



Genussmanufaktur-Engelbertz

Genuss berührt die Sinne

Buffetvorschläge

UNSERE BUFFETS IM ÜBERBLICK

Entdecken Sie in unseren Buffetvorschlägen das ideale **Catering für Ihre Feier oder Ihren Empfang**. Natürlich können Sie das Buffet auch individuell gestalten. Mindestabnahme 15 Personen (oder siehe Hinweis in Buffet-Beschreibung).

Bergisches Buffet

- Herzhafter Krustenschinken
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Frischer hausgemachter Krautsalat

Preis pro Person 20,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

Diverses von unserem Sommelier, wir beraten Sie gerne.

Rustikales Buffet I

- Gespickter Kasslerbraten mit Ananas
- Gratinierte Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise
- Gratin ODER Schupfnudeln
- Basmati-Reis ODER frische Butter-Spätzle
- Buntes Sommergemüse mit Sauce Hollandaise

Preis pro Person 25,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Deftiges Buffet

- Herzhaft gewürzter Spießbraten
- Rahmputengeschnetzeltes mit grünem Pfeffer
- Kartoffelgratin ODER warmer Speckkartoffelsalat
- Frische Butterspätzle
- Prinzessbohnen mit Specksahnesauce
- Frischer hausgemachter Krautsalat

Preis pro Person 25,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

Klassik Buffet

- Zarter Rinderbraten in Burgunder Sauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Kartoffelgratin, wahlweise Kartoffel-Lauch-Gratin
- Kleine Brätlinge mit Speck und Zwiebeln
- Speckbohnen ODER Rahmwirsing mit Speck
- Salatvariation mit Kräutersahne-Dressing

Preis pro Person 27,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Primitivo Doppio Passo

Spanferkel & Co.

- Spanferkel–Braten vom Schinken
- Junge Putenbrust mit Rahmsauce
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Frische Butterspätzle, wahlweise Basmati-Reis
- Brokkoli, Blumenkohl und feine Möhren mit Sauce Hollandaise
- Gebratene Champignons mit Crème Fraîche und Kräutern
- Frische Blattsalate mit Kräuter–Sahne–Dressing

Preis pro Person 29,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

Rustikales-Kaltes Buffet

- Frisch gebratene und panierte Schweineschnitzel vom Rücken
- Kleine hausgemachte Party-Frikadellen, Tafelsenf
- Hähnchen-Unterkeulen reichlich garniert mit frischen Früchten
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Leichter Nudelsalat mit Essig und Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und eingelegten Kräuteroliven
- Käsebrett international mit Traubengarnitur
- Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und hausgemachten Griebenschmalz
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 25,95 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

Mediterranes Buffet

- Ital. Bruschetta mit Tomate Mozzarella und Basilikum
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Tarte "mediterran" mit Ratatouille-Gemüse
- Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamico-Vinaigrette
- Tramazzino-Röllchen mit feiner Thunfischcreme
- Kalbsinvoltinis m. Schinken, Mozzarella und Salbei in Weißweinsauce
- Gratiniertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen
- Kartoffel-Gnocchi
- Gebratene Rosmarin-Kartoffeln
- Zucchini-Hirtenkäse Auflauf
- Ital. Käse-Auswahl mit Traubengarnitur

- Gemischter Brotkorb, Partybrötchen und Butter
- Panna-Cotta mit Mango-Püree
- Amarena–Creme

Preis pro Person 38,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Primitivo Doppio Passo (Rotwein)

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Gourmet Buffet I

- Fischplatte mit Räucherlachs und geräucherten Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich
- Gemischte Platte mit Schweinefilets, rosa gebratenem arg. Roastbeef, garniert mit Früchten, dazu Remoulade
- Salate nach Absprache
- Schweinegeschnetzeltes mit Champignons
- Putenrouladen gefüllt mit Blattspinat in Käse–Sauce
- Frische Butter-Spätzle
- Schwenkkartoffeln
- Mandel-Brokkoli
- Kleine Käse-Auswahl mit Traubengarnitur
- Bunter Brotkorb mit Baguette, Partybrötchen und Butter
- Vanille-Mousse mit Schokoladensauce

Preis pro Person 40,90 €

Unsere Weinempfehlung:

URSPRUNG - Markus Schneider, 2014 - trocken

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)

Gourmet Buffet II

- Mariniertes Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Feldsalatrand (Spezialität des Hauses)
- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und Sahnemeerrettich
- Hähnchenbrustfilet mit frischen Früchten garniert
- Bunte Salatplatte und frische Blattsalate mit Dressing

- Zarter Rinderbraten in Burgunder-Sauce
- Schweinefiletmedaillons in Pfifferlingrahmsauce
- Kartoffel–Lauch–Gratin ODER frische Spätzle
- Kleine Brätlinge mit Speck und Zwiebeln
- Gemüse von Zucker–Möhren und Zuckerschoten
- Käse-Variation mit Trauben
- Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter
- Heidelbeercreme im Weckglas serviert

Preis pro Person 40,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder „Pro Palatum“ (Weißwein)

Schneider´s Ursprung (Rotwein)

Exclusiv-kaltes Buffet

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und geräucherter Heilbutt, dazu Sahnemeerrettich
- Mariniertes Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Feldsalatrand (Spezialität des Hauses)
- Vitello tonnato vom Kalb mit Kapern und Sardellenfilets
- Frischer Nordsee–Krabbencocktail im Glas serviert
- Rosa gebratenes Roastbeef reichlich garniert, dazu Remoulade
- Schweinefiletmedaillons garniert mit frischen Früchten
- Hähnchenbrust reichlich garniert mit frischen Früchten
- Tomaten–Mozzarella mit frischem Basilikum und Vinaigrette
- Griechischer Bauernsalat mit Feta–Käse und eingelegten Kräutern
- Geflügelsalat mit Spargelspitzen und Ananas
- Hausgemachter Omas Kartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat m. getr. Tomaten, Pinienkernen und Basilikum
- Bunter Brotkorb, Partybrötchen und Normandie-Butter im Holzfass
- Käsebrett international mit Trauben
- Dessert nach Wahl im Glas serviert

