

*Ihr Interesse an einer Veranstaltung im kolumbianischen Pavillon,
Ihr Interesse an einem Catering zu Ihrem Wunschort,*

Herzlichen Willkommen lieber Gast,

und vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

*Mit unserem Essens- und Getränkeangebot, welches Sie gerade von unseren Kollegen überreicht
bekommen haben erhalten Sie einen Überblick über unser Produktportfolio.*

*Bitte wundern Sie sich nicht, dass sich in unserem Portfolio kaum Preise befinden.
Das liegt daran, dass wir immer frisch für Sie kochen und backen und unsere Verkaufspreise sich an den
Einkaufspreisen des aktuellen Marktes orientieren.*

Aus diesem Grund wählen Sie bitte in aller Ruhe Ihre Wunsch- Speisen & Getränke aus →

Melden Sie sich bei mir per Telefon oder Mail und teilen Sie mir Ihre Wünsche mit →

*Aus Ihren Wünschen erstelle ich Ihnen dann ein individuelles Angebot, welches ich Ihnen
gerne per Mail zukommen lasse oder wir am besten gemeinsam bei einer Tasse Kaffee oder
Tee besprechen – Gerne lade ich Sie hierzu in unser Haus ein. →*

*Sollten Sie Änderungen oder Anregungen zu Ihrem Angebot haben,
so modifiziere ich es so lange ab bis Sie zu 100% zufrieden sind. →*

*Bei einer Auftragsbestätigung Ihrerseits wird Ihre Veranstaltung fest bei uns im System gebucht und Sie
erhalten eine Bestätigung unsererseits*

In der Hoffnung, dass Ihnen unser Angebot gefällt und wir zueinander finde, verbleibe ich

mit gastronomischen Grüßen und hochachtungsvoll

Kevin Paschmann

Kalte Vorspeisen

1. Carpaccio vom Rind
2. Vitello Tomato
3. Gebratene Scampis auf Rucola
4. Parmesan Käse mit Kirschtomaten
5. Anti Pasti (Gemüse) Auswahl
6. Tomate Mozzarella
7. Bruschetta klassisch
8. Melone mit Rohschinken
9. Frische Salatauswahl mit Wahldressing
10. Fischauswahl (frischer, eingelegter und Räucherfisch)
11. Carpaccio von der Entenbrust auf Feldsalat mit Orangenfilets und Cumberland Soße
12. Internationale Käseauswahl mit Fein Senf
13. Mini-Bouletten
14. Mini-Schweineschnitzel

Warme Vorspeisen

1. Karamellisierte Ziegenkäse Pralinen mit Focaccia, Balsamico Schalotten, Feldsalat und Honig
2. Drei gebratene Jakobsmuscheln an Apfel Chutney, Cheddar Brot, Rote Beete und Balsamico Gitter
3. Frischer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen in Knoblauch-Weißwein Sud
4. Gebratener Pulpo an Urkarotten-Püree, Erbsen-Minze Creme, Wildkräuter Salat, Gitterchips und frischem Baguette
5. Confiertes Lachs in Sesam mit Kräuter Creme, Radieschen Scheiben, Affila Kresse und Mini Brötchen

Vorsuppen

1. Weiße Knoblauchsuppe mit hausgemachten Schnittlauch Öl und Kartoffelchips
 2. Kräuter Schaum Süsschen mit Lachs Sashimi in Wasabi Tempura Teig
 3. Maronen-Creme Suppe mit Kartoffelstroh
 4. Gazpacho (kalte tomatisierte Gemüsesuppe)
 5. Tom-Kha-Gai Suppe (Kokos-Chili-Süsschen), mit Hähnchenbruststreifen und Garnele
 6. Karotten-Ingwer Suppe mit Limonen öl und Shiso-Kresse
 7. Klassische Hochzeitssuppe
 8. Klassische Gulaschsuppe
 9. Kaltes Gurken Süsschen mit Creme Fraiche
 10. Wald-Pilz-Creme Süsschen
 11. Klare Tomaten Suppe mit marinierten Kirschtomaten und Schnittlauch
-Saisonale Suppen bitte auf Anfrage

