

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie mit unserem anliegenden Leistungsverzeichnis begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich in die Welt der Leckereien entführen. Unser kulinarisches Angebot reicht von saisonalen über klassischen bis hin zu mediterranen Buffet- oder Menüarrangements. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Festessens und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Selbstverständlich ist es möglich, alle Gerichte und Buffetvorschläge zu kombinieren. Sollte Ihre persönliche Liebesspeise in unserem Angebot fehlen, scheuen Sie sich nicht, uns darauf anzusprechen. Alle angegebenen Preise sind freibleibend & inklusive der gesetzlichen MwSt. zu betrachten.

Sie sind auf der Suche nach bleibenden Erinnerungen, lachenden Gesichtern und einer persönlichen Betreuung? Dann sind sie bei uns, der Catering Machts Familie goldrichtig.

Wir freuen uns, Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!

Herr Frank & Finn Machts

- Geschäftsführung -

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Inhaltsverzeichnis

Seite:

3. Fingerfood, herzhaft
4. Fingerfood, mediterran
5. Grillausflug
6. BBQ-Abenteuer
7. Sommerliche Vibes I
8. Sommerliche Vibe II
9. Hochzeitsmenü I
10. Hochzeitsmenü II
11. Hochzeitsmenü III
12. Kaltes Buffet, herzhaft / rustikal + Rheinische Kulinarik
13. Bayerische Oktober Kulinarik
14. Bornheimer Spargel
15. South East Asia
16. Vegetarisch & Vegan
17. Italien
18. Pasta Variation
19. Weihnachtsfeier I
20. Weihnachtsfeier II

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Fingerfood, herzhaft

[Brot & Dip]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips:
Schnittlauchbutter & Kräuterbutter

[Salate im Glas]

Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei & Gurke
Hausgemachter Spitzkohlsalat mit gerösteten Speckwürfeln
Bornheimer Gurkensalat mit saurem Rahm & Dill

[Fingerfood, kalt]

Kleine Laugenbrötchen mit Kräutermett, roten Zwiebeln & Schnittlauch
Mini-Schnitzel vom Hähnchen mit Zitronenspalten
Geräucherte Lachs-Crêpes gefüllt mit Schmand, dazu Honig-Senf-Dill-Tunke
Herzhafte Frikadellchen mit Senf, Ketchup & Cornichons gespießt
Mini-Reibekuchen mit:

Apfelmus oder Kräuter Schmand & Räucherlachs
Mittelalter Gouda mit Feigensenf, Zwiebeln & Trauben

[warm]

optional:

*Herzhafte Frikadellchen, Mini-Schnitzel, Mini-Reibekuchen
Kartoffelsuppe mit Mettenden / Linseneintopf mit Siedewurst
Karotten-Chili-Ingwer-Suppe mit Zitronengras
Döppekooche mit Apfelkompott / Schmand & Lachs
Currywurst mit Fladenbrot & Holzpieker*

[Dessert, im Glas]

Saisonaler Fruchtstreusel mit Creme & Vanillesoße
Herrencreme mit Schokoladensplitter

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Fingerfood, mediterran

[Brot & Dip]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips:
Dattel-Cassis-Frischkäsedip, Kräuterbutter, Tomatenbutter

[Salate im Glas]

Melone-Feta-Salat mit Frühlingslauch & Granatapfel, vegetarisch
Gelbe Beete Salat mit süßem Apfel, Patros-Feta & roter Zwiebel, vegetarisch
Cous Cous mit Curry & Gemüse Brunoise, vegan
Farfalle Salat Toskana mit Kürbiskernen & Pesto, vegetarisch
Anti Pasti Gemüse aus der Tonschale mit Cipollas, marinierte Oliven, Thymian Paprika, gelber
Zucchini, Pimientos mit Fleur de sel, gebratenen Pilzen & getrockneten Tomaten,

[Fingerfood, kalt]

Mini-Quiche mit Babyspinat & Hirtenkäse, vegetarisch
Datteln & Pflaumen im Speckmantel, gespießt
Mediterrane Mini-Frikadelle mit Ketchup & Senf
- zweierlei vom Kalb -
Vitello Tonnato mit Kapern & Paprika Brunoise, im Glas
Rosa gebratene Kalbshüfte mit Chimichurri & mariniertem grünen Spargel, im Glas
Hausgebeiztes Lachstatar mit Limetten-Schmand auf Pumpernickel, gespießt

[warm]

