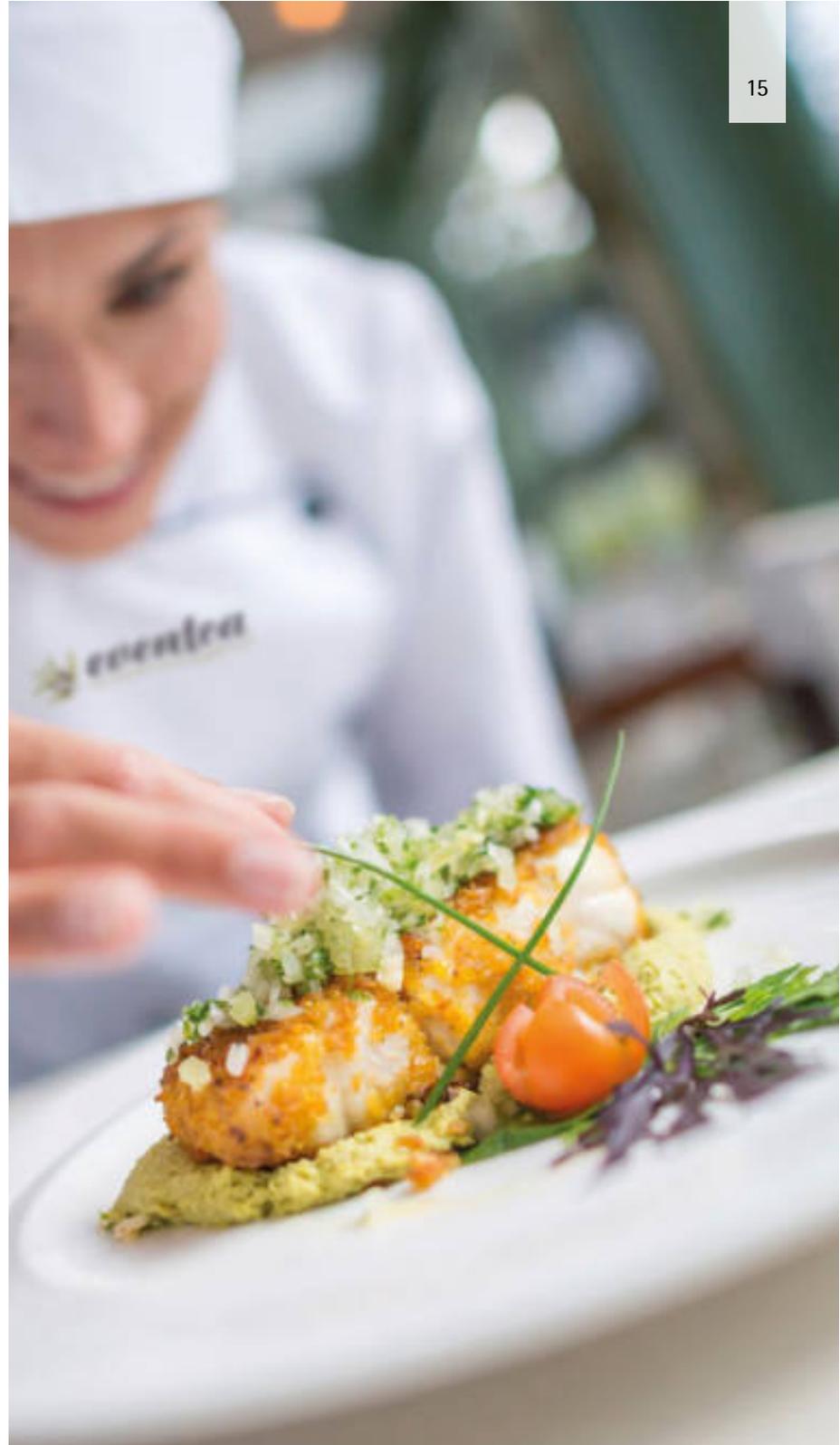
SÜSSE DESSERT TRÄUMEREI

Espresso-Parfait
Karibische Mangomousse
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Vanillekern

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 71,70 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 63,60 EURO

Der Preis versteht sich inklusive der Köche zum Anrichten des Menüs sowie
1 Wärmewagen, 2 Riesenfannen, 1 Kombidämpfer und dem Auf- und Abbau.



Der schönste Tag

4-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter- und Griebenschmalztöpfchen und Tapenaden von grünen und schwarzen Oliven an den Tischen gereicht.

GARTENFRISCHER KRÄUTERSALAT

mit gebratenen Gambas, Wassermelone
und gerösteten Pinienkernen

CAPPUCCINO VON DER STRAUCHTOMATE

mit frischen Basilikumnocken,
Croûtons und Gin-Sahne

ZART ROSA GEBRATENE HIRSCHKALBSRÜCKENSTEAKS

an Holunderbeerjus mit gebratenen Kartoffelpralinen
und Pfifferlingen in Rahm

DUETT DER TRÄUME

Leichte Panna cotta mit frischen Erdbeeren verfeinert
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert
Weiße Mousse au Chocolat mit in Cointreau eingelegten Pfirsichen

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 66,60 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 58,80 EURO

Der Preis versteht sich inklusive der Köche zum Anrichten des Menüs sowie
1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Fritteuse und dem Auf- und Abbau.

Das Hochzeitsmenü

3-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter und pikanter Tomaten-Basilikum-Dip an den Tischen gereicht.