Hauptgerichte

1. *Gebratenes Schweinefilet mit Champignon-Rahm Soße*
2. *Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuter-Rahm Soße*
3. *Gefüllte Hähnchenbrust mit Frischkäse, Spinat und Kräuter-Rahm Soße*
4. *Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein Sud*
5. *Rinderbraten in Rotwein Jus*
6. *Hirschbraten in Holunder Jus*
7. *Schweine oder Hähnchenschnitzel an zweierlei Soßen*
8. *Gebratene Perlhuhn Brust mit Trauben Jus*
9. *Schweinenackenbraten mit Kräuter-Rahm Soße*
10. *Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art*
11. *Hähnchengeschnetzeltes in einer Kokos-Chili Soße*
12. *Wildragout mit Preiselbeer Birne*
13. *Seeteufel im Speckmantel an Zitronengras Soße, Radieschen, Orangenfilets und Granatapfelkerne*
14. *Rotbarben Filet auf Tomaten-Oliven Ragout*
15. *Gefüllte Dorade im Ganzen mit Kräutern, Zitrone und Tomate*
16. *Zander auf Tomaten-Oliven Ragout*
17. *Confiertes Knurrhahn-Filet auf einem Baby-Spinat Bett mit Zitronengras Soße und Limonen öl*
18. *Forelle "Müllerin Art"*
19. *Schollen Filet in Eihülle auf Blatt-Spinat Bett und ICE Meer Shrimps*
20. *Frischer Hummer mit hausgemachter Hollandaise gratiniert an Krustentiersoße*
21. *Garnelenpfanne mit Knoblauch-Weißwein Soße*
22. *Lachs gefüllt mit Blattspinat im Blätterteig*
23. *Vegetarische Lasagne in Paprika-Zwiebel Soße, Kräuterseitlingen und Tomaten Pesto*
24. *Trüffel Ravioli in Sahne Soße mit Rucola und Parmesan Käse*
25. *Marinierter Feta Käse an Tomaten-Oliven Ragout*
26. *Kleine Ofenkartoffel mit Porto Bello Pilze und Creme Fraiche*
27. *Kaninchen mit frischen Kräutern auf Tomaten Ragout*
28. *Straußen-Steak mit Grilltomaten*
29. *Frische Paella mit Meeresfrüchten, Muscheln, Hähnchenfleisch und Riesengarnelen*
30. *Hackbraten mit Zwiebelrahmsöße*
31. *Klassische Rinderrouladen mit Rotwein Soße*
32. *Klassischer Krustenbraten*
33. *Honig Mariniertes Schinkenbraten*

Gemüse

1. Blumenkohl
2. Mediterranes Gemüse
3. Rotkohl
4. Rosenkohl
5. Brokkoli
6. Vichy Möhren
7. Erbsen-Möhrenchen
8. Gerahmte breite Bohnen mit Chorizo Wurst
9. Speck Bohnen
10. grüne Bohnen
11. Zuckerschoten
12. Tomaten-Oliven Ragout
13. Rahm Spinat
14. Sauerkraut

Beilagen

1. Kartoffel-Gratin
2. Rosmarin-Kartoffeln
3. Kroketten
4. Salzkartoffeln
5. Risotto
6. Reis
7. getrüffelter Kartoffelstampf
8. Gnocchis mit Creme Fraiche und frischen Kräutern
9. Herzogin Kartoffeln
10. Rösti Taler
11. Daupin Kartoffeln
12. Pommes Frites
13. Kartoffel Wedges
14. Kartoffel Klöße
15. Bratkartoffeln
16. Bandnudeln
17. Orecchiette (spezielle Nudel-Art)

Dessert

1. Schokoladen Mus mit Gewürzorange
2. Vanillecreme mit Aromakirschen
3. Creme Brulee
4. Panna Cotta mit frischen Früchten
5. Zweierlei Schokoladenmousse mit Sahne Espuma
6. Götterspeise mit Vanillesoße
7. Crepes Susette
8. Warmer Schokoladenkuchen
9. Vanilleeis mit heißen Aromakirschen
10. verschiedene Sorten Eis