Putenspieße mediterran, Sweet Chili
Pinchos vom argentinischen Roastbeef, Honig-Sesam
Gebratene Garnelen mit Aglio Creme, gespießt
„Don Pablo´s“ Kartoffelpfanne *optional mit Chorizo* & Schmorgemüse
dazu Sour Cream

[Dessert, im Glas]

Panna Cotta mit Blaubeerspiegel
Mousse au Chocolat, Mango-Maracuja Topping

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Grillausflug

[Brot & Dip]

Verschiedene Baguettes, frisches Fladenbrot
Tomatenbutter, Kräuterbutter, Aioli, Grillsoßen, Sour Cream

[Vorspeise]

Bunte Salatbar mit zweierlei Dressing der Saison & Condiments
Anti Pasti Gemüse aus der Tonschale mit Cipollas, Thymian Paprika & Zucchini
Herzhafter Bohnensalat

Rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Cornichons & Ei
Amerikanischer Cole Slaw Salat

Urfelder Gurkensalat mit Schmand & Dill

[Hauptspeise]

Hüftsteaks vom argentinischen Black Angus Rind – sous vide gegart mit Kampotpfeffer
Medaillons von der Hähnchenbrust mariniert mit Curry & Zitronenpfeffer

Würzige Holzfällersteaks mit Paprikamarinade

Thüringer Rostbratwurst & Krakauer

Grillkäse mariniert mit Kräutern der Provence

Mediterrane Schmorgemüsepfanne mit Tomatensugo

Geschwenkte Meersalzkartoffeln mit Thymian, Paprika & Olivenöl

[Dessert]

Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade mit Maracuja Topping

Saisonaler Fruchtcrumble mit Bourbon-Vanillsoße

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

BBQ-Abenteuer

[Brot & Dip]

Verschiedene Baguettes, frisches Fladenbrot
Tomatenbutter, Kräuterbutter, Aioli, Grillsoßen, Sour Cream

[Vorspeise]

Bunte Salatbar mit zweierlei Dressing der Saison & Condiments
Anti Pasti Gemüse aus der Tonschale mit Cipollas, Thymian Paprika & Zucchini
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella, Pesto & Pinienkernen
Melone-Feta-Salat mit Frühlingslauchs & Granatapfel
Cous Cous mit Gemüse Brunoise, Curry & Koriander
Mediterraner Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven & Parmesan

[Hauptspeise]

Steaks vom argentinischen Roastbeef, Black Angus – sous vide gegart mit Kampotpfeffer
Norwegischer Lachs mit Kräutermarinade auf der Haut gegrillt
Zarte Spareribs, Magic Dust Rub, Ankerkraut
Medaillons vom Kikok-Huhn, mariniert mit Curry & Zitronenpfeffer
Handgedrehte Bratwurst vom Eifelschwein & Krakauer
Grillkäse mariniert mit Kräutern der Provence
Mediterrane Schmorgemüsepfanne mit Tomatensugo
Geschwenkte Meersalzkartoffeln mit Thymian, Paprika & Olivenöl

[Dessert]

Fruchtige Mango Creme mit Himbeerspiegel
Amalfi-Zitronen-Jogurt Creme mit Beerenkompott

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Sommerliche Vibes I

[Snack]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips:
Tomaten-Olivenbutter, Dattel-Cassis-Frischkäse

[Vorspeisen & Salate]

Knackiger Mango-Romana-Chili Salat mit süßem Apfel & Himbeerdressing
Caprese Salat mit Pesto, getrockneten Tomaten & Rauke
Brokkoli-Kirschtomaten-Salat mit Currymayonnaise & roten Zwiebeln
Anti Pasti Gemüse aus der Tonschale mit Cipollas, Thymian Paprika & Zucchini
Belugalinsensalat mit Aprikose & Sherry Essig
Rosa gebratene Kalbshälfte mit Chimichurri & gegrilltem grünen Spargel
Hausgebeizten Lachs auf Gurkencarpaccio mit Honig-Senf-Dill

[Hauptspeise]

Argentinisches Roastbeef Black Angus *-niedergegart-* mit Pfefferrahmsoße
Streifen vom norwegischen Salm mit Zitronengrassoße, Orangenfilets & Wurzelgemüsebeet
Dreierlei vom Bornheimer Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Hausgemachtes Kartoffelgratin, parfümiert mit Thymian
Thai-Curry mit Cashew-Kernen, gebratenen Sprossen & Gemüse, dazu Basmatireis

[Nachspeise, im Glas]