VORSPEISEN-TRILOGIE

Klassischer Garnelen-Cocktail mit Eichblattsalat und fruchtigen Melonenperlen, dazu gebratene Entenbrust an Hibiskus-Glace und pikantes Karotten-Ingwer-Süppchen

ZART ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

an hausgemachter Sauce béarnaise, getrüffeltes Kartoffelgratin und Spargelrahmgemüse

DESSERTVARIATIONEN

Crème brûlée mit frischen Heidelbeeren vor Ort gebläht
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 60,10 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 51,90 EURO

Der Preis versteht sich inklusive der Köche zum Anrichten des Menüs sowie 1 Wärmewagen, 2 Kontaktgrills, 1 Kombidämpfer und dem Auf- und Abbau.



Gönnen Sie sich ein kleines Extra



FINGERFOOD

ZUM EMPFANG „EDEL“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß gefüllt mit buntem Paprikagemüse
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbaren Maismehllöffelchen

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6 Speisen
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6 Speisen
Preis pro Person bei 2 Teilen 5,90 Euro



FINGERFOOD

ZUM EMPFANG FLAMMENKUCHEN

- Unser besonderes Highlight: Zum Sektempfang reichen wir den Gästen Flammkuchen frisch aus dem Ofen, auf Holzbrettern serviert:
- Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln
 - griechische Art mit Fetakäse und Peperoni
 - italienische Art mit Lachs und Rucola

Preis pro Person bei 2 Teilen 4,90 Euro



FINGERFOOD

ZUM EMPFANG „SÜSS“

- Süße Cupcakes mit einer zarten Cremehaube
- Mini-Küchlein mit frischen Früchten der Saison
- Feine süße Petitfours mit Marzipan überzogen
- Mini-Schokoladenmuffins aus Belgischer Schokolade
- Leichte Tortelettes mit Vanillepudding und Obstgarnitur
- Obstfours – Schokoladencups mit einer Erdbeersahnefüllung und frischen Früchten der Saison verziert

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6 Speisen
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6 Speisen
Preis pro Person bei 2 Teilen 5,90 Euro



MEDITERRANE

VORSPEISENPLATTE AM TISCH

Bevor Ihre Gäste Platz nehmen, werden mediterrane Vorspeisenplatten am Tisch eingesetzt. Bei den Vorspeisen handelt es sich um in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen und goldprämierte Edelsalami und Schinkenspezialitäten. Die Vorspeisenteller und Besteck müssen im Vorfeld von Ihrem/ unserem (wenn gebucht) Service eingedeckt werden. Zu der Vorspeisenplatte wird stets frisches Brot mit guter Butter am Tisch gereicht.

Preis pro Person 6,90 Euro



SUPPE AM TISCH SERVIERT

- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Erfrischende Zitronengrassuppe
- Bortsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Zu der Suppe wird immer frisches Brot mit Butter am Tisch gereicht. Wählen Sie Ihre Hochzeitssuppe aus.

inkl. Suppengeschirr
Preis pro Person 4,90 Euro



SUPPE IN TERRINE AM TISCH SERVIERT

- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Erfrischende Zitronengrassuppe
- Bortsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

inkl. der Terrinen und Suppengeschirr
Preis pro Person 5,90 Euro



PASTA AUS DEM PARMESANLAIB DAS BUFFET-HIGHLIGHT

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die Pasta aus dem Parmesanlaib an. Der ausgehöhlte Parmesanlaib wird mit Grappa flambiert, um den Käse zum Schmelzen zu bringen. Anschließend wird die Pasta in dem geschmolzenen Parmesan gewendet. Danach wird das Gericht wahlweise mit Rucola, Cocktailtomaten, Kräutern oder edlem Trüffel verfeinert. Bitte wählen Sie bei der Bestellung Ihre passende Sauce aus. Während des Buffets wird der Parmesanlaib von einem Mitarbeiter der Firma Stolzenhoff Catering betreut.

ab 80 Personen mit Rucola,
Cocktailtomaten und Kräutern
Preis pro Person 4,90 Euro

ab 80 Personen mit edlem weißen Trüffel
Preis pro Person 8,90 Euro



MITTERNACHTS-CURRYWURST

- Currywursttopf mit ofenfrischem Baguette.

Preis pro Person 4,90 Euro

MITTERNACHTSSUPPEN

- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Herzhafte Gyrossuppe
- Cremige Kartoffelsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen
- Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Wählen Sie bei unter 40 Personen 1 von 4
Wählen Sie bei über 40 Personen 2 von 4
Preis pro Person 5,90 Euro



Flammkuchen Catering - Mobil

PERFEKTER SERVICE AUF TOUR

Ob Firmenevent, Hochzeits- oder Geburtstagsfeier - wir bieten Ihnen unseren Flammkuchenservice pauschal pro Person all you can eat an. Unser Serviceteam kommt zu Ihnen mit unseren Profi-Öfen und der gesamten Ausstattung, vom Buffettischen über Holzbretter bis hin zur Dekoration
Wir benötigen nur einen Standard-Stromanschluss. Dann kann geschlemmt werden
komfortabler geht es nicht!

Wir verarbeitet ausschließlich beste natürliche Zutaten in höchster Bäckerqualität.

UNSERE BELIEBTESTEN SORTEN

- elsässer mit Speck und Zwiebeln
- griechisch mit Fetakäse und Peperoni
- französisch mit Lachs und Rucola
- italienisch mit Parmesan und Rucola
- süß mit Apfel-Zimt

Gerne können Sie unser Flammkuchenangebot mit allen anderen unseren Cateringangeboten kombinieren!

Kontaktieren Sie uns unter +49(0)177 80 80 776 ,wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.







Ansprachpartner: Dipl. Kfm. Alfred Schroeter | Geschäftsführer
Tel: +49(0)2234 53 23 697 | Mobil: +49(0)177 80 80 776
info@eventea.de | www.eventea.de