

BRÖTCHENAUSWAHL

50 halbe Brötchen,
belegt mit Fleischwurst, Salami, Mett, Käse,
rohem und gekochtem Schinken
(ohne Dekoration)

* * *

50 Stück € 60,-

zzgl. 19 % MwSt.)

BRÖTCHENAUSWAHL

50 halbe Brötchen,
belegt mit Fleischwurst, Salami, Mett, Käse,
rohem und gekochtem Schinken
(fein aus garniert)

* * *

50 Stück € 85,-

zzgl. 19 % MwSt.

CANAPÉAUSWAHL

50 Canapés
mit Hähnchenbrust, Kassler, Roastbeef, Schweinebraten,
rohem Schinken, Käse, Forellenfilet geräuchert, Räucherlachs

* * *

50 Stück € 120,-

zzgl. 19 % MwSt.

Hitzegrad *Catering*



BUFFET RUSTIKAL

Krustenbraten
in einer Altbiersauce,
dazu Rosmarinkartoffeln

* * *

Salatplatte der Saison,
dazu Vinaigrette und Joghurtdressing

* * *

Frischer Obstsalat
mit Vanillesahne

* * *

für 10 Personen € 100,-

bei eigener Abholung, zzgl. 19 % MwSt.

Hitzegrad Catering



BUFFET FLORENZ

VORSPEISEN

- „Caprese“
Tomaten-Mozzarella-Basilikum
an Balsamico-Vinaigrette
* * *
- Auberginenschnitzel auf Tomaten-Basilikumsauce
* * *
- Marinierte Champignons
* * *
- Peperonata
* * *
- Vitello tonnato
(Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
* * *
- Rindercarpaccio

HAUPTSPEISEN

- Hähnchenbrust „Toscana“
mit Tomaten und Mozzarella überbacken
* * *
- Schweinelummeerbraten in Olivenkruste
* * *
- Kartoffelgratin mit Frühlingszwiebeln
* * *
- Bunte gemischte Salatauswahl
mit Dressing

DESSERTS

- Stracciatellamousse mit Amarettinis
* * *
- Frischer Obstsalat
mit Amaretto-Zimtschaum

ZUM ABSCHLUSS

- Italienische Käseauswahl mit Früchten
* * *
- Brotauswahl und Butter
* * *

pro Person € 39,-
zzgl. 19 % MwSt.

Hitze**grad** Catering



BUFFET KÖLN

VORSPEISEN

Rustikale Platten
mit Fleischwurst, Blutwurst,
Bierbeißern und Mini-Frikadellen,
ausgarniert mit Mixed Pickles,
kölsche Mostard eingearbeitet

* * *

Mettigel

* * *

Gemischter Salatspiegel der Saison
mit Joghurdressing & Honig-Senfdressing

HAUPTSPESIEN

Kasseler an einer Senfsauce
Kartoffelpüree und Sauerkraut

DESSERTS

Milchreis,
dazu Zimt & Zucker

* * *

Rote Grütze
mit Vanillesauce

ZUM ABSCHLUSS

Goudawürfel,
ausgarniert mit Trauben

* * *

Röggelchen,
dazu Butter

* * *

pro Person € 24,-

zzgl. 19 % MwSt.

Hitzeград Catering



TOP BUFFET

VORSPEISEN

Marinierte Auberginen

Marinierte Zucchini

Peperonata

Marinierte Pilze

„Caprese“

Tomate-Mozzarella-Basilikum
an einer Balsamico-Vinaigrette

Melonenstücke mit Parmaschinken

Kleine, italienische
Salami-Mortadellaplatte,
ausgarniert mit Oliven und Grissini

HAUPTSPEISEN

„Piccata Milanese“:

kleine Schweineschnitzelchen
in einer Ei-Parmesanhülle,
dazu eine Tomaten-Basilikumsauce apart

Tagliatelle in Butter geschwenkt

Saftiger Putenbraten am Stück
mit Mittelmeerkräutern mariniert

Rosmarinkartoffeln

Gemischte Gemüseplatte der Saison
mit Blumenkohl, Brokkoli & Karotten,
dazu eine Sauce Hollandaise apart

Gemischter Salatspiegel
mit grünen Salaten der Saison,
Tomate, Gurke, Mais, Paprika,
dazu Joghurt-Dressing
& Öl-Essig-Vinaigrette

Gemischter Brotkorb mit Ciabatta,
Olivenciabatta, Baguette &
Partybrötchen,
dazu Butter, Kräuterbutter & Aioli

DESSERTS

Hausgemachter Obstsalat,
dazu Amarettoschaum

Tiramisu

pro Person € 30,-

zzgl. 19 % MwSt.

Hitzegrad Catering



DAS „RUNDUM-PAKET“

FÜR HOCHZEITEN, BUSINESS UND
IHRE SCHÖNSTEN FEIERN IM JAHR!

Exklusives Essen

* * *

Getränke Flatrate

* * *

Raummiete

* * *

Personal Flatrate

* * *

Dekoration

* * *

schon ab € 75,-

pro Person

zzgl. 19 % MwSt.