



mit Leib und Seele

SPEISEN



Liebe Gäste,

nicht jeder Caterer passt zu jeder Veranstaltung.
Lasst uns gemeinsam herausfinden, ob wir zu Eurer Veranstaltung passen.

Läuft Euch beim Lesen der Karte das Wasser im Mund zusammen und der Magen fängt leicht an zu knurren?

Dann sind wir auf einem guten Weg.

Das Auge isst für Euch mit und Ihr legt großen Wert auf etwas Außergewöhnliches, dass dennoch ein solides Preis-Leistungsverhältnis bietet?

Dann seid Ihr schon nahezu goldrichtig!

Alle Speisen werden mit größtmöglicher Liebe und Leidenschaft hergestellt. So richtig mit Leib und Seele halt!

Ihr finde hier eine kleine Auswahl und Anregung was möglich ist. Grundsätzlich kochen wir immer gerne saisonal, weil es einfach am besten schmeckt. Selbstverständlich sind frische und qualitativ hochwertige Produkte für uns das A und O.

Gerne stellen wir euch unverbindliche Angebote zusammen. Bitte seid nicht böse, wenn wir keine feste „Preisliste“ haben, aber hier spielt immer das saisonale Angebot, die Personenanzahl und die Menüzusammenstellung eine Rolle.

Gerne unterstützen wir Euch auch bei der Umsetzung Eurer Veranstaltung. Von musikalischer Begleitung bis zur Lieferung eines Deko-konzeptes ist bei uns alles möglich. Sprecht uns an, wir beraten Euch sehr gerne!

Mundgerecht...

...und modern präsentiert in kleinen Portionsgläsern oder Schalen.

Frisch, frech und einfach mal anders!

Ob zum Sektempfang, zur Businessveranstaltung, mit Service als Flying Dinner oder ganz einfach für alle die, die ihren Gästen mal etwas anderes bieten wollen.

Als kleinen Snack zum Aperitif empfehlen wir 2-3 Portionen pro Gast, als Zwischenmahlzeit 4-5 Portionen und als Mahlzeit über den gesamten Abend 8-10 Portionen pro Gast. Hier beraten wir aber auch gerne individuell.

Mindestabnahme je Gericht sind 6 Portionen

Hier ein paar Beispiele. Vieles mehr ist möglich, abhängig davon, was die Beete und Felder gerade hergeben.

Hähnchensatéspeiß mit pikanter Erdnussoße

Mango-Avocado Salsa mit Garnele

Putenspießchen im Kokosmantel auf marinierter Ananas

Mediterraner Gnocci Salat mit Speck-Datteln

Chorizospieß mit Paprika-Aioli

Bunte Tortellini mit Pesto verde und Wildlachsstücken

Marinierte Champignons mit Feta und Blattpetersilie

Chicoree-Orangen Salat mit Walnüssen

Spanische Hackbällchen mit roter Mojo Soße

Rheinischer Nudel- oder Kartoffelsalat mit kleiner Frikadelle

Salat von weißen Bohnen, Thunfisch und roten Zwiebeln

Gebratene Blutwurststücke mit Apfelscheiben und Zwiebelmarmelade

Matjestatar auf Apfelsalsa

Spanische Tortilla mit Olivenpesto

Griechischer Bauernsalat mit Feta und schwarzen Oliven

Lachscrepe mit Meerrettich auf Rucolabett



Kleine Kartoffeln auf Schmand
mit Seranoschinken

Exotischer Geflügelsalat mit
Lauch und frischer Ananas

Trauben-Bergkäse-Salat mit
Frühlingslauch

Bunter Schichtsalat mit Lauch,
Ei, Mais, Schinken, Sellerie,
Käse, Ananas und fruchtiger

Mayonnaise (im großen Glas
serviert)

Würziger mexikanischer
Nacho-Salat mit Hack, roten
Bohnen, Nachos, Mais, Käse und
frischem Salat (im großen Glas
serviert)

Canapés oder Schnittchen...

...nach Wahl, auf Wunsch mit verschiedenen frischen Brotsorten vom Bäcker unseres Vertrauens.

Ohne Konservierungsstoffe versteht sich!

Mindestabnahme je Sorte sind 6 Stück

Belegt mit...

Räucherlachs und Meerrettich-
creme

Forelle und Apfeltatar

Brie und Feigensenf

Verschiedene Schnittkäse und
Kirschtomaten

Tomate und Mozzarella mit
Pesto verde

Geräucherter oder luftgetrock-
neter Schinken mit Gürkchen

Gekochter Schinken und
Radieschen

Schweinebraten mit Senfcreme
(süß oder scharf),

Putenbrust mit Obst und
Currycreme

Roastbeef und Cocktailsoße

Italienische Salami mit Walnuss

*und selbstverständlich wie es sich
in Köln gehört, mit...*

Mett und Zwiebelchen

Deftiger Leberwurst

Fleischwurst

Flönz

Grillen mit Freunden - total sorgenfrei!

Gerne kommen wir rum- mit Sack und Pack und Grill und so...

