



DIE HOCHZEITSBUFFETS

Wie schön! Ihr traut euch



Feiert! Tanzt! Lacht! Genießt den Augenblick!

Um alles andere kümmern wir uns. Denn dies ist euer Tag. Und den sollt ihr einfach nur ohne Wenn und Aber genießen können. Damit genau dies auch gelingt, gibt es uns. Wir haben die Erfahrung, das Know-how und die Menschen, die Euren großen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Bis ins Detail geplant nach Euren Ideen und Vorstellungen.

**Ganz nach dem Motto: "All you need is love...
..den Rest regeln wir". Versprochen.**



>>> *all you need is love*

Auf einen Blick:

- Schweinefilet rosa gebraten, am Buffet tranchiert
- Gemüse und die Kartoffeln werden in der Gusspfanne angerichtet
- das Dessert ist in Mini-Weckgläsern fein portioniert
- erforderliches Personal: bis 150 Personen drei Buffetservicekräfte, bei größerer Gästezahl entsprechend mehr

> *Die VORSPEISEN & SALATE*

Rucola

Cocktailtomate | Parmesan

Sizilianischer Orangensalat

Frisee | Fenchel | Radicchio | Orangenfilet

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamico-Essig | Honig | Senf

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Vitello Tonnato

Sous-vide gegarte Kalbsbrust | Kaper | Thunfisch-Sauce

Gemüse-Päckchen

Zucchini | Aubergine | Feta | Rosmarin

Ciabatta

Weizenmehl | Walnuss | Olive | Kräuter

Tomatenbutter

> *Die HAUPTSPEISEN*

Schweinefilet „sous-vide“

Thymianjus

Hähnchenbrustfilet gebraten, gefüllt

Ricotta | Bärlauch | Olive

Bärlauchrahm

**Boef bourguignon**

Rinderschulter | Rotwein | Möhre | Champignons | Zwiebel

Lachs-Lasagne

Spinat | Schmand | Zwiebel | Knoblauch

Mediterranes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate | Knoblauch

Pecorino-Polenta-Ecken

Maisgrieß | Sahne | Kräuter | Knoblauch

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

> Das DESSERT**Tiramisu**

Mascarpone | Biskuit | Kaffee | Amaretto

Panna Cotta

Fruchtspiegel saisonal

ab 80 Personen:

32,75 pro Person

ab 120 Personen:

31,25 pro Person



>>> *love is in the air*

Auf einen Blick:

- die große Vorspeisenauswahl, in Gläschen und kleinen Kasserollen, ist positioniert in „Leiterregalen“, korrespondierende Hauptgerichte im Frontcooking – an verschiedenen Genuss-Ständen serviert
- Das Dessert ist in Mini-Weckgläsern fein portioniert, am Buffet frisch angerichtet
- Erforderliches Personal: bis 150 Personen drei Köche und eine Buffetservicekraft, bei größerer Gästezahl entsprechend mehr.

> *Der GENUSS-STAND I*

Spanische Tapas

Olive I Serrano-Schinken I Chorizo I Ziegenfrischkäse im Sesammantel

Sardellen-Kapern Tarte

Zucchini-Kartoffel-Tarte

Italienische Anti Pasti

Aubergine I Champignon I Zucchini I Paprika I Olive I getrocknete Tomate I Knoblauch I Rosmarin

Gazpacho aus der Miniflasche

Makkaroni-Strohalm I Paprika I Tomate I Knoblauch

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat I Gurke I Paprika I Möhre I Cocktailtomate

