



## **WINTERLICHE SPEISEN KREATIONEN**





## Winterliche Fingerfood Kreationen

### Herzhaft

Matjes-Apfel Tartar auf Pumpernickel	€ 2,10
Rauchforellenmousse mit Kardamomschaum auf Crostini	€ 2,20
Hähnchenbrust- und Birnenwürfel im Mini-Tartelette gratiniert mit Roquefort	€ 2,10
Zimt-Hähnchenspieß	€ 2,10
Gewürfelte Entenbrust mit Preiselbeer-Chutney im Tartelette	€ 2,20
Entenbrust-Röllchen gefüllt mit Gemüsejulienne und Preiselbeer-Mayonnaise	€ 2,20
Mini Carrée von Ente-süß-sauer (in Aspik) Mindestabnahme 30 Stück	€ 2,40
Cube vom Zimt-Schweinefilet mit eingelegter Paprika am Spieß	€ 2,20
Mini Schnitte von der Tafelspitz Sülze mit Meerrettich-Topping Mindestabnahme 30 Stück	€ 2,40
Maronen-Crostini	€ 2,10
Feigen-Ziegenkäse Wrap Röllchen am Spieß	€ 2,10
Mini-Tartelette gefüllt mit Birnenspalten gratiniert mit Blauschimmelkäse	€ 2,10
Kürbis-Mousse im Mini-Tartelette	€ 2,10

### Süßes im Gläschen

Glühweincreme	€ 2,20
Bratapfel-Tiramisu	€ 2,20
Spekulatiusmousse mit Fruchtcoulis	€ 2,20
Griesflammerie mit Gewürzorange	€ 2,20
Zimt Panna Cotta	€ 2,20
Lebkuchenmousse mit Glühweinbirnen	€ 2,20

Die Mindestbestellmenge für unser Fingerfood beträgt 20 Teile pro Sorte.

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 01-2020



## **Winter Buffet „Rustikal“**

### **Vorspeisen**

Roter Heringssalat

Tranchen vom geräucherten Kasslerbraten  
mit Winter-Chutney und Remoulade

Klassischer Waldorfsalat

Feiner Feldsalat mit Walnüssen und Kürbisdressing

Auswahl von verschiedenen Brotsorten  
dazu gesalzene Butter und Gänseschmalz

\* \* \*

### **Hauptspeisen**

Putenstreifen mit Apfelspalten in Calvadosrahm  
dazu Schupfnudeln

Rahmwirsing-Kartoffel-Auflauf

\* \* \*

### **Nachspeisen präsentiert in Gläschen**

Spekulatiumsmousse mit Fruchtcoulis

Glühweincreme

**Preis pro Person 19,50 €**

Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Personen.  
Für Gruppen von 15-19 Personen wird ein Aufschlag von 15 % auf den Preis pro Person berechnet.

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 01-2020



## **Winter Buffet „Klassik“**

### **Vorspeisen**

Hausgebeizter Limettenlachs, dazu Honig-Senf-Dillsauce

Tafelspitz mit Meerrettichcreme

Rote-Bete-Carpaccio mit Schafskäse und Walnüssen  
garniert mit Rucola und Honig-Vinaigrette

Marokkanischer Cous-Cous Salat mit getrockneten Früchten

Antipasti von gegrilltem Gemüse  
- Aubergine, Zucchini, Möhre und Champignon -

Auswahl von verschiedenen Brotsorten  
dazu gesalzene Butter und Gänseschmalz

\* \* \*

### **Hauptspeisen**

Knuspriger Putenbrustbraten mit Preiselbeer-Sauce  
dazu Bohnen im Speckmantel und Rosmarin-Kartoffeln

Wildragout mit Waldpilzen dazu Serviettenknödel

\* \* \*

### **Nachspeisen präsentiert in Gläschen**

Zimt Panna Cotta

Griesflammerie mit Gewürzorange

**Preis pro Person 26,50 €**

Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Personen.  
Für Gruppen von 15–19 Personen wird ein Aufschlag von 15 % auf den Preis pro Person berechnet.

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 01-2020



## **Winter Buffet „DeLuxe“**

### **Vorspeisen**

Jakobsmuscheln mit Cantuccinibröseln  
auf buntem Linsensalat

Crevetten Cocktail mit Mandarinen  
und Chicoree Chiffonade

Geräucherte Putenbrust  
an Orangen-Lauch-Salat

Tranchen von der Entenbrust mit Holunder-Pfeffersauce

Winterliche Blattsalate mit Ziegenkäsemedaillons,  
Granatapfelkernen in weißem Balsamico-Dressing

Auswahl von verschiedenen Brotsorten  
dazu gesalzene Butter und Gänseschmalz

\* \* \*

### **Hauptspeisen**

Hirsch-Rollbraten in Rahmsauce  
mit Apfel-Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen

Pochierte Wild-Lachsfilets auf Fenchelgemüse  
mit Kartoffel-Selleriepüree

Maronen-Polenta-Gratin

\* \* \*

### **Nachspeisen präsentiert in Gläschen**

Bratapfel-Tiramisu

Lebkuchenmousse mit Glühweinbirnen

**Preis pro Person 36,50 €**

Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Personen.  
Für Gruppen von 15–19 Personen wird ein Aufschlag von 15 % auf den Preis pro Person berechnet.

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 01-2020



## **Winter Buffet „Die weihnachtliche Feier“ ab 40 Personen**

### **Vorspeisen**

Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf  
Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip  
Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce  
Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern  
Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung  
Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip  
Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat  
Gefüllte Eier mit Senfcreme  
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl  
Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken  
Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen  
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette,  
Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

### **Hauptspeisen**

Westfälischer Grünkohl durcheinander  
mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln  
Currywursttopf mit hausgemachter Sauce  
Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch  
mit Paprikastreifen und Champignons  
Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart  
Grande Rigatoni Pasta  
mit einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce

**Preis pro Person 19,50 €**

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)**



## **Winter Buffet „Besinnliche Zeit“**

**ab 40 Personen**

### **Vorspeisen**

Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace

Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette

Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip

Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Pikanter Blätterteigstrudel mit Spitzkohl-Pilz-Füllung

Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen

Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbetrockneten Cocktailtomaten und Kräuter-Pesto

Caesar Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing

Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing

Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten  
Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

### **Hauptspeisen**

Filet vom Schwein, gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce

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 Brunnenkresse-Sauce

Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt

Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln

Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise

In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten

### **Desserts**

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Panna cotta mit einem fruchtigen Orangenspiegel

Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

**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)**



## **Winter Buffet „Traditionelle Weihnachtsfeier“ ab 80 Personen**

### **Vorspeisen**

Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce  
Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette  
Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt,  
zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“  
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade  
Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip  
Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip  
Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf  
Gefüllte Eier mit Senfcreme  
Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt  
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke  
Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen  
Fitnessvariationen, Auswahl von frischen Salaten und knackigem Gemüse mit erlesenen Dressings  
Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb  
mit Partybrötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

### **Hauptspeisen**

Ganzer Königspüter vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeere-Sauce  
Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce  
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons  
Leckerer Grünkohl mit ganzer Mettwurst  
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln nach Hausfrauenart, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise  
Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen, Schlesisches Sauerkraut  
Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten (vegan)

### **Desserts**

Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert  
Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen  
Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce  
Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

**Preis pro Person 31,50 €**

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)**