



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

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: 15-20 Gäste 10 %; 10-15 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 | 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

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: 15-20 Gäste 10 %; 10-15 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 | 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

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: 15-20 Gäste 10 %; 10-15 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 | 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 pochiertes 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: 15-20 Gäste 10 %; 10-15 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 | info@auszeitcatering.de



OPTIONALE BUFFET ERWEITERUNGEN

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	+ € 0,50
Brokkolicremesuppe	€ 2,90
Ungarische Gulaschsuppe	€ 3,50

Weitere Suppen auf Anfrage.

Gemüse

Gebratene marinierte Gemüseauswahl	€ 2,50
Gemügesticks mit zwei verschiedenen Dips	€ 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 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: 15-20 Gäste 10 %; 10-15 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 | info@auszeitcatering.de