



mjam
catering & event

Foodbook

Stand Januar 2017

Inhaltsverzeichnis

• Fingerfood	Seite 2-3
• Snackbuffets	Seite 4-8
• Buffets	Seite 9-12
• BBQs	Seite 13-15
• Menüs	Seite 16-19
• mjam & Bio	Seite 20
• Allgemein & Kontakt	Seite 21

Benötigtes Equipment wie Geschirr und Besteck, Buffettische etc. sowie das eingesetzte Personal, unsere Logistik und die Transportkosten werden separat in Rechnung gestellt. Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür ein individuelles Angebot. Bitte sprechen Sie uns an!

Alle aufgeführten Preise verstehen sich zzgl. der geltenden gesetzlichen MwSt.



Fingerfood

Auf Schiefertafeln angerichtet...

Rheinisches Fingerfood “Back to the roots”

- Confiertes Kartoffelcube mit Roastbeef und Zwiebel-Senfrelisch “Senfrostbratenstyle”
- Rheinischer Linsenmuffin mit Sauergemüse und Liebstöckel Crème Fraîche
- Gewürzbrot mit Käsemousse und Killepitschbirne
- Bergische Linsenfrikadelle mit Kasslercubes und Löwensenfcrème
- Düsseldorfer Kartoffelquiche mit Schinkenrauch und Rübekraut
- Kuchen von der blauen Urkartoffel mit Senfcrème und gesmoktem Landschinken

2,00 € pro Teil

Fingerfood Variante I

- Gespießtes Hoisin Poularden-Sâté mit Limonen-Chili-Kompott
- Indische Vindalho-Fleischbällchen mit Lassi-Joghurdipp
- Auswahl an Mini-Quiches (verschieden gefüllt)
- Gewürzbrotkrüstchen mit confiertem Lachs und Brunnenkressepesto
- Crostini mit weißer Bohnencreme und Italienischem Landschinken
- Gespießter Krabbencocktail mit confierter Melone

1,80 € pro Teil

Fingerfood Variante II

- Semmelknödelcrostini mit Vitello Tonato-Mousse und Kapern
- Poularden-Chili-Praline mit Cheddar, Chorizo und Erdnusscrunch
- Naanbrot-Burger mit Tikka-Huhn und Zwiebel-Minzchutney
- Gebackenes Mini-Brioche mit Scampi und Mangorellish
- Lackierter Rindfleischspieß mit Selleriestick und schwarzem Sesam
- Gesmokte Wasabi-Entenbrust mit Jackfrucht-Chutney und Knusperbrot
- Rote Beete-Lachs-Kartoffelnigiri mit Yuzu-Käse und Schnittlauch
- Tramezzinirolle mit Avocadocrème und Parmaschinken
- Gebeiztes Wiener Schnitzel mit Zitronengelée und Sardellencroûtons

2,00 € pro Teil





Fingerfood

Vegetarisches Fingerfood

- Herzhafter Pumpernickel-Birnen Cup Cake mit Walnuss-Frischkäse
- Gewürzbrottaler mit Trüffelkäse und confierten Tomaten
- Gebratener Tofu in Sesamkruste mit Holunderblüten-Paprikadipp
- Streuselkuchen von mediterranem Gemüse mit Crème Fraîche-Mousse
- Spieß von confierten Tomaten und saftigem Mozzarella mit Pestodipp
- Quiche von Mangold und Tomate mit Kräutercreme
- Karamellisiertes Möhreninvoltni am Spieß mit Feigen-Frischkäse

1,80 € pro Teil

Süßes Fingerfood

- Süßkartoffelgnocchi mit Kokoscrunch und Bananen-Mangosauce
- Crème-Brûlée-Tartelette mit frischen Waldbeeren
- Sticky-Date-Cup Cake mit Karamellmousse
- Kürbis Cup Cake mit Orangencrèmetopping
- Dunkler Schoko-Cup Cake mit Rote Beete und weißer Schokoladencreme
- Mini "Bread and Butter"-Küchlein mit Lemoncurd
- Mandarinen-Frischkäsepraline auf Honigkuchen-Crostini
- Briochetta mit Cranberrys und Pekannüssen (süßes Bruschetta)