Grillbuffets Bitte wählen Sie

- verschiedene Salate mit Wahldressing
- Zweierlei Kartoffelsalat
- Nudelsalat mit Rucola-Pesto, getrockneten Tomaten und Hirtenkäse
- Krautsalat
- Tomate Mozzarella
- Frisches Baguette Brot
- Anti Pasti
- Ofenkartoffel
- Grill-Gemüse
- Maiskolben
- Spanferkel
- Mariniertes Nackensteak
- Marinierte Hähnchenbrust
- Bratwurst
- Kyakauer
- kleines Rumpsteak
- Lammkotelett
- Straußen Steak
- Forelle
- Dorade
- Grill-Käse
- verschiedene Dips mit wahlweise Baguettes

Frühstücksbuffet Für 18,50 € pro Person / Kinder 6-14 Jahren 50% / Kinder 3-5 Jahren 25% (5,00 €)

Frühstücksbuffet Gold Für 24,50 € p. P. – Unser Frühstücksbuffet + Kaffeespezialitäten + Sekt am Tisch

- Wasser, Orangen-, und Multivitaminsaft, Filterkaffee aus der eigenen Rösterei, div. Teesorten
- Brötchensortiment, Croissant, Toast, Butter, Margarine
- Joghurt, Erdbeeryoghurt, Aprikosenjoghurt, Milchreis, Apfelkompott, Div. Cerealien
- Marmeladen, Nutella, Pflaumenmus und Honig
- Kuhmilch und laktosefreie Milch
- Blattsalat mit Dressing und rote Beete
- Carpaccio mit Rucola und Parmesan
- Mariniertes gegrilltes Gemüse, wie Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons
- Rohkost Gemüse wie Möhren, Paprika, Gurken und Tomaten mit verschiedenen Dips
- Hausgebeizter Lachs mit mariniertem Blattspinat, Honig-Senf Sauce und Meerrettich
- Tomate und Mozzarella mit Pesto
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone
- Vitello Tonnato mit Limonen öl und Shiso Kresse
- Edamer, Leerdammer, Gouda und Cheddar
- Frischkäse Natur und Kräuter, Ziegenfrischkäse, Castelloringe, Camembert und körniger Frischkäse
- Salami, Mortadella mit Pistazien, Leberwurst, Rotwurst, Fleischkäse, gekochter Schinken und Jagdwurst
- Fleischsalat, Coleslaw Salat und Gurkensalat
- Rührei mit Schnittlauch, gekochte Eier, Spiegeleier, Nürnberger Rostbratwurst, Bacon
- Gebratene Champignons, Zucchini, gegrillte Tomate, Potato Wedges & Sour Cream
- Kuchen aus unserer Konditorei

Sie hätten gerne ein Brunch Buffet? Kein Problem, bitte wählen Sie Ihre zusätzlichen Hauptspeisen ganz einfach aus unserem Angebot aus, vielen Dank

Weihnachtsbuffet Für 35,00 € pro Person / Kinder 6-14 Jahren 17,50 € / Kinder 3-5 Jahren 8,75 €

- Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
- Anti Pasti
- Vitello Tonnato
- Melone mit Schinken
- Tomate Mozzarella
- Butter und Baguette Auswahl
- Gänse Consommé mit individuellen Beilagen wie: Gänsefleisch, Schnittlauch, Petersilie, Kirschtomaten, Shiso-Kresse und Gemüsestreifen
- Gänsebraten mit Bratapfel und Sauce
- Hirschkalbsbraten in Holunderjus
- Schweinefiletscheiben in Pilzrahmsauce
- Vegetarische Lasagne in Paprika-Zwiebelsauce, Kräuterseitlinge und Tomaten Pesto
- Kartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelgratin und Kroketten
- Brokkoli, Blumenkohl, Rotkohl, Rosenkohl und Vichy-Möhren
- Weihnachtliches Schoko-Mousse mit Aromakirschen
- Lebkuchen-Creme-Brûlée
- Vanille-Zimtcreme mit Spekulatius

