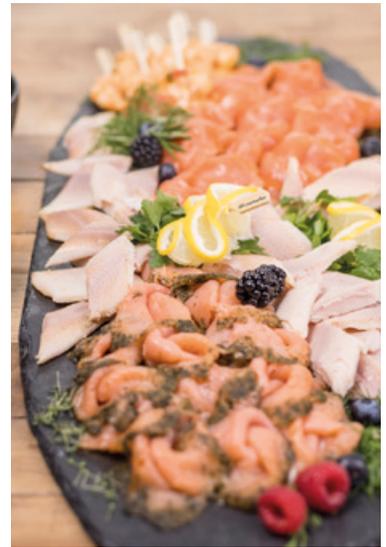


Ahsenmacher

CATERING & EVENTLOCATION



SEIT
18
73

SPEISEKARTE

HANDWERKLICHE TRADITION

FÜR HÖCHSTE QUALITÄT



**„ÜBER GESCHMACK LÄSST SICH STREITEN,
ÜBER QUALITÄT NICHT!“**

Johannes Ahsenmacher, Geschäftsführer und Metzger
in der 5. Generation

UNTERNEHMEN

Seit 1873 stehen wir, die Familie Ahsenmacher und Mitarbeiter, in Andernach für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, hergestellt in handwerklicher Tradition und höchster Qualität. Darauf vertrauen unsere Kunden seit fast 150 Jahren und diesem Anspruch stellen wir uns täglich aufs Neue – mit Leidenschaft für unser Handwerk. In den letzten 20 Jahren hat sich unsere in der 5. Generation betriebene Fleischmanufaktur zum führenden Dienstleister im Bereich Catering, Events und Locations in den Regionen Andernach, Koblenz und Neuwied entwickelt. Bis zu 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stellen ihr leidenschaftliches Engagement jeden Tag aufs Neue in den Dienst unserer Gäste.

PRODUKTE UND MENSCHEN DIE EINZIGARTIG SIND

Unser Küchenteam steht jeden Morgen ab 6h für euch bereit und schnippelt, kocht und brutzelt. Auch unsere Metzger sind Frühaufsteher. In der Fleischmanufaktur sind wir ebenfalls täglich (außer an Sonn- und Feiertagen) von 6h bis 18.30h in der Produktion und im Verkauf vor Ort.

Für ehrliche Produkte in handwerklicher Perfektion setzen wir auf die Foodkompetenz unseres Küchen- und Fleischmanufakturteams. Hausgemachte Spezialitäten nach originalen Familienrezepten machen die Einzigartigkeit unseres Unternehmens aus.

Wir kochen mit Leidenschaft, Herz und Kreativität!

Unsere engagierten Mitarbeiter haben jeden Tag den Ehrgeiz und Anspruch eure Gäste zu begeistern.

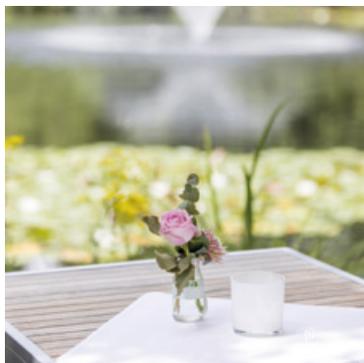
QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Qualität beginnt beim Einkauf! Das wissen wir seit 1873 und setzen diese Maxime bis heute um. Als Foodhandwerker sind wir erst zufrieden wenn das Produkt perfekt ist.

Regionale Produzenten, nachhaltige Fleischqualitäten, vegan food auf den Punkt gebracht, dafür stehen wir! Fair Trade Produkte, Wärmerückgewinnung, eine moderne Fahrzeugflotte mit AdBlue, Vogelschutzhecken, Blühstreifen und vieles mehr spiegeln den Nachhaltigkeitsgedanken unseres Unternehmens wider! Viele weitere Projekte sind bereits in Arbeit und wir freuen uns darauf diese umzusetzen!

