

CATALOGNA



COLOGNE CATERING

# Catalogna **Buffets**

Buffetvorschläge -- Preisliste



## Buffetvorschlag: **Fine Basic**

### Vorspeisen

Variation von feinen Stangenbroten mit Salzbutter

•  
Frische Blattsalate mit Estragonrahmdressing

•  
Duett von Tomate und Mozzarella mit hausgemachter Pesto

•  
Heißgeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich und Dillsauce

### Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet  
mit frischen Waldpilzen und hausgemachten Spätzle

•  
Buttermakrele auf feinem Blattspinat,  
Schlosskartoffeln und Champagnerbuttersauce

### Desserts

Früchteplatte von verschiedenen exotischen Früchten

•  
Zweierlei Dessert im Weckglas nach Alejandro Wilbrand

### Käse

Feine Französische Käseauswahl mit Fruchtsenf und Weintrauben

Preis ohne Käse: **19,90 €/Person**

Preis mit Käse: **24,90 €/Person**



## Buffetvorschlag: **Tripple C**

### **Vorspeisen**

Auswahl von verschiedenen Minibrötchen mit Salzbutter

•  
Sülze vom Sauerbraten mit frischem Gemüse und Kerbel-Pesto

•  
Rucolasalat mit Cherry Tomaten und karamellisierten Walnüssen

•  
Kleine Rosmarin Kalbsfleischbällchen mit passendem Dip

### **Hauptgang**

In Milch geschmorter Tafelspitz mit Kartoffel- Olivenstock und Kräutersaitlinge

•  
Filet von der Meeräsche auf der Haut gebraten mit Blattspinat und Beure blanc

•  
Hausgemachte Nudeln mit Pinienkernen, frischer Pesto und Parmesan in Rahm

### **Dessert**

Kleine Orangentörtchen mit Himbeere und Lochhippe

•  
Weißes Valrhona Schokoladenmousse mit exotischem Früchteragout

Preis: **25,90 €/Person**



## Buffetvorschlag: **Mediterran**

### **Vorspeisen**

Auswahl von mediterranen Brotsorten mit frischen Oliven und Salzbutter

•  
Geschmortes Gemüse mit Aceto Balsamico

•  
Feine Blattsalate mit Estragonrahmdressing

•  
In Honig und Dijonsenf gebratene Zucchini mit Ziegenkäse

### **Hauptgang**

In Kräutern gegarter Kalbsrücken mit Speckkartoffeln und Morchelrahmsauce

•  
In Rosmarin, Thymian und Olivenöl gebackene Poulardenbrust  
mit sardischem Gemüse

•  
Frisch gebratenes Lachsfilet in Kräuterrahmsauce mit Tagliatelle

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu

•  
Panna Cotta mit Mangomark

•  
Törtchen von der Passionsfrucht mit Himbeeren

Preis: **35,90 €/Person**



## Buffetvorschlag: **Modern Elegance**

### **Vorspeisen**

Variation von feinen Stangenbroten mit französischer Salzbutter

•  
Frische Blattsalate mit Estragonrahmdressing

•  
Zart gebratene Scampi auf Gurkencarpaccio im Glas

•  
Variation von Ziegenfrischkäse und gebratenem Gemüse

•  
Angebratene Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, dazu Kalamansivinaigrette

•  
In Zitronen und Limetten gebratener Thunfisch mit Shisokresse

### **Hauptgang**

Roastbeef am Stück gebraten mit Rosmarinkartoffeln  
feinem Gemüse und Rotweinschalottensauce

•  
Gebratenes Steinbuttfilet auf Mango-Limonen Chutney  
mit Champagnerbuttersauce und hausgemachten Gnocchi

### **Dessert**

Große Früchteplatte nach Art des Hauses

•  
Feines Rahmeis nach Wahl

•  
Schokoladen-Vanille Tartelette mit frischer Minze

Preis: **45,90 €/Person**



## Buffetvorschlag: **Caribic Flavors**

### Vorspeisen

Auswahl von Stangenbroten mit Zitronengras-Kräuterdip und Salzbutter

Mit Anislikör gebrannte Rinderfiletscheiben dazu Wiesenkräuter

In Rohrzucker leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Baumtomaten

In Safran und Pernod gebratene Champignon Köpfe mit Gewürzmousse

In Bananenblättern gegarte Scampi mit Zitronengras und weißem Rum

### Hauptgänge

Zart gebratener Caribic- Schweinerücken mit Ananasjus und Kartoffelperlen

Gebratene Poulardenbrust auf Curry-Kokosschaum mit Wildreis

Feine Gnocchis in Zitronenjus mit Cherry Tomaten

### Desserts

Piña Colada Cocktail mal anders

Joghurtsorbet mit Sichuanpfeffer

Gebackenes Törtchen von weißer Schokolade mit Guavenschaum

Schnitte von Passionsfrucht und Kokosnuss

Preis: **55,90 €/Person**



## Buffetvorschlag: **Gala Spezial**

### **Vorspeisen**

Feines Brotkonfekt mit Salzbutter und Kräuteraufstrich

Auswahl von exotischen Blattsalaten mit essbaren Blüten

Gegrillte Jacobsmuscheln auf Rotweinslinsengemüse

Verschiedene hausgebeizte Edelfische mit kleinen Reibekuchen

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Rucolasalat und frisch gehobeltem Parmesan

Trilogie von der Gänsestopfleber mit Brioche und Apfel

### **Hauptgänge**

Rinderfilet am Stück gegart mit Kräutergemüse und Rotweinschalottensauce

Odenthaler Kalbstafelspitz 60 Stunden sanft gegart  
mit Perlzwiebeln und Kartoffelklößchen

Zart gebratene Wachtelbrust auf Parmesanrisotto und Champagnersauce

Halber Hummer mit Café de Paris Butter und marktfrischem Gemüse

Vegetarisches Kartoffel-Frühlingslauchgratin mit exotischen Aromaten



### **Dessertbuffet mit Feuerwerk und Nebel**

Sechserlei von der Crème Brûlée live abgebrannt

Duett von Rahmeis mit hausgemachten Saucen

Früchtespiegel mit diversen Fruchtarten

Warmer Schokoladenauflauf mit Gewürz-Blutorangen Ragout

Tahiti Vanillebiskuit im Weckglas mit Himbeerespuma

Gefüllte Schokoladentriangeln, Bayrischcreme im Baumkuchenmantel

### **Käse**

Feine Käseauswahl von unserem Affineur Herrn Hoffmann vom Tölzer Kaasladen mit Fruchtsenf und Weintrauben

Preis: **99,90 €/Person**

Seite 2 von 2: Gala Spezial

### **Allgemeine Hinweise**

Alle Preise verstehen sich ab 20 Personen und sind inklusive 19% MwSt.  
Druckfehler, Irrtum und Preisänderungen vorbehalten.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.catalogna.de](http://www.catalogna.de)