2,00 € pro Teil

Canapés

- mit Räucherlachs, Wasabimayonnaise und Yuzulimette
- mit Parmaschinken und Portweinemelone
- mit angemachtem Frischkäse, Kirschtomate und Kräutern
- mit Senf-Roastbeef, Remouladensauce und Essiggemüse
- mit marinierten Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella
- mit französischer Salami und Fenchel
- mit französischem Weichkäse, Zwiebelrellish und karamellisierter Walnuss

2,00 € pro Teil



Im Folgenden finden Sie eine Empfehlung bzgl. der Anzahl an Fingerfood-Teilen:

Empfang	3 Teile pro Person
Snack	5-9 Teile pro Person
Sättigend	10-15 Teile pro Person

Unsere Preise für Fingerfood und Canapés basieren auf einer Mindestabnahme von 15 Stück pro Sorte und einer Gesamtmenge von 120 Stück. Geringere Abnahmemengen werden individuell kalkuliert.

Sie können auch gerne die einzelnen Fingerfoodvarianten miteinander kombinieren.





Snackbuffets, auch als Flying möglich

Snackbuffet Modernes Rheinland

Vorspeisen im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Pikanter Rindfleischsalat mit Wasabi-Schmorgurken und Kresse
- Salat von Himmel und Erde mit geräucherter Lachspraline im Gewürzbrotmantel
- Rheinischer Spitzkohlsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Roulade vom heimischen Gockel

Fingerfood auf Schiefer (2 Teile pro Person)

- Gewürzbrotkröstchen mit confiertem Lachs und Brunnenkressepesto
- Gespießtes Tafelspitzterrinen auf einem Brotchip mit feinem Gemüse und Frankfurter grüner Sauce
- Rheinisches Gemüseküchlein mit confiertem Kürbis und Killepitschhutney

Hauptgänge im Einmachglas (2 Teile pro Person)

- Düsseldorfer Bratwürste an Frankenheimjus mit Chili-Wirsing und Kartoffeln
- Fischstäbchen vom Zanderfilet im Brotmantel auf Rheinischen Linsen mit jungem Gemüse
- Vegetarische Maultaschen mit gegrillter Zucchini und Gemüseglace

Dessert im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Moderner Apfelkuchen mit Streuseln und Vanilleglace
- Milchreis mit Balsamico-Kirschragout
- Bergische Schokoladencreme mit Pumpernickel-Crunch

Preis bei 7 Teilen pro Person 24,50 €

Snackbuffet Crossover

Vorspeisen im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Edler Wildreissalat mit Grillgemüse, Mozzarella und Pinienkernen
- Salat von Eismeershrimps mit zweierlei Melone und Zitronen-Estragon-Marinade
- Pochiertes Kalb mit Romanasalat, Granatapfelsud und grünem Spargel (saisonal)

Fingerfood (2 Teile pro Person)

- Sandwich von gegrillter Wasabigurke mit Tepanyaki-Beef im Sesammantel
- Gegrillte Jakobsmuschel mit Passionsfrucht-Chilischäum und Paprika-Baumkuchen
- Feines Basilikumrollensandwich mit Melonenconfit und Mozzarella

Hauptgänge aus dem Einmachglas (2 Teile pro Person)

- Düsseldorfer Senfrostbraten „Rib Eye“ mit Süßkartoffelcubes und jungem Gemüse
- Ikarimi-Gewürzlachs mit Wasabireis und sautiertem Soja-Sesamspinat
- Artischocken-Linsenbratlinge mit gegrillter Polenta und geschmolzener Kürbis-Tomatenjus, dazu Mediterranes Gemüse





Dessert im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Süßes Kürbisgratin mit Churros und Vanillecrème
- Dunkle Schokoladenmousse mit Erdbeerkompott und Milchschaum
- Aprikosen-Panna Cotta mit Karamell und Schokoladencrumble

