KAISERSCHOTE
EVENTCATERING

SCHLOSS
EICHERHOF

BUFFETS UND GRILLVERGNÜGEN

Viele weitere Möglichkeiten für eure Essensauswahl erläutern wir Euch gerne in einem persönlichen Gespräch. Diese Mappe dient zur ersten Orientierung und Preistendenz. Sie erhalten immer ein individuelles Angebot von uns.

BUFFET

Herzstück

Sonne auf dem Teller – Die Aromen des Südens, frisch und voller Lebensfreude, laden Sie zu einem kulinarischen Kurzurlaub ans Mittelmeer ein.

bis 49 PAX	bis 79 PAX	ab 80 PAX
39,50 € p. P. brutto	**38,50 €** p. P. brutto	**37,50 €** p. P. brutto

Vorspeisen

Gartenspinat-Farfalle-Salat
Strauchtomaten, Mozzarella, Vincotto-Dressing

Spinat-Kartoffelsalat mit Traubenkernöl vegan
marinierten Tomaten, Gurke, Frühlingslauch

Weiße Bohnen mit Pimientos vegan
Thymian-Crôutons, glatte Petersilie

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse vegetarisch & Citrus-Aioli vegan

Hauptspeisen

Mediterrane Hähnchenpfanne
Saftige Keulenstreifen, Basilikum-Rahm

Landfleischbällchen vom Eifler Rind
Tomatensauce, frische Kräuter, Schafskäse

Überbackene Cannelloni »Ricotta & Spinat«
Zucchini, Paprika, Staudensellerie

Rosmarin-Schupfnudeln
Getrocknete Tomaten, Staudensellerie, Weiße Bohnen, Mais

Reis vegan
Aromenöl

Dessert

Panna Cotta »duo«
Kaffee, Früchte

Cappuccino Mousse
Amarettini Kekse, Kaffeebohnen

Kinder 0-5 Jahre = 0%
Kinder 6-12 Jahre = 50%
Kinder ab 13 Jahre = 100%

+ **Logistik Pauschale 250 €**
für Anlieferung, Abholung etc.

BUFFET

Glanzstück

Soulfood – Vieles bietet die Natur nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales hier leicht und modern.

bis 49 PAX	bis 79 PAX	ab 80 PAX
48,50 €	**47,50 €**	**46,50 €**
p. P. brutto	p. P. brutto	p. P. brutto

Vorspeisen

Fingerfood

Black Angus Rinderfilet-Cube
geräucherte Tomate, Wiesenblüten

Hühnchen-Röllchen mit Mirabelle
Rote Bete, Rettich, Kampotpfeffer

Salate

Cappelletti mit gegrillter Birne vegetarisch
Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Wildkräutersalat mit Beeren vegetarisch
Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuter-Tabbouleh mit Sumach vegan
Zitrone, Blattpetersilie, Couscous

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse vegetarisch & Citrus-Aioli vegan

Hauptspeisen

Eifeler Rostbraten
Rind, Rotwein, Thymian-Jus

Spicy Lemon Putenbrust
Gebratene Hähnchenstreifen, Rauchpaprika

Lachsfilet*
Prosecco-Schaum, Blattspinat
*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter: ca. 1,50€ je nach Personenzahl

Tortiglioni Steinpilz vegetarisch
Ricotta, Salbeirahm, Champignons

Geschmorte Zucchini & Rübchen vegan
rote Zwiebeln, Rosmarin

Kleine Brätlinge vegan
Rosmarin, Olivenöl, Kräutersalz

Dessert

Himbeer Trifle
Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

Karamell & Salzblume vegan
Hafermilch, Salzkaramell

Mousse au Chocolate vegetarisch
mit Erdbeeren

Kinder 0-5 Jahre = 0%
Kinder 6-12 Jahre = 50%
Kinder ab 13 Jahre = 100%

+

Logistik Pauschale 250 €
für Anlieferung, Abholung etc.

BUFFET

Meisterwerk

Feinste Küchenkunst unserer Meisterköche - höchstes Niveau aus der Kaiserschotenmanufactur, mit Zutaten aus der Region.

bis 49 PAX	bis 79 PAX	ab 80 PAX
64,50 € p. P. brutto	**59,50 €** p. P. brutto	**58,50 €** p. P. brutto

Vorspeisen

Fingerfood am Buffet

Gambas al ajillo
gebratene Riesen-Scampis, Knoblauch

Zucchini-Soufflés mit Schafskäse vegetarisch
Feigen-Senf, Thymian

Gemüse-Praliné mit Kaiserschoten-Segel vegan
Hummus, Mandel, Kurkuma-Rub

Schaustück

Gegrillter Grüner Spargel mit Burrata vegetarisch
geröstete Pinienkerne, Zitrone, Meersalz