Gänsebuffet Für 23,00 € pro Person / Kinder 6-14 Jahren 11,50 € / Kinder 3-5 Jahren 5,75 €

- Kleine Gänse Consommé mit Kirschtomaten und Shiso-Kresse
- Knusprige Gans am Tisch tranchiert
- hausgemachter Rotkohl und Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
- Semmelknödel, Salzkartoffeln, Bratapfel und Gänse Sauce

Osterbuffet Für 29,00 € pro Person / Kinder 6-14 Jahren 14,50 € / Kinder 3-5 Jahren 7,25 €

- Weiße Knoblauchcreme Suppe mit Tomaten-Concassée und Kartoffelchips
- Klassische Hochzeitsuppe mit Einlage
- Hausgemachte Antipasti Auswahl, grober Tomaten-Brot Salat, feine Fischauswahl mit diversen Dips, Vitello Tonnato mit Apfelkapern und zweierlei Ölen, Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Geschmorte Kaninchenkeulen à la Coq au vin in Portweinjus und Tomatenragout
- Poularden- und Schweineschnitzel mit frischen Schwarzwurzelstangen dazu Sauce Hollandaise, Champignonsoße und kleine Schinkenauswahl, Fischvariationen an gebratenem Artischockengemüse
- Salzkartoffeln, Kroketten und Kartoffelgratin
- Speckbohnen, Blumenkohl, Brokkoli und Paprika Gemüse
- Osterliche Überraschungsvariationen

Grünkohlzeit

- Grünkohl mit Salzkartoffeln
- Grünkohl mit Salzkartoffeln und geräucherter Bregenwurst
- Grünkohl mit Salzkartoffeln, geräucherter Bregenwurst und Kasseler
- Grünkohl satt

Spargelzeit

- Pfund Spargel mit Petersilienkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
- Zweierlei Schinken mit einem Pfund Spargel, dazu Petersilienkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
- Frische Schnitzel (wahlweise Schwein oder Hähnchen) mit einem Pfund Spargel, dazu Petersilienkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
- Gebratene Doraden Filets mit einem Pfund Spargel, dazu Petersilienkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
- Spargel satt mit Spargelcreme Suppe, Schnitzel, zweierlei Schinken und Spargel, dazu Petersilienkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Unsere aktuelle Vorabauswahl für Ihre Veranstaltung bei uns ab 10 Personen

- **Hochzeitsuppe** 5,50 €
- **Bruschetta** 6,50 €
3 Stück, klassisch mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Basilikum
- **Gemischter Salat** 8,50 €
Blattsalate mit Balsamico Dressing, Tomaten, Gurken, Paprika
- **Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen** 11,00 €
- **Currywurst** 9,00 €
mit original VW-Sauce, Röstzwiebeln, Steakpommes und Salatbeilage
- **Finger Food Teller** 10,50 €
mit Chick'n Wings, Chick'n Nuggets, Corn-Dogs, Potato Wedges und Mix-Salat
- **Auberginen Burger (vegetarisch)** 11,50 €
mit Frischkäse, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Avocado Creme und Süßkartoffel Pommes
- **Big Cheese** 13,00 €
US-Beef Rindfleisch mit hausgemachter Burger Sauce, Potato Wedges, Tomaten, Gurken, frische Zwiebeln, Cheddar und Salat
- **Schnitzel „Wiener Art“** 13,50 €
vom Schwein mit Steakpommes und Salatbeilage
- **Champignon-Rahm Schnitzel** 14,50 €
vom Schwein mit Champignon-Rahmsauce, Steakpommes und Salatbeilage
- **Grünkohl** 14,50 €
mit Bregenwurst, Kasseler und Salzkartoffeln
- **Trüffel Ravioli** 14,80 €
mit gerahmten Spinat, Kirschtomaten und Parmesan
- **Pasta mit Garnelen** 16,80 €
in Weißweinsud mit Kirschtomaten und frischen Kräutern
- **Gebratene Hähnchenbrust** 15,80 €
mit gerahmten Trüffelravioli und Wildkräutersalat
- **Rumpsteak 200 g** 19,80 €
mit hausgemachter Basilikum-Kirsch-Marinade an weißem Karottenpüree und Kartoffelscheiben mit Ahornsirup
- **Lammkotelet** 21,80 €
an dreierlei Kartoffelstampf, grünem Spargel und Sauce Hollandaise
- **Surf & Turf** 24,80 €
vom Rind und Garnele an Süß Kartoffelpüree, Steckrübe und Feldsalat
- **Chick'n Nuggets mit Pommes Frites** 5,50 €
- **Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites** 6,50 €
- **Geschichtetes von Beeren und Vanillecreme** 5,50 €
- **Mit Zabaione gratinierte Himbeeren** 6,50 €
an Vanilleeis und Schokoladenerde
- **Neuinterpretation eines Kirschbaumes** 9,00 €
Schokolade, Pistazie, Kirsche und Limonen öl