FÜR IHRE VERANSTALTUNG

UNSERE LOCATION



CASINO | *Ahnenmacher*

Klingelswiese 7
56626 Andernach

- | Bestuhlt 50-200 P. / Stehend bis zu 350 P.
- | Klimaanlage
- | Barrierefrei
- | WLAN (bis zu 100.000 mbit/s Up- und Download)
- | Eingebettet in einer wunderschönen Parkanlage mit Sonnenterrasse direkt am Teich
- | Ausreichend Parkplätze direkt am Haus
- | Freie Trauung in der Parkanlage unter der Weide oder im Obergeschoss des Hauses möglich

SEIT
18
UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

SIE HABEN BEI UNS

DIE WAHL



SPITZENQUALITÄT FÜR SIE

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einer Auswahl erlesener Speisen und genießen Sie das kulinarische Highlight. Wir kümmern uns umfassend um Ihr leibliches Wohl - mit Leidenschaft, Liebe und handwerklicher Tradition.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die umfangreichen Angebote unserer Küche. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihres Menüs oder Ihres Buffets. Sollten Sie etwas vermissen, sprechen Sie uns darauf an. Wir wollen keine Wünsche offen lassen.

Bei der Auswahl der passenden Weine unterstützen wir Sie gerne. Auch hier legen wir Wert auf höchste Qualität und Regionalität und arbeiten mit Spitzenlieferanten aus der Umgebung zusammen. Darüber hinaus organisieren wir auch hier, wie bei den Speisen, ihre Wunschauswahl - selbst wenn Sie diese nicht innerhalb unserer Palette finden sollten.

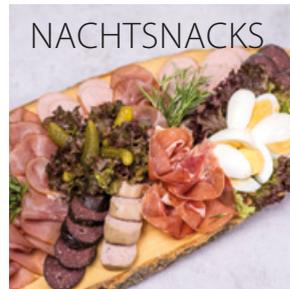
Für ein persönliches Gespräch und eine Probeverkostung stehen wir Ihnen mit unserem Team stets zur Verfügung. Setzen Sie sich dazu einfach mit uns direkt in Verbindung.



UNSER WAHLVERSPRECHEN

WEGWEISER DURCH UNSER ANGEBOT

INHALT



vegetarisch



vegan

AHSENMACHER GmbH
Klingelswiese 7 | 56626 Andernach
Telefon: 02632 499666-0 | info@ahsenmacher.de

Es gelten unsere AGB, die Sie jederzeit auf unserer Internetseite www.ahsenmacher.de einsehen können.
Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Catering-Team erfragen.

MEDITERRANE & KLASSISCHE VORSPEISEN



MEDITERRANE VORSPEISEN:

- 🍷 | Marinierte Champignons, Paprika und Zucchini
- 🍷 | Capresespieß mit Basilikumpesto
- | Vitello tonnato
- | Carpaccio
- | Parmaschinken an Melonenecken
- 🍷 | Orangensalat *mit roten Zwiebeln, schwarzen Oliven und Balsamico-Dressing*
- | Mariniertes Roastbeef *mit Zwiebeln, schwarzen Oliven und Orangenfilets*
- 🍷 | Gefüllte Champignons *mit Spinat und Pinienkernen*
- | Gefüllte Champignons *mit Kräuterfrischkäse und Feta*
- 🍷 | Gefüllte Champignons *mit Couscous, Paprika, Zucchini, Karotten und Parmesan*



VORSPEISEN-KLASSIKER

FISCHPLATTE KLASSIK

Geräucherter Lachs, Graved Lachs und geräucherte Forelle

Honig-Senf-Dip | Remouladensauce

Die Fischplatte kann gerne um Garnelenspieße, Flusskrebssalat mit Concassétomaten und Brokkoli, Krabbencocktail mit Mandarine oder Garnelen an Sweet Chili Öl erweitert werden



FLEISCHMANUFAKTUR SPEZIAL (01.04. – 24.06.)

Spargelröllchen vom Grillschinken *mit grünem und weißem Spargel, Remouladensauce*

BUTCHERS CHOICE

Roastbeef *zart rosa gebraten mit Cornichons garniert, Honig-Senf-Dip | Grüne Soße*

MEISTERSTÜCK

Gepökelter Tafelspitz *mit Kräutermarinade, Radieschen und Zwiebeln*

BRATENPLATTE AHSENMACHER

Roastbeef, Spießbraten, gegrilltes Kasseler, Schweine- und Poulardenmedaillons *mit Remouladensauce | Cumberlandsauce*

BIERPLATTE

Kleine Partyfrikadellen, Zwiebelmett und hausgemachte Rohesser *mit Zwiebeln, Radieschen und Cornichons garniert*

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

ZWISCHENDURCH

TIPP:

Für den kleinen Hunger zwischendurch sind unsere Brotzeitplatten einfach perfekt! Gerne passen wir diese auch noch an Ihre speziellen Wünschen an.

AHSENMACHERS BROTTZEITPLATTE:

Hausgemachter Geysir-Schinken, Schwarzwälder Schinken, Serrano-Schinken, Schinkenfleischwurst, Bauernleberwurst, Hausmacher Blutwurst, Radieschen, Kirschtomaten, gekochtes Ei und Gurken *sauer eingelegt*



Erweitern Sie die Brotzeitplatte mit unseren Spezialitäten:

- | Mini Kalbfleischfrikadellen *mit Tomatenchutney*
- | Mini Kalbsschnitzel *und mittelscharfer Senf*

KÄSEPLATTE BROTTZEIT:

Frischkäse mit Räucherlachs und Meerrettich, Brie, Goudawürfel, Bergkäse am Stück, Rambol Nuss, Cambozola



BROT SEPARAT

- | Baguettebrot *gemischt*
- | Bauernbrot
- | Partybrötchen *gemischt*



BUTTER UND AUFSTRICH HAUSGEMACHT

-  | Tomatenbutter
-  | Currybutter
-  | Trüffelbutter
-  | Kräuterfrischkäse
-  | Guacamole

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KNACKIG & FRISCH SALATE



SALATPLATTEN

KLASSIK

Blattsalate der Saison mit Rohkost und Kräutern

🌱 Joghurt-Dressing | 🌱 Himbeervinaigrette

CHEFSALAT

Blattsalate der Saison mit Rohkost, gerösteten Kürbiskernen und Kräutern, Gekochte Eier, gekochter Schinken und Käse

🌱 Joghurt Dressing | 🌱 Himbeervinaigrette | 🌱 Kräutervinaigrette

MEDITERRAN

Rucola mit Parmesanspänen, Kirschtomaten und Serrano-Schinken

🌱 Balsamico-Dressing | 🌱 Himbeervinaigrette

CAESAR SALAD

Romanasalat, Croutons, Parmesan, Ei, Tomate und gegrillte Hähnchenbrust
Caesar Dressing

WINTER KLASSIK

FELDSALAT 🌱

mit Kräutern, Kirschtomaten und Croutons

Kartoffel-Schnittlauch-Dressing oder Kräutervinaigrette

FEINKOSTSALATE

Alle Feinkostsalate können auch im Weckglas serviert werden

- 🌱 | Salat von grünem und weißem Spargel *an Kräutervinaigrette (saisonal 01.04. – 24.06.)*
- 🌱 | Gurkensalat *an Kräutervinaigrette*
- 🌱 | Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
- 🌱 | Bunter Linsensalat *an Kräutervinaigrette*
| Bunter Linsensalat mit marinierten Garnelen
- 🌱 | Rote Bete *mit Honig und Balsamico an Walnüssen und Parmesan*
- 🌱 | Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gurke
- 🌱 | Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- 🌱 | Farfallesalat *mit gerösteten Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Rucola*
- 🌱 | Scharfer Möhrensalat
- 🌱 | Quinoasalat mit Wassermelone und Minze
- 🌱 | Quinoasalat mit Mais, Paprika und schwarzen Bohnen
| Flusskrebssalat mit Concasséetomaten und Brokkoli
| Krabbencocktail mit Mandarine
| Garnelen an Sweet Chili Öl



LECKER IM TREND

SUPPEN



SUPPEN

- | Rindergulaschsuppe
- | Rindfleischbrühe *mit hausgemachten Markklößchen*
- | Feine Kartoffelsuppe
- | Kartoffel-Curry-Suppe
- | Spargelcremesuppe (*saisonal 01.04. – 24.06.*)
- | Karotten-Ingwer-Suppe
- | Kürbis-Ingwer-Suppe



TIPP:

Unsere vegetarischen Suppen können wir auf Anfrage für Sie gerne auch vegan zubereiten!

SEIT
18
78
SUPPEN

AUF DIE HAND ODER VOM BUFFET

FINGERFOOD & KLEINES



FOCACCIA HALBIERT

(Mindestbestellmenge je Sorte 6 Stück)

- | Tomate mit Roastbeef, Rucola, Gewürzgurke, roter Zwiebel und Pommery-Mayonnaise
- | Tomate mit Maispoularde, Babyspinat, roter Zwiebel und Mangocreme
- | Tomate mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesanspänen
- | Tomate mit Räucherlachs, Eisbergsalat, Dill und Honigsenfcreme
- | Tomate mit Garnelen, Ei, Rucola und Chilimayonnaise
- 🌿 | Tomate mit Grillgemüse, Balsamico und Rucola
- 🌿 | Rosmarin mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto
- 🌿 | Rosmarin mit Kräuterfrischkäse, Eisbergsalat und Paprikastreifen
- | Rosmarin mit Thunfisch, roter Zwiebel und Limettenmayonnaise
- | Rosmarin mit gegrilltem Kasseler, Eisbergsalat und BBQ Dip

TIPP:

Focaccia – jetzt neu bei uns und super-lecker!

BELEGTE MINI SEMMELN GEMISCHT

BELEGTE MINI BURGER

- | Räucherlachs, Kräuterfrischkäse, Gurke, Dill und Eisbergsalat
- | Garnele, Ei, Rucola und Chilimayonnaise
- | Mini Frikadelle, Gurke, Tomate, Eisbergsalat und BBQ Dip
- | Geräucherte Forelle, Kräuterfrischkäse, Eisbergsalat und Meerrettichcreme
- 🌿 | Ei, Eisbergsalat und Trüffelmayonnaise
- 🌿 | Haferfrikadelle, Salatgurke, Rucola und Mangochutney
- 🌿 | Grünkernfrikadelle, Salatgurke, Rucola und Mangochutney



AHSENMACHER SANDWICHES

halbiert oder geviertelt (Mindestbestellmenge je Sorte 8 Stück)

- | Räucherlachs, Eisbergsalat, Dill und Honigsenfcreme
- | Thunfisch, rote Zwiebel und Limettenmayonnaise
- 🌿 | Gekochtes Ei, Eisbergsalat und Trüffelmayonnaise
- 🌿 | Gouda, rote Zwiebel, Paprika, Eisbergsalat und Kräuterfrischkäse
- | Roastbeef, Rucola und Eierremoulade
- | Serrano-Schinken, Paprikastreifen, Rucola und Kräuterfrischkäse
- | Gegrilltes Kasseler, Eisbergsalat und BBQ Dip
- 🌿 | Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto
- | Hummer



FINGERFOOD & KLEINES

CANAPÉS

(Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück)

- | Räucherlachs, Butter, Salat, Frischkäse und Wasabi
- | Geräucherte Forelle, Butter, Salat, Frischkäse und Wasabi
- | Garnele, Frischkäse, und Chilimayonnaise
- | Roastbeef, Butter, Salat, Frischkäse und Wasabi
- | Gegrilltes Kasseler, Salat, Paprika und Kräuterfrischkäse
- | Serrano-Schinken, Butter, Lollo Bionda, Gurke und Frischkäse
- | Hausmacher Salami , Butter, Salat, Cornichon und Frischkäse
- | Griebenschmalz, Radieschen und Schnittlauch



-  | Kräuterfrischkäse, Schnittlauch und Chilistreifen
-  | Kräuterfrischkäse, Radieschen und Schnittlauch
-  | Grillgemüse, Salat und Balsamico

HALBE WRAPS

(Mindestbestellmenge je Sorte 6 Stück)

- | Räucherlachs, Eisbergsalat und Senfcreme
- | Thunfisch, Eisbergsalat, rote Zwiebel und Kräuterquark
- | Maispouardenbrust, Eisbergsalat und Mangocreme
- | Roastbeef, Rucola und Pommery-Mayonnaise
- | Serrano-Schinken, Rucola, Kirschtomaten und Kräuterquark



-  | Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto
-  | Grillgemüse, Rucola und Hummus

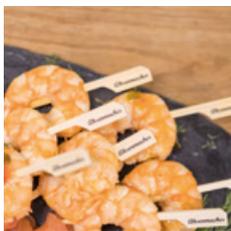
MINI-QUICHE

(Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück)

- | Quiche Lorraine
-  | Mit Lauch und Zwiebeln
-  | Mit grünem und weißem Spargel *saisonal 01.04.-24.06.*
-  | mit Schafskäse und Feige *saisonal 15.07.-10.10.*
-  | mit Schafskäse und bunter Paprika

AUF DIE HAND ODER VOM BUFFET

FINGERFOOD & KLEINES



FINGERFOODSPIESSE

(Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück)

- 🌿 | Capresespieße an Basilikumpesto
- 🌿 | Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Ananas an Mangochutney
- 🌿 | Garnelenspieß mit Zuckerschotensegel
- 🌿 | Fruchtspieß

FINGERFOOD GEMISCHT

(Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück)

- 🌿 | Roastbeef Röllchen mit Frischkäse und Rucola
- 🌿 | Partyfrikadelle gespießt auf Cocktailsoße
- 🌿 | Kalbfleischfrikadelle auf Tomatenchutney
- 🌿 | Grünkernfrikadelle auf Mangochutney
- 🌿 | Grünkernfrikadelle auf Tomatenchutney
- 🌿 | Dattel im Speckmantel
- 🌿 | Dattel mit Salzmandel gefüllt
- 🌿 | Lachsrollchen mit Frischkäse und Wasabi



FINGERFOOD GLÄSER

(Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück)

- 🌿 | Marinierter Kalbstafelspitz auf feinem Kartoffelsalat
- 🌿 | Ratatouille auf feinem Kartoffelsalat
- 🌿 | Ratatouille auf Frischkäsecreme

LASSEN SIE SICH ÜBERZEUGEN DURCH QUALITÄT
& LEIDENSCHAFT



FÜR DEN GROSSEN HUNGER

HAUPTSPEISEN



SCHWEINEMEDAILLONS

- | an Champignonrahmsauce
- | an Pfifferling Rahmsauce mit Kräutern *saisonal 15.06 – 01.10.*
- | an Pfefferrahmsauce
- | mit hausgemachtem Schinkenspeck umwickelt *an Senfsauce*
- | mit Serrano-Schinken umwickelt *an Sherry Rahmsauce*
- | an Calvados Rahmsauce *mit glacierten Apfelspalten*



LECKERE BRATEN & ANDERE SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- | Spießbraten *an Zwiebelsauce*
- | Krustenbraten *an Burgundersