



# **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.

46,50 €  
p. P. brutto

### VORSPEISEN

#### FINGERFOOD

**Black Angus Rinderfilet-Cube**

geräucherte Tomate, Wiesenblüten

**Hähnchen-Röllchen mit Mirabelle**

Rote Bete, Rettich, Kampotpeffer

#### SALATE

**Cappelletti mit gegrillter Birne** vegetarisch

Granatapfel, Blaumohnpaste, Pecorino

**Wildkräutersalat mit Beeren** vegetarisch

Mozzarella, Himbeer-Birnen-Dressing

**Kräuter-Tabbouleh mit Sumach** vegan

Zitrone, Blatt Petersilie, Couscous

### BROTBUFFET & DIP-STATION

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

### HAUPTSPESIEN

**Eifeler Rostbraten**

Rind, Rotwein, Thymian-Jus

**Spicy Lemon Putenbrust**

Gebratene Hähnchenstreifen, Rauchpaprika

**Lachsfilet\***

Prosecco-Schaum, Blattspinat

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

**Tortiglioni Steinpilz** vegetarisch

Ricotta, Salbeirahm, Champignons

**Geschmorte Zucchini & Rübchen** vegan

rote Zwiebeln, Rosmarin

**Kleine Brätlinge** 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%



# BUFFET

## MEISTERWERK

Feinste Küchenkunst unserer Meisterköche - höchstes Niveau aus der Kaiserschotenmanufactur, mit Zutaten aus der Region.

57,50 €  
p. P. brutto

### VORSPEISEN

#### FINGERFOOD

**Gambas al ajillo**

gebratene Riesen-Scampis, Knoblauch

**Zucchini-Soufflés mit Schafskäse** vegetarisch

Feigen-Senf, Thymian

**Gemüse-Praliné mit Kaiserschoten-Segel** vegan

Hummus, Mandel, Kurkuma-Rub

### SCHAUSTÜCK

**Gegrillter Grüner Spargel mit Burrata** vegetarisch

geröstete Pinienkerne, Zitrone, Meersalz

**Putello mit Joghurt-Kapernsoße**

Putenscheiben, Honigmelone, Kapernäpfel

### SALATE

**Rosa Lammrückenfilet-Scheiben**

Kaiserschoten, Crema di Balsamico, Basilikum

**Melonen-Erdbeer-Salat** vegan

grünem Pfeffer, gerösteten Pinienkernen, Erdbeer-Basilikum-Dressing

**Calabresischer Sommersalat** vegetarisch

Schafskäse, weiße Bohnen, Frühlingszwiebeln, Champignons

### BROTBUFFET & DIP-STATION

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Kartoffelbrot

Dips: Gartenkräuter-Frischkäse vegetarisch & Citrus-Aioli vegan

### HAUPTSPEISEN

**Gebratener Seebarsch**

Kapernäpfel, Safran-Gemüseragout

**Geschmorte Eifler Ochsenbrust**

Monschauer Senf, BBQ-Gemüse

**Gebackene Maispoularde**

Porree, Schmand, Riesling

**Tortiglioni »Tre Formaggi«** vegetarisch

Mozzarella, Gruyère, Gorgonzola, Zitronen-Thymian-Rahm

**Zweierlei Ofen-Karotten** vegan

Blaue Urkarotte, Bundmöhren, Sternanis

**Rosmarin-Bratkartoffeln** vegan

kleine Brätlinge, Olivenöl

### DESSERT

portioniert von der Dessertpyramide

**Blaubeerkuchen** vegetarisch

Vanille Crumble, Buttermilch

**Erdbeer-Tiramisu**

Joghurt, Pistazie

**Tartufo-Mousse** vegetarisch

geröstete Buttermandeln

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 geflämmt, Aromensalze (niedertemperaturgegart, dadurch immer perfekt rosa)

##### Basilikum-Gnocchi LIVE vegan

Rucola, Mirabell-Tomätchen, Pesto, geröstete Kerne

### Kalte Platten

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

##### Flammlachs mit Gambas

Zitronen-Crème fraîche, gebackene Lachswürfchen, 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

##### Kaffeegebeizter Lachs mit Sommergemüsen

grüner Pfeffer, Orange

##### Gebeiztes Rinderfilet mit Himbeeressig-Dressing

Honigmelone, Zitronenmelisse

##### Thunfisch im Blütenmantel

Sushi Qualität, Wasabi-Honigspread, 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

##### Pouarden-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

Schafskäse, Parmigiano Reggiano

##### Praliné aus Kichererbse & Süßkartoffel vegan

Aprikose, geminzte Crème

##### Blätterteig-Spirale mit Pesto Rosso vegan

Pinien-Tomatenpesto, knuspriger Teig

##### Geflämmter Maiskuchen vegan

Grillgemüse, Basilikum, geflämmte Polenta

##### Quiche vegetarisch

Champignons, Brokkoli, Spinat & Tomate

##### Radieschenkuchen mit Roggencrunch vegetarisch

Karotte, pikanter Biskuit

##### Safranweizen-Röllchen mit Minze vegetarisch

Fenchel, Karotte, Buchenasche

## AUSTAUSCHMÖGLICHKEIT SALATE

##### Duo von Kräutersaitlingen & Champignons vegan

gebratene Drillinge, Orangen-Gremolata, 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-Limettdressing

##### 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, Frühlingzwiebeln, 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 Poulardenbrust** 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, karamellierte 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  
Wiesenchampignons, Paprika, Frühlingslauch

**Zucchini-Karotten-Gemüse** vegetarisch Rote Zwiebeln, Rosmarin

**Geschmorter 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, Zarttherb

**Matcha-Tiramisu** Kaffeeccreme, 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** karamellierter Grapefruit

**Mango-Creme** Thai-Basilikum

**Mousse au Chocolate** vegetarisch Erdbeeren

# UPGRADES

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

## UPGRADES BUFFET

### Rinderfilet »Aromenwunsch«

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

5,50 € 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 ..... 2,90 € p. P.

zum Buffet zzgl. Aufpreis Live-Station ..... 2,90 € 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

2,90 € p. P.

## CANDY- & SALTY BAR

### Candy Bar

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

340,00 €

### Salty Bar

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

340,00 €

## MITTERNACHTSNACK

### Taco Station

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

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

Auch vegetarisch möglich mit Kidneybohnen und Koriander.

8,50 € p. P.

### Mini Burger

luftige Butter-Brioche, herzhaft 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

8,00 € p. P.

## EIS

Aus unserem historischen Eiswagen. Waffel oder Becher - du entscheidest. Unser nostalgischer Eiswagen bringt echtes Sommer-Feeling auf dein Event. Premium-Eis, ehrliche Zutaten. Sorten wie Vanille (vegan), Stracciatella, Amarena-Kirsche oder Erdbeer-Sorbet. Genussmomente zum Dahinschmelzen. Und oben drauf? Crunch, Sauce, dein Style. Toppings wie Krokant, Smarties, Chocolate Chips, Marshmallows, Nüsse & Co. Dazu Himbeer-, Salted-Caramel- oder Schokosauce - Happiness nach deinem Gusto.

430,00€



# GRILLBUFFET

## GRILL & CHILL

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

### 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-Rosmarinaromen 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*

46,50 €  
p. P. brutto

Live Cooking  
Ausstattung  
220 € brutto zzgl.  
Koch und Koch-  
assistenz

### 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 Brätlinge, 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 GRILLBUFFET

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

## LIVE- & GRILLSTATION ..... 220,00 €

Koch ..... 56,76 € pro Stunde

(Mindesteinsatzzeit 5 Stunden)

+ An-/Abfahrt Koch ..... 56,76 €

Kochassistent/Buffetbetreuung ..... 44,15 € pro Stunde

(Mindesteinsatzzeit)

+ An-/Abfahrt Kochassistent/Buffetbetreuung ..... 44,15 €

## UPGRADES GRILL & CHILL

### Flammlachs 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 ..... 1,80 € p. P.

### Kichererbsen-Burger <sup>vegan</sup>

in der Süßkartoffel mit Minz-Skyr

als zusätzliches Gericht ..... 4,20 € p. P.

im Austausch gegen den Aubergine »Butterfly Cut«: ohne Aufpreis

### 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 Gläschen präsentiert, mit frischen Kräutern dekoriert: African Curry, Zitronenpfeffer, Chili, Cumin, Ingwer, Koriander

im Austausch gegen die Rumpsteaks ..... 5,90 € p. P.



## **Kaiserschote GmbH**

Donatusstr. 141  
50259 Pulheim

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

[www.see-pavillon.de](http://www.see-pavillon.de)