Weißer Mousse au Chocolat mit Himbeermark
Waldbeeren-Jogurt-Creme mit Crumble

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Sommerliche Vibes II

[Brot & Dip]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips:
Kräuter-Aioli, Oliventapenade, Curry-Dip

[Vorspeisen & Salate]

Knackiger Mango-Romana-Chili Salat mit süßem Apfel & Himbeerdressing
Caprese Salat mit Pesto, getrockneten Tomaten & Rauke
Cous Cous andalusisch mit Curry, Gemüse Brunoise & Riesengarnelen
Anti Pasti Gemüse aus der Tonschale mit Cipollas, Thymian Paprika & Zucchini
Rosa gegarte Barbarie Entenbrust mit Soja lackiert auf Mango-Chutney
Herzhaft kleine Mini-Quiches mit Babyspinat & Patros-Feta
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel & Paprika Brunoise

[Hauptspeise]

Argentinisches Roastbeef Black Angus *-niedergegart-* mit Pfefferrahmsoße
Medaillons vom Maishähnchen mit Marsalla Jus, Zitronenpfeffer & geschmolzenen Kirschtomaten
Streifen vom norwegischen Salm mit Noilly-Prat Soße, Orangenfilets & Wurzelgemüsebeet
Pasta Mille-Feuille mit Béchamelsoße, Tomatensugo & Blattspinat, gratiniert
Dreierlei vom Bornheimer Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Mediterran geschwenkte Meersalzkartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl

[Nachspeise, im Glas]

Kokos-Milchreis mit Maracuja Topping
Crema Catalan mit frischen Waldbeeren

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Hochzeitsmenü I

[Vorspeisen & Salate]

Verschiedene Sorten Baguette mit hausgemachten Dips:
Avocado-creme mit Tomaten, Dattel-Cassis-Frischkäse, Salzbutterm
Babyspinat mit Himbeerdressing & gerösteten Croûtons à part
Grüner Spargel-Feigen-Salat mit Honig
Kikok-Hähnchen-Salat mit Staudensellerie, Früchten & Currymayonnaise
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Paprika-Brunoise
Prosciutto di Parma mit Melonenschiffchen
Gegrillte Garnelen mit Aglio Creme & Brot Chip

[Hauptspeise]

Medaillons vom Eifelschwein im Speckmantel mit Pfeffersoße, Bornheimer Marktgemüse & Kartoffelgratin
Mediterrane Kalbs-Fleischbällchen mit Tomatensugo, Blattspinat & Pilawreis
Streifen vom norwegischen Salm mit Noilly-Prat Soße auf Fenchelbeet mit Orangenfilets
Getrüffelsteinpilzravioli á la Creme mit Parmesan Flakes

[Dessert]

Amarena Kirschen mit Mascarponecreme
Fruchtiger Obstsalat der Saison mit Bourbon-Vanillesoße

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Hochzeitsmenü II

[Vorspeisen & Salate]

Verschiedene Sorten Baguette mit hausgemachten Dips
Beete-Frischkäsecreme mit Kresse & Kräuterbutter
Bunte Salatbar mit zweierlei Dressing der Saison & Condiments
Anti Pasti Gemüse aus der Tonschale mit Cipollas, Thymian Paprika & Zucchini
Mediterraner Farfalle-Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven & Parmesan
Couscous-Salat mit türkischem Minz-Joghurt
Putello Tonnato mit Kapern, Paprika Brunoise
Herzhaft kleine Mini-Quiches mit Babyspinat & Patros-Feta

[Hauptspeise]

Argentinisches Roastbeef *-niedergegart, live tranchiert-* mit Jus & Kampot Pfeffer
Medaillons von der Hähnchenbrust mit Marsalla Jus, Zitronenpfeffer & geschmolzenen
Kirschtomaten
Streifen vom norwegischen Salm mit Noilly-Prat Soße, Orangenfilets & Wurzelgemüsebeet
Pasta Mille-Feuille mit Béchamelsoße, Tomatensugo & Blattspinat, gratiniert
Mediterran geschwenkte Meersalzkartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl
Dreierlei vom Bornheimer Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

[Nachspeise, im Glas]

Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade mit Maracuja Topping
Saisonaler Fruchtcrumble mit Bourbon-Vanillsoße

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Hochzeitsmenü III

[Vorspeisen & Salate]

