



BUFFETS UND GRILLVERGNÜGEN

Viele weitere Möglichkeiten für eure Essensauswahl
erläutern wir Euch gerne in einem persönlichen Gespräch.

BUFFET

FRÜHLING SOMMER

Summer Soulfood - Vieles bietet die Natur nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales hier leicht und modern.

47,01 €
p. P. brutto

VORSPEISEN

FINGERFOOD

Black Angus Rinderfilet-Cube

geräucherte Tomate, Wiesenblüten

Hähnchen-Röllchen mit Mirabelle

Rote Bete, Rettich, Kampotpfeffer

SALATE

Cappelletti mit gegrillter Birne vegetarisch

Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Wildkräutersalat mit Beeren vegetarisch

Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuter-Tabbouleh mit Sumach vegan

Zitrone, Blattpetersilie, Couscous

BROTBUFFET & DIP-STATION

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot
Dips: Gartenkräuter-Frischkäse vegetarisch & Citrus-Aioli vegan

HAUPTSPEISEN

Eifeler Rostbraten

Rind, Rotwein, Thymian-Jus

Spicy Lemon Putenbrust

Gebratene Hähnchenstreifen, Rauchpaprika

Lachsfilet*

Prosecco-Schaum, Blattspinat

*ab 80 Personen ohne Aufpreis, darunter: ca. 1,79 € je nach Personenzahl

Tortiglioni Steinpilz vegetarisch

Ricotta, Salbeirahm, Champignons

Geschmorte Zucchini & Rübchen vegan

rote Zwiebeln, Rosmarin

Kleine Brälplinge vegan

Rosmarin, Olivenöl, Kräutersalz

DESSERT

Himbeer Trifle

Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

Karamell & Salzblume vegan

Hafermilch, Salzkaramell

Mousse au Chocolate vegetarisch

mit Erdbeeren

Kinder 0-5 Jahre = 0%

Kinder 6-12 Jahre = 50%

Kinder ab 13 Jahre = 100%



UPGRADES

Live Cooking

Mit unseren kommunikativen Köchinnen & Köchen.

VEGAN + X LIVE

Sellerie in Salzkruste | Rinderfilet Angus

Sellerie aus der Salzkruste - plus, wer möchte - Rinderfilet niedertemperaturgegart, Cassis-Jus, geräucherten Beeren, frische Kaiserschoten, Kartoffelstampf, Frechener Kartoffeln

Rinderfilet Angus LIVE

Blattpetersilien-Limonen-Mousse, Kartoffelstampf geflammmt, Aromensalze (niedertemperaturgegart, dadurch immer perfekt rosa)

Basilikum-Gnocchi LIVE vegan

Rucola, Mirabell-Tomätschen, Pesto, geröstete Kerne

Live Cooking Ausstattung
214,20 € zzgl.
Koch und Koch-
assistenz

Kalte Platten

Kleiner Aufpreis große Wirkung!
Wir verraten Euch die beliebtesten Schaustücke.

