



WINTERLICHE SPEISEN KREATIONEN





Winterliche Fingerfood Kreationen

Herzhaft

Matjes-Apfel Tartar auf Pumpernickel	2,20 €
Hähnchenbrust- und Birnenwürfel im Mini-Tartelette gratiniert mit Roquefort	2,20 €
Zimt-Hähnchenspieß	2,20 €
Feigen-Ziegenkäse Wrap Röllchen am Spieß	2,20 €
Mini-Tartelette gefüllt mit Birnenspalten gratiniert mit Blauschimmelkäse	2,20 €
Kürbis-Mousse im Mini-Tartelette	2,20 €
Gewürfelte Entenbrust mit Preiselbeer-Chutney im Tartelette	2,30 €
Entenbrust-Röllchen gefüllt mit Gemüsejulienne und Preiselbeer-Mayonnaise	2,30 €
Heringssalat mit Apfel und Roter Beete	2,60 €
Vitello-Tonnato-Röllchen – Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	2,60 €
Räucherlachs und Crème fraîche auf Süßkartoffelrösti	2,90 €

Süßes im Gläschen

Glühweincrème	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 | info@auszeitcatering.de

Stand 01-2021



Winter Buffet „Rustikal“

Vorspeisen

Roter Heringssalat

Tranchen vom geräucherten Kasslerbraten
mit hausgemachter 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 22,50 €

Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Personen.
Für Gruppen von 15-19 Personen wird ein Aufschlag von 20 % 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 | info@auszeitcatering.de

Stand 01-2021



Winter Buffet „Klassik“

Vorspeisen

Hausgebeizter Limettenlachs, dazu Honig-Senf-Dillsauce

Tafelspitz mit Gemüse-Vinaigrette

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

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 28,50 €

Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Personen.
Für Gruppen von 15–19 Personen wird ein Aufschlag von 20 % 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 | info@auszeitcatering.de

Stand 01-2021



Winter Buffet „DeLuxe“

Vorspeisen

Crevetten Cocktail mit Mandarinen
und Chicoree Chiffonade

Geräucherte Putenbrust
an Orangen-Lauch-Salat

Tranchen von der Entenbrust
mit Cumberlandsaucen

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

Kürbis-Kartoffelgratin
mit Rosinen und Sauce Bechamel

* * *

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 20 % 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 | info@auszeitcatering.de

Stand 01-2021



Winter Buffet „Die weihnachtliche Feier“ ab 50 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 | info@auszeitcatering.de



Winter Buffet „Besinnliche Zeit“

ab 70 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 halbgetrockneten 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 | info@auszeitcatering.de



Winter Buffet „Traditionelle Weihnachtsfeier“ ab 100 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 | info@auszeitcatering.de**