



## **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

Putenbrustgeschnetzeltes  
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**

Lachs-Carpaccio  
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

Canneloni gefüllt mit Spinat und Ricotta  
in Tomatensugo

### **Dessert**

Panna Cotta mit frischer Himbeersauce

Hausgemachtes Tiramisu mit Amarettolikör

**Preis pro Person 28,50 €**

## **VIVA ESPAÑA**

### **Vorspeisen**

Spanischer Bauernsalat  
mit Schafskäse und Wildkräutern

Bohnensalat  
mit roten Zwiebeln und Chorizo

Verschiedene Tapas-Variationen:

Oliven, Perlzwiebeln, 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  
mit veganem Paprika-Kartoffel-Ragout

und

Gemüse Tortilla

### **Dessert**

Spanischer Mandelkuchen

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 mit Mozzarella,  
Basilikumpesto und Balsamicocreme

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 Zitronensauce, 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 Rosmarindrillingen

und

Involtini vom Seeteufel  
gefüllt mit Blattspinat in Safransauce  
dazu Langkornreis

und

Fenchel-Zucchini-Tomaten-Gratin

### **Dessert**

Panna Cotta mit italienischen Waldbeeren

Mascarpone-Limonen-Creme

**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**

ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Lachs-Terrine  
mit frischen Kräutern

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**

Limoncello-Creme

Kleiner Brownie im Glas gebacken

Kokoscreme mit Ananasragout

**Preis pro Person 34,50 €**

## **DELUXE**

ab 30 Personen

### **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**

Tournedos vom Rinderfilet  
mit Schalotten-Honig-Marmelade,  
Balsamico-Jus und Kartoffel-Selleriepüree

und

Braisierte Lammkeule  
mit frischen Wildkräutern und Knoblauch,  
dazu Safran-Reis und Blattspinat

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 Warmhaltegeräte 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	3,90 €
Gemüsesticks mit Dip	3,50 €

### Käseauswahl

Rustikale Käseplatte mit 3 Hartkäse-Sorten dekoriert mit Trauben	4,50 €
Herzhafte Käseplatte von 3 Hartkäse- und 2 Weichkäse-Sorten dekoriert mit Trauben	6,50 €
Variationen von 5 Sorten französischem Hart- und Weichkäse dekoriert mit getrockneten Früchten und Trauben	6,50 €
Variationen von 5 Sorten italienischem Hart- und Weichkäse dekoriert mit getrockneten Früchten und Trauben	6,50 €

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 1-2021