

A chef wearing a black double-breasted chef's jacket is shown from the chest up. The chef's arms are crossed, and they are holding two large kitchen knives. The knife in the right hand is a large cleaver with a serrated edge, held vertically. The knife in the left hand is a long, thin slicing knife, also held vertically. The chef's face is not visible. The background is dark and out of focus. The text 'Catering küchen' is overlaid on the chef's chest in a white serif font, with a red underline under the word 'Catering'.

*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





## Weizenbrötchen belegt mit...

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 Wurstaufschnitt 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







## 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
Schweinemetz 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

Mindestbestellmenge: 5 Stück je Sorte

	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-Dattelschutney	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-Ananasshutney	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







### Vorschlag 1

#### *Herzhaft*

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 herzhaft,  
 2 Teilen Dessert und 1 warmer Snack*





## Vorschlag 2

### *Herzhaft*

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  
 Pfirsichspalten 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 herzhaft,  
 2 Teilen Dessert und 1 warmer Snack*



### Vorschlag 1

#### *Kaltes Bratenarrangement*

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

#### *Salate*

Farfallesalat 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

1,4,A,C,G,I,J

Preis / Person inkl. 7 % MwSt: 23,80€  
Ab 15 Personen





## Vorschlag 2

### *Ausgewählte Fischspezialitäten*

Gratinierter Lachs unter Gemüsehaube  
 Geräuchertes Forellenfilet  
 Matjes auf Apfelringen  
 geräucherter Lachs  
 Artischocken mit Garnelenfüllung  
 Lachs im Blätterteigmantel mit Meerrettich-  
 füllung  
 Orangensenf, Honig-Senfildip 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  
Mediterraner 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

1,A,C,G,I,J

Preis / Person inkl. 7 % MwSt: 18,50€  
Ab 15 Personen

Vorschlag 2*Hauptspeise*

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße  
Hähnchenbrust mit Blattspinatfüllung in  
Curryrahmsoße  
Rindergulasch mit Wurzelgemüse

*Beilagen*

Langkornreis  
Butterspätzle  
Brokkoliröschen mit Mandelsplittern  
Blumenkohl mit Soße Hollandaise  
karamellierte Ingwermöhren

1,A,C,G,I,J

Preis / Person inkl. 7 % MwSt: 18,50€  
Ab 15 Personen



Vorschlag 3*Hauptspeise*

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

*Beilagen*

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

1,A,C,G,H

Preis / Person inkl. 7 % MwSt: 18,50€  
Ab 15 Personen

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

1,A,C,D,G,J

Preis / Person inkl. 7 % MwSt: 21,30€  
Ab 15 Personen

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-Kaperncreme

## 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 Ingwermöhren  
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, kandierte 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

20

## UNSETZE SPECIALS





## Vorspeise

Rote Beete-Avocadocaprese mit Granatapfel,  
Orangenfilet, kandierter Walnuss  
Carpaccio von der türkischen Feige mit  
Büffelmozzarella, bunten Cocktailtomaten und  
gesalzener Pistazie  
Gegrillte Aubergine mit hausgemachtem  
Rucolapesto, Datteltomaten und Fetakäse  
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Parmesan und  
Pinienkernen  
Edamame-Quinoasalat 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  
Cheddarcheeseauffüllung (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





### 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  
Cocktailtomaten  
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 Paprikahälfte mit Couscous-Kicher-  
erbsen-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 Sommertrüffelsauce, Rucolapesto,  
fruchthige 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, Cocktailtomaten, 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 Kräuterbutter-  
marinade  
Doradenfilet in Knoblauchjüs

### *Beilagen*

Getröffelter Kartoffelpüree (vor Ort frisch  
zubereitet)  
Risotto Limone e Gamberretti (Weißwein-  
Risotto mit Kirschtomaten, Zwiebeln,  
Garnelen, Zitrone, Rosmarin und  
Grana Padano) vor Ort frisch zubereitet  
Spaghetti Paprika, Auberginen, Zucchini, Kirsch  
tomaten, 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, Quinoasalat 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-Kaperncreme

### *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 Sommertrüffelsauce, 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*

Irishes Dry-aged-Hüftsteak in Kräuterbuttermarinade  
 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 Ingwermargarine  
karamelisiert  
Italienische Gemüsepfanne  
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 mehrerer) 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









### 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 €	
Toffifeecreme 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 €	
Obstetagere 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 €

kann Spuren von 1,2,3,11,A,C,E,G,H enthalten - Ab einer Mindestbestellmenge von 10 Gläsern





Angabe an der Ware    Zugesezte 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    Glutenthaltiges 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.









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

Fleischererei Küchen  
[info@partyservice-kuechen.de](mailto:info@partyservice-kuechen.de)  
[www.partyservice-kuechen.de](http://www.partyservice-kuechen.de)  
[instagram.com/kuechencatering](https://www.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