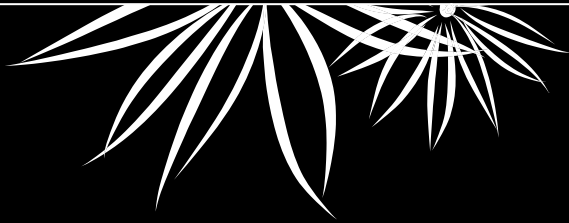





Foodbook





Wir lieben Food und leben Service! Unsere Leidenschaft sind perfekte Events und dabei ist für uns einer der wichtigsten Bausteine die richtige Speisenauswahl. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass, für jede Eventsituation den richtigen Baustein und halten für jeden Geschmack einen Vorschlag parat. Sollten Sie dennoch von der Auswahl hier in unserem Foodbook nicht überzeugt sein, so erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen nach Ihren Vorstellungen und individuellen Wünschen die perfekte Lösung.

Egal, ob Sie sich für ein Mittagslunch, Fingerfood, Buffet, Menü oder eines unserer Specials entscheiden, unser eigener Anspruch ist stets der gleiche – und dabei immer der höchste!

- Bei uns wird gänzlich auf Convenience-Produkte verzichtet.
- Unsere Vorlieferanten werden persönlich ausgewählt und in puncto Hygiene und Qualität permanent überprüft.
- Zusatzstoffe, wie Geschmacksverstärker, sind für uns ein Tabu.
- Tagesaktuelle Frische und Qualität sind oberstes Gebot.
- Arbeitsschutz, faire Arbeitsbedingungen und die Zufriedenheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liegen uns am Herzen.

Wir produzieren für Sie eine moderne, frische und nicht standardisierte Küche!

Durch unsere Vielfaltigkeit, die komplexen Produktionsprozesse und die Individualität unserer Speisen werden in unserem Betrieb auch Produkte, die Gluten, Ei, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Fisch, Weichtiere und Sulfite enthalten verarbeitet, wodurch wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen können.

Sollten Sie oder Ihre Gäste betroffen sein, freuen wir uns über Ihren Anruf. Auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort geben Ihnen gerne Auskunft!

Sie wünschen individualisierte Produkte? Pasta mit Füllung aus der eigenen Manufaktur? Eine spezielle Eissorte? Sprechen Sie uns an!

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern in unserem Foodbook.



01
FINGERFOOD

02
TAGUNGSVERPFLEGUNG

03
SOMMERLICHE MENÜS

04
WINTERLICHE MENÜS

05
SOMMERLICHE BUFFETS

06
WINTERLICHE BUFFETS

07
SPECIALS





Feinste
Qualität



01 FINGERFOOD

Crossover

- Massaman Curry Chicken Balls mit Kokosnuss, Erdnusssauce und bunten Sprossen
- Röllchen vom gebeizten Lachs und Zitronenverbene mit Fenchel und Shiso
- Rote-Bete-Lachs-Lolli mit Meerrettich, Koriander und Limette
- Schnittchen von Steinpilzmousse mit Portweingelee und Roggenbrot
- Sandwich von Ofentomaten und leichtem Ziegenfrischkäse mit Basilikum
- „Ente süß-sauer“ Würfel von der Landente mit Gemüse und Zitronengrasmousse
- Mousse vom Gelbflossen-Tuna mit Frischkäse, Ofentomaten und Kapernapfel
- Dreieck von Label-Rouge-Rauchlachs mit Frischkäse und Pumpernickel

- Würzige Crêpe-Roulade mit Honiglachs, Dill und Düsseldorfer Senf
- Tropfen von geräucherter Forelle mit Orangengelee und Vollkornbrot
- Heilbutt aus dem Buchenrauch mit Curry-Crème-Fraîche, Kokosgelee und Algenkaviar
- Karree von confierter gelber Bete mit fermentiertem Knoblauch und Paprika
- Rauchlachs-Lolli mit Crème fraîche, Zitrone und Pistazie
- Geräucherter Matjeshappen mit geliertem Gurkensaft, Crème fraîche, Apfel und Meerrettich
- „Teriyaki Cube“ Ikarimi-Lachs mit Teriyaki-Gelee, Honigschmand und Senfkaviar
- Auswahl an Mini-Quiches (verschieden gefüllt)
- Gespießter Krabbencocktail mit confierter Melone
- Mini-Beef-Burger mit Cheddar und BBQ

Vegetarisch / vegan

- Gewürzbrot mit Gorgonzola, Birne und Portwein
- Tramezzinirolle mit confierten Tomaten und Mozzarella-Basilikum-Creme
- Ziegenkäsemousse im Blütenmantel auf Honigkuchen-Kröstchen
- Veganer gebratener Tofu in Sesamkruste mit Holunderblüten-Paprikadipp
- Veganer Grillgemüse-Muffin mit Tomaten-Koriander-Creme
- Gespießtes Pilz-Sandwich vom Grill mit Pecorino
- Feiner Dinkelbiskuit mit 7 Wildkräutern
- Petersilie-Muffin mit Edamame und Crème fraîche
- Kleiner Currykuchen mit Karotte und Mais
- Vegane knusprige Tajine Bites mit Rote-Bete-Hummus und orientalischer BBQ-Sauce

