

A close-up photograph of a chef's torso and arms. The chef is wearing a black chef's jacket with a high collar and four black buttons. He is holding a long, silver-colored sword with a black hilt in his left hand and a large, heavy-duty cleaver with a textured handle in his right hand. The background is dark and out of focus.

Catering
küchen

Catering

küchen

Fleischerei

Das Fleischerei-Fachgeschäft wurde 1880 von Maria und Ferdinand Küchen gegründet, daher stehen wir bereits in der 4. Generation mit unserem Namen für ein modernes, zukunftsorientiertes Catering auf einem kulinarischen und organisatorischen Top-Niveau.

Traditionell bieten wir eine konstant hohe Qualität, um unseren anspruchsvollen Kunden stets zeitgemäße und kreative neue Geschmackserlebnisse zu bieten.

Unsere Produkte stammen fast ausschließlich aus eigener Produktion, denn nur so schaffen wir es mit unserem Namen für erstklassige Qualität des Fleischerhandwerks zu stehen.

Catering

Auch im Catering-Bereich sind wir bereits in der 2. Generation mit Leidenschaft zur individuellen Buffetgestaltung tätig.

Mit unserem Catering haben wir uns seit vielen Jahren auf das Hochzeitscatering spezialisiert.

Lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch in unserem Hause über die vielfältigen Möglichkeiten beraten. Wir versprechen Ihnen, dass wir Sie und Ihre Gäste mit Ihrem auf Sie individuell zusammengestellten Hochzeits-Buffet geschmacklich sowie mit optischen Highlights überzeugen werden. Einige Impressionen finden Sie aktuell auf Instagram (Catering Küchen). Ob BBQ, Pommes oder Pasta-Station wir stehen Ihnen an „Ihrem“ Tag kulinarisch gerne zur Seite.

Catering küchen





Wir kalkulieren 400ml pro Person

	Preis / Person	Allergene
Hackfleisch-Lauchcremesuppe	4,80 €	1,2,3,6,11,A,C,G,I
Karotten-Mangosuppe (veg.)	4,50 €	A,G
Kartoffelcremesuppe (veg.)	4,80 €	A,G
Süßkartoffelsuppe (veg.)	4,50 €	1,2,3,6,11,A,C,G,I
Kürbiscremesuppe (veg.)	4,50 €	1,2,3,6,11,A,C,G,I
Spargelcremesuppe (veg.)	4,80 €	1,2,3,6,11,A,C,G
Pikante Gyrossuppe	4,80 €	1,2,3,6,11,A,G
Tomatensuppe (veg.)	4,50 €	1,2,3,11,A,G,I
Gulaschsuppe (mit Rindfleisch)	5,80 €	1,2,3,6,A,G
Rindfleischsuppe mit Julienne Gemüse	4,10 €	1,2,3,6,11,I
Hühnersuppe mit Julienne Gemüse und Reiseinlage	4,10 €	1,2,3,6,11,I
Erbsensuppe	4,10 €	A,C,G,1
Parmesan-Rucolasuppe (veg.)	5,80 €	A,G,1
Zucchini-Hackfleischcremesuppe	4,50 €	A,G,1
Chili con carne	5,80 €	1,2,3,6,A,G,I
Currywurst (im trendigen PET Cup, Holzspicker) inkl. Röstzwiebeln und Curry	4,50 €	1,2,3,3,10,11,A,G,I,J
Berliner-Currywurst (im trendigen PET Cup, Holzspicker) in Currysalsasoße inkl. Röstzwiebeln und Curry	4,70 €	1,2,3,3,10,11,A,G,I,J
Meatballs mit Chili-Cheese-Füllung in fruchtiger Tomatensoße (im trendigen PET Cup, Holzspicker), anbei Sour Cream Dip	4,80 €	1,A,C,G

UNSETZE STANDARDS

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

3



Weizenbrötchen belegt mit...

	Preis / Stück	Allergene
Schweinemett mit Zwiebeln	1,90 €	1,3,10,A,C,G
gegrilltem Schweinebraten	1,90 €	1,3,10,A,C,G
gekochter Pastete	1,90 €	1,3,4,10,A,C,G
gekochtem Schinken	2,10 €	1,3,4,10,A,C,G
hausgemachter Salami	1,90 €	1,3,4,10,A,C,G
gegrillter Putenbrust	1,90 €	1,3,4,10,A,C,G
Serranoschinken	1,90 €	1,3,4,10,A,C,G
Parmaschinken	1,90 €	1,3,4,10,A,C,G
Schinkenwurst	1,90 €	1,3,4,10,A,C,G
verschiedene Käsesorten (Brie, Gouda, Leerdammer, etc)	1,90 €	1,3,10,A,C,G
Tomate-Mozzarella	1,90 €	1,3,A,C,G
Forellenfilet	2,90 €	1,3,A,C,D,G
geräuchertem Lachs	2,45 €	1,3,A,C,D,G

Vollkornbrötchen belegt mit...