Verschiedene Sorten Baguette mit hausgemachten Dips:
Zitronen-Pfeffer-Butter, Wasabi-Koriander-Mayonnaise, Thunfischfrischkäse
Wildkräutersalat mit Himbeerdressing & gerösteten Pinienkernen
Hausgebeiztes Carpaccio vom arg. Rinderfilet, Black Angus mit Pesto & Parmesanobel
Zweierlei vom Thunfisch - Tataki in Soy gebeizt mit Limettenschmand, Sesamkruste und eingelegtem
Ingwer & Thuna-Tatar mariniert mit Limettenvinaigrette und Thai-Mango
Kalbsfleischsalat mit Kaiserschoten & Champignons
Brokkoli-Tomatensalat mit Curry
Mediterrane Antipasti aus der Tonschale mit Thymian-Paprika, gelber Zucchini & Cipollas

[Hauptspeise]

Rinderfilet mit Thymianjus -*niedergesart, live tranchiert*- mit Sommerwirsing & Kartoffelstampf
Geschmorte Kalbsbäckchen mit glasierte Uhmöhren & Serviettenknödel
Getrüffelte Pasta aus dem Parmesanlaib – *live zubereitet* – mit gebratenen Black Tiger Garnelen
Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Mango & gebratenem Gemüse, dazu Basmatireis

[Nachspeise, im Glas]

Amalfi-Zitronen Jogurthcreme
Kokos-Milchreis mit Maracujavariation

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Kaltes Buffet – herzhaft / rustikal

[kaltes Buffet]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips:
Tomatenbutter, Kräuterbutter, Aioli
Minifrikadellen mit Cornichons, Senf & Ketchup
Mini-Schnitzel mit Zitronenspalten
Pfefferbeißer mit Mixed Pickels
Schwarzwälder Schinken mit Melonenkugeln
Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurken, Essig & Öl
Spitzkohlsalat mit Speck, Meerrettich & Zwiebeln
Herzhafte Käsewürfel mit Früchten gespießt, dazu Feigensenf
Rheinischer Nudelsalat mit Erbsen, Silberzwiebeln & Lyoner-Brunoise
Grüner Bohnen Salat mit Kräutern, vegetarisch

[Nachspeise]

Rheinische Herrencreme mit Schokoladensplitter & Rum

Rheinische Kulinarik

[Vorspeisen & Salate]

Verschiedene Sorten Baguette, Brot & Röttelchen mit:
Griebenschmalz, Kräuterbutter & Salzbutter
Schweineschinkenmett mit Kräutern & Zwiebeln
Kölsche Kaviar, Leberwurst & Pfefferbeißer
Halve Hahn, Essiggemüse, Senf
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Sahne-Heringsfilet nach Hausfrauenart
Rheinischer Kartoffelsalat mit Cornichons & Ei
Hausgemachter Krautsalat mit Speck & Zwiebeln
Grüner Bohnensalat mit Mayonnaise

[Hauptspeise]

Würziger Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Rahmwirsing & Kartoffelstampf
Rheinischer Sauerbraten, wahlweise mit Rosinen, fruchtigem Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße
Rinderroulade á la Oma mit Butterspätzle

[Nachspeise]

Rote Grütze mit Vanillesoße
Rheinische Herrencreme mit Rum & Schokoladensplitter

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Bayerische Oktober-Kulinarik

[Vorspeisen & Salate]

Laugengebäck & Bauernkruste mit Schnittlauchbutter, Griebenschmalz
Weißwurstsalat mit Rettich, Gewürzgurken & roten Zwiebeln
Fruchtiger Apfel-Radieschen Salat mit Kräutervinaigrette
Würziger Gurkensalat mit Schmand & Essig
Geräucherte Bachforellen-Filets mit Sahnemeerrettich
Obazda mit roten Zwiebeln & Schnittlauch
Hausgemachter Krautsalat mit Speck

[Hauptspeise]

Saftige Minihaxen mit Senfsoße
Kross gebratene Debrecziner & Nürnberger
Frisch gebackener Leberkäse mit süßem Senf, Sauerkraut & Kartoffelstampf
Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln & Kräutern
Würziger Gulaschtopf mit Semmelknödel

[Nachspeise]

Bayerische Creme mit Fruchttopping
Saisonaler Pflaumen-Crumble mit Vanillesoße

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Bornheimer Spargel

[Brot & Dip]

Verschiedene Sorten Baguette mit Bärlauch Butter

[Vorspeise]

Verschiedene Sorten Baguette mit Bärlauch Butter & Tomatenbutter

Schinkenvariation mit Schwarzwälder Schinken, Bündner Fleisch & gekochtem Schinken