Warmes Fingerfood

- Praline von Käsespätzle mit Wildkräuter-Crunch und Röstzwiebelmayo
- Gespießter Haxen-Cube mit Panko, Selleriepüree und Düsseldorfer Senf
- Praline von der Wachtelbrust mit rotem Zwiebelconfit im Kataifi-Teig
- Praline von der Landente mit Pfifferlingen, Pfälzer Mandeln, Preiselbeeren und Wasabi
- Cube vom Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Crunch und Karottenpüree

Süßes

- Moderne Mini-Cheese-Cake-Variation: z. B. Himbeere, Blaubeere, Schokolade
- Dunkler Schoko-Cupcake mit roter Bete und weißer Schokoladencreme
- Macarons verschieden gefüllt
- Weitere Sweets auf Anfrage

Unsere Empfehlung

Empfang	3 Teile pro Person	bei 5 Sorten
Snack	8 Teile pro Person	bei 8 Sorten



02 TAGUNGSVERPFLEGUNG

Als Frühstückssnack

(2,5 Teile pro Person)

Saftige Bagelvariation

Gouda
Putenschinken
Tomate und Mozzarella

Gesundes im Glas

Bircher Müsli mit Apfel und Honig
Bunter Obstsalat mit Vanille-Joghurtcreme

Korb mit saisonalem Handobst

Korb mit süßen Snacks und Schokoriegeln

Zur Mittagspause

Vorspeisen

Großes Salatbuffet mit verschiedenen frischen und angemachten Snacksalaten

Thunfisch | Paprika | Kirschtomaten | Mais | Oliven | Mini-Falafel

Kerniges von Kürbis, Sonnenblume und Walnuss

verschiedene Dressings

dazu Brotauswahl mit Sauerrahm, Tomatenbutter und Hummus

Auswahl von 2 Hauptgangkomponenten

I Pasta

Unsere Köche servieren frische Teigwaren aus dem Nudelkocher

Toppings aus der Pfanne

Gemüse der Saison mit Rucola und Schmortomaten

Rindfleisch-Cubes mit kleinem Gemüse („Bolognese Style“)

Bacon Stripes mit Käseveloute und Kräutern („Carbonara Style“)

Zum Verfeinern

Parmesan-Flakes, Chili, Knoblauch und Gemüse-Crunch

II Pinsa aus dem Steinofen

Frische Pinsa aus dem Steinofen, von unseren Köchen frisch gebacken,
mit feinwürziger Tomaten-Basilikum-Sauce

Toppings

Hauchdünne Salami aus Frankreich

Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella und Rucola

Hauchdünnes Putenbrisket mit BBQ-Sauce, roten Zwiebeln und Cheddar

Thunfisch, Kapern und Knoblauch

III Leichte Asia-Kost vom Buffet

Saftiges Chicken-Curry mit viel gutem Gemüse und Kokos

Asiatische Fischpfanne mit Shrimps, Gemüse und Tom Yum

Gemüsecurry mit Soja und grünem Curry

Beilagen

Duftreis und Mie-Nudeln

Dessert

(im Flying)

Schoko-Panna-Cotta mit saisonalen Früchten

Joghurt-Vanille-Mousse mit Beeren

Zum Kaffee am Nachmittag

(1,5 Teile pro Person)

Kleine herzhaft gebäckte Snacks und
bunte saisonale Blechkuchenauswahl

03 SOMMERLICHE MENÜS

Vorspeisen

(wahlweise 1 Variante)

Gegrillte Antipasti mit Büffelmozzarella, Rucolaspitzen, altem Balsamico und Pestocreme

Wildkräutersalat mit Cassis-Vinaigrette, gratiniertem Ziegenkäse und getrockneten Feigen mit lauwarmem Brioche

Rosa gebratenes Vitello tonnato mit Kressesalat, crispy Kapern und Rauchpaprika

Gebeizter Rote-Bete-Lachs mit 7-Kräuter-Mousse, Pumpernickel und Shiso

Weißer Tomate mit Tomatenrelish, Focaccia-Crunch und Rucolacreme

Veganes Paprika-Rauch-Törtchen mit Wildkräutern, Datteln, Nüssen und Knäckebrot

Eine vegetarische / vegane Alternative zur gewählten Vorspeise wird auf Wunsch für eine vorher angemeldete Gästezahl ergänzt.

dazu Brotauswahl mit Sauerrahm und Tomatenbutter

Suppe

(wahlweise 1 Variante)

Süßkartoffel-Kokos-Süppchen mit Zitronengras und gegrillter Scampi (auch vegan)

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit geflammtem Beef-Pfeffer-Stick (auch vegan)

Beef Tea mit Soja, gebratene Shiitake und Frühlingslauch

Hauptgang

(wahlweise 2 Varianten)