Braten- und Wurstaufschmitt oder Käse	2,30 €	1,2,3,4,10,A,C,G,I,J
Forellenfilet oder geräuchertem Lachs	3,10 €	1,3,A,C,D,G

4

UNSETZE STANDARDS





Canapés belegt mit...

Preis / Stück

Allergene

geräuchertem Forellenfilet	3,30 €	1,3,A,C,D,G
geräuchertem Lachs	3,10 €	1,3,A,C,D,G
gekochtem Schinken	2,70 €	A,C,G,1
Schweinemett mit Zwiebeln	2,70 €	A,1,3,C,G
Saltufo Salami	2,70 €	1,3,4,10,A,C,G
französischer Baguettesalami	2,70 €	1,3,4,10,A,C,G
Serranoschinken	2,70 €	1,3,4,10,A,C,G
Parmaschinken	2,70 €	1,3,4,10,A,C,G
gegrillter Putenbrust	2,70 €	1,3,A,C,G
Roastbeef	2,70 €	1,3,A,C,G
schnittfester Trüffelleberwurst	2,70 €	1,3,4,10,A,C,G
gegrilltem Schweinebraten	2,70 €	1,3,A,C,G
Chili-Gouda mit Frischkäsehaube	2,70 €	1,3,A,C,G
Tomate-Mozzarella	2,70 €	1,3,A,C,G
Brie mit Frischkäse-Feigenhaube	2,70 €	1,3,A,C,G

	Preis / Stück	Allergene
Türkische Feige mit kandierter Walnuss und Ziegenkäse	2,70 €	A,C,G,I,1
Flagueline (Maisbrot) mit Ofengemüse und Mozzarella gratiniert	2,70 €	A,C,G,I,1
knuspriger Börek mit Fetakäse und Blattspinat in Joghurt-Minz Dip	2,50 €	A,C,G,1
Flammkuchenröllchen mit Lachs und Spinat	2,70 €	A,C,G,I,1,4,5
Bruschetta mit Tomate und Olive	2,40 €	A,C,G,1
Meeze-Canapés mit Auberginen und Tomatenchutney	2,50 €	A,C,G,1
Meeze-Canapés mit Auberginen und Paprikachutney	2,50 €	A,C,G,1
Parmesankörbchen gefüllt mit Mango-Avocadosalat und gerösteten Pinienkernen	3,80 €	C,G,1
vegetarisch gefüllte Frühlingsrollen auf süß-saurem Dip	2,50 €	A,C,G,I,K,1
Tortilla mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Fetakäse	2,70 €	A,C,G,1
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Olive	2,20 €	A,C,G,1
Gurkenbecher mit Frischkäse und schwarzem Sesam	2,20 €	A,C,G,K
Meatballs mit Chili-Cheese-Füllung im Joghurt-Minz Dip	2,80 €	A,C,G,I,J,1
Ziegenkäse im Baconmantel auf Feigensenf-Dattelchutney	2,90 €	A,C,G,J,1
Mini Burger mit Belag nach Wahl:	3,10 €	A,C,G,I,J,1,5
Cheeseburger, Baconburger, Hamburger		
mediterrane Wraps mit Rucola und Putenbrust	2,50 €	A,C,G,1
Elsässer Flammkuchenröllchen	2,80 €	A,C,G,I,1,4
Hähnchenbrustspieße Yakitori süß-sauer	2,80 €	F,I, K,1
Kartoffelrösti mit Lachstartarhaube	2,70 €	A,C,G,D,1
Mini Quiche Lorraine mit Frischkäsehaube	2,50 €	A,C,G,1
Garnelenspieß auf Sylter Dip	2,90 €	A,C,G,D,I,J,1
Lachsspieß Yakitori auf Porreesprossen	2,90 €	D,F,K,1
Black Tiger Garnele im Nudelteig auf Curry-Ananaschutney	2,70 €	A,C,D,G,1
Kölsche-Canapés (Laugenkonfekt mit Mett und Zwiebel)	2,50 €	A
Nacho-Cup mit Guacamole und Black-Tiger-Garnele	3,20 €	A,B,C,D,G,1
Zucchinirolle mit Hüttenkäse-Füllung, getrocknete Tomate und Basilikum	2,70 €	G
Ziegenkäse auf Salzcracker mit Dattel-Walnusshaube	2,90 €	A,C,H,J
Bruschetta mit gegrillten Kirschtomaten, Rucolapesto und cremigem Burrata	2,90 €	A,C,G
Pfirsichspalte im Serranomantel mit Mozzarellatopping	2,80 €	G,4
Brotarrangement inkl. Kräuterbutter und hausgemachter Butter	1,50 €	A,C,G