Preis bei 7 Teilen pro Person 26,50 €

Snackbuffet Crossover II

Vorspeisen im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Gebeizter Rote Beete-Gewürzlachs mit Kamillensalz und frischem Babyleafsalat
- Caesarsalat mit gegrillten Garnelen und Focaccia
- Poulardenfilet auf Zwiebel-Minze-Salat und Mangochutney

Sushipoint (2 Teile pro Person)

- Crossover Wagyu-Roll: leicht gegartes Wagyu-Rindtartar mit Sushi-Reis und Crunchtopping, dazu ein Californiasalat und Wasabi-Mayonnaise
- Sushi Rolle mit Tunfisch, Lachs und Tamago
- Sushi mit Garnele, Wasabicrème und rosa Ingwer
- Saftiges California Roll mit Kaviar und Sesamhülle, gefüllt mit Avocado und Surimi

Hauptgänge aus dem Einmachglas (2 Teile pro Person)

- 36 Stunden gegartes Rotweingulasch mit Wurzelgemüse und kleinen Kartoffeln
- mjam's Currywurst vom Kalb mit Thaicurrysauce und Süßkartoffelchips
- Pfannenpasta mit jungem Spinat und Trüffelcrème

Dessert im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Waldbeeren „Mille Feuille“ mit Himbeercrunch
- Vanille Mousse mit griechischem Joghurt, confierter Limone und Thaimangocarpaccio
- Haselnuss-Sesammousse mit confierten Birnen

Preis bei 7 Teilen pro Person 26,50 €





Snackbuffet „Mediterran“

Vorspeisen im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Frischer Gnocchi-Peperonata-Salat mit Italienischem Landschinken
- *Im Winter:* Kleines Antipasti-Gemüse mit Pestomozzarella
- *Im Sommer:* Romatomen mit Pfirsichen und Mini-Mozzarella
- Pochierter Truthahn „Vitellose“ mit Thunfischcrème und Kapernäpfeln

Fingerfood (2 Teile pro Person)

- Tomaten-Gemüse Cup Cake mit Französischer Salami und Balsamicotopping
- Gespießter Melonencube mit Parmaschinken
- Spieß von confierten Tomaten und Pestomozzarella

Hauptgänge aus dem Einmachglas (2 Teile pro Person)

- Geschmorte Kalbsbällchen in Tomaten-Basilikumchutney und Parmesankartoffeln
- Gegrillte Pestodorade mit grüner Salsa Sauce und Mediterranem Gemüse-Cous Cous
- Tortellini in 4-Käsecreme mit kleinem Gemüse und getrockneten Tomaten

Dessert im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Limoncello-Joghurtmousse mit Prosecco-Blaubeerragout
- Bunte Früchte mit Mandel-Vanillesauce
- Schokoladen-Panna Cotta mit Orangenragout und Nuss-Crunch

Preis bei 7 Teilen pro Person 24,50 €





Exklusives Snackbuffet

Vorspeisen im Gläschen und in der Schale (1,5 Teile pro Person)

- Chicken Wing Surf 'n' Turf auf mariniertem Kürbissalat und Kokos-Orangenemulsion
- Gebackenes Garnelen-Croustillant im Knuspermantel auf sautiertem Algensalat
- Thunfischsashimi im Sesammantel auf Gurkenkaviar mit kräftiger Hibiskus-Chilisauce und Kresse-Topping

Fingerfood auf Schiefer (2 Teile pro Person)

- Gebratener Magurocube auf Guacamole und Algenbrot
- Gesmokter Tofustick mit gegrillter Zucchini und Thai-Dipp
- Japanische Popcorn-Shrimps mit Lemon-BBQ-Dipp

Hauptgänge aus dem Einmachglas (2 Teile pro Person)