Gefüllte Roulade von der Kikok-Maispoularde mit einer leichten Portweinjus, gegrillten neuen Kartoffeln und mediterranem Gemüse

Rosa gebratenes argentinisches Hüftsteak mit Café de Paris Sauce, saisonalem Gemüse und Gratin dauphinois

Alternativen

Gegrilltes Lachssteak mit Teriyaki-Sauce, asiatischem Multigemüse und Süßkartoffel-Miso-Püree

Gemüseroulade aus dem Ofen mit confierten Tomaten, Pestocreme und Kräuterrisotto (vegan)

Tranche vom argentinischen Roastbeef (mit Aufpreis)

Tranche vom australischen Prime Roastbeef (mit Aufpreis)

Dessert

(im Flying)

New York Cheesecake mit Crunch-Boden und Karamellsauce

Limetten-Joghurtcreme mit marinierten Beeren

Mousse von dunkler Schokolade mit frischem Mangosalat

Für ein serviertes Dessert wird ein kleiner Aufpreis pro Person berechnet.

Baukasten

3 Gang mit Suppe, Hauptspeise und Dessert

3 Gang mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

4 Gang mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert

Preis bei einer Auswahl von 2 Hauptgängen. Bei einer Auswahl von 3 Hauptgängen berechnen wir den zusätzlichen personellen Mehraufwand. Vorherige Abfrage zur Mengenkalkulation ist immer erforderlich!

04 WINTERLICHE MENÜS

Vorspeisen

(wahlweise 1 Variante)

Marinierter Kürbissalat mit steirischem Pesto, Mozzarella und jungem Feldsalat

Entenbrust aus dem Rauch mit würzigem Apfel-Rotkohl-Salat,
Preiselbeergelee und Broterde

Glühweingewürzlachs mit roter Bete und Orangen-Fenchel-Salat

Frische marinierte Wildkräuter mit Himbeerdressing, Brioche-Croutons
und gratiniertem Ziegenkäse

Eine vegetarische / vegane Alternative zur gewählten Vorspeise wird auf Wunsch
für eine vorher angemeldete Gästezahl ergänzt.

dazu buntes Brotkonfekt mit Sauerrahm und Tomatenbutter

Suppe

(wahlweise 1 Variante)

Maronensamtsüppchen mit gebratenen Pilzen und Gewürzbrot-Croutons

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und Kresse

Wildbouillon mit Steinpilzklößchen und Flädle

Hauptgang

(wahlweise 2 Varianten)

Mit Cranberry und Pfeffer gefüllte Kikok-Maispoularde mit einer leichten Portweinjus,
Kartoffel-Sellerie-Mousseline und winterlichem Gemüse

Winterskrei gebläut mit getrüffeltem Rahmspitzkohl, Polenta und Beurre blanc

Alternativen

Geschmorte australische Prime-Ochsenbacke auf Kartoffelstampf mit Multigemüse

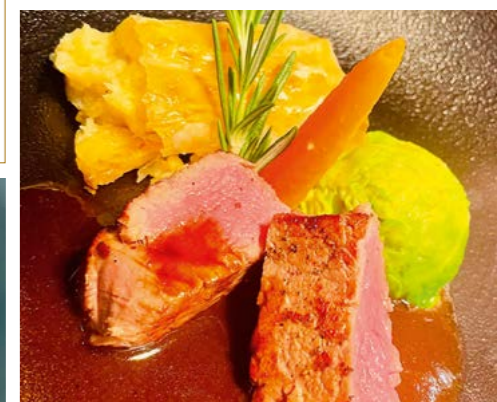
Veganes Plant-Pfeffermedaillon auf Maronen-Portwein-Sauce
(vegane Alternative mit entsprechenden Beilagen)

Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeersauce, Rotkohlchutney und Kartoffelknödeln
(mit Aufpreis)

Saftige Gänsekeule mit Bratapfel, Rotkohl, Knödeln, Gänsesauce und Maronen
(mit Aufpreis)



Menüs für jede
Jahreszeit





Dessert
(im Flying)

Lebkuchenmousse mit Nuss-Crunch-Erde und confierter Zimtpflaume
Birnen-Pumpnickel-Mousse mit weißer Schokolade und Spekulatius-Crunch
Creme von dunkler Schokolade mit einer Note von Orange und Punschbeeren

Für ein serviertes Dessert wird ein kleiner Aufpreis pro Person berechnet.

Baukasten

3 Gang mit Suppe, Hauptspeise und Dessert

3 Gang mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

4 Gang mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert

Preis bei einer Auswahl von 2 Hauptgängen. Bei einer Auswahl von 3 Hauptgängen berechnen wir den zusätzlichen personellen Mehraufwand. Vorherige Abfrage zur Mengenkalkulation ist immer erforderlich!