Mindestbestellmenge: 10 Stück je Sorte

UNSETZE STANDARDS

7





Vorschlag 1

Herhaft

mediterrane Mini-Wraps gefüllt mit Rucola, Putenbrust und Chili-Mango Dip
 Mini-Quiche (vegetarisch) mit getrockneten Tomaten und Fetakäse
 Elsässer Flammkuchen-Rolls (mit gebratenem Speck und Zwiebeln)
 Börek mit Blattspinatfüllung im Joghurt-Minz Dip
 Bruschetta Tomate Olive
 Mini Cheeseburger
 Mini-Flaguelinis mit Ofengemüse und Mozzarella gratiniert
 Kartoffelrösti mit Lachstatarhaube und Meerrettich

Snack

Currywurst (im trendigen PET Cup, Holzspicker), inkl. Röstzwiebeln und englischem Curry

Dessert

Maracujamousse
 Mousse au chocolat
 Panna cotta mit Mangohaube

wir kalkulieren mit 8 Teilen herhaft, 2 Teilen Dessert und 1 warmer Snack



Vorschlag 2

Herhaft

- Black Tiger Garnelenspieß im Sylter Dip
- Tomaten-Mozzarella-Spieß im Balsamico Dip
- Bruschetta mit gegrillter Kirschtomate, Rucola pesto und cremigem Burrata
- Rindfleisch-BBQ-Spieße auf Joghurt-Minz Dip
- Tortilla mit Zucchini, Fetakäse und Cabanossi
- Hähnchenbrustspieße Yakitori
- Pfirsischspalten in Serranomantel mit Mozzarellatopping
- Datteln im Speckmantel

Snack

- Parmesansuppe mit hausgemachten Brotcroutons und Stangenbrot

Dessert

- Monschauer Berge
- Crème brûlée mit Himbeerhaube
- Tiramisu

*wir kalkulieren mit 8 Teilen herhaft,
2 Teilen Dessert und 1 warmer Snack*



Vorschlag 1

Kaltes Bratenarrangement

- Krokantschnitzel
- Schweinefilet im Blätterteigmantel
- Hähnchenbrustfiletmedaillons
- medium gegartes Roastbeef
- gegrillte Putenbrust
- Schwarzwälder Schinken

Salate

- Farfallasalat mit Mozzarella, Rucola und Pinienkernen
- Geflügelsalat
- Kartoffelsalat mit Rindfleisch in Senfsoße

Dazu

- Mini-Brötchen und Baguette
- Butterteller mit hausgemachter Kräuterbutter
- Preiselbeer Dip und Senf-Kapern Dip



Vorschlag 2

Ausgewählte Fischspezialitäten

- Gratinerter Lachs unter Gemüsehaube
- Geräuchertes Forellenfilet
- Matjes auf Apfelringen
- geräucherter Lachs
- Artischocken mit Garnelenfüllung
- Lachs im Blätterteigmantel mit Meerrettichfüllung
- Orangensenf, Honig-Senfdilldip und Meerrettichdip

Salate

- griechischer Bauernsalat
- Tortellinisalat mit Rucola und Parmesan
- Tomaten-Mozzarellakugelsalat mit Pesto

Kaltes Bratenarrangement

- Schweinefiletmedaillons Wellington
- Hähnchenbrustfilet mit Frischkäsehaube
- Medium gegartes Roastbeef
- Schinkenröllchen mit frischem grünem Spargel
- Rohschinken auf Honigmelone

Dazu

- Mini-Brötchen und Baguette
- Butterteller mit Butter und hausgemachter Kräuterbutter



Vorschlag 3

Kaltes Arrangement

- Vitello tonnato mit Thunfisch-Caperncreme
- Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen
- Serranoschinken auf Cantaloupe-Melone
- Anti-Pasti-Arrangement
- Mango-Mozzarella Carpaccio

Salate

- Mallorquinischer Kartoffelsalat mit frischer Minze und getrockneter Tomate
- Mediteraner Pennesalat mit Parmesan und Rucola

Dazu

- Mini-Ciabatta und Baguette
- Butterteller mit hausgemachter Kräuterbutter



Vorschlag 4

Mediterranes Arrangement

- Anti-Pasti-Arrangement
- Saltuffo-Trüffelsalami Carpaccio mit Orangenfilet
- Parmaschinken auf Galiamelone
- Mediteraner Krabbencocktail
- Rinderfiletcarpaccio mit frischen Champignons und Senfsoße

Salate

- Roter Linsensalat mit Fetakäse
- Thunfischsalat mit Balsamico Dressing
- Kartoffelsalat mit Joghurt-Minzdressing

Dazu

- Mini-Brötchen und Baguette
- Butterteller mit Butter und hausgemachter Kräuterbutter



Vorschlag 1

Hauptspeise

Mini-Rinderrouladen mit Lauch-Zwiebelfüllung
in pikanter Bratensoße
Hähnchenbrust Florenz in fruchtiger
Curryrahmsoße mit Pfirsich und Lauch
Schweinefilet im Speckmantel in Sauce Bernaise

Beilagen

Kartoffelgratin
Tagliatelle
Prinzessbohnen im Speckmantel
Möhrenspalten in Ingwerbutter
Gegrillte Champignons

Vorschlag 2

Hauptspeise

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße
Hähnchenbrust mit Blattspinatfüllung in
Curryrahmsoße
Rindergulasch mit Wurzelgemüse

Beilagen

Langkornreis
Butterspätzle
Brokkoliröschen mit Mandelsplittern
Blumenkohl mit Soße Hollandaise
karamellisierte Ingwermöhren



Vorschlag 3

Hauptspeise

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit gerösteten Pinienkernen in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße
Schweinefiletmedaillons in Apfel-Calvadossoße

Beilagen

grüne Tagliatelle
roter Reis
Rucolasalat mit Himbeer dressing, Parmesan, Pinienkernen und Datteltomaten
Tomate-Mozzarella-Caprese mit Dattel-Feigen-Dressing

Vorschlag 4

Hauptspeise

Spanschweinbraten in pikanter Malzbiersoße
Hähnchenbrustfilet in Estragonsoße
gegrillter Lachs in Orangen-Pfeffersoße

Beilagen

Bratkartoffeln
Fettuccine
Safranreis
Frische Champignons
Prinzessbohnen im Speckmantel
Wirsing mit Speck und Zwiebeln

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

Catering

küchen

Seit vielen Jahren stehen wir für Genuss, Qualität und herzliche Gastlichkeit. Uns ist wichtig, dass jede Feier so individuell ist wie das Paar, das sie ausrichtet – und genau so beraten wir auch: persönlich, ehrlich und mit viel Leidenschaft für gutes Essen.

Wir laden Sie herzlich zu einem privaten Probeessen zu zweit ein, bei dem Sie unsere Küche in entspannter Atmosphäre kennenlernen können. Ob Live-Cooking, BBQ oder festliches Menü – wir gestalten Ihr Hochzeitscatering ganz nach Ihren Wünschen.

Besonders am Herzen liegt uns die Vielfalt unserer Küche: Neben klassischen Spezialitäten bieten wir auch kreative vegetarische und vegane Gerichte, die begeistern.

Lassen Sie uns gemeinsam den Geschmack Ihres großen Tages finden.

Wir freuen uns auf Sie!

Vorspeise

Ochsenherzen Tomaten-Carpaccio mit cremigem Burrata und weißer Trüffelvinaigrette
Couscousalat mit Kreuzkümmel und frischer Minze
Griechischer Bauernsalat (auf Wunsch Fetakäse separat)
Anti-Pasti-Arrangement (gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine, Olivenvarianten, Peperoni, Artischocken, gefüllte Mini-Chilis)
Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapercreme

Dazu

Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen
Kastenbrote sowie französisches Baguette
hausgemachte Kräuterbutter und gesalzene Butter
Dip: Humus Dip

Hauptspeise

Medium gegartes irisches dry aged Roastbeef (vor Ort tranchiert), anbei Pfeffer-Cognac-Soße
Scallopine vom Hähnchenbrustfilet in Marsala-Limonensoße
Lachssteak in Safran-Garnelen-Soße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Fettuccine Nudelnester natur, anbei weiße Trüffelsoße sowie Grana Padano
Frischer Blattspinat
Karamellisierte Ingwerpommes
Gegrillte Champignons

Dessert

Mousse au chocolat
Panna cotta mit Mangohaube
Monschauer Berge

Allgemeine Hinweise im Anhang



Vorspeise

Anti-Pasti Arrangement (gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, schwarze sowie grüne Oliven, Peperonis, getrocknete Tomaten und gefüllte Chilischoten)
Griechischer Bauernsalat
Mango-Mozzarella Carpaccio mit Maracujaessig
Rinderfiletcarpaccio mit Honig-Senfsoße und frischen Champignons
grüner Traubensalat mit gerösteten Pinienkernen und Fetakäse
Avocadohälften gefüllt mit Hüttenkäse, kandierten Walnüssen und Granatapfelkernen

Dazu

Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen
Kastenbrote sowie französisches Baguette
hausgemachte Kräuterbutter und gesalzene Butter

Hauptspeise

24h geschmorte Iberico-Schweinebäckchen in Schalotten-Portweinsoße
Medium gegarter Kalbsrücken (vor Ort tranchiert) anbei Apfel-Calvados Soße
gegrilltes Lachsfilet in Orangen-Pfeffersoße

Beilagen

Spaghetti aglio e olio Nudelnester, anbei Grana Padano
Französische Kartoffelgratin-Soufflés
Gegrillter Brokkoli mit Pistazien-Macadamia Crumble
Möhrenspalten in Ingwerbutter
Gegrillter Blumenkohl mit Parmesantopping

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème brûlée mit Himbeerhaube
Mango Cheese Cake auf Butterkeks

Allgemeine Hinweise im Anhang



UNSETZE SPECIALS

HOCHZEITS-SPEZIAL 3

21

Vorspeise

- Rote Beete-Avocadocaprese mit Granatapfel, Orangenfilet, kandierter Walnuss
- Carpaccio von der türkischen Feige mit Büffelmozzarella, bunten Cocktailltomaten und gesalzener Pistazie
- Gegrillte Aubergine mit hausgemachtem Rucolapesto, Datteltomaten und Fetakäse
- Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen
- Edamame-Quinoaasalat mit roter Quinoa, Möhre, Granatapfel und Erdnussdressing

Dazu

- Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen
- Kastenbrote sowie französisches Baguette
- hausgemachte Kräuterbutter und gesalzene Butter
- Dip: Humus Dip

Hauptspeise

- Geschmorte Ochsenbäckchen (vor Ort tranchiert) anbei Portwein-Steinpilzsoße
- Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, Frischkäse und getrockneter Tomate, anbei Weißweinsahnesoße
- Schweinefilet im Baconmantel mit Cheddarcheesefüllung (vor Ort tranchiert) anbei Pfeffer-Cognacsoße

Beilagen

- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Pasta Linguine mit gegrillten Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln
- Gegrillter grüner Spargel
- Möhrenspalten in Kräuterbutter
- Italienische Gemüsepfanne

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Maracujamousse

Allgemeine Hinweise im Anhang

22

UNSETZE SPECIALS



UNSETZE SPECIALS

Hochzeits-Spezial 4 (VEGAN-VEGETARISCH)

23

Vorspeise

Taboulé (Couscousvariante) mit Aprikosen, Minzblättern, gerösteten Pinienkernen und Kreuzkümmel
Rote Beete Avocado Ziegenkäse Caprese mit kandierter Walnuss und Honig
Bowl: Rotkraut, Edamame in Wasabi-Soja Dressing, Mango, Granatapfel, Feige, Möhrenraspel, Artischocken
Ochsenherztomaten Carpaccio mit Trüffelöl, grobem Pfeffer und Meersalz, dazu cremiger Burrata
Kichererbsen Salat mit Gurke, roter Zwiebel und Joghurt Minzdip
Avocadohälften mit Paprika-Humusdip, Granatapfel, Blaubeere, kandierte Walnuss

Dazu

Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen
Kastenbrote sowie französisches Baguette
Gesalzene Tomatenmargarine
Dip: Guacamole

Hauptspeise

Auberginentürmchen mit Möhrenchutney-Füllung
Polenta Gratin mit gegrilltem Brokkoli und Pistazien-Macadamiacrumble
Linsenpatties mit Jackfrucht anbei Joghurt Minzdip
Gerösteter Blumenkohl mit Kichererbsen, türkischer Spitzpaprika und Fetakäse
Spaghetti Nudelnester natur
Soßenauswahl: Aglio e olio, weiße Trüffelsoße
Quinoabällchen, anbei Joghurt Minzdip

Dessert

Vegetarische Vanillecreme mit frischen Beeren
Monschauer Berge mit kandierter Mandel
Mousse au chocolat

Allgemeine Hinweise im Anhang



Vorspeise

- Gegrillte Aubergine mit bunter Kirschtomate und hausgemachtes Rucolapesto
- Caprese von der roten Bete mit Ziegenkäse und kandierter Walnuss und Feigenspalten
- Avocado gefüllt mit Paprikahumus, Granatapfel und Heidelbeere
- Quinoasalat mit Rucola und Granatapfel
- Cremiger Burrata auf Ochsenherz-Tomaten-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette und bunten Cocktailltomaten
- Grieschicher Bauernsalat

Dazu

- Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen
- Kastenbrote sowie französisches Baguette
- Gesalzene Tomatenmargarine
- Dip: Guacamole

Hauptspeise

- gefüllte braune, Riesenchampignons mit getrockneter Tomate, Pinienkernen und Frischkäse
- Tournierte Laubmöhre mit Cranberries und gesalzener Pistazie
- Gegrillte Paprikahälften mit Couscous-Kichererbsen-Füllung
- Mini-Kartoffelgratin-Soufflés mit Fetakäse und Rosmarin
- Gegrillter Romanasalat mit Bruschetta-Topping

Pasta aus der Pasta Station

- Frische Fettuccine Nudeln aus dem Parmesanlaib anbei
- weiße Sommertrüffelsoße, Rucolapesto, fruchtige Tomatensoße

Dessert

- Vegane Schokocreme mit frischen Beeren
- Crème Brûlée mit Himbeerhaube
- Maracujamousse

Allgemeine Hinweise im Anhang



Vorspeise

Gegrillter grüner Spargelsalat mit getrockneter Tomate und Fetakäse, Blaubeere
Rote Bete Ziegenkäse-Caprese mit Orangenfilet und kandierter Walnuss
Lachscarpaccio mit Parmesan, Kapern sowie Honig-Senfsoße
Bowl:
Süßkartoffel, Cocktailltomaten, Staudensellerie
Granatapfel, Feigen, Couscoussalat mit Datteln und Walnuss
Mango Mozzarella mit Maracujaessig, Frühlingszwiebel

Dazu

Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen
Kastenbrote sowie französisches Baguette
hausgemachte Kräuterbutter und gesalzene Butter
Dip: Humus Dip

Hauptspeisen von Live-Cooking-Station

Dry aged Roastbeef Steaks mit Kirschtomaten-Topping und Rucolapesto
Gegrillte Lammkoteletts in Kräuterbuttermarinade
Doradenfilet in Knoblauchjüs

Beilagen

Geträufelter Kartoffelpüree (vor Ort frisch zubereitet)
Risotto Limone e Gamberetti (Weißwein-Risotto mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Garnelen, Zitrone, Rosmarin und Grana Padano) vor Ort frisch zubereitet
Spaghetti Paprika, Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, Zwiebeln und Knoblauchöl in leichter Tomatensoße
Tournierte Laubmöhrenspalten in Salbei-Limettenbutter
Gegrillter Brokkoli mit Pistazien-Macadamiacrumble
Gegrillte Champignons

Dessert

Mousse au Chocolat
Tiramisu
Maracujamousse

Allgemeine Hinweise im Anhang

Zusätzlich:

Life Cooking/ Erhöhter Personal-, sowie Equipmentbedarf notwendig



1. Gang auf Vintage Tellern

Rote Beete Avocado Caprese mit Orangenfilet und Granatapfel, frischer Feige und Blaubeere
Ochsenherztomaten-Carpaccio mit cremigem Burrata und Trüffelvinaigrette
Couscous Salat mit Kichererbsen, Pimentos, frischer Minze und Kreuzkümmel
Anti-Pasti-Arrangement
Rinderfilet-Carpaccio mit Honig-Senf-Dressing

Dazu

Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen
Kastenbrote sowie französisches Baguette
hausgemachte Kräuterbutter und gesalzene Butter
Dip: Humus Dip

2. Gang auf Vintage Tellern

Pasta Fettuccine Nudelnester natur mit weißer Trüffelsoße sowie Grana Padano

3. Gang auf Vintage Tellern

Medium gegartes Roastbeef auf Pfeffer-Cognac Spiegel
Französische Kartoffelgratin-Soufflés
Frischer Blattspinat
Tournierte Laubmöhre mit Ingwerbutter

4. Gang in Buffetform

Mango-Cheese-Cake
Crème brûlée mit Erdbeerhaube
Mini-Schoko Tarte mit Macarone-Topping

Allegemeine Hinweise im Anhang

Zusätzlich:

Erhöhter Personal-, sowie Equipmentbedarf



Vorspeise auf Etagere (2 á 10er Tisch)

Salat Bowl: Traubensalat mit Feta und gerösteten Pinienkernen, Couscous Salat mit Kichererbsen, frischer Minze und Kreuzkümmel, Quinoa-Salat mit Avocado, Granatapfel sowie Grana Padano
Anti-Pasti-Arrangement
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen, Champignons, Honigsenfsoße
Mango-Mozzarella-Caprese mit Maracujaessig
Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapercreme

Dazu

Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen
Kastenbrote sowie französisches Baguette
hausgemachte Kräuterbutter und gesalzene Butter
Dip: Humus Dip

Hauptspeise in Buffetform

Medium gegartes Roastbeef (vor Ort tranchiert), Schalotten-Portweinsoße
Iberico Schweinebäckchen in Pfifferling-Bratenjus
Lachs in Safran-Garnelen-Pfeffersoße

Pasta aus der Pasta Station

frische Fettuccine Nudeln aus dem Parmesanlaib anbei
weiße Sommertrüffelsoße, Rucola Pesto, fruchtige Tomatensoße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln mit grobem Salz
Prinzessbohnen im Speckmantel
Blumenkohl mit Parmesantopping
Frischer Blattspinat