- Geschmorte Kalbsbäckchen auf glasiertem Steinpilzreisragout und Gemüseglace
- Gebratenes Lachssaltimbocca auf feinem Spitzkohl mit geschmolzenen Kartoffeln und Rote Beete-Jus
- Hausgemachte vegetarische Ravioli mit kreolischem Gemüse-Trüffel-Fumeé

Dessert im Gläschen (1,5 Teile pro Person)

- Panna Cotta von Kokos und Zitronengras mit Mangokompott
- Green Tea-Cake im Glas mit Macaron und Knusperbodencrunch
- Paranusmousse mit Weich-Nuss-Karamell in Schokoladenhülle

Preis bei 7 Teilen pro Person 28,50 €





Party Snackbuffet

Wrap Bar

Verschieden gefüllte Wraps mit...

- mariniertem Gemüse mit Miso, Wasabi und asiatischem Sprossensalat
- mariniertes Poularde und Curry-Gemüsesalat
- mariniertem Rindfleisch, Mango und Koriander
- confierten Tomaten, saftigem Mozzarella und Rucola

Suppenstation (1 Suppe zur Auswahl)

- Feueriger vegetarischer Chileintopf mit Bohnen und Sour Cream
- Pikante Rindfleischsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Würstchenbuffet

- Klassiker Berliner Style, Be Beef
- Chickenwurst & Tofu ist in

mjam's Crossover Saucen (2 Saucen zur Auswahl)

- **Klassisch** – fruchtig, pikant, einfach lecker
- **Modern** – Thaicurry „Red Wok“ mit Tomaten, etwas Kokos und Chili
- **Mexikan** – Bohnencurry mit Mexico Beans und roten Zwiebeln

Beilagen

- mjam's Cayun Wedges mit Spezial Mayonnaise

Hot Dog Buffet zum selber Basteln

- Klassiker (Hot Dog vom Schwein)
- Geflügel-Hot Dog
- Vegetarischer Hot Dog

mjam's Crossover Toppings (2 Toppings zur Auswahl)

- **Klassisch** – Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Ketchup und Senfcrème
- **Mexikanisch** – Salsa, Käsesauce und knusprige Tortillaspäne
- **Asia** – Wokgemüserellish, Wasabikäse & Krabbencrunch

Preis bei 4 Teilen pro Person 16,00 €

Unsere Preise für Snackbuffets basieren auf einer Mindest-Personenzahl von 30 Gästen. Das Party-Snackbuffet basiert auf einer Mindestabnahmemenge von 50 Gästen. Für kleinere Gruppen werden die Preise individuell kalkuliert.

Die benötigten Gläser sind bereits im Speisenpreis inkludiert, kleine Gabeln und Löffeln bieten wir Ihnen gerne auf Nachfrage an.





Buffets

Modern-Rheinisches Buffet

Rheinische „Tapasbar“ als Vorspeise

Das Rheinland ist ein Landstrich, durchzogen von Handelswegen. Seit jeher findet sich das norddeutsche Schwarzbrot und das milde Schweizer Brot in den Rheinischen Bäckereien. Modern zugewandert sind das Französische Landbaguette und die Spezialitäten des Balkan und des Mittelmeerraums.

Wir ergänzen diese Brotinsel mit:

- Regionalen Schinkenspezialitäten, typische Würste, dazu Düsseldorfer Senfvariation
- Rheinischen Mix Pickels aus heimischen Gärten
- Frischkäsemousse mit jungem Gemüse und crunchy Sprouts
- Lebercrème mit Sauerkirschen und Walnüssen
- Salat von Himmel und Erde mit Lachsforellentatar und Gewürzbrotrumble
- Feiner Rindfleischsalat mit weißen Bohnen und rotem Radicchio
- Kölscher Spitzkohlsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Terrine vom Stubenküken
- Junger Mischsalat mit gebackenen Croûtons und Dressing aus violetter Senf

Hauptgänge

- mjam's Rheinischer Rollbraten vom Rind mit Schalotten-Senfchutney und Weißwein-Hollandaise, buntem Jahreszeitengemüse und gebackenen Süßkartoffeln
- Filet vom Alb-Landschwein mit Curry-Blumenkohlgemüse und Kräuter-Semmelknödel
- Gegrilltes Barschfilet auf Blattspinat à la Crème und Zitronenknöpfe