Entweder grillen wir für Euch und Eure Gäste vor Ort oder liefern gerne das „Selbst-Grill-Menu“ oder Beilagenbuffet.

Stellt Euch selbst zusammen, wobei Euch das Wasser im Mund zusammenläuft:

DIPS UND BUTTER

Kräuterbutter

Guacamole

Bunte Grillbutter

Dattel-Dip

Tomatenbutter

Tsaziki, wie beim Griechen

Fruchtiger Curry-Dip

Basilikum-Zitronen-Dip

Rosmarin-Knoblauchbutter

Ajvar-Feta-Creme

Limetten-Minz Butter

Speck-Zwiebel-Dip

BEILAGEN

Grillkartoffel- gefüllt mit
Tomate-Mozzarella, gewickelt in
Bacon

Rosmarinkartoffeln mit ordent-
lich Knobi

Kleine gebutterte Maiskolben

Gemüsepackchen mit Feta-
würfeln

Spieße mit Champignons in
Bacon gehüllt

SALATE

- Asiatischer Spaghettisalat
- Griechischer Bauernsalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Klassischer Nudelsalat
- Muttis Kartoffelsalat
- Gnocci Salat mit Pesto und mediterranem Gemüse
- Exotischer Reissalat
- Tortellini Salat mit buntem Gemüse
- Bayerischer Knödelsalat mit Speck
- Bayerischer Krautsalat
- Mexikanischer Nachosalat mit Rinderhack, roten Bohnen Mais, Eisberg und Crème fraîche
- Klassischer Schichtsalat
- Rucola-salat mit Nektarinen, gerösteten Pinienkernen und Parmesansplittern
- Antipasti-Platte mit Aioli
- Bunte Salatplatten in verschiedenen Varianten mit diversen Dressings

FISCH

- Garnelenspieße mit Knoblauchdip
- Lachs auf Gemüsebett im Päckchen
- Lachs mit Asia Gemüse im Päckchen
- Tagesfrisches Fischfilet mit Rosmarinöl und Zitrone

GEFLÜGEL

- Kokos- Sesam-Hähnchenspieß mit Ananas
- Hahnchenbrust mit Honig-Mandelkruste
- Hähnchenbrust in Bacon mit Barbequelasur
- Hähnchenspieße mit buntem Sommergemüse

VOM SCHWEIN

Schachlikspieße mit Paprika und Zwiebeln

Souvlaki

Schweinemedallions am Spieß in Kräuter-Knoblauchmarinade

Klassisches Metzger-Nackensteak

Cevapcici

Frische Bratwurst mit Backpflaumen gefüllt und Speck umwickelt

Verschiedene Bratwürste

VOM RIND

Kleine Rinderhüftsteaks

Rinderspieße mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln

F flanksteak im Ganzen gegrillt

für Gas- oder Holzkohlegrill, inkl. Befeuerungsmittel und Reinigung berechnen wir pauschal 30,00 €. Gerne stellen wir Ihnen und Ihren Gästen einen Grillmeister vor Ort für 28€ pro Stunde zur Verfügung.

Burgermeister im eigenen Garten!

Mit uns wird es möglich. Wir bauen bei Euch unsere Burgerstation auf. Mit frischen Zutaten- vor Ort gegrillt, zum selber belegen!

PAKET „DER KLASSIKER“

150gr Rindfleischpatty
Burgerbuns (Weizen)
Echter Cheddarkäse
Bacon Streifen
Salatauswahl
Zwiebeln
Hausgemachte Burgersauce
Ketchup, Mayo und Senf
dazu Cole Slaw und kleine
Backkartöffelchen

PAKET „GÖNN DIR“

150gr Rindfleischpatty
Hähnchenbrust
Burgerbuns (Weizen oder Voll-
korn)
Echter Cheddarkäse
Brie
Baconstreifen
Jalapenos
Gegrillte Ananansscheiben
Zwiebeln roh und geschmort
Salatauswahl
Barbequesauce
Hausgemachte Burgersauce
Currymayonnaise
Balsamicoketchup
dazu Cole Slaw, kleine Back-
kartöffelchen und gebutterte
Maiskolben



SALATE

Asiatischer Spaghettisalat

Griechischer Bauernsalat

Mediterraner Nudelsalat

Klassischer Nudelsalat

Muttis Kartoffelsalat

Gnocci Salat mit Pesto und
mediterranem Gemüse

Exotischer Reissalat

Tortellini Salat mit buntem
Gemüse

Fingerfood...

Wenn's mal einfach, aber trotzdem lecker sein soll.

Kleine Schweineschnitzel
paniert

Hähnchenschnitzel in
Knusperpanade

Currywurst mit unserer
hausgemachten Sauce

Mini Hamburger oder
Cheeseburger

Kleine Pulled Pork Burger mit
Coleslaw

Leberkäse-Laugenburger mit
Krautsalat

Frikadellen

Melone- Schinken Platte

Tomate-Mozzarella Platte

Tortellini-Caprese-Spieße

Antipasti-Spieße

Obazda mit Laugengebäck

Schinken-Spargelröllchen

Gefüllte Eier – wie früher

KLEINE REIBEKUCHEN

mit Lachs und Meerrettichcreme

mit Brie und Preiselbeeren

mit Ziegenkäse und Feige

MINI QUICHES

mit Speck und Zwiebeln

mit Rosenkohl und Bergkäse

mit Spinat und Lachs

mit Schinken und Lauch



Unser Highlight unsere Genussbretter

Essen ist Kommunikation. Und was gibt es Schöneres als mit lieben Menschen am Tisch zu sitzen und gemeinsam zu essen.