05 SOMMERLICHE BUFFETS



„BBQ-BUFFET“

Vorspeisen

Pastasalat mit Grillgemüse und Tomaten
Mediterraner Krautsalat mit Peperoni und mildem Essig
Rheinischer Kartoffelsalat mit einem leichten Kräuteres sig und Speck-Croutons
Salat Caprese (Flaschentomaten mit Mozzarella) mit Balsamicocreme und Rucola
Bunter Sommersalat mit Sprossen und Strauchtomaten, dazu ein Tomaten-Oliven-Dressing
Gegrillter mediterraner Gemüsesalat mit gratiniertem Schafskäse und Rosmarin
Kichererbsensalat mit Blumenkohl Curry und Tandoori

dazu gebackenes Brotkonfekt, Gewürzbutter, Aioli und Kräuterquark

Hauptgänge vom Grill

Marinierte Medaillons vom argentinischen Rind mit Café-de-Paris-Butter
Kotelettsteaks von der Poularde mit pikantem BBQ Rub
Würstchenvariation „Metzger Schlösser's Beste“
Cranberry-Chili / Kräuter-Käse / Merquez
Marinierte Kräutergarnelen mit Knoblauch und Zitrone
Vegane Köfte und Würstchen

Grill- und BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark
Warmer Maissalat mit Honig und Chili
BBQ-Ofengemüse mediterran

Dessert

(im Gläschen wahlweise im Flying Service oder als Buffet)

Exotischer Fruchtsalat mit Minze und Vanilleschaum
Joghurtmousse mit Limoncello-Blaubeeren
Schokoladen-Panna-Cotta mit Erdbeerragout





„MEDITERRANES BUFFET“

Vorspeisen

Pochierte Lachstranche mit spanischem Olivenöl und Tomatenchutney

Bunter Meeresfrüchtesalat mit Scampi, Oktopus und Muscheln

Vitello tonnato auf Rucola und crispy Kapern

Spanischer Kartoffelsalat mit geräucherter Paprika, Chorizo und Peperoni

Antipasti-Gemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika, luftgetrocknete Tomaten und Rotweinzwiebeln

Mediterraner Pilzsalat vom Grill mit gereiftem Balsamico, Rosmarin
und luftgetrocknetem Schinken

dazu gebackenes Brotkonfekt, Avocadobutter, Aioli und Kräuterquark

Hauptgänge

In Rosmarin gebratene Kikok-Maispoularde in Portwein-Pfeffer-Sauce

(Alternative: rosa gebratene Roastbeefsteaks mit Aufpreis)

Filet vom Wolfsbarsch mit mediterraner Olivensalsa und Ofentomaten

Geschmortes Ossobuco-Ragout vom Kalb mit buntem Wurzelgemüse

Vegetarisch

Gefüllte Pasta mit Feige und Frischkäse, dazu Parmesan-Beurre-Blanc, Rucola
und Walnuss-Crunch

Beilagen

Saisonale Gemüse-Tajine mit Kichererbsen

Kartoffelgratin mit Trüffel

Parmesan-Polenta-Taler

Wildkräutersalat mit Cassis dressing

Dessert

(im Gläschen wahlweise im Flying Service oder als Buffet)

Tiramisu mit Kaffeelikör und Biskuit

Mousse von dunkler Edelschokolade mit Beerenragout

Crème brûlée mit Vanille



„BBQ-BUFFET EXKLUSIV“

Vorspeisen

Salat von gegrillter Poularde mit Rucola und Mango in fruchtigem Kokos-Joghurt-Dressing

Garnelensalat mit gebratenem Blumenkohl, Miso-Wasabi-Creme und Kimchi-Sesam

Marinierte Salatherzen mit crispy Chili und Parmesan-Flakes „Caesar Style“

BBQ-Süßkartoffelsalat mit Tomatenchutney und crispy Mais
(wahlweise dazu: crunchy Bacon)

Salat Caprese mit confierten Tomaten, Büffelmozzarella und Rucolaspitzen

Marinierte Sommer-Antipasti mit gereiftem Balsamico

dazu gebackenes Brotkonfekt, Avocadobutter, Aioli und Kräuterquark

Hauptgänge vom Grill

Entrecôte vom argentinischen Rind
(Alternative: australisches Prime Entrecote mit Aufpreis)

Ibericosteaks mit Fleur de Sel

Steaks von der französischen Maispoularde

Gambas mit exotischem Rub und jungem Knoblauch

Grill- und BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

Gebackene bunte Kartoffeltrilogie mit Rosmarin

Provenzalisches Ratatouille-Gemüse mit einer Note Chili

Dessert

(im Gläschen wahlweise im Flying Service oder als Buffet)

Kugel von der Tonkabohne mit Himbeergel und Schokolade

Passionsfruchtmousse mit Mangogele und Zitrone

Schokoladenmousse „Sacher Style“ mit Marille und Biskuit

„PRIME CROSSOVER SOMMER-BUFFET“

Vorspeisen

Kleiner Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Himbeermarinade

Japanischer Kartoffel-Gurken-Salat mit Miso-Wasabi-Mayonnaise, Daikonkresse und gebackener Knuspergarnele

Rosa gebratenes Kalb im Duett mit Sashimi-Tuna „Vitello tonnato Style“

Buntes Antipasti-Gemüse mit gereiftem Balsamico, Rucolaspitzen, Büffelmozzarella und Pestocrema