Dessert

- Moderner Apfelkuchen im Glas mit Streuseln und Vanilleglace
- Bergische Kaffeemousse in 3 Texturen mit Crunch und Waldbeeren
- Milchreis mit Balsamico-Kirschragout
- Bayerische Crème mit Pumpnickel und Pflaumenragout

Preis pro Person 24,50 €
optional mit Berkel Schneidemaschine





mjam
catering & event

Familienbuffet

Vorspeisen

- Frischer Salat Nicoise mit fruchtiger Vinaigrette
- Bunter Mediterraner Pennesalat mit Bruschettatomaten und Rucolaspitzen
- Maurischer Cous Cous Salat mit Kichererbsen und Pfannengemüse
- Saftige Strauchtomaten mit mariniertem Pestomozzarella und Balsamicocrème
- Knackiger Salat mit Babyleafs und Kräutercroûtons
- Gebackenes Fladenbrot und Landbrot mit Butter

Hauptgänge

- Gegrillte Poularde mit getrockneten Tomaten in leichter Barolojus
- Buntbarschfilet in Pesto-Mascarponecrème
- Mediterrane Rindfleischbällchen „Albondingas Style“ mit würzigem Tomatenchutney

Beilagen

- Gebratenes Italienisches Pfannengemüse
- Gebackene Kartoffeln
- Limonen-Gemüsereis
- Kräuterpenne

Dessert

- Basilikum-Bayerisch Crème mit marinierten Pfeffer-Erdbeeren
- Schokoladen-Panna Cotta mit einer Note Orange und Fruchtmark
- Bunter Fruchtsalat mit griechischem Joghurt und süßem Pesto

Preis pro Person 19,50 €





mjam
catering & event

Mediterranes Buffet Variante I

Vorspeisen

- Marinierte Putenbrust mit Kräuterpesto und Parmesan
- Gegrillte Champignons mit Kräutern, mariniert mit mildem Balsamico
- Caprese von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto
- Salat von gegrilltem Gemüse mit mariniertem Schafkäse und Rosmarin
- Knackiger Mischsalat mit Rucola, Strauchtomaten & Tomatendressing
- Marinierte Artischocken mit Landschinken und roten Zwiebeln
- Ciabatta, Baguette und Landbrot mit Butter, Tomatenbutter und Bruschetta-Quark

Hauptgänge

- Putenrollbraten „Italia“ mit getrockneten Tomaten in Rotwein-Kräuterjus
- Mailänder Schmorbraten mit Barolosauce
- Gegrilltes Tilapiafilet in Kräutern mit Ofentomaten und Olivenöl

Beilagen

- Peperonatagemüse
- Mediterranes Gemüse
- Gratin Dauphinoise
- Gemüsereis

Dessert

- Buttermilch-Panna Cotta mit Limone und marinierten Erdbeeren
- Frischkäse-Quarkmousse mit geschmorten Waldbeeren
- Dunkle Schokoladencrème mit Knusper topping

Preis pro Person 21,00 €





Mediterranes Buffet Variante II

Vorspeisen

- Pochierte Lachstranche mit spanischem Olivenöl und Tomatenchutney
- Aromatischer Flusskrebssalat mit Melone und leichter Cocktailcrème
- Vitello Tonnato (vom Kalb) mit gebratenen Zucchini-Stückchen
- Charantais-Melone mit Serranoschinken und geraspelten Walnüssen
- Antipasti-Gemüse: sonnengetrocknete Tomaten, Auberginen, Zucchini, Champignons und Zwiebeln
- Rucolasalat mit Cherry-Strauchtomaten und Croûtons
- Ciabatta, Baguette und Landbrot mit Butter, Tomatenbutter und Bruschetta-Quark