Unsere Bretter in verschiedenen Größen sind nicht nur lecker, sondern auch eine echte Augenweide.

Nach Ihren Wünschen mit Wurst, Käse, Fisch oder auch gemischt. Und natürlich mit ganz viel drumherum.

Und wenn Ihr wollt sogar auch über die ganze Länge Eurer Tafel!

Suppenliebe

Für die kleine Party oder als Mitternachtssnack - Suppe geht immer

Rindfleischsuppe mit reichlich
Einlage

Rheinische Kartoffelsuppe mit
Mettwurst

Kürbissuppe mit steirischen
Kürbiskernen

Deftige Gulaschsuppe

Muttis weiße Erbsensuppe

Fruchtige Tomatensuppe

Spargelcremesuppe

Curry-Kokos-Suppe mit bun-
tem Gemüse und Hähnchen auf
Wunsch

Minestrone mit Nudeln

Lauch-Hack Suppe

Currywurstsuppe

Pizzasuppe

Chili con Carne mit
Sourcream-Topping



*Feste soll man feiern
wie sie fallen!*

Ob der runde Geburtstag oder die Kinderkommunion, manchmal ist einfach ein klassisches Buffet gefragt.

GEFLÜGEL (HÄHNCHEN ODER PUTE)

serviert im Speckmantel mit
Parmesansoße

gefüllt mit Tomate-Mozzarella und
Bacon umwickelt

überbacken mit Spinat und Käse

überbacken mit Ananas und Sauce
Hollandaise

FISCH

Lachs aus dem Ofen mit Rosmarin,
Knoblauch, Tomaten, Zitrone und
feinstem Olivenöl

Lachs auf buntem saisonalem
Gemüse in Sesamkruste

Lachs klassisch mit
Zitronenbuttersauce

Tagesfrisches Fischfilet mit
Dillsauce

SCHWEIN

Krustenbraten mit Malzbiersauce

Filetmedaillons mit frischen
Champignons und Pfeffersauce

Filet im Ganzen gebraten in
Baconmantel mit Honig-Thymian
Glasur

Kasslerscheiben mit Senftopping
verpackt im Blätterteig

Leberkäse

Schaschlik mit reichlich Soße

Als Geschnitzeltes

- Mit Cognac-Pfefferrahmsauce
- Mit Champignonrahmsauce
- In frisch-fruchtiger Currysauce mit
Obst

oder als Schnitzel Buffet mit
verschiedenen Saucen

RIND

Roastbeef am Stück mit
Pfeffersauce

Rinderroulade

Rinderbraten klassisch

BEILAGEN

Spätzle

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Kleine Schmorkartöffelchen mit Dip

Gnocci in Butter

Petersilienkartoffeln

Kroketten

Reis (Parboiled oder Wildreis)

Süßkartoffelpuree

Bratkartoffeln

VITAMINE VON A-Z

Ratatouille

Bohnen mit Speck

Blumenkohl mit Speck-Butter

Blattspinat mit Knoblauch und Kirschtomaten

Rotkohl

Sauerkraut

Champignons mit Zwiebeln und Petersilie

Gemüsegratin

Saisonale Gemüseplatten mit Sauce nach Wahl

Und vieles mehr nach Saison z.B.:

Rahmwirsing

Rosenkohl mit Speck

Spargel, etc.

PASTA WUNDERBAR!

Bolognese klassisch - mindestens 3 Stunden gekocht- Versprochen!

Lasagne al Forno

Lasagne mit Blattspinat und Lachs

Penne aglio e olio

Rigatoni in Basilikum- Tomaten Sauce

Tortellini alla Panna

Unser Tipp

Penne in einer leicht pikanten frischen Sauce, mit ganz viel frischem Gemüse und auf Wunsch mit Garnelen oder Hähnchenstreifen.

UND WAS SÜSSES ZUM DESSERT

Tiramisu

Mousse au Chocolat
von weißer, Vollmilch oder
Zartbitter-Schokolade

Rote Grütze mit Vanillesauce

Baileys Creme

Brownies

Rotweincreme

Himbeer-Mascarpone
Schichtdessert

Fruchtsalat

Fruchtspieße (auf Wunsch auch mit
Schoki überzogen)

Unser Tipp

Schwarzwälder Kirscheddessert- nach
alter Familientradition mit echtem
Strohrum.

Wir liefern alle Desserts entweder in der Schüssel oder in kleinen Gläsern.
Ab 10 Personen auch als buntes Dessertbuffet.

Blechkuchen und Torten auf Anfrage



*Und schön soll es
auch noch sein...*

Gerne beraten wir Euch zum Thema Blümchen und Deko und bieten Euch ein fertiges Konzept an.