Flammelachs mit Gambas

Zitronen-Crème fraîche, gebackene Lachswürfelchen, gebratene Gambas

Eifeler Lachsforelle & Ceviche vom Zander

Honig-Senfsauce, Gartenkresse, Dill-Kartoffelsalat

rote-Bete-Terrine mit Skyr vegetarisch

Babyleaf, Kürbiskernöl-Dressing

Sauerampfer-Terrine

Schmand, Kohlrabi-Carpaccio

Kaffegebeizter Lachs mit Sommergemüsen

grüner Pfeffer, Orange

Gebeiztes Rinderfilet mit Himbeeressig-Dressing

Honigmelone, Zitronenmelisse

Thunfisch im Blütenmantel

Sushi Qualität, Wasabi-Honigsbread, Meeresalgen-Salat, Sprossen

AUSTAUSCHMÖGLICHKEIT

FINGERFOOD

Aromen-Schnitzelchen vom Schweinefilet

zweierlei Panade: Mandel-Zitrone und Klassisch

Tomaten-Soufflé mit Parmesan-Crumble vegetarisch

Crème fraîche, eingebackene Cherry-Tomate

Spicy Beef Wrap im Weizenfladen

Eisberg, milde Chilis, grüne Salsa

Gebratener Wiesen-Champignon vegan

Blüten, vegane Gemüsefüllung, gebacken

Lachsforelle im Sepia-Flädle

grüner Apfel, Meerrettich

Poularden-Spieß mit Sweet Chili

Zitronengras, saftig gegrillt

Zucchini-Soufflés mit Schafskäse vegetarisch

Feigen-Senf, Thymian

Poularde mit Ananas

Ananas, Pfeffer, gegrilltes Brustfilet

Gebackenes Saibling-Tatar-Bonbon

Filoteig, Zitronenthymian

Gefüllte Peperoni mit Frischkäse vegetarisch

Kartoffelkruste, mediterrane Aromen

Kerbel-Biskuit mit Artischocken-Tramezzini vegetarisch

Schafkäse, Parmigiano Reggiano

Praliné aus Kichererbse & Süßkartoffel vegan

Aprikose, geminzte Crème

Blätterteig-Spirale mit Pesto Rosso vegan

Pinien-Tomatenpesto, knuspriger Teig

Geflammter Maiskuchen vegan

Grillgemüse, Basilikum, geflammte Polenta

Quiche vegetarisch

Champignons, Brokkoli, Spinat & Tomate

Radieschenkuchen mit Roggencrunch vegetarisch

Karotte, pikanter Biskuit

Safranweizen-Röllchen mit Minze vegetarisch

Fenchel, Karotte, Buchenäschre

AUSTAUSCHMÖGLICHKEIT SALATE

Duo von Kräutersaitlingen & Champignons vegan

gebratene Drillinge, Orangen-Gremulata, Olivenöl

Gerösteter Blumenkohl mit Haselnüssen vegan

Granatapfel, Sherry-Dressing

Melonen-Erdbeer-Salat vegan

grüner Pfeffer, geröstete Pinienkernen, Erdbeer-Basilikum-Dressing

Melonensalat mit grünem Spargel vegan

Erdbeere, geröstete Sonnenblumenkerne

Süßkartoffelsalat mit Kaki und Zucchini vegetarisch

Fenchelsamen, Joghurt-Limettedressing

Thai-Beef mit Udon-Nudeln

Sesamgurken, Bonito & Kombu-Marinad

Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu vegan

gebratener Ingwer, frische Chili, Miso-Minz-Dressing

Tabbouleh mit Himbeeren vegan

Kräuterkrokant, Sprossen, Wasabi-Himbeer-Dressing

Rustico Triangolo mit Mozzarella vegetarisch

Basilikum, gefüllte Pasta mit Provolone & Pomodori

Fenchelsalat mit Orange

rote Zwiebeln, Riesling-Gewürzmischung, Sonnenblumenkerne

Calabresischer Sommersalat vegetarisch

Schafkäse, Weiße Bohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons

Tomate-Mozzarella vegetarisch

Basilikum Pesto, Balsamico

AUSTAUSCHMÖGLICHKEIT HAUPTSPEISEN

Fisch

- Zander auf der Haut gebraten** Wurzelgemüse, Riesling-Sahne
- Seebarsch** Tomaten, Thymian, Oliven
- Lachs im Rub*** Möhrchen, grünen Bohnen, Beurre-blanc
*Tigerpfeffer, Fenchel, Thymian, Orangenzeste

Geflügel

- Geschmorte Poullardenbrust** Schwarzwurzel, Parmesan, Weißwein
- Hähnchen im Rub** Grillgemüse, Bergkäse, Raucharoma
- Pollo fino** Schafskäse, Tomate, Paprika
- Spicy Lemon Putenbrust** Tomaten, Basilikum, Zitronengras
- BBQ-Hähnchenbrust** Gegrillter Fenchel, Mango-Chili-Salsa
- Gebackene Maispoularde** Porree, Schmand, Riesling
- Suprême von der Pute** Cranberrys, karamellisierte Zwiebeln, Rahm
- Truthahn-Curry** Zitronen-Curry-Sauce, Edamame
- Mango-Chili-Hähnchen** Bambusstreifen, Kokosmilch
- Mediterrane Hähnchenpfanne** Saftige Keulenstreifen, Basilikum-Rahm
- Skandinavische Pute** Fenchel, Meerrettich, Rahm
- Geflügelragout** Spargel, junge Erbsen, Weißwein

Rind

- Ochsenbäckchen vom Eifelrind** kräftige Jus, Wurzelgemüse
- Geschmorte Rinderhüftsteaks** Meerrettich, Thymian-Jus
- Rinderroulade** Putenbacon, Gewürzgurke, Jus
- Teriyaki-Roastbeefstreifen** Chinakohl, Rote Zwiebeln, Sesam
- Limetten-Roastbeefstreifen** Saisongemüse, frische Blattpetersilie
- Geschmortes Ochsenragout** Rosmarin, Zitrone
- Zarte Rinderstreifen** Perlzwiebeln, Estragon, Weißwein, Rahm
- Zarte Rinderstreifen** WOK-Gemüse, Sesam, Sojasauce
- Ragout vom Rind mit Eifler Käse**
Schwarzwurzel, deftiger Heukäse, Kräuter
- Landfleischbällchen vom Eifler Rind**
Tomatensauce, frische Kräuter, Bergischer Schafskäse

AUSTAUSCHMÖGLICHKEIT PASTA, GEMÜSE, BEILAGEN

Pasta

- Tortiglioni Steinpilz** vegetarisch
Ricotta, Salbeibutter, Champignons

Tortiglioni »Tre Formaggi« vegetarisch
Gruyère, Mozzarella, Gorgonzola, Zitronen-Thymian

Pastel de Lentias Lasagne vegan
Padina-Linsen, Blattspinat, Blumenkohl-Béchamel

Lasagne Verde vegetarisch
Blattspinat, Basilikum, Mozzarella

Süßkartoffel-Schupfnudeln vegan
Fenchel, Strauchtomaten, Koriandersamen

Gemüsebeilagen

Geschmorte Kirschtomaten vegan
Wiesen Champignons, Paprika, Frühlingslauch

Zucchini-Karotten-Gemüse vegetarisch Rote Zwiebeln, Rosmarin

Geschmarter Fenchel vegan Karotte, Cherrytomaten, Koriandersamen

Zweierlei Karotte vegan
Blaue Ur-Karotte, Maiskolben, Spitzparika, Strauchtomaten

Junges Möhren Gemüse vegan

Grüne Bohnen Kalamansi-Beurre-blanc

Ratatouille vegan Zucchini, Paprika, Rote Zwiebeln, Rosmarin

Sättigungsbeilage

Ofenkartoffeln vegetarisch Rahm, Muskatnuss, Bergkäse

Salzkartoffeln vegetarisch Butter

Bratkartoffeln vegan Zwiebel, Kümmel

Kichererbse-Gemüse-Pfanne vegan
Drillinge, Karotten, Zucchini, Oregano

Rosmarin-Reis vegetarisch Butter

Safran-Reis vegetarisch Butter, Safran

Schupfnudeln vegetarisch Butter, Rosmarinsalz

AUSTAUSCHMÖGLICHKEIT DESSERT

Schokoladen Mousse vegan Avocado, Zartbitter-Kakao

Blaubeerkuchen vegetarisch Vanillecrumble, Buttermilch

Dunkle Mousse vegan Erdbeeren, Zartherb

Matcha-Tiramisu Kaffeecreme, Salzkaramell, Biskuit

Heidelbeer-Trifle Vanille, Frischkäse, Löffelbiskuit

Himbeer Terrine Joghurt, Schoko-Bisquit, Weiße Schokolade

Mango-Trifle Himbeer, Passionsfrucht

Frische Erdbeeren Joghurt-Creme, Vanille, Limette

Galliano-Creme Mascarpone, Fruchtsauce, Minze

Kokos Panna Cotta karamellisierter Grapefruit

Mango-Creme Thai-Basilikum

Mousse au Chocolate vegetarisch Erdbeeren

UPGRADES

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopenreise inkl. der gesetzlichen MwSt.

UPGRADES BUFFET

Rinderfilet »Aromenwunsch«

auf dem Kräuterfeld am Stück gebackenes Rinderfilet als rosa gebratene Angus-Tranche mit Blatt Petersilien-Limonen-Mousse vorgelegt. Verschiedene Aromensalze stehen in edlen Kristallzylindern bereit, um von den Gästen für das individuelle Aromatisieren der Filet-Scheibchen ausgewählt zu werden.

5,36 € p. P.

Feuer-Ananas vegetarisch

ganze Früchte werden auf dem Grill gebacken, von unseren Köchen an der Feuer-Station geschält, gewürfelt und mit Joghurt-Mascarpone-Creme angeboten - eine perfekte Liaison von heiß und kalt.

zum BBQ **2,98 € p. P.**
zum Buffet zzgl. Aufpreis Live-Station **2,98 € p. P.**

Pasta aus dem Parmesanrad

frische Pasta wird im Parmesanrad gerührt und dadurch pikant aromatisiert. dazu verschiedene Toppings zur Wahl

- Steinpilz-Sauce
- Basilikum-Pesto

2,98 € p. P.

CANDY- & SALTY BAR

Candy Bar

in Gläsern präsentierte Kindheitserinnerungen z.B. Fruchtgummi, Lakritz, Joghurt Gums, Marshmallows und viele mehr

343,91 €

Salty Bar

in Schalen präsentieren wir salzige Snacks z.B. Knusperstangen, Oliven, Wasabinüsse, Salzbrezeln, Cracker und viele mehr

343,91 €

MITTERNACHTSNACK

Taco Station

Stell Dir Dein Wunsch-Taco zusammen! In weichen Weizenfladen angeboten.

- gebratenes Rinderhackfleisch
- Karotten-Krautsalat in Sauerrahm
- knackige Blattsalate
- Jalapeño
- Guacamole
- Tomaten-Salsa

Auch vegetarisch möglich mit Kidneybohnen und Koriander.

8,69 € p. P.

Mini Burger

luftige Butter-Brioche, herhaft belegt

- Pastrami, Brunnenkresse und Senfgurken
- Gebeizte Gurke, Zitrusquark und Wiesenkerbel

5,00 € p. P.

Currywurst

der Klassiker in der Porzellan-Frittenschale mit Holzpicker präsentiert

Currywurst aus Soja vegan
mit Gemüse im Weckglas mit Brötchen und Holzpicker präsentiert
8,33 € p. P.

GRILLBUFFET

GRILL & CHILL

Abwechslungsreiche Grill-Vielfalt, kombiniert mit sommerlichen Gabelbuffet-Variationen und einem vielfältigen Dessertbuffet.

47,01 €
p. P. brutto

Live Cooking
Ausstattung
214,20 € zzgl.
Koch und Koch-
assistenz

VORSPEISEN

Wildkräutersalat & Beeren vegetarisch
Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

Kräuterseitlinge mit Gartenspinat vegan
Orangen-Gremolata, Drillingen, Nativ Extra Olivenöl

Kräuter-Tabbouleh vegan
Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten, Zitronen-Dressing

Gerösteter Blumenkohl vegan
mit Haselnüssen und Granatapfel in Sherry-Essig

Rucola-Kartoffelsalat mit grünem Apfel vegetarisch
Parmesan, leichtes Joghurt-Dressing

BROTBUFFET & DIP-STATION vegetarisch

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.
Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:
Gartenkräuter-Frischkäse, vegane Citrus-Aioli

GRILL

Butterfisch
in Knoblauch-Rosmarin aromen und Limonenscheiben (zusätzlich zur bestehenden Auswahl, ein Aufpreis von 2€ pro Person)

Rumpsteaks
in buntem Pfeffer und Olivenöl eingelegt

Crafted Neck
mit Kräutern marinierte Steaks vom Landschwein

Thymian-Hähnchen
mariniertes Hähnchenbrustfilet, mit Zitronenthymian und Pfeffer

Würzige Rinderbratwurst
mit Cranberry & Chili

Grillkäse | Halloumi im Sommer-Rub*

*Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzeste

VEGAN

Bratwurst
vegane Bratwurst mit Erbsen und Austernseitlingen

Auberginen »Butterfly Cut«
mit Smoked Jalapenos-Salsa und gerösteten Kichererbsen

BEILAGEN

Grillgemüse vegan
zweierlei von der Urkarotte, Maiskolben, Spitzpaprika und Strauchtomaten

Rosmarin-Bratkartoffeln vegan
kleine Brätinge, in Olivenöl goldgelb gebraten

BBQ-Dips
unsere hausgemachten Saucen sind Kult:
• Chimichurri vegan Olivenöl, Rotwein- & Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco, Chili
• Meerrettich-Zwiebel-Chutney vegan Meerrettich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten, Weißweinessig
• Barbecue-Sauce vegan Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup

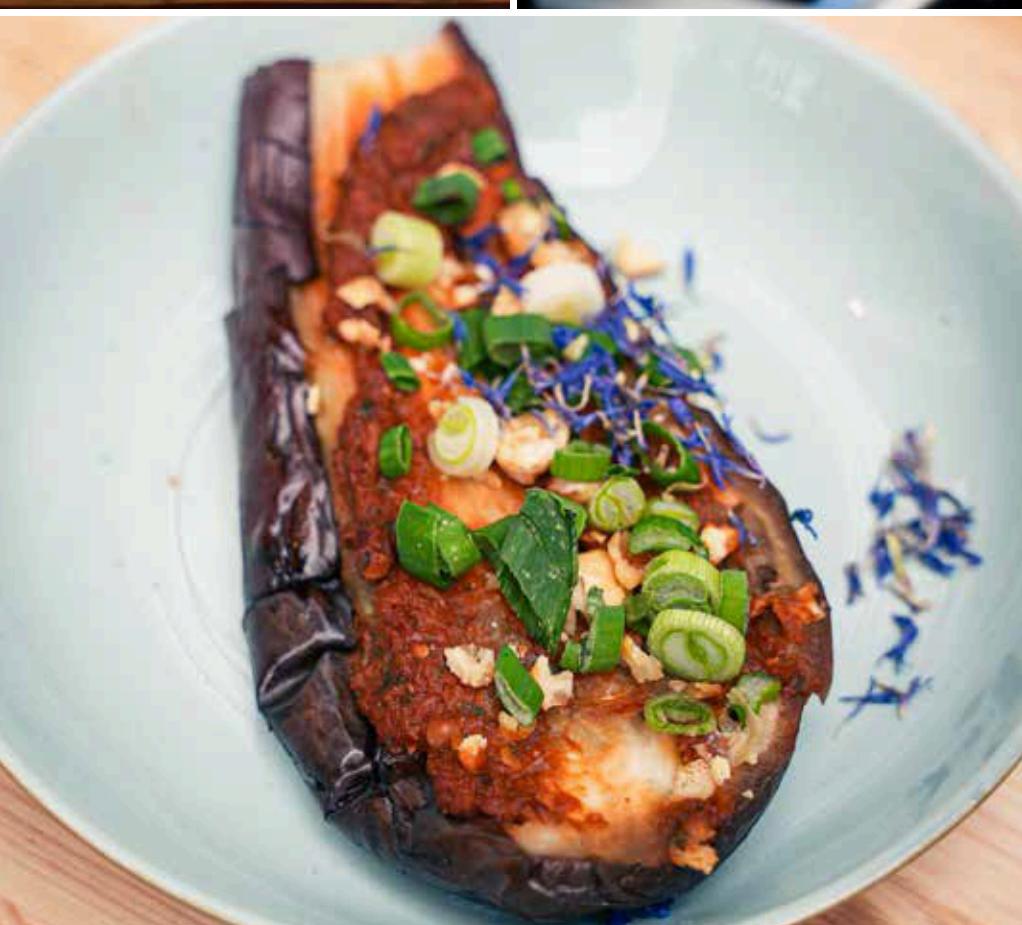
DESSERT

Buttermilch & Himbeeren
mit Basilikumpesto

Zitronen-Trifle vegetarisch
mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade vegan
leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

Kinder 0-5 Jahre = 0%
Kinder 6-12 Jahre = 50%
Kinder ab 13 Jahre = 100%



UPGRADES GRILBUFFET

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopenreise inkl. der gesetzlichen MwSt.

LIVE- & GRILLSTATION

Koch	214,20 €
(Mindesteinsatzzeit 5 Stunden)	
+ An-/Abfahrt Koch	56,76 €
Kochassistent/Buffetbetreuung	44,15 €
(Mindesteinsatzzeit)	
+ An-/Abfahrt Kochassistent/Buffetbetreuung	44,15 €

UPGRADES GRILL & CHILL

Flammelachs im Sommer-Rub

ganze Seiten, von unseren Köchen portioniert, frei kombinierbar mit den Gabelbuffet-Variationen, Beilagen sowie Grillsaucen und Dips	
als zusätzliches Gericht	4,70 € p. P.
im Austausch gegen den Butterfisch	1,79 € p. P.

Kichererbsen-Burger vegan

in der Süßkartoffel mit Minz-Skyr	
als zusätzliches Gericht	4,17 € p. P.

Tomahawk-Steak »Bergisch Beef«

der amerikanische Cut, mit Fleisch aus der Region, niedertemperaturgegart, auf dem CROSSRAY*-Grill karbonisiert, tranchiert und vorgelegt.	
inkl. Gewürz-Bar	
in Terracotta und Gläschchen präsentiert, mit frischen Kräutern dekoriert: African Curry, Zitronenpfeffer, Chili, Cumin, Ingwer, Koriander	



Kaiserschote GmbH

Donatusstr. 141
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0
seepavillon@kaiserschote.de

www.see-pavillon.de