Hauptgänge

- Argentinische Roastbeefsteaks (auch als Schneidestation im Ganzen rosa gebraten möglich) mit Sauce Bénaise
- Lammschulter in Thymian gebraten
- Gegrilltes Doradenfilet und Gambas mit grüner mediterraner Salsa

Beilagen

- Saisonale Gemüseauswahl
- Ratatouillegemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüse-Cous Cous

Dessert

- Mousse von weißer Schokolade mit Lavendel
- Cappuccinomousse mit geraspelter Schokolade
- Melonensalat mit Orangen-Karamell-Sauce

Preis pro Person 26,50 €





BBQs

BBQ Buffet Variante I

Vorspeisen

- Knackiger Krautsalat mit Paprika und mildem Aufguss
- Saftiger Kartoffelsalat mit Ei und Speck
- Sommersalat mit Eisberg, Tomaten und Gurken sowie fruchtigem Dressing
- Bunter Nudelsalat mit frischer Marinade und sommerlichem Gemüse
- Bergisches Brot, Landbrot und Roggenstangen mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptgänge vom Grill

- Tranchen vom lackiertem Schweinebauch in Paprika und Pfeffer
- Thüringer Grillwürstchen mit Senf
- Nackenkoteletts mit Hickory und Knoblauch
- Hacksteaks vom Rind gefüllt mit Fetakäse
- Gemüsespieße mit Kräuterdip
- Grill- & BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Dessert

- Original American Browniecrème mit Karamellsauce
- Apple Muffins Mousse mit frischem Joghurt und Crunch
- Mousse von dunkler Edelschokolade mit buntem Obstsalat und Vanillesauce

Preis pro Person 19,50 €





mjam
catering & event

BBQ Buffet Variante II

Vorspeisen

- Würziger Bayerischer Kartoffelsalat mit einem leichten Kräuteressig und Speckcroûtons
- Hausgemachter Krautsalat mit Paprikastreifen und einer Note Kümmel
- Salat Caprese (Flaschentomaten mit Mozzarella) mit altem Balsamico und Rucola
- Bunter Sommersalat mit Sprossen und Strauchtomaten, dazu ein Tomaten-Olivendressing
- Gegrilltes, Mediterranes Gemüse mit gratiniertem Schafskäse und Rosmarin
- Salat von schwarzen Bohnen und Palmherzen mit Limonen-Koriandervinaigrette
- Bergisches Brot, Landbrot und Roggenstangen mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptgänge vom Grill

- Steaks vom saftigen Landschwein mit Senf und Honig mariniert
- Medaillons von der Poularde mit pikantem Tandoori und Bärlauch
- Würstchenvariation „Metzgers Schlösser's Beste“
- Marinierte Medaillons vom argentinischem Weiderind mit „Café de Paris“-Butter
- Lachsmedaillons mit Limonenkräuterbutter in der Folie
- Grill- & BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Maiskolben mit Knoblauchbutter

Dessert

- Exotischer Fruchtsalat mit Minze und Vanilleschaum
- Waldfruchtcompott mit Crème Chantilly und Zuckerhaube
- Schokoladen-Baileymousse mit frischen Waldbeeren und Mandelkrokant

Preis pro Person 22,50 €





mjam
catering & event

BBQ Variante III

Vorspeisen

- Salat von Meeresfrüchten mit Spargel (saisonal) und Limone
- Pikanter Poulardensalat mit Ananas und Zitronengras
- Carpaccio von der Tomate mit Mozzarella und Rucolapesto
- Marinierte Champignons, gegrillte Auberginen mit Pinienkernen und Rosinenmarinade, Zucchini und Artischocken
- Sommersalat mit Früchten und Croûtons, dazu Parmesan und fruchtige Vinaigrette
- Ciabatta, Baguette und Landbrot mit Butter, Tomatenbutter und Bruschetta-Quark

Hauptgänge vom Grill

- Entrecôte vom argentinischem Rind
- Iberico Pluma Steaks mit Fleur de Sel
- Saltimbocca von der Pute mit Schinken und Salbei
- Scampispieße mit Limonen und jungem Knoblauch
- Iberico Spare Ribs mit einer Chili-Honig-Marinade
- Grill- & BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

- Gebratene Risolée-Kartoffeln mit Rosmarin
- Provenzalisches Ratatouillegemüse mit einer Note Chili
- Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Dessert

- Gelierte Blaubeeren mit Crème Chantilly
- Limonen-Buttermilchcrème mit marinierten Erdbeeren (saisonal)
- Schokoladen-Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen und Johannisbeeren

Preis pro Person 26,50 €

Die Preise für unsere Buffets basieren auf einer Mindest-Personenzahl von 50 Gästen. Für kleinere Gruppen kalkulieren wir gerne einen individuellen Preis. Eine Geschirrpauschale zu allen Buffets bieten wir Ihnen gerne auf Wunsch an. Diese kalkulieren wir individuell nach Auswahl der gewünschten Speisen, der Gästezahl und dem Ablauf Ihrer Veranstaltung.





Menüs

Tischbuffet zu den Menüs

Bei unseren Menüs finden Ihre Gäste eine feine Aromenvariation an Ihrem Tisch als Tischbuffet vor.

- Fleur de Sel de Guérande - Frankreich
- Hawaiisalz mit schwarzer Aktivkohle
- Kräuter der Provence-Salz
- Mjam's kräftiges Kräuter-Olivenöl
- Balsamico-Chili-Dipp zum Tunken
- Aufstriche für das Brot oder zur Verfeinerung Ihrer Gerichte:
 - mjams Kreolische Quarkcrème mit Kräutern und Chili
 - kräftige Wasabibutter mit Yuzu und Misozwiebelcrunch
- dazu kräftiges Mischbrot und ofenfrisches Landbrot

Preis pro Person 3,50 €

Menü „Crossover“

Vorspeise

- Confiertes Lachs mit Knusperkruste auf geschmolzenem Kartoffel-Brunnenkressesalat und halbtrockneten Ofentomaten

Suppe

- Geschäumtes Brunnenkressesüppchen mit einer Note Wasabi und Rote Beete Chips

Hauptgang

- Kleines Rindersteak „Surf 'n' Turf“ mit Scampo und Tandoori-Erdnussauce, jungem Gemüse und gratinierten Kartoffeln

Dessert

- Brombeersalat an Kalamansi-Joghurtmousse mit Muskatbananen

Preis pro Person 3-Gang-Menü 25,50 €
(Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

Preis pro Person 4-Gang-Menü 28,50 €
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert)





mjam
catering & event

Menü „Mediterran“

Vorspeise

- Lachscarpaccio mit feinem Sprossen-Kressesalat an leichter Limonen-Kräuteremulsion und schwarzem Meersalz

Suppe

- Samtige Kartoffel-Kokossuppe mit einer Note Zitronengras und Koriandershrimps

Hauptgang

- Rosa gebratenes Rindermedaillon mit Bärlauch-Trüffeljus, buntem Gemüse und gebackenem Kartoffelstrudel

Dessert

- Frische Himbeermousse im Schokoladengitter mit Mandelküchlein und Minze

Preis pro Person 3-Gang-Menü 25,50 €
(Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

Preis pro Person 4-Gang-Menü 28,50 €
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert)





Menü „International“

Vorspeise

- Asiatische Frischkäse-Terrine mit confiertem Miso-Beef an Sakura-Kressesalat und Wasabisauce

Suppe

- Glasiertes Shrimpsüppchen mit Thaiaromen, Kaffirlimetten und Gemüsetempura

Hauptgang

- Gegrillte Maispoularde mit Szechuanpfeffersauce, Sesambrokkoli und gebackenem Süßkartoffelragout

Dessert

- Variation von Orangentiramisu auf Ananascarpaccio und karibischem Mini-Küchlein mit Minze und Beeren

Preis pro Person 3-Gang-Menü 25,50 €
(Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