Dessert

Tiramisu mit Giotto Topping
Panna cotta mit Mangohaube
Mousse au chocolat

Allgemeine Hinweise im Anhang



Vorspeise in Buffetform

mediterraner Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan und hausgemachtem Tomatenpesto
pikanter Thunfisch-Salat mit türkischer Spitzpaprika und schwarzen Oliven
Feigen-Carpaccio mit Büffelmozzarella, gesalzenen Pistazien und Himbeer-Vinaigrette
Avocado Rote Beete Caprese mit kandierter Walnuss, Granatapfelkernen und Orangenfilet
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Peperoni
Amerikanischer Coleslaw
Grüner Traubensalat mit Fetakäse und Pinienkernen

Dazu

Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen, hausgebackene Kastenbrote sowie französisches Baguette
hausgemachte Kräuterbutter und gesalzene Butter

Hauptspeise vom Grill

Irisches Dry-aged-Hüftsteak in Kräuterbutter-marinade
Vor Ort frisch zubereiteter Flammkuchen mit Pulled Pork und Cheddar-Sauce
Gegrilltes Lachsfilet auf Apfelholzplanke mit rosa Pfefferbeeren und Balsamicozwiebeln

BBQ Soßen

BBQ Kirsch
Honey Mustard
Sour Cream
Aioli

Pommes Station + Beilagen

Hausgemachte Pommes von der Pommes-Station nach belgischer Art
Im Vintage Servierkörbchen gereicht
Saucen:
Ketchup, Trüffel-Mayonnaise, Joppie Soße
Rosmarinkartoffel anbei Joghurt-Minz-Dip

Zu grillende Beilagen (siehe Foto)

XXL-Anti-Pasti-Spieße mit gegrillten Pimentos, Aubergine, Zucchini und roten Zwiebeln
vegane Option: Gefüllte Champignons mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Grana Padano

Dessert

Schokoaldenbrunnen
anbei Mix aus saisonalen Obstspießen
Marshmallows

Allgemeine Hinweise im Anhang



Vorspeise in Buffetform

Rote Beete Avocado Caprese mit kandierter Walnuss und Orangenfilet
Schwarzer Belugalinsensalat mit gegrillter Süßkartoffel
Bulgursalat mit in Knoblauch geschwenkter Kichererbse sowie frischer Minze
Avocado Tofu Caprese mit kandierter Walnuss, Granatpfel und Heidelbeere
Vintage Anti-Pasti-Board mit Börek Tarte und Möhrenchutney

Dazu

Hausgebackenes Peperoni-Tomatenbrot, Mini-Konfekt Brötchen, hausgebackene Kastenbrote sowie französisches Baguette
Dip: Guacamole, Humus

Hauptspeise

Wirsingröllchen mit Quinoafüllung in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce
Jackfruit-Patties auf Linsenbasis anbei veganer Aioli
Kreolische Tomate mit pikanter Reisfüllung in Sugo al pomodoro
Gegrillte Süßkartoffel mit Kichererbsenfüllung und Feldsalatpesto
Moussaka mit Jackfruit und Aubergine
Tournierte Laubmöhre in Ingwermagarine karamellisiert
Italienische Gemüsepflanne
Gegrillter Brokkoli mit Pistazien-Macadamia-Crumble

Dessert

Vegane Schokocreme mit frische Beeren
Vegane Vanillecreme mit frischen Beeren
Hausgebackenes Bananenbrot (Variante im Termin vereinbar)
Vegane Cheesecake mit Cookiecrumble und

Allgemeine Hinweise im Anhang



Kombinieren Sie Ihr Buffet mit einer (oder mehreren) unserer Life-Cooking-Stationen und machen Sie es so zu einem besonderen Erlebnis für Ihre Gäste.

Egal ob mit einem Grillbuffet mit Brenntonne, mit frisch zubereiteten Pommes und Trüffelmayonnaise oder mit frischer Pasta aus dem Parmesanlaib als Beilage, beeindrucken Sie Ihre Gäste.

Folgendes Event Equipment bieten wir an:

- BBQ Station
- Burger Station
- BBQ Brenntonne
- Rodizio-Grill
- Beefer
- Pasta Station (Vintage Look)
- Pommes Station (mit Induktionsfritteuse)
- Vintage Tisch
- Schokobrunnen
- Crepes-Station
- Nach Beratung Live-Küche

UNSETZE SPECIALS

37





Vorschlag 1

Currywurst im trendigen PET Cup, anbei Holzspicker, inkl. Röstzwiebeln und englischem Curry, sowie Stangenbrote mit hausgemachter Kräuterbutter und Butter

Preis / Person, inkl. 7% MwSt: 5,20€
1,10,A,G

Vorschlag 2

Meatballs Chili Cheese (Hackfleischbällchen gefüllt mit Käse und Chili) in fruchtiger Tomatensoße im trendigen PET Cup, anbei Holzspicker, inkl. Röstzwiebeln und englischem Curry, sowie Stangenbrote mit hausgemachter Kräuterbutter und Butter

Preis / Person, inkl. 7% MwSt: 4,60€
1,A,C,G

Vorschlag 3

Vintage Etagere mit Miniburgern und vegetarischen Wraps (wir kalkulieren mit 2 Teilen pro Person)

Preis / Person, inkl. 7% MwSt: 5,10€
1,2,A,C,G



Vorschlag 4

Deftige Brotzeit

Mettigel mit Zwiebeln/Gürkchen und Käseigel mit Trauben/Oliven, dazu frisches Baguette und verschiedene Dips sowie Butter und hausgemachte Kräuterbutter

Preis / Person, inkl. 7% MwSt: 7,50€

1,A,C,G

Vorschlag 5

Pulled Pork Burger Buffet

Brioche Buns belegt mit Pulled Pork, Rotkrautsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, Sandwichgurken, Guacamole, Chilisoße und Sourcream

Preis / Person, inkl. 7% MwSt: 9,50€

1,C,F,G,I,K

Vorschlag 6

Cheese- and Salty-Bar

Südländische Wurst- und Käsespezialitäten mit mediterranem Brotarrangement und verschiedenen Dips

Preis / Person, inkl. 7% MwSt: 9,80€

1,4,5,10,A,C,G,J





Im Mini-Glas

Preis / Stück

Preis / Person

Monschauer Berge	2,40 €	
Mousse au chocolat	2,40 €	
Maracujamousse	2,30 €	
Panna cotta mit Himbeerhaube	2,40 €	
Panna cotta mit Mangohaube	2,40 €	
Tiramisu	2,40 €	
Crème Brûlée mit Himbeerhaube	2,40 €	
warmes Schokosoufflé	3,80 €	
Mini-Obstspieße in Vanillesoße oder Schokosoße	2,40 €	
Bratapfel-Zimt-Mousse	2,40 €	
Mango Cheese Cake auf Butterkeks	2,40 €	
Pistazien-Nougat-Creme mit Macaron-Topping	2,60 €	
Toffifee Creme mit Karamel, Nougat und Schokolade	2,50 €	
Cheese Cake auf Lotuskeks mit Salty-Caramel-Haube	2,50 €	
Cheese Cake auf Lotuskeks mit Maracujahaube	2,50 €	
Obsttagere mit saisonal frischen Obstsorten (geschnitten), dazu Vanillesoße oder Schokosoße		3,60 €
internationales Käse-Arrangement mit diversen Hart- und Weichkäsesorten, frischen Weintrauben sowie Erdbeeren, Salzkräcker, Stangenbrot und Feigensenf		5,90 €



Angabe an der Ware Zugesetzte Zusatzstoffe

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Konservierungsstoff „konserviert“
- 4 mit Nitritpökelsalz
- 5 mit Nitrat
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt
- 9 gewachst
- 10 mit Phosphat
- 11 mit Süßungsmittel(n)
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Angabe an der Ware Kennzeichnung von Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- M Lupinen
- P Weichtier

1. Alle Preise in Euro (€)
2. Aktuell geltender Mwst.satz (2023 vs.2024) sowie evtl. abweichender Mwst.satz bei Inanspruchnahme von Dienstleistungen (Geschirr & Besteckverleih, Equipment, Miete Stationen, Personalkosten etc.)
3. Die ausgewiesenen Preise beziehen sich auf die Speisen. Hinzu kommen ggf. Personalkosten für Köche, Kosten für extern geliefertes Buffetequipment zum Zubereiten der Speisen, Kosten für Anlieferung und Abholung sowie für die Reinigung des Buffetequipments.
4. Die Informationen auf dieser Website dienen allgemeinen Informationszwecken. Wir übernehmen keine Gewähr für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der Inhalte.



Partyservice
küchen
Tel. 02402/29219



Fleischerei
Unser Fleischereifachgeschäft in der 4. Generation

Mauerstraße 2
D-52223 Stolberg
Tel: 02402 - 29 219
Fax: 02402 - 233 22

Fleischerei Küchen
info@partyservice-kuechen.de
www.partyservice-kuechen.de
instagram.com/kuechencatering

Öffnungszeiten:
Mo. 7.00 - 13.00 Uhr
Di., Do. 7.00 - 13.30 Uhr
15.00 - 18.30 Uhr
Mi. 7.00 - 13.00 Uhr
Fr. 7.00 - 13.00 Uhr
14.30-18.30 Uhr
Sa. 7.00 - 13.00 Uhr