Preis pro Person (ab 20 Personen) 44,90 €

Weinempfehlung:

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken
Primitivo Doppio Passo (Rotwein - trocken)

FINE-Dinning

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
- Ganzer, pochierter norwegischer Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- Mariniertes Tafelspitz mit Feldsalatrand, Frühlingszwiebeln
- Gebratene Riesen-Gambas in Kräutern und Oliven-Öl
- Anti-Pasti-Variationen
- Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesanhobeln und Balsamico-Reduktion
- Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten, Balsamiko
- Cous-Cous-Salat mit Fenchel und Granatapfel
- Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Balsamiko - Dressing
- Gemischter Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen, versch. Dips und Kräuterbutter + Normandie-Butter im Holzfass
- Arg. Roastbeef (rosa gebraten) am Stück mit Madagaskar-Pfeffersauce
- Mariniertes Heilbuttfilet im Bananenblatt gegart
- Rosmarinkartoffeln
- Bunter Gemüse-Reis
- Bohnen - Bouquet's
- Zucchini - Flan mit Safran
- Ziegenkäse mit frischen Feigen und Akazienhonig
- Creme Brulée mit Beerenkompott
- Kleine Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleschaum

Preis pro Person (ab 20 Personen) 59,90 € (zzgl. Koch am Buffet 45,00 €/Std. zzgl. 19% Mehrwertsteuer)

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)
URSPRUNG - Markus Schneider, 2014 - trocken

Italienisches Buffet I

- Große Antipasti–Variation von Gemüsen
- Artischockensalat mit Knoblauch und Petersilie
- Feldsalat mit Parmesanhobeln und Balsamico–Dressing
- Gemischter Brotkorb mit Ciabatta
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Parmaschinken auf Blattspinat
- Wildreis ODER Basmati–Reis
- Frische Tortellini mit Tomaten–Pesto aus getr.Tomaten
- Lasagne „Bolognese“
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Cappuccino-Creme

Preis pro Person 33,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (trocken)

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Italienisches Buffet II

- Große Antipasti–Variation von Gemüse und Co.
- Vitello Tonnato aus der Keule mit Thunfisch–Kapern–Sauce
- Tomaten–Mozzarella mit frischem Basilikum und Vinaigrette
- Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Bunter Brotkorb, Ciabatta
- Lammkeulenbraten in Kräutersauce mit Knoblauch
- Gefüllte Putenröllchen mit Tomate und Mozzarella
- Gebratene Rosmarinkartoffeln
- Pesto–Tagliatelle
- Mediterranes Gemüse
- Kleine ital. Käse-Auswahl
- Italienisches Tiramisu mit Amaretto

Preis pro Person 37,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Fingerfood-Buffer I

- Mini-Brötchen (1 pro Person) belegt mit:
- Räucherlachs
- Rosa gebratenem arg. Roastbeef
- Zartem Schweinerückenbraten
- Feiner Putenbrust
- Div. Edelkäse und Hartkäse
- Gemischte Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, Tomate oder Käse-Schinken
- Gemischte Mini-Quiche-Auswahl
- Tomate Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Räucherlachs-Crêpe mit Crème fraîche
- Aprikosen und Pflaumen im Speckmantel
- Garnelen im Teigmantel mit Dip
- Zucchini-Hirtenkäse-Röllchen
- Kleine Dip-Balls (Roggenbrötchen) mit Kräuter-Dip
- Im Weckglas serviert:
- Hausgemachter Kartoffelsalat und Mini-Frikadellen
- Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Pinienkernen, Basilikum und paniertes Mini-Schnitzel
- Curry-Reis-Salat mit Früchten und gebratene Hähnchenbrust-Spieß

Preis pro Person 35,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Fingerfood–Buffet II

- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch–Kapern–Sauce (auf Mini–Tellern angerichtet)
- Gemischte Mini–Quiche–Auswahl
- Pochierter Lachswürfel mit Honig–Dill–Dip
- Bruschetta mit Knoblauch, Tomate und Serrano–Schinken
- Matjes–Tatar auf Vollkorntaler
- Schweinefilet–Medaillon mit Früchten garniert
- Arg. Roastbeef mit Wachtelei, Remouladen–Sauce
- Ziegenkäse mit frischen Feigen und Akazien-Honig
- Feine Roquefort–Creme in Blätterteigpastete
- Kleine Dip-Balls (Roggenbrötchen) mit Kräuter-Dip
- Im Weckglas serviert:
- Waldorf–Salat mit Walnuss, Apfel und Mini–Kalbsschnitzel
- Bulgur-Salat mit Paprika und Minze, Puten-Sesam-Spieß
- Kanadische Jakobs-Muschel auf Beluga-Linsen-Salat
- Rucola/Feldsalat mit Cherrytomaten, eingelegter Feta-Käse und Himbeer-Vinaigrette
- Dessert im Glas:
- Schokoladen–Tasse mit Bayrischer Creme und Erdbeeren
- Fruchtspieße mit Früchten der Saison

Preis pro Person 40,90 € (ab 20 Personen)

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Weingut Köster-Wolf (Weißwein)

Grauburgunder - Markus Schneider, 2015 - trocken

Primitivo Doppio Passo (Rotwein)

(Alle Preis zzgl. Mehrwertsteuer)