Preis pro Person 4-Gang-Menü 28,50 €
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert)





mjam
catering & event

Kindermenü ab 5 Kindern (jeweils 1 Vorspeise, 1 Hauptgang und 1 Dessert zur Auswahl)

Vorspeisen

- Klare Buchstabensuppe vom Rind mit lustigen Nudeln und jungem Gemüse
- Fruchtige Tomatensuppe mit Pestokreisen und Sahne
- Saftiger Mini-Crêpe mit Schinken und Käse gefüllt

Hauptgänge

- Fischstäbchen vom Lachs mit Kartoffelpüree und Rahmspinat
- Tagliatelle mit Brokkoliragout und leichter Käsesauce
- Mini-Farfalle mit Pfannengemüse und Bolognese vom Kalb, dazu geriebener Parmesan
- Basmatireis mit grünen Erbsen und Parmaschinken-Kräutersauce
- Pastinaken-Kartoffelpüree mit Lamm und ZucchiniGemüse

Dessert

- Mini-Pfannkuchen mit Blaubeeren und Zuckerschnee
- Banane im Schokoladenkleid
- Bunter Obstsalat mit Vanillesauce
- Vanillequark mit marinierten Erdbeeren
- Schokoladenpudding mit Smarties

Preis pro Kind 17,50 €
(Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

Die Preise für unsere Menüs basieren auf einer Mindest-Personenzahl von 50 Gästen. Für kleinere Gruppen kalkulieren wir gerne einen individuellen Preis.

Die Preise für das Kindermenü basieren auf einer Mindest-Personenzahl von 5 kleinen Gästen. Im Vorfeld ist jeweils eine Speise auszuwählen.

Die Preise für eine Geschirrpauschale, mobile Küche und das benötigte Küchenpersonal unterbreiten wir Ihnen gerne in einem individuellen Angebot. Diese sind abhängig von Gästezahl, Menge der bestellten Teile und den Gegebenheiten vor Ort.

Gerne bieten wir Ihnen bei Bedarf auch vegetarische Menüvarianten an.





mjam & Bio

Die Philosophie vom Essen hat sich in den letzten Jahren geändert bzw. lassen sich zwei Trends feststellen: während die Einen sich nur noch wenig Zeit für ihre Mahlzeiten nehmen, legen gleichzeitig immer mehr Menschen Wert auf qualitativ hochwertige und gesunde Zutaten.

Wir mjamologen werden Sie immer offen und ehrlich darüber informieren, woher unsere Lebensmittel stammen und auf welche Art sie produziert wurden.

Bei unseren Bioprodukten gilt die Einhaltung höchster Qualitätsstandards, die wir mit der Erfüllung folgender Anforderungen gewährleisten:

Ökologisch & nachhaltig:

Bei der Erzeugung unserer Lebensmittel werden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel eingesetzt. Auch auf Gentechnik, Lebensmittelbestrahlung und Geschmacksverstärker wird verzichtet. Die natürlichen Ressourcen werden geschont, die Bodenfruchtbarkeit wird gefördert, die Artenvielfalt erhalten.

Regional & saisonal:

Wir bevorzugen Produkte, die aus der Region stammen und der Jahreszeit entsprechend geerntet werden. So bleiben Frische und Qualität jederzeit gewährleistet. Umweltbelastungen durch energieintensive Transportwege und aufwändige Verpackungen werden vermieden.

Viele Produkte in unseren Menüs & Buffets erfüllen die oben genannten Kriterien. Sollten Sie aber ein reines Bioprodukt von uns wünschen, scheuen Sie nicht, uns anzusprechen. Wir kalkulieren Ihnen gerne ein reines Bio-Menü oder -buffet.





Allgemein

Kosten:

Speisenlieferung
je anfallende Anfahrt
(Raum Düsseldorf & Neuss) 24,50 €

Logistiker
pro Person & Stunde 22,50 €

Kontakt

mjam Catering & Event GmbH
Hansastraße 14
41460 Neuss

Telefon: 0211 5 80 80 00

E-Mail: info@mjam-catering.de
www.mjam-catering.de