Unsere Konditorei

- *Apfel Streuselkuchen*
- *Pflaumen Streuselkuchen*
- *Pflaumen Streuselkuchen mit Zimt*
- *Kirsch Streuselkuchen*
- *Rhabarber Streuselkuchen*

- *Apfel Käsekuchen mit Mohn*
- *Apfel Bienenstich Kuchen*

- *Käse Kuchen*
- *Käse Mandarinen Kuchen*
- *Käse Kirsch Kuchen*
- *Käse Mohn Kuchen*
- *Käse Birnen Kuchen*
- *Käse Heidelbeer Kuchen*
- *Käse Apfel Kuchen*
- *Käse Erdbeer Kuchen*
- *Käse Obst Kuchen*
- *Käse Rhabarber Kuchen*
- *Käse Winterapfel Kuchen*
- *Käse Schokoladen Kuchen*

- *Himbeer Joghurt Schnitte*
- *Waldbeer Joghurt Schnitte*
- *Erdbeer Joghurt Schnitte*
- *Waldmeister Joghurt Schnitte*
- *Zitronen Joghurt Schnitte*
- *Mandarinen Joghurt Schnitte*
- *Mandarinen Quark Schnitte*
- *Kirsch Quark Schnitte*
- *Obst Schnitte*
- *Erdbeer Schnitte*

- *Buttermilch Mandel Kuchen*
- *Buttermilch Streusel Kuchen*
- *Buttermilch Zimt Kuchen*
- *Buttermilch Gewürz Kuchen*

- *Schokoladen Sahne Schnitte*
- *Schokoladen Erdbeer Sahne Schnitte*
- *Schokoladen Himbeer Sahne Schnitte*
- *Schokoladen Maracuja Sahne Schnitte*
- *Zimt Sahne Schnitte*
- *Walnuss Sahne Schnitte*
- *Haselnuss Sahne Schnitte*
- *Rosinen Sahne Schnitte mit Rum*
- *Wiener Kaffeehaus Schnitte*

- *Donauwelle*
- *Fruchtige Donauwelle*

Unsere Konditorei (2)

- *Kaffee Sahne Schnitte*
 - *Cappuccino Sahne Schnitte*
 - *Amarettini Sahne Schnitte*
 - *Schwarzwälder Kirsche Schnitte*
 - *Erdbeer Sahne Schnitte*
 - *Zitronen Sahne Schnitte*
 - *Mandarinen Sahne Schnitte*
 - *Himbeer Sahne Schnitte*
 - *Waldbier Sahne Schnitte*
 - *Schwedische Apfel Schnitte*
 - *Weißwein Schnitte*
 - *Frankfurter Schnitte*
 - *Preiselbeer Sahne Schnitte*
 - *Weißer Schokoladen Schnitte*
 - *Walnuss Marzipan Schnitte*
 - *Brownie Schnitte*
-
- *Möhren Kuchen*
 - *Kartoffel Kuchen*
 - *Berliner Brot*
 - *Brownie*
 - *Stollen*
 - *Sacher schnitte*
 - *Gebrannte Mandeln*
 - *Rumkugel*
 - *Gebäckkugel*
 - *Ochsenauge*
 - *Smileys Heidesand*
 - *Heidesand*
 - *Mandelhörnchen*
-
- *Nougatzunge*
 - *Kakaozunge*
 - *Kokosstreifen*
 - *Nussstreifen*
 - *Schokoladen Cookie*
 - *Lebkuchen Cookie*
 - *Zimt Cookie*
 - *Walnuss Cookie*
 - *Haselnuss Cookie*
 - *Kokos Cookie*