Hauptgänge vom Grill

Mit Schneidestation und frisch für Ihre Gäste angerichtet

Im ganzen gebratenes Roastbeef vom argentinischen Rind mit Café de Paris Sauce und Rioja-Schalotten

(Alternative: australisches Prime Roastbeef mit Aufpreis)

Duett von gegrilltem Lachs und Garnelen mit Honig-Senf-Creme und Guacamole

Grill- und BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

Süßkartoffelstampf und bunte Kartoffeln aus dem Ofen

Aromatisches saisonales BBQ-Gemüse mit Artischocke

Pastabar aus einem halben Parmesanlaib

Grillgemüse und Mozzarella

Kirschtomaten und Rindfleisch

Toppings: Rucola und Gemüse-Crunch

Dessert

(im Gläschen wahlweise im Flying Service oder als Buffet)

Erdbeerlasagne mit weißer Schokolade

Brownie-Peanutbutter-Mousse mit Karamell

Cheesecake modern (Vanilla-Carrot-Base)



06 WINTERLICHE BUFFETS

*Empfang auf der Terrasse
Weihnachtsmarktstände bei 4 Teilen pro Person*

Stand I


Winterliches Gebäck mit Spekulatius, gebrannten Mandeln und Lebkuchen
Frisch gebackene Waffeln am Stil mit Puderzucker
Toppings: Glühweinbeeren, Vanillesauce oder Karamellsauce

Wintersnacks im Flying

Mini-Burger vom Hirsch mit Preiselbeerketchup und Trüffelmayo
Herzhaftes Kürbisküchlein mit Mozzarella und Kernöl
Lachs-Lolli mit Crème fraîche und Zitrone
Rauchgarnele mit gepickelter Bete

Stand II

Getränke: Glühwein und Punsch
Auch mit Glühgin, warmem Aperol Spritz, Kakao mit Amaretto
und anderem im Upgrade möglich.



HERBST- / WINTERBUFFET

Vorspeisen

Salat von Rosenkohl und Marone mit cremigem Ziegenkäse und Cranberrys
Forellenfilets aus dem Buchenrauch mit Orangen-Fenchel-Salat und Rote-Zwiebel-Vinaigrette
Geräucherte Truthahnbrust mit Preiselbeerchutney, Nüssen und Feldsalat
Salat von Schwarzwurzel und Pastinake, Wildkräuter, confierte Wildgarnelen, Wasabi
Roter Cole Slaw mit Kürbis-Falafel, Gemüse-Crunch und Kernöl


Hauptgänge

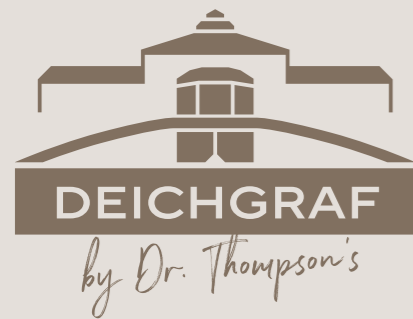
Ragout vom Eifeler Weiderind mit winterlichen Aromen, Portweinschalotten,
Birne und getrüffelten Rahmkartoffeln
Steaks von der Winterpoularde mit Cranberry und Pfeffer, dazu Schmorrotkohl
und Kartoffelklöße mit Kräuterschmelze
Buntbarschfilet unter einer Kartoffelkruste, weiße Glühwein-Beurre-Blanc
und winterliches Gemüse „Tajine Style“
Ravioli mit Frischkäse und Feige, Walnuss-Crunch, Ölrauke und Parmesan

Dessert

(im Gläschen wahlweise im Flying Service oder als Buffet)

Crème brûlée | Vanille | Rohrzucker
Butterkeks-Panna-Cotta | Rumtopfrüchte | gebrannte Mandeln
Brownie von Jahrgangsschokolade | Gewürzorangensalat | Salzkaramell





Der Abend im Deichgraf hat unserem Kunden sowie auch uns sehr gut gefallen! Eine stilvolle Location in einer schönen Lage, sympathischer Service, leckere Speisen und professionelle Betreuung. All in all kommen wir sehr gerne wieder!!!

PP LIVE (AGENTUR)

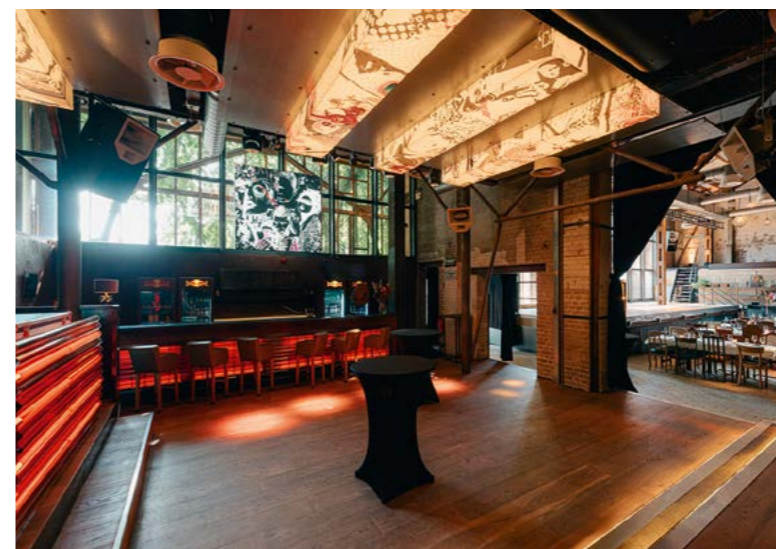
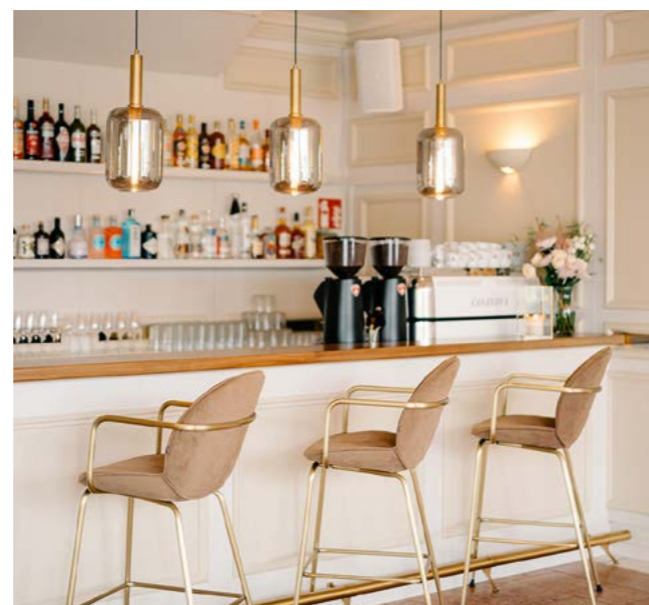
Die Kunden waren sehr glücklich und zufrieden mit der Veranstaltung: ein riesiger Erfolg! Großes Lob an das ganze Team, alles war perfekt: der Service lief reibungslos, das Essen hat sehr lecker geschmeckt (...), die Stimmung und die Musik waren supergut (...)

ADELINE



(...) vielen Dank, ja wir hatten einen wirklich wundervollen Tag! Es war alles so wie wir es uns erträumt hatten oder sogar noch schöner :-). Ich freue mich schon darauf, wenn ich das nächste Mal als Gast in der Seifenfabrik feiern kann. (...)

SOPHIE & MAX



Einfach ein Traum. Sehr zu empfehlen.

SABRINA

WINTERBUFFET EXKLUSIV

Vorspeisen

Winterlicher Enten-Kürbis-Salat mit Ahornsirup und Aceto balsamico
Feldsalat mit Himbeervinaigrette, Ziegenkäse und Brotgeröstel
Buntes Grillgemüse „Antipasti Style“ mit Hibiskus-Balsamico-Creme
Red Cole Slaw mit Preiselbeere und Pfeffer
Orangen-Fenchel-Salat mit Rauchmandel-Crunch und Wildheidelbeerlachs

dazu bunte Brotkonfektauswahl mit Dip

Hauptgänge

Rösch gegrillte Brust und Keule von der Gans
Geschmortes Wildragout mit Preiselbeer-Pfeffer-Sauce
Geflämmtes Winterskrei auf getrüffeltem Spitzkohl

Beilagen

Geschmorter Rotkohl
Miniknödel
Gratinierte Rahmkartoffeln
Buntes Wintergemüse der Saison

Vegetarisch / vegan

Mit Feige und Pecorino gefüllte Ravioli mit Gemüse-Crunch und Mascarponeveloute
Veganer Schmorbraten mit Waldpilzen in Rahm

Dessert

(im Gläschen wahlweise im Flying Service oder als Buffet)

Lebkuchenmousse mit Rumfrüchten und Zimtpflaumen
Feines Spekulatius-Tiramisu mit Gewürzorangeleee
Samtige Maronimousse mit Portweinbirnen und Schokolade
Variation von laktosefreien, veganen und glutenfreien Raw Cakes

OF SPECIALS

STREETFOOD

Saisonale Vorspeisen

(im Glas serviert)

Bunter Couscous mit Hummus und Falafel
Mariniertes Antipasti-Gemüse mit Büffelmozzarella und Balsamico
Mediterraner Kartoffelsalat mit Rauchpaprika und Chorizo
Salat von gegrilltem Chicken mit getrockneten Tomaten und Oliven
Jahreszeitensalat mit fruchtigem Dressing und bunten Toppings

I Salatbar als Buffetstation

Großes Salatbuffet mit verschiedenen frischen und angemachten Salaten
Thunfisch | Paprika | Kirschtomaten | Mais | Oliven | Mini-Falafel
Kerniges von Kürbis, Sonnenblume und Walnuss

verschiedene Dressings
dazu Brotauswahl mit Sauerrahm, Tomatenbutter und Hummus

II Sushi

(auf Wunsch als Live-Act mit Sushi-Meister zzgl. Aufpreis pro Stunde)

Crunchy Roll mit Label-Rouge-Lachs, Avocado, Gartengurke, Masago, Philly-Cheese
im knusprigen Zwiebel-Crunch mit zwei Saucen
Red Dragon mit Gartengurke, Rucola, Philly-Cheese und Spezielsauce
Grüne Spargelrolle mit Miso-Gurken und Wasabi-Algenkaviar
Samurai Roll im leicht gegrillten Thunfischmantel, mit Spargel, Thunfisch und Chilisauce
Wellness Roll im Mantel von gegrilltem Rinderfilet mit Frühlingslauch, Avocado, Thai-Spargel,
grüner Salsa und Spezielsauce

III Dr. Thompson Burger-Bar

(auch vegan)

Frisch gegrillter Flammlachs-Burger mit gegrilltem Gemüse, Rote-Bete-Ketchup
und Avocadocreme
Rauchiger Beef-Burger mit Cheddar, BBQ-Zwiebeln und crispy Chilimayo

Beilagen

Gebackene Süßkartoffelpommes
Crispy Fries





IV Pasta

Hier kochen unsere Köche frische Pasta aus dem Nudelkocher

(live aus dem Parmesanlaib)

Frisch geschwenkte Pasta mit Knoblauch, Chili und Garnelen

Pfannengemüse, Cherrytomaten und Rucola (vegan)

Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen und luftgetrocknetem Schinken

V Italian Pinsa – *saisonal abgestimmt*

aus unserem Steinofen servieren wir 48 Stunden gereifte Pinsa

z. B. mit

Tomate und Mozzarella / Margherita / Schinken / Champignons

Crossover mit Flammlachs, Scampi und Chilicreme

Rindersteakstreifen, Parmesan, Rucola und Trüffel

Feigen-Walnuss-Ziegenkäse und Rucola

VI Asia-Wok

(live aus dem großen Wok)

Knackiges Gemüse in Spezial-Kokossauce mit Sprossen und Sesam

Chili-Beef

Chicken

Vegane Teriyaki-Bällchen

Beilagen

Woknudeln

Duftreis

VII Niederlande

Original holländische Pommes mit Mayonnaise, Ketchup oder Spezial

wahlweise mit:

Kibbeling und Ravigotte-Sauce

Frikandel Bites mit Chilimayo und fruchtiger Currysauce

Bitterballen mit Panko



VIII Greek BBQ

Bauernsalat mit Tomaten und Fetakäse

Knackiger Krautsalat mit Peperoni

Oliven

Saftiges Fladenbrot mit Tsatsiki

Vom Pelletgrill

Köfte und Bifteki mit Ayvar

Grillspieße „Souflaki Style“

(Rind, Schwein und Geflügel)

IX Levantische Küche

Unsere Köche servieren frisches libanesisches Fladenbrot

Aus der Pfanne:

Chicken Shawarma

Veganes Shawarma

Falafelvariation

Toppings

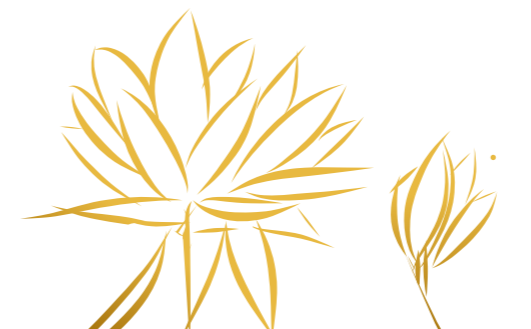
Gebackene Auberginen orientalisch

Petersiliensalat

Kichererbsen-Paprika-Tahini

Saucen

Joghurtsauce mit Sesam / Hummus / Rote-Bete-Hummus



X BBQ

(live vom großen Holzkohlegrill)

Würstchenvariation von der Metzgerei Schlösser
(auf Wunsch auch vegan)

Saftiges Nackensteak vom Susländer Schwein

Kikok-Maishähnchenkoteletts

Hüftsteaks mit Café de Paris Rub

Steaks vom Flammfisch in BBQ-Marinade

Im Ofen gebackene Auberginenroulade mit veganem Feta

Grill- und BBQ-Saucen: fruchtig, pikant, hot, rauchig und classic

Beilagen

Bunte Kartoffelpfanne mit Meersalz und Rosmarin

Frisches Ofengemüse mit Sauerrahm

XI Sweets

(im Gläschen)

Mousse von dunkler Edelschokolade mit Himbeerragout

Crème brûlée mit Knusper-Crunch

New-York-Cheesecake-Creme mit Blaubeerragout

Bayrische Creme mit saisonalen Früchten

dazu wahlweise:

Frisch gebackene Crêpes mit Orangenkaramell und Grand Marnier

oder

Nostalgischer Eiswagen mit 4 Sorten hausgemachtem Eis nach vorheriger Auswahl

Preis

pro Person – zzgl. Aufpreis pro Streetfood-Stand

ab 150 Personen: Auswahl von 3 Ständen zzgl. Sweets

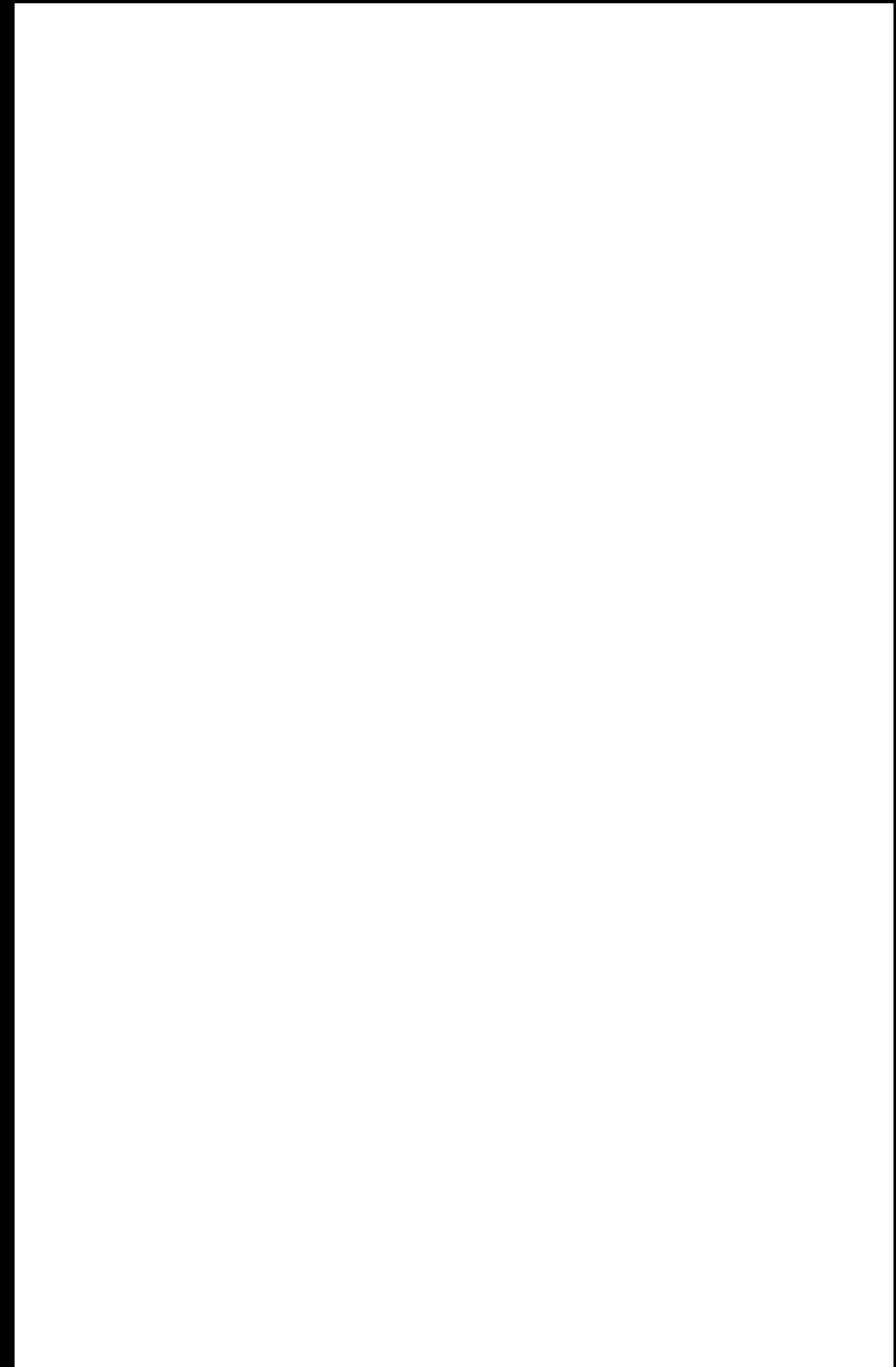
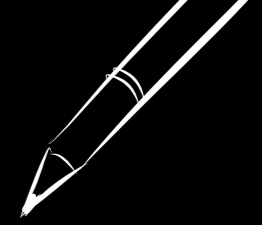
ab 200 Personen: Auswahl von 4 Ständen zzgl. Sweets

ab 250 Personen: Auswahl von 5 Ständen zzgl. Sweets

ab 300 Personen: Auswahl von 6 Ständen zzgl. Sweets

Für weniger als 150 Personen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Für Ihre Notizen





Dr. Thompson's Gastro GmbH & Co. KG · c/o Seifenfabrik
Erkrather Str. 232 · 40233 Düsseldorf
+49 (0)162 648 88 84 · event@seifenfabrik.com
seifenfabrik.com



Deichgraf by Dr. Thompson's · Marke der First Event GmbH
Siegburger Straße 161 · 40591 Düsseldorf
+49 (0)162 648 88 84 · event@deichgraf-event.de
deichgraf-event.de