Rosa gebratene Kalbshälfte mit Chimichurri & gegrilltem grünem Spargel

Spargelsalat aus dem Vorgebirge mit Orangenfilets & Kräutern

Fruchtiger Apfel-Mango-Romanasalat mit Granatapfel & Himbeerdressing

Hausegebeizter Lachs auf Gurken Carpaccio mit Honig-Senf-Dill

[Hauptspeise]

Bornheimer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln, dazu geklärter Butter

Fleisch- & Fischauswahl ist hier vielfältig wählbar

(Roastbeef, Rinderbraten, Kalbsbäckchen, Maishähnchen, Rinderroulade, Schweinefilet,

Schnitzelvariationen, Lachs, Wolfsbarsch usw.)

[Dessert]

Rhabarbergrütze mit Mascarponecreme & Crumble

Frische Erdbeeren vom Bornheimer Feld mit Vanillesoße

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

South East Asia

[Vorspeise]

Thailändischer Glasnudelsalat mit Gemüse & Erdnüssen
Gelackte Entenbrust - Sous Vide gegart - mit Mango Chutney
Sashimi vom Lachs mit Sojadressing & eingelegtem Ingwer
Frühlingsrollen mit Sweet Chili & Gemüsefüllung
Pikanter Papaya Salat mit Limette & Schlangenbohnen
Gyozas mit verschiedenen Füllungen

[Hauptspeise]

Gelbes Thai-Curry mit Mango, Brokkoli, Cashewkernen & Kaiserschoten, dazu Basmatireis
optional mit Hähnchen / Fisch / Garnelen / Kürbis / Kartoffel
Chinesische Mie-Nudeln mit Karamellsoja, Bambussprossen & Wok-Gemüse
Tranchen vom Lachs mit Teriyaki auf Wurzelgemüsebeet
Indisches Biryani *optional mit Hähnchen / Fisch / Garnelen*
Pad Thai mit gebratenem Gemüse

[Dessert]

Kokosmilchreis mit Maracujavariation
Kalamansi-Creme mit Crumble

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Vegetarisch & Vegan

[Vorspeisen & Salate]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips:
Hummus, Guacamole, Paprika Dip, Oliventapenade
Gegrillter grüner Spargel, pikant mariniert
Hirtensalat mit Patros-Feta & Oliven
Belugalinsensalat mit Aprikose & Sherry Essig
Anti Pasti Gemüse aus der Tonschale mit Cipollas, Thymian Paprika & Zucchini
Knackiger Mango-Romana-Chili Salat mit Granatapfel & Himbeerdressing
Gelbe Beete Salat mit süßem Apfel, roter Zwiebel & Frühlauch

[Hauptspeise]

Canneloni gefüllt mit Ricotta & Blattspinat, gratiniert
Pasta Mille-Feuille mit Béchamelsoße, Tomatensugo & Blattspinat, gratiniert
Waldpilzragout mit Serviettenknödeln & gebratenem Brokkoli
Spitzkohlpfanne mit Möhren & mit marinierten Rosmarinbrätlingen
Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Mango, Brokkoli, Paprika & Kaiserschoten, dazu Basmatireis

[Dessert]

Mousse au Chocolat mit Mango-Topping
Fruchtiger Obstsalat der Saison

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Italien

[Vorspeisen & Salate]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips:
Kräuterknoblauchcreme, Oliventapenade, Tomatenbutter
Caprese Salat mit Pesto, getrockneten Tomaten & Rauke
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanhobel & Basilikum Pesto
Anti Pasti Gemüse aus der Tonschale mit Cipollas, Thymian Paprika & Zucchini
Knackiger Mango-Romana-Chili Salat mit Granatapfel & Himbeerdressing
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Paprika-Brunoise
Prosciutto di Parma mit gegrilltem grünem Spargel
Pescaccio vom Lachs

[Hauptspeise]

Saltimbocca alla Romana mit Marsalajus, Ratatouille & Gnocchi geschwenkt in Salbeibutter
Gebratene Garnelen in Campari-Soße mit Tagliatelle
Blattspinat-Lasagne mit Streifen vom Salm, gratiniert
Getrüffelte Tressini Mezzalune mit Walnuss-Feigenfüllung à la Creme mit Parmesan, vegetarisch
oder optional:
Getrüffelte Pasta aus dem Parmesanlaib – live zubereitet – mit z.B. Tranchen vom Lammrücken

[Dessert]

