



GATERING

Mediterran Orientalisch

BONN & UMGEBUNG



CATERING

Unsere Produkte



BUFFETS

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Menüvorschlägen oder erstellen Sie ihr ganz individuelles Wunschbuffet. Gerne helfen wir Ihnen ein passendes Buffet unter Berücksichtigung Ihrer individuellen Wünsche und Kostenvorstellungen zu erstellen - inkl. Lieferung, Aufbau, Verleih, Buffet-Dekoration, etc. Ab 20 Personen Mindest-Bestellmenge.

*Buffetvorschläge Seite 3-5
Hauptspeisen ab Seite 9*

MEZZE

Klassisch, regional, mediterran oder orientalisch - stellen Sie Ihre Lieblingsvorspeisen selber zusammen! Unsere absoluten Bestseller Fingerfood-Gerichte gibt es jetzt auch auf großen, orientalischen Platten zusammengestellt - ein kulinarisches Highlight auf jeder Party!

Seite 6-9



GRILL & CHILL



SOMMER SPECIAL!!!!

Wir kommen zu Ihnen nach Hause und grillen für Ihre Gäste. Frischer geht es nicht! Gerne stellen wir Ihnen ein passendes Grillbuffet nach Ihren individuellen Wünschen zusammen! Ab 50 Personen Mindest-Bestellmenge.

Seite 13

CATERING

Unsere Produkte



FINGERFOOD

Stellen Sie sich Ihr eigenes Flying Finger Food Buffet zusammen - egal ob für Ihre private Veranstaltung oder geschäftlichen Anlass. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Jede Finger Food Variante hat eine Mindestabnahme von 10 Stück

Seite 15

EVENTS

Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Messeevent - wir machen Ihr Event zu einem einzigartigen Erlebnis. Sprechen Sie uns an, wo wir Ihnen bei der Planung und Organisation helfen können.



BLUMEN & DEKO

Preise für Personal, Getränkeservice, Blumenschmuck und Equipment können Sie bei uns gerne persönlich erfragen.

Frische, üppige Blumensträuße für Ihr Buffet in Wunschfarben bieten wir ab 50,00€ an.

BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET LEVANTE

Buffet Levante (ab 20 Personen p.P. 29,90€)

Mediterrane Vorspeisenvariationen

gegrilltes Gemüse mit Feta
Hummus (Kichererbsenmousse)
Baba Ghanoush (Auberginencreme)
Kräuterjoghurt-Dip
Safran Aioli
Avocadocreme
Tomaten Dip auf Frischkäsebasis
Antipasti: Oliven & Peppadew
Brot: Baguette, Laugenkonfekt, arabisches Brot

Salate

Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing (vegan)
Tomaten-Mozzarella Caprese mit Crema di Balsamico
Taboulé (Petersiliensalat) (vegan)
Mediterraner Nudelsalat mit Feta, Rucola und getr. Tomaten

Hauptspeisen

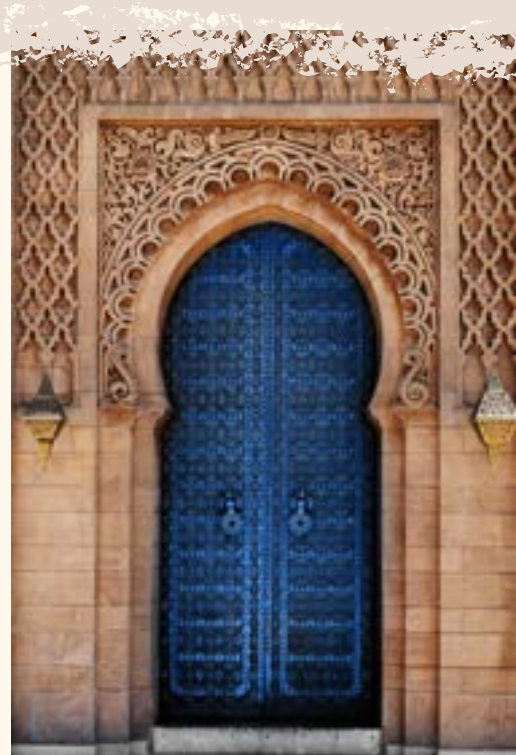
Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Pilzen
Gegrillter Lachs in Dill-Zitronen-Sauce mit Paprika und Edamame
Ratatouille - geschmorter Gemüseeintopf (vegan)

Beilagen

Arabischer Reis mit Sharia Nudeln (Fadennudeln)
Spätzle

Dessert

Vanille Panna Cotta mit Erdbeermousse
Exotische Früchteplatte mit: Ananas, Kiwi, Melone, Karambole, Physalis, Drachenfrucht



BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET RUSTICO

Buffet Rustico (ab 20 Personen p.P. 34,90€)

Vorspeisenvariationen

Tsatsiki
Muhammara (Paprikapaste mit Walnüssen)
gegrilltes Gemüse mit Feta
Thunfischcreme
Tomaten Dip auf Frischkäsebasis
Antipasti: Oliven & Peppadew
Brot: Baguette, Laugenkonfekt, arabisches Brot

Salate

Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing (vegan)
Rucolasalat mit gebratenem Speck und Pilzen
Fusili-Petersilienpesto Salat mit Tomaten und Mozzarella

Hauptspeisen

Rinderbraten aus der Keule in Rotweinsauce
Putengeschnetzeltes mit Walpilzen
Lammragout mit Kichererbsen

Beilagen

Kartoffelgratin
Frische Pasta Tagliatelle oder Basmati Reis
Saisonales Marktgemüse (Zucchini, Paprika und Champignons)

Dessert

Mouse au Chocolat
Obstsalat mit Vanillesauce



BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET MEDITERRAN

Buffet Mediterran (ab 20 Personen p.P. 34,90€)

Vorspeisenvariationen

Avocadocreme
gegrilltes Gemüse mit Feta
Thunfischcreme
Crepe-Lachsrollchen
Tomaten Dip auf Frischkäsebasis
Lachs Dip auf Frischkäsebasis
Antipasti: Oliven & Peppadew
Brot: Baguette, Laugenkonfekt, arabisches Brot

Salate

Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing (vegan)
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Feta
Mediterraner Nudelsalat mit Feta, Rucola und getr. Tomaten
Rohkostplatte mit Gurken, Möhren, Paprika, Radieschen und Joghurt Dip

Hauptspeisen

Kabeljaufilet auf Lauch-Gemüse und frischen Cherrytomaten
Putengesetztes mit Ananas-Curry Sauce
Lampilau - eine Kombination aus Lammfleisch und Nüssen

Beilagen

Basmati Reis
Couscous Gemüsepfanne mit Joghurt-Dip
Blattspinat mit Gorgonzola

Dessert

Kokoscreme mit frischer Mango
Limoncello Mousse auf Cantuccini (mit Alkohol)



MEZZEPLATTEN

Alle Mezzeplatten werden auf einer großen orientalischen Platte serviert und mit Früchten und Blumen dekoriert.
Eine Platte ist für ca. 10 Personen (Vorspeisen-Mix)

MEZZEPLATTE MIX

Köfte, Hackbällchen
Hähnchenspieße
Falafelbällchen
Tahini-Sauce (Sesamsauce)
Börek gefüllt mit Spinat-Käse
Taboulé (Petersiliensalat)
Jabra gefüllte Weinblätter
Hummus (Kichererbsencreme)
Baba Ghanoush (Auberginencreme)
Muhammara (Paprikapaste mit Walnüssen)
Antipasti: Oliven, Peppadew
Lavash - dünnes arabisches Fladenbrot

VEGGIE

Bulgur Kibbeh (Kalte Bulgurkugeln mit Granatapfelsirup)
gegrilltes Gemüse
Falafelbällchen
Tahini-Sauce (Sesamsauce)
Börek gefüllt mit Spinat-Käse
Taboulé (Petersiliensalat)
Jabra gefüllte Weinblätter
Hummus (Kichererbsencreme)
Baba Ghanoush (Auberginencreme)
Muhammara (Paprikapaste mit Walnüssen)
Antipasti: Oliven, Peppadew
Lavash - dünnes arabisches Fladenbrot

VEGAN

auf Nachfrage

FISCHPLATTE

auf Nachfrage

Preis 199,-€ pro/Platte



DIPS & CO

Kräuterjoghurt

Tsatsiki

Safran Aioli oder Aioli Klassik

Hummus (Kichererbsen Mousse)

Baba Ghanoush (Auberginencreme mit Joghurt)

Guacamole (Avocadocreme)

Muhammara (Paprikapaste mit Walnüssen)

Thunfischcreme

Harissa - scharfe arabische Sauce mit Chili und Kumin

Kräuterbutter / Knoblauchbutter / Tomatenbutter



VORSPEISEN & MEZZE

Veggie

Falafel: Kichererbsenbällchen mit Petersilie

Gegrilltes Gemüse mit Paprika, Zucchini und Aubergine

Börek - gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Fetakäse

Champignons gefüllt mit Gorgonzola

Jabra - gefüllte Weinblätter mit Reis

Oliven, Peppadew und getrocknete Tomaten

Bulgur Kibbeh (Kalte Bulgurfikadellen mit Granatapfelsirup)



Fisch & Fleisch

Köfte, Hackbällchen

Hähnchenspiess mit Safran

Vitello Tonnato: Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Gegrillte Riesengarnelen

Datteln im Speckmantel

Crepe-Lachsrolle



SALATE

Mediterran

Mediterraner Nudelsalat mit Feta, Rucola und getr.Tomaten
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Feta
Italienischer Thunfischsalat mit Tomaten und Ei
Tomaten-Mozzarella Caprese mit Crema di Balsamico
Fusili-Petersilienpesto Salat mit Tomaten und Mozzarella
Rucolasalat mit gebratenem Speck und Pilzen



Orientalisch

Taboulé (Petersiliensalat)
Fattoush - Tomaten-Gurkensalat mit geröstetem Fladenbrot
Couscous Salat mit gegrilltem Gemüse
Roter Bulgursalat mit Cherrytomaten und Tomatenmark
Syrischer Kartoffelsalat mit Cherrytomaten und Kräutern
Rote Beete Salat mit Apfelstückchen und Walnusskernen
Avocado-Granatapfelsalat



Regional

Bunte Salatmischung mit Paprika, Tomaten und Gurken
(Dressing mit frischen Kräutern)
Gurkensalat mit frischer Minze und Joghurt Dressing
Rheinischer Kartoffelsalat mit Fleischwurst, Ei und Gürkchen
Waldorfsalat mit Hähnchen, Äpfeln, Sellerie und Walnüssen
Rohkostplatte mit Gurken, Möhren, Paprika, Radieschen und
Joghurt-Kräuter Dip



HAUPTSPEISEN

Vom Rind, Kalb & Lamm

- Arabische Lamm-Dattelbällchen in Tomatensauce
- Kalbsrahmgescnetzeltes mit Waldpilzen
- Rinderbraten aus der Keule in Rotweinsauce
- Geschmortes Kalbsfleisch mit Backpflaumen
- Kalbsbraten mit Rosmarinjus
- Rindersteak mit Pfefferrahemsauce
- Lampilau - eine Kombination aus Lammfleisch und Nüssen
- Lammragout mit Kichererbsen
- Rindergulasch mit roter und gelber Paprika
- Auberginen gefüllt mit Rinderhack und Gorgonzola überbacken
- Currywurst (auch als Mitternachtssnack geeignet)

Vom Geflügel

- Putengeschetzeltes in Pilzrahmsauce
- Hähnchenbrustfilet mit Teriyaki-Sauce auf Zucchini-Champions
- Putengeschetzeltes mit Ananas-Curry Sauce

Vom Fisch

- Lachstranchen in Dill-Zitronensauce mit Paprika und Edamame
- Kabeljaufilet auf Lauch-Gemüse und frischen Cherrytomaten
- Zanderfilet auf Blattspinat oder Belugalinsen



HAUPTSPEISEN

Vegetarisch

Ratatouille - geschmorter Gemüseeintopf

Bamyeh - Okragemüse mit Koriander

Superfood ‚Freekeh‘ mit gebratenen Nüssen -

(Freekeh ist ein Getreide aus grünem Hartweizen)

Kichererbsen Stew - mit Paprika und Feta in Tomatensauce

(Auf Wunsch auch vegan möglich)

Couscous Gemüsepfanne mit Joghurt-Dip

Auberginenauflauf mit Tomatensauce und Gorgonzolakäse



SUPPEN

Syrische Linsensuppe

Möhren-Ingwer Suppe

Kürbiskernsuppe mit karamellisierten Kürbiskernen

Vichyssoise - cremige Kartoffelsuppe (mit Lachs oder Wurst)

Rinderkraftbrühe ‚Omas Art‘

Gulaschsuppe vom Rind

Schweizer Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch

Chili con Carne mit Kidney Bohnen und Mais

Spargelsuppe (nur saisonal verfügbar)

Fischsuppe

Gazpacho - traditionell kalte Tomatensuppe aus Andalusien

Gurken-Joghurt-Suppe mit frischer Minze und Limette (kalt)



BEILAGEN

Basmatireis (klassisch weiß)

Arabischer Reis mit Sharia Nudeln (Fadennudeln)

Spätzle

Couscous

Schupfnudeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Frische Pasta Tagliatelle

Pasta Tagliarini mit Sepiatinte



GEMÜSE BEILAGEN

Saisonales Marktgemüse (Zucchini, Paprika und Champignons)

Blattspinat mit Gorgonzola

Prinzessbohnen (auf Wunsch mit Speck)



BROT

Italienisches Landbrot

Orientalisches Fladenbrot (dick & dünn)

Französisches Baguette

Schwarzbrot

Mini Party Brötchen

Mini Laugenkonfekt

Bauernbrot



DESSERT

Vanille Panna Cotta mit Erdbeermousse

Mousse au Chocolat - der Klassiker

Mousse au Vanille

Kokoscreme mit frischer Mango

Limoncello Mousse auf Cantuccini (mit Alkohol)

Muhallabia - arabischer Milchpudding mit Orangencreme

Erdbeerquark mit frischen Erdbeeren (nur saisonal)

Halawet al Jibn - syrisches Dessert mit Grieß und Mozzarella

Zimt Panna Cotta *saisonal*

Exotische Früchteplatte mit: Ananas, Kiwi, Melone, Karambole,

Physalis, Drachenfrucht etc - ein Hingucker auf jeder Party

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Macarons: Himbeere, Schokolade, Vanille, Pistazie,

Passionsfrucht

gemischtes Baklava-Gebäck

Cupcakes (verschiedene Sorten)



GRILL & CHILL

LIFE COOKING EVENTS



MINI BURGER

Cheeseburger, Lachs Burger, Oriental

VOM SCHWEIN

Grillwürstchen
frische Bratwurst

VOM RIND, KALB, LAMM

Pikante Rindergrillwurst (Merguez)
Rinderhüftsteaks mariniert
Lammlachse / Lammlachse Spieße
Rinderfilet / Rinderfilet Spieße
Kalbsspieße mit Paprika und Zwiebeln

VOM GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet mariniert
Hähnchenspieße mit Paprika und Zwiebeln

SPECIALS

Adana Kebab Hackfleischspieße

FISCH

Scampi Spieße
Lachsfilet

VEGETARISCH

Maiskolben
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Gemüs-Feta Päckchen
Halloumi Grillkäse

BBQ SAUCEN

Hausgemachte Oriental Sauce
Mango Curry Sauce
BBQ Sauce
Chimichurri
Ketchup / Mayonaise / Remoulade / Senf
weitere s.o. bei Dips

FINGERFOOD

Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfood Buffet zusammen. Zu einem Sektempfang empfehlen wir 3-4 Häppchen pro Person. Als Snack oder kombiniert mit anderen Speisen 4-6 Häppchen pro Person.

Schnittchen auf frz. Baguette, Mini Brötchen oder Bauernbrot

Mit Fleisch

Roastbeef mit Kräuterjoghurt
Rinderpastrami mit Gurkenjoghurt
Wachholderschinken mit Gurke und Traube
Fenchelsalami mit Mayonnaise
Fleischwurstscheibe mit Gurke
Fleischwurstsalat
Mett mit Zwiebeln

Mit Fisch

Lachs mit Senf Dill Sauce
Forelle mit Meerrettich
Nordseekrabben mit Ei

Vegetarisch

Mozzarella mit Basilikumpesto und Tomate
Sahne-Camembert mit Feigen-Senf-Sauce
Scheiben-Käse mit Traube
Ziegenkäse mit karamellisierter Feige
Ei mit Gurke und Kaviar
Rührei mit Kräuterjoghurt
Frischkäsestreich mit getrockneten Tomaten
Thunfischcreme
Avocadocreame mit Ei und Tomate



FINGERFOOD

Feine Taler mit Pumpernickel, Vollkorn, Toast oder Party Cracker

- Gemüsetatar mit Granatapfelkernen
- Ei mit Kaviar
- Geräucherter Lachs mit Frischkäse und Dill
- Forelle mit Meerrettich
- Frischkäsestreich mit getrockneten Tomaten
- Frischkäsestreich Walnuss und Datteln
- Käse mit Frischkäsedip und Traube

Tarteletts oder im Blätterteig

- Avocadocreame mit Shrimps oder Lachs
- Lachs mit Senf-Dill-Sauce und roter Beete
- Lachstartar
- Forelle auf Sahne-Meerrettich
- Hummus und Granatapfelkerne
- Thunfischcreme mit Kaviar
- Crevette mit Cocktailsauce

Röllchen, Tramezzini-Ecken und andere Leckereien

- Pfannkuchen-Lachs Rolle
- Käse-Schinken Rolle
- Lachs- Avocado Rolle
- Thunfischcreme Rolle
- Tramezzini-Ecken mit Wacholderschinken, Parmesan u. Rucola
- Tramezzini-Ecken mit Curry-Dattel-Streich, Parmesan u. Rucola
- Tramezzini-Ecken mit Frischkäse und Lachs
- Mini Quiche: * Lorraine, * Mediterran, * Lachs oder * Gemüse
- Gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Fetakäse
- Mini Reibekuchen mit Kräuterjoghurt und Lachs
- Mini Tortilla mit Tomate
- Mini Blätterteig gefüllt mit Spinat, Gemüse und Schinken



FINGERFOOD IM GLAS

Vegetarisch

Tomaten-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto

Wassermelone mit Fetakäse und Minze

Mediterraner Nudelsalat mit Fetakäse

Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse

Couscous Salat mit gegrilltem Gemüse

Taboulé (Petersiliensalat mit Granatapfelkernen)

Syrischer Kartoffelsalat

Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten und Fetakäse

Rote Beete Salat mit Walnüssen

Fisch & Fleisch

Fleischsalat mit Roastbeef und Datteln

Hähnchensalat mit Apfelstücken, Sellerie und Walnüssen

Avocado-creme mit Lachstartar

Nordseekrabben mit Paprikastücken und Cocktailsauce

Zum Trinken

Gazpacho - traditionell kalte Tomaten-Gemüsesuppe (kalt)

Gurken-Joghurt-Süppchen mit frischer Minze (kalt)

Gourmetspieße

Tomate-Mozzarella Stick mit Basilikum

Melonen-Kugeln mit Parmaschinken oder Shrimps

Käse-Stick mit Trauben

Fetakäse mit Zucchini

Crevette mit Cherrytomate



ZUSATZSERVICES

- Lieferung, Aufbau und Abbau des Buffets
- Chafing Dishes, Wärmebehälter-Verleih für Hauptgerichte
- Serviergeschirr und Vorlegebesteck am Buffet
- Reinigung des Geschirrs
- Tischdekoration / Buffetdekoration wie Vasen, Windlichter, Ständer und Plattformen
- Aufwendige Dekoration des Buffets, passend zum Event & Partymotto
- Servietten in Wunschfarbe
- Tischdecken-Verleih für die Buffettische
- Schilder / Menükarten mit Beschriftungen der Speisen und Hinweis auf vegetarische / vegane Gerichte
- Umweltfreundliches Bio-Einweggeschirr und Einwegbesteck

BLUMEN

- Frische, üppige Blumensträuße in Wunschfarben für wahlweise €50, €70 oder €100 auf dem Buffet

