



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

39,50 €
p. P. brutto

bis 79 PAX

37,50 €
p. P. brutto

ab 80 PAX

35,50 €
p. P. brutto

Vorspeisen

Gartenspinat-Farfalle-Salat

Strauchtomaten, Mozzarella, Vincotto-Dressing

Spinat-Kartoffelsalat mit Traubenkernöl vegan

marinierten Tomaten, Gurke, Frühlingslauch

Weißer Bohnen mit Pimientos vegan

Thymian-Croutons, 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

48,50 €
p. P. netto

bis 79 PAX

46,50 €
p. P. netto

ab 80 PAX

44,50 €
p. P. netto

Vorspeisen

Fingerfood

Black Angus Rinderfilet-Cube

geräucherte Tomate, Wiesenblüten

Hühnchen-Röllchen mit Mirabelle

Rote Bete, Rettich, Kampot Pfeffer

Salate

Cappelletti mit gegrillter Birne vegetarisch

Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Wildkräutersalat mit Beeren vegetarisch

Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuter-Tabbouleh mit Sumach vegan

Zitrone, Blatt Petersilie, 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 Bratlinge 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
60,50 €
p. P. brutto

bis 79 PAX
57,50 €
p. P. brutto

ab 80 PAX
56,50 €
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

Kapernäpfel, 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 340,56 €** für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt), danach 56,76€/Stunde

+ **Kochassistenz/Bufferbetreuung 264,90 €** für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt) danach 44,50€/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.

Mitternachtssnack

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 220 €

+ Koch 340,56 € für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt), danach 56,76€/Stunde

+ Kochassistentz/Bufferbetreuung 264,90 € für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt) danach 44,50€/Stunde

GRILLBUFFET

Grill & Chill

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

bis 49 PAX

48,50 €
p. P. brutto

bis 79 PAX

46,50 €
p. P. brutto

ab 80 PAX

44,50 €
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-Hähnchen

mariniertes Hähnchenbrustfilet, mit Zitronenthymian und Pfeffer

Würzige Rinderbratwurst

mit Cranberry & Chili

Grillkäse | Halloumi im Sommer-Rub*

*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeite

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, Soya Sauce, 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 220 €

+ Koch 340,56 € für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt), danach 56,76€/Stunde

+ Kochassistenz/Buf-fetbetreuung 264,90 € für Mindesteinsatz 5 Stunden (inkl. An-/Abfahrt) danach 44,50€/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 Gläsern 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