Amarena Kirschen mit Mascarponecreme
Tiramisu

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Pasta Variation

[Vorspeisen & Salate]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips:
Kräuterknoblauchcreme, Oliventapenade, Tomatenbutter
Mediterraner Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven & Parmesan
Caprese Salat mit Pesto, getrockneten Tomaten & Rauke
Knackiger Mango-Romana-Chili Salat mit Granatapfel & Himbeerdressing

[Hauptspeise]

Pasta deiner Wahl mit Sauce Bolognese
Gemüselasagne mit Blattspinat, *optional mit Lachs*
Tortellini gefüllt mit Spinat in Pesto geschwenkt
Getrübefelte Steinpilzravioli à la Creme mit Parmesan
Canneloni gefüllt mit Ricotta & Blattspinat, gratiniert
Tressini Mezzalune mit Walnuss-Feigenfüllung à la Creme mit Parmesan, vegetarisch

[Dessert]

Tiramisu
Zabaione Creme

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Weihnachtsfeier I

[Vorspeise]

Verschiedene Baguettes mit hausgemachten Dips
Kräuterbutter, Tomatenbutter, Dattel-Cassis-Frischkäsedip
Bornheimer Feldsalat mit Kartoffeldressing & Himbeerdressing (vegan) Croûtons à part gereicht
Lachscrêpes gefüllt mit Limetten Schmand auf Gurkencarpaccio
Gebeizter Lachs mit Himalaya Salz & Honig-Senf-Dill-Tunke
Winterlicher Birne-Fenchel-Salat mit karamellisierter Walnuss & Patros-Feta
Pute Tonnato mit Kapernäpfel & Paprika Brunoise
Apfel-Radieschen-Salat mit Kräutervinaigrette, vegan

[Hauptspeise]

Rheinischer Sauerbraten mit wahlweise Rosinen, fruchtigem Apfelrotkohl & Kartoffelklöße
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsoße, Rahmwirsing, glasierten
Möhren, Prinzessbohnen & Thymian-Kartoffelgratin
Medaillons von der Hähnchenbrust in Waldpilz-Estragon-Rahmsoße mit gebratenem Broccoli
Getrüffelte Tressini Mezzalune mit Walnuss-Feigenfüllung à la Creme mit Parmesan, vegetarisch
Herzhaftes Thai-Curry mit Sprossen, Cashew Kernen, Mango & gebratenem Gemüse, vegan

[1x p.P. Nachspeise im Glas]

Bratapfel-Crumble mit Bourbon-Vanillesoße, im Glas präsentiert
Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade mit Mango-Passion
Panna Cotta mit Waldbeer-Topping

CATERING MACHTS

EVENT | LEIDENSCHAFT | GOURMET
TRADITION SEIT 1998

Weihnachtsfeier II

[Vorspeise]

Verschiedene Sorten Baguette mit Oliventapenade, Tomatenbutter & Dattel-Cassis-Frischkäse
Bornheimer Feldsalat mit Kartoffeldressing & Croutons à part
Apfel-Radieschen-Salat mit Kräutervinaigrette
Hausgemachter Rotkohlsalat mit Orangenfilets & karamellisierten Wallnüssen
Gemischte Antipasti aus der Tonschale mit Paprika, Zucchini, Cipollas & Pimientos
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel & Paprika Brunoise
Gebeizter Lachs mit Himalaya-Salz & Lachs-Crêpes gefüllt mit Limetten Schmand
Soja gelackte Barbarie-Entenbrust -sous vide gegart- mit Wildpreiselbeeren & Orangenfilets
Surf and Turf: Gebratene Garnelen & rosa gegarte Kalbshüfte mit Chimichurri

[Hauptspeise]

Argentinisches Roastbeef – niedergegart, live tranchiert mit Schalotten-Rotweinjus, dreierlei vom
Bornheimer Marktgemüse mit Thymian-Kartoffelgratin
Geschmorte Rinderroulade mit fruchtigem Apfel-Rotkohl & Klöße
Serviettenknödel mit Waldpilzrahm & Rotkohl
Streifen vom Lachs mit Noilly-Prat-Soße auf Fenchelgemüse, mit Blattspinat & Pilawreis
Herzhaftes Curry mit Kokosmilch, Cashew Kernen, Mango, Gemüse & Basmatireis, vegan

[Dessert, im Glas]

Bratapfel-Crumble mit Mascarponecreme & Vanillesoße
Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade mit Mango-Passion
Panna Cotta mit Waldbeer-Topping