Vinaigrette

Olivenöl I Balsamicoessig I Honig I Senf

Böinghoffs Hausbrot

Aus Roggenmehl

Focaccia

Aus Weizenmehl

Olive I Tomate I Rosmarin I Meersalz

Rotwein-Schalottenbutter



> **Der GENUSS-STAND II**

Spargelrisotto

Frisch zubereitet

Grüner Spargel | Parmesan | Limette | Weißwein

> **Der GENUSS-STAND III**

Seehecht, gebraten

Zitronengras-Sauce

Pak Choi

Zwiebel | Cocktailtomate | Knoblauch | Pinienkerne

Tagliatelle nero

> **Der GENUSS-STAND IV**

Dry Aged Iberico Roastbeef „sous-vide“ – vollendet auf dem Smoker

Balsamico-Jus | Cumberland-Sauce

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

Geschmorte Pilze

Champignon | Kräuterseitling | Zwiebel | Schnittlauch

> **Der GENUSS-STAND V**

Basilikum-Erdbeertiramisu

Schokoladen- Bisquit | Mascarpone

Crème brûlée

Aromen-Zuckerbar: Zitrone | Orange | Vanille

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

ab 80 Personen:

44,65 pro Person

ab 120 Personen:

43,05 pro Person



>>> *Friede, Freude, Eierkuchen*

Auf einen Blick:

- die Vorspeisenauswahl wird auf Tellern angerichtet und am Genuss-Stand serviert
- korrespondierende Hauptgerichte im Frontcooking – an weiteren Genuss-Ständen serviert
- Das Dessert ist in Mini-Weckgläsern fein portioniert, am Buffet frisch angerichtet
- Erforderliches Personal: bis 150 Personen drei Köche und eine Buffetservicekraft, bei größerer Gästezahl entsprechend mehr

> *Der GENUSS-STAND I*

Auf kleinen Tellern angerichtet

Italienische Anti Pasti

Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate | Knoblauch | Rosmarin

Vitello Tonato

Sous-vide garte Kalbsbrust | Kapern | Thunfischsauce

Süßkartoffelküchlein | Lachstatar

Spinat | Kokosmilch | Meerrettich | Gerstengras

Andensalat

Quinoa | Aubergine | Lauchzwiebel | Petersilie | Minze | Johannisbrotsirup

Böinghoffs Hausbrot

Ziegenkäse-Aprikose-Crème Hummus

> *Der GENUSS-STAND II*

Indisches Curry

Kokosmilch | Limettenblatt | Rotes Curry | Linse | Gemüse
Basmatireis



> **Der GENUSS-STAND III**

Spaghetti Parmigiano

Frisch zubereitet im Parmesanrad
Trüffelöl | Basilikum- und Tomatenpesto

> **Der GENUSS-STAND IV**

Mini-Pulled-Pork Burger

24 Stunden Niedertemperatur gegart
Böinghoff Bun | Schweinenacken | Smoky-Rub | Coleslaw | BBQ Sauce

Mini-Halloumi Burger

Böinghoff Bun | Rucola | Tomate | Feigenchutney

> **Der GENUSS-STAND V**

Mousse au chocolat

Buttermilchmousse

Zitronenthymian | Karamell | Himbeere

Mango-Espresso Crème

Joghurt | Espresso-Sahne | Mango

ab 80 Personen:

31,45 pro Person

ab 120 Personen:

30,10 pro Person



> Optional:

Böinghoffs Hausbrot

- aus der Butterbrottüte – eingesetzt am Tisch

Mit Roggenmehl nach hauseigener Teigrezeptur von Hand gebacken

Oliveöl | Balsamico Essig | Fleur de Sel | Tellicherry-Pfeffer

Pro Pers. 1,25€

Bitte beachten Sie, die hier angegebenen Preise sind reine Buffetpreise. Das benötigte Personal, z.B. Köche oder Buffetservicekräfte, Geschirr, Buffetinventar oder Smoker und Grill sowie Anfahrten werden nach Aufwand berechnet.

In einem gemeinsamen Gespräch planen wir gerne Ihre ganz individuelle Feier und arbeiten ein detailliertes Angebot aus. Selbstverständlich für Sie völlig unverbindlich und kostenfrei.

*Alle genannten Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzl. MwSt.;
Änderungen bleiben vorbehalten*