Unsere BAR

- *Filterkaffee kleine Tasse*
- *Filterkaffee große Tasse*
- *Café Crème*
- *Café Crème entkoffeiniert*
- *Milchkaffee*
- *Espresso*
- *Espresso double*
- *Cappuccino*
- *Latte Macchiato*
- *Kakao ohne Sahne*
- *Kakao mit Sahne*
- *Eiskaffee*
- *Eisschokolade*
- *verschiedene Tee Sorten*
- *Wasser mit Sprudel*
- *Wasser still*
- *Afri Cola*
- *Afri Cola ohne Zucker*
- *Bluna Zitrone*
- *Bluna Orange*
- *Malzbier*

- *Vio Bio Limo Gurke-Limette*
- *Vio Bio Schorle-Apfelsaft*
- *Vio Bio Schorle-Johannisbeere*
- *Vio Bio Rhabarber*

- *Ohlenhof Apfelsaft klar*
- *Ohlenhof Orangensaft*
- *Ohlenhof Traubensaft rot*
- *Ohlenhof Kirschsafte*
- *Ohlenhof Bananensaft*
- *Ohlenhof Tomatensaft*

- *Schweppes Ginger Ale*
- *Schweppes Tonic Water*
- *Schweppes Bitter Lemon*

- *Gilde Ratskeller Premium Pils frisch gezapft*
- *Gilde Alster frisch gezapft*
- *Gilde Radler frisch gezapft*
- *Gilde Free alkoholfrei*

- *Erdinger Weißbier mit Hefe frisch gezapft*
- *Erdinger Dunkel*
- *Erdinger Bananenweizen*
- *Erdinger alkoholfrei*
- *Schwarzer Steiger Schwarzbier*

Unsere BAR (2):

- *Prosecco Hausmarke*
- *Sekt Hausmarke*
- *Aperol Spritz*
- *Hugo*

- *Campari*
- *Campari Soda*
- *Campari Orange*
- *Martini Bianco*
- *Martini Rosso*

- *Bacardi Cola*
- *Havanna Club Cola*
- *Vodka Lemon*
- *Gin Tonic*
- *Jim Beam Cola*
- *Jack Daniels Cola*

- *Cuba Libre (7Y Havana Club)*
- *Sex on the Beach*
- *Pina Colada*
- *Swimming Pool*
- *Strawberry Colada (alkohol frei)*

- *Unsere Spirituosen wie z. B.:*
Absolut Vodka, Bacardi, Havanna Club, Gin, Jägermeister, Sambuca, Malteser Aquavit, Fürst Bismarck, Jim Beam, Jack Daniels, Averna, Ramazzotti, Baileys

- *Merlot -trocken*
- *Cosecha -trocken*
- *Spätburgunder -halbtrocken*
- *Spätburgunder -lieblich*
- *Rotling -halbtrocken*
- *Pienot Grigio -trocken*
- *Grauer Burgunder -trocken*
- *Riesling -halbtrocken*
- *Scheurebe Spätlese -lieblich*
- *Weinschorle*

- *0,75l Magnus Wasser nach Wahl für Veranstaltungen 6,50 €*
- *0,75l Rot- oder Weißwein nach Wahl für Veranstaltungen 18,50 €*
- *Sekttempfang für Veranstaltungen 3,00 € p. P.*
- *Cocktailtempfang für Veranstaltungen 5,00 € p. P.*
- *Getränkfltrate inkl. aller Getränke lt. Karte ohne Spirituosen 29,50 €*
- *Getränkfltrate inkl. aller Getränke lt. Karte mit Spirituosen 34,50 €*

Ihr Wunschessen oder Lieblingsgetränk ist nicht dabei?

Kein Problem... Bitte lassen Sie es uns wissen, unser Team ist da sehr flexibel und schafft es mit Sicherheit Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern...