



## **BUFFET KREATIONEN**





## **RUSTIKALE AUSZEIT**

### **Rheinische Tapas**

Düsseldorfer Heringsstipp

Dünn geschnittener Katenschinken

Scheiben von  
rheinischer Fleischwurst und Flönz

Herzhaftes Mett  
mit Zwiebelwürfeln

Goudakäsewürfel  
mit Trauben

Großer Korb mit rustikalen Brotsorten  
gesalzener Butter, Schmalz und Kräuterdip

### **Hauptspeisen**

Prager Honig-Schinkenbraten mit Pfeffersauce  
dazu Kartoffelgratin  
und saisonales Gemüse

und

Putenbrustgeschnetzertes  
in Champignon-Rahm-Sauce  
mit Spätzle

### **Dessert**

„Rheinische Herrencreme“  
Vanillepudding mit Schokosplittern  
und Rumkirschen

Bayrisch Creme mit Fruchtcoulis

**Preis pro Person 19,50 €**

## **RHEINISCHE HEIMAT**

### **Vorspeisen**

Kartoffelsalat mit Gewürzgurke  
in leichter Mayonnaise

Deftiger Salat von grünen Bohnen  
mit feinen Zwiebelwürfeln

Hausgemachter Krautsalat

Salatbar mit zwei verschiedenen  
Blattsalaten der Saison  
Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons,  
dazu zwei verschiedene Dressings

Großer Korb mit rustikalen Brotsorten,  
gesalzener Butter, Schmalz und Kräuterdip

### **Hauptspeisen**

Rheinischer Sauerbraten  
mit Apfelrotkohl  
und kleinen Klößen

und

Düsseldorfer Senfrostbraten  
aus dem Schweinenacken  
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

### **Dessert**

Hausgemachte Rote Grütze  
mit frischer Vanillesauce

Altbiercreme mit Fruchtsauce

**Preis pro Person 21,50 €**

Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.  
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 20 % auf den Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## **BELLA ITALIA**

### **Vorspeisen**

Hausgebeizter Limetten-Lachs  
mit Honig-Senf-Sauce

Mediterraner Gemüsesalat  
mit Basilikum-Pinienkern-Pesto

Penne mit Thunfisch und Rucola in Vinaigrette

Salat mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella

Romanasalatherzen mit Croutons  
und gehobeltem Parmesan  
dazu Ceasar Dressing

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote  
mit Pesto- und Tomatenbutter

### **Hauptspeisen**

„Saltim Bocca“ von der Pute  
in Salbeisauce auf mediterranem Gemüse  
mit Rosmarinkartoffeln

und

Lachsfilet in Pinot Grigio Sauce  
mit geschmolzenen Tomaten und Kräuterreis

und

Gemüse-Cous-Cous

### **Dessert**

Panna Cotta mit frischer Himbeersauce

Hausgemachtes Tiramisu mit Amarettolikör

**Preis pro Person 28,50 €**

## **VIVA ESPAÑA**

### **Vorspeisen**

Spanischer Bauernsalat  
mit Ziegenkäse und Wildkräutern

Bohnensalat  
mit roten Zwiebeln und Chorizo

Verschiedene Tapas-Variationen:

Oliven, Perlzwiebeln, Sardinen, Artischocken,  
getrocknete Tomaten, Datteln im Speckmantel,  
luftgetrockneter Serranoschinken mit Melone,  
Garnelen in Knoblauchmarinade,  
Manchego-Ecken

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote  
mit Pesto- und Tomatenbutter

### **Hauptspeisen**

„Paella Valencia“  
Reispfanne mit Meeresfrüchten  
und Geflügel

und

Gebratenes Zanderfilet  
auf Champagnerkraut mit Kartoffelwürfel

und

Gemüse Tortilla

### **Dessert**

Spanischer Mandelkuchen mit Aprikosen

Crème Catalan

**Preis pro Person 29,50 €**

Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.  
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 20 % auf den Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## **TOSCANA**

### **Vorspeisen**

Mediterraner Meeresfrüchtesalat  
in leichter Vinaigrette

Geflügelsalat "Toscana"  
mit Oliven in Balsamico Marinade

Vitello Tonnato an Thunfischcreme

Roma Tomaten und getrocknete Tomaten  
mit Mozzarella und Basilikum

Italienischer Nudelsalat  
mit Tomatensugo

Saisonale Antipasti Gemüse Auswahl

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote  
mit Pesto- und Tomatenbutter

### **Hauptspeisen**

Zarter Rinderbraten  
geschmort in Barolosauce  
mit Wurzelgemüse, dazu Gnocchi

und

Dorade auf der Haut gebraten  
in Zitronenbutter, dazu mediterranes Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

und

Gemüselasagne

### **Dessert**

Latte Macchiato Mousse

Straciatellacreme mit Fruchtspiegel

**Preis pro Person 29,50 €**

## **SIZILIEN**

### **Vorspeisen**

Salat von weißen Riesenbohnen  
mit Rosmarin und Thunfisch

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken  
und italienische Salami  
mit Artischockenherzen

Marinierte Champignonköpfe

Auberginen gefüllt mit  
Tomatensugo, mit Käse gratiniert

Rucolasalat mit Trauben, Fetakäsewürfeln  
und Honig-Balsamico-Dressing

Verschiedene Ciabatta und Focaccia Brote  
mit Pesto,- und Tomatenbutter

### **Hauptspeisen**

Lammstelze  
geschmort in Balsamico-Glace  
dazu Romanesco-Röschen und Polentataler

und

Involtini vom Seeteufel  
gefüllt mit Blattspinat in Safransauce  
dazu Langkorneis

und

Fenchel-Zucchini-Tomaten-Gratin

### **Dessert**

Karamell Panna Cotta mit Schokoladensauce

Obstsalat mit Mascarponecreme

**Preis pro Person 34,50 €**

Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.  
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 20 % auf den Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## MITTELMEER

### Vorspeisen

Flusskrebs-Frischkäse-Terrine  
mit einem Hauch Meerrettich

Marinierte Shrimps  
in Tomaten-Reis-Salat

Carpaccio vom Rind  
mit Parmesanspänen und Rucola

Hähnchenbrust auf Fenchelsalat  
mit Orangenfilets

Mediterraner Artischockensalat mit Oliven

Gegrillte Antipasti-Gemüse Auswahl

Verschiedene Ciabatta und Focaccia Brote  
mit Pesto- und Tomatenbutter

### Hauptspeisen

Gefüllte Kalbsbrust alla genovese  
in Rosmarinjus mit Kartoffelgratin

und

Maispouardenbrust auf Ratatouille mit Wildreis

und

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta  
in Basilikum-Frischkäse-Sauce

### Dessert

Vanille-Milchreis mit Feigenkompott

Kleiner Brownie im Glas gebacken

Kokoscreme mit Ananasragout

**Preis pro Person 34,50 €**

## DELUXE

### Vorspeisen

Auswahl von Edelfischen  
Im Ganzen pochierter Frischlachs, Fischterrinen,  
Räucherlachs, Graved Lachs, Heilbutt, Makrelenfilets und  
delikate Saucen

Frische bunte Blattsalate der Saison  
und Variationen von Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings zur Auswahl

Asiatischer Gemüsesalat mit Hähnchenbrustfilet

Verschiedene Steinofen- und Baguettebrote  
mit Meersalz- und Trüffelbutter

### Hauptspeisen

Rinderfilet im Ganzen gebraten  
mit Schalotten-Honig-Marmelade,  
Balsamico-Jus, Selleriepüree  
und Schlosskartoffeln

und

Gefüllte Lammkeule  
mit frischen Wildkräutern und Knoblauch  
mit Safran-Reis und Gemüse-Cous-Cous

und

Italienische Kartoffelgnocchi  
mit Trüffel-Zabaione

### Dessert

Mousse von der Schokolade  
mit Ingwer und Chili

Auswahl exotischer Früchte  
an Cointreauschaum

**Preis pro Person 36,50 €**

Alle benötigten Warmhaltegräte sind bereits im Preis enthalten. Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.  
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 20 % auf den Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## OPTIONALE BUFFET ERWEITERUNGEN FÜR DIE VORIGEN BUFFETVORSCHLÄGE

Die hier aufgeführten Speisen und Preise verstehen sich als Erweiterung zu Ihrem Wunschbuffet.

### Suppen

Preis pro Person

Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen	2,90 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumfrischkäse	2,90 €
Minestrone – Italienische Gemüsesuppe	2,90 €
Rheinische Kartoffelsuppe (vegetarisch)	2,90 €
- mit separater Lachseinlage	+ 0,90 €
- mit separater Mettwursteinlage, geschnitten	+ 0,60 €
Brokkolicremesuppe	2,90 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch	3,50 €

*Weitere Suppen auf Anfrage.*

### Gemüse

Gebratene marinierte Gemüseauswahl	2,50 €
Gemüsesticks mit Dip	2,50 €

### Käseauswahl

Rustikale Käseplatte mit 3 Hartkäse-Sorten dekoriert mit Trauben	3,50 €
Herzhafte Käseplatte von 3 Hartkäse- und 2 Weichkäse-Sorten dekoriert mit Trauben	4,50 €
Variationen von 5 Sorten französischem Hart- und Weichkäse dekoriert mit getrockneten Früchten und Trauben	5,50 €
Variationen von 5 Sorten italienischem Hart- und Weichkäse dekoriert mit getrockneten Früchten und Trauben	5,50 €

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**

Stand 1-2020



## **RUHRPOTT** ab 40 Personen

### **Fingerfood-Vorspeisen**

Roastbeef Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler  
Westfälisches Bauernbrot mit Scheiben vom geräucherten Schinkenspeck  
Scheiben vom gekochten Rindertafelspitz an Omas Kartoffelsalat  
Forelle mit Schrotbrot und einer Apfel-Sahne-Meerrettich Haube  
Tranchen vom milden Räucherlachs auf einem Reibekuchentaler mit Creme fraiche  
Landjägersnack mit pikanten Silberzwieblen  
Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung  
Hausgemachte Bauernsülze mit Kräuter-Remoulade  
Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

### **Warme Hauptspeisen**

Westfälische Mini-Bratwürstchen auf Kartoffelmus  
Hausgemachte Currywurst mit Weißbrotscheibe  
Mini-Wirsingroulade an herzhafter Specksoße mit Kartoffelperlen

### **Desserts**

Mousse au Chocolat mit Sahnehaube garniert  
Münsterländer Herrencreme mit Kirschen und Rum

**Preis pro Person 22,50 € (als Snack)**

**Preis pro Person 29,50 € (als vollwertige Mahlzeit)**

Die Zusammenstellung dieses Buffets ist nicht veränderbar.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## **MITTAG & ABEND**

**ab 40 Personen**

### **Vorspeisen**

Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip  
Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip  
Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip  
Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf  
Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip  
Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip  
Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung  
Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen  
Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse  
Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry  
Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen  
Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb  
mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

### **Hauptspeisen**

Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons  
Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce  
Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken  
Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie  
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise  
Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

### **Desserts**

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen  
Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

**Preis pro Person 27,50 €**

Die Zusammenstellung dieses Buffets ist nicht veränderbar.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**





## **SCHLEMMERBUFFET** **ab 40 Personen**

### **Vorspeisen**

Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto  
Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt  
Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette  
Grüner Wasabi-Wrap mini mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl  
Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip  
Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß, gefüllt mit buntem Paprikagemüse  
Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern  
Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln  
Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola  
Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet  
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb  
mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

### **Hauptspeisen**

Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce  
Feine Streifen von der Putenbrust  
in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne  
Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet dazu Limettensauce  
Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt  
Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie  
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise  
Ananas-Sauerkraut, mild mit fruchtigen Stücken

### **Desserts**

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen  
Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

**Preis pro Person 29,50 €**

Die Zusammenstellung dieses Buffets ist nicht veränderbar.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**



## **ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN** **ab 50 Personen**

### **Vorspeisen**

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Hähnchenfilet „Italia“ mit einer Farce aus Tomaten, Oliven und einem Tomaten-Basilikum-Dip
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Putenröllchen mit Parmaschinken, Zucchinifüllung und einem Knoblauch-Dip
- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette,  
Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

### **Hauptspeisen**

- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung, dazu Rahmsauce
- Schweinefilet „Toskana“ mit Kirschtomaten und Basilikum aus dem Kräutergarten
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt \* Traditionelle römische Rigatoni Pasta
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten \* Blanchierte Strauchtomaten
- Ravioli gefüllt mit einer edlen Steinpilzfarce in Kräuter-Rahmsauce

### **Desserts**

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels

**Preis pro Person 34,50 €**

Die Zusammenstellung dieses Buffets ist nicht veränderbar.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

**Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf**  
**Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | [www.auszeitcatering.de](http://www.auszeitcatering.de) | [info@auszeitcatering.de](mailto:info@auszeitcatering.de)**