Putello mit Joghurt-Kapernsoße
Putenscheiben, Honigmelone, Kapernäpfel

Salate

Rosa Lammrückenfilet-Scheiben
Kaiserschoten, Crema di Balsamico, Basilikum

Melonen-Erdbeer-Salat vegan
grünem Pfeffer, gerösteten Pinienkernen, Erdbeer-Basilikum-Dressing

Calabresischer Sommersalat vegetarisch
Schafskäse, weiße Bohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons

Brotbuffet & Dip-Station

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse vegetarisch & Citrus-Aioli vegan

Hauptspeisen

Gebratener Seebarsch
Kapernapfel, Safran-Gemüseragout

Geschmorte Eifler Ochsenbrust
Monschauer Senf, BBQ-Gemüse

Gebackene Maispoularde
Porree, Schmand, Riesling

Tortiglioni »Tre Formaggi« vegetarisch
Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Zitronen-Thymian-Rahm

Zweierlei Ofen-Karotten vegan
Blaue Urkarotte, Bundmöhren, Sternanis

Rosmarin-Bratkartoffeln vegan
kleine Brätlinge, Olivenöl

Dessert

portioniert von der Dessertpyramide

Blaubeerkuchen vegetarisch
Vanille Crumble, Buttermilch

Erdbeer-Tiramisu
Joghurt, Pistazie

Tartufo-Mousse vegetarisch
geröstete Buttermandeln

Kinder 0-5 Jahre = 0%
Kinder 6-12 Jahre = 50%
Kinder ab 13 Jahre = 100%

+ **Koch 395,10 €** für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt), danach 65,85€/Stunde

+ **Kochassistenz/Buffetbetreuung 294,30 €** für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt) danach 49,05€/Stunde

UPGRADES

Upgrades Buffet

Upgrades Vorspeisen

Flammlachs mit Gambas ..... **2,90 € p. P.**
Zitronen-Crème fraîche, gebackene Lachswürfelchen, gebratene Gambas

Vitello mit Thunfisch-Sauce ..... **2,90 € p. P.**
Bergamotte, Zucchini, Staudensellerie

Upgrades Livestation
+ Live Cooking Ausstattung

Rinderfilet »Aromenwunsch« ..... **5,50 € p. P.**
Auf dem Kräuterfeld am Stück gebackenes Rinderfilet als rosa gebratene Angus-Tranche mit Blattpetersilien-Limonen-Mousse vorgelegt.

Verschiedene Aromensalze stehen in edlen Kristallzylindern bereit, um von den Gästen für das individuelle Aromatisieren der Filet-Scheibchen ausgewählt zu werden.

Pasta aus dem Parmesanrad ..... **2,90 € p. P.**
frische Pasta wird im Parmesanrad gerührt und dadurch pikant aromatisiert. dazu verschiedene Toppings zur Wahl
- Steinpilz-Sauce
- Basilikum-Pesto

Taco Station als Mitternachtssnack ..... **8,50 € p. P.**
Stell Dir Dein Wunsch-Taco zusammen! Im weichen Weizenfladen angeboten.
- gebratenes Rinderhackfleisch
- Karotten-Krautsalat in Sauerrahm
- knackige Blattsalate
- Jalapeño
- Guacamole
- Tomaten-Salsa

Auch vegetarisch möglich mit Kidneybohnen & Koriander.

Mitternachtsnack

Mini Burger ..... **5,00 € p. P.**
luftige Butter-Brioche, herzhaft belegt
- Pastrami, Brunnenkresse & Senfgurken
- Gebeizte Gurke, Zitrusquark & Wiesenkerbel

Currywurst ..... **8,00 € p. P.**
der Klassiker in der Porzellan-Frittenschale mit Holzpicker präsentiert

Currywurst aus Soja vegan ..... **8,00 € p. P.**
mit Gemüse im Weckglas mit Brötchen und Holzpicker präsentiert

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise inkl. der gesetzlichen MwSt.

+

Live Cooking Ausstattung 250 €

+ Koch 395,10 € für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt), danach 65,85€/Stunde

+ Kochassistenz/Buffetbetreuung 294,30 € für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt) danach 49,05€/Stunde

GRILLBUFFET

Grill & Chill

Abwechslungsreiche Grill-Vielfalt, kombiniert mit sommerlichen Gabelbuffet-Variationen und einem vielfältigen Dessertbuffet.

bis 49 PAX	bis 79 PAX	ab 80 PAX
48,50 € p. P. brutto	**47,50 €** p. P. brutto	**46,50 €** p. P. brutto

Vorspeisen

Wildkräutersalat & Beeren vegetarisch
Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuterseitlinge mit Gartenspinat vegan
Orangen-Gremolata, Drillingen, Nativ Extra Olivenöl

Kräuter-Tabbouleh vegan
Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Zitronen-Dressing

Gerösteter Blumenkohl vegan
mit Haselnüssen und Granatapfel in Sherry-Essig

Rucola-Kartoffelsalat mit grünem Apfel vegetarisch
Parmesan, leichtes Joghurt-Dressing

Brotbuffet & Dip-Station vegetarisch

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.
Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:
Gartenkräuter-Frischkäse, vegane Citrus-Aioli

Grill

Butterfisch
in Knoblauch-Rosmarinaromen und Limonenscheiben *(zusätzlich zur bestehenden Auswahl, ein Aufpreis von 2€ pro Person)*

Rumpsteaks
in buntem Pfeffer und Olivenöl eingelegt

Crafted Neck
mit Kräutern marinierte Steaks vom Landschwein

Thymian-Hühnchen
mariniertes Hähnchenbrustfilet, mit Zitronenthymian und Pfeffer

Würzige Rinderbratwurst
mit Cranberry & Chili

Grillkäse | Halloumi im Sommer-Rub*
**Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste*

Vegan

Bratwurst
vegane Bratwurst mit Erbsen und Austernseitlingen

Auberginen »Butterfly Cut«
mit Smoked Jalapenos-Salsa und gerösteten Kichererbsen

Beilagen

Grillgemüse vegan
zweierlei von der Urkarotte, Maiskolben, Spitzpaprika und Strauchtomaten

Rosmarin-Bratkartoffeln vegan
kleine Brätlinge, in Olivenöl goldgelb gebraten

BBQ-Dips
unsere hausgemachten Saucen sind Kult:
- ***Chimichurri*** vegan Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco, Chili
- ***Meerrettich-Zwiebel-Chutney*** vegan Meerrettich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
- ***Barbecue-Sauce*** vegan Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Soyasauce, Tomatenketchup

Dessert

Buttermilch & Himbeeren
mit Basilikumpesto

Zitronen-Trifle vegetarisch
mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade vegan
leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

Kinder 0-5 Jahre = 0%
Kinder 6-12 Jahre = 50%
Kinder ab 13 Jahre = 100%

+

Live Cooking Ausstattung 250 €

+ Koch 395,10 € für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt), danach 65,85€/Stunde

+ Kochassistenz/Buffetbetreuung 294,30 € für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt) danach 49,05€/Stunde

UPGRADES GRILLBUFFET

Upgrades Grill & Chill

Flammlachs im Sommer-Rub
ganze Seiten, von unseren Köchen portioniert, frei kombinierbar mit den Gabelbuffet-Variationen, Beilagen sowie Grillsaucen und Dips

als zusätzliches Gericht ..... **4,70 € p. P.**

im Austausch gegen den Butterfisch ..... **1,80 € p. P.**

Kichererbsen-Burger vegan
in der Süßkartoffel mit Minz-Skyr

als zusätzliches Gericht ..... **4,20 € p. P.**
im Austausch gegen den Aubergine »Butterfly Cut«: ohne Aufpreis

Tomahawk-Steak »Bergisch Beef«
der amerikanische Cut, mit Fleisch aus der Region, niedertemperaturgegart, auf dem CROSSRAY*-Grill karbonisiert, tranchiert und vorgelegt.
inkl. Gewürz-Bar
in Terracotta und Gläschen präsentiert, mit frischen Kräutern dekoriert: African Curry, Zitronenpfeffer, Chili, Cumin, Ingwer, Koriander

im Austausch gegen die Rumpsteaks ..... **5,90 € p. P.**

Mitternachtsnack

Taco Station ..... **8,50 € p. P.**
Stell Dir Dein Wunsch-Taco zusammen!Im weichen Weizenfladen angeboten.
- gebratenes Rinderhackfleisch
- Karotten-Krautsalat in Sauerrahm
- knackige Blattsalate
- Jalapeño
- Guacamole
- Tomaten-Salsa

Auch vegetarisch möglich mit Kidneybohnen und Koriander.

Mini Burger ..... **5,00 € p. P.**
luftige Butter-Brioche, herzhaft belegt
- Pastrami, Brunnenkresse und Senfgurken
- Gebeizte Gurke, Zitrusquark und Wiesenkerbel

Currywurst ..... **8,00 € p. P.**
der Klassiker in der Porzellan-Frittenschale mit Holzpicker präsentiert

Currywurst aus Soja vegan ..... **8,00 € p. P.**
mit Gemüse im Weckglas mit Brötchen und Holzpicker präsentiert

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Kaiserschote GmbH

Donatusstr. 141
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 80 266
t.arens@kaiserschote.de

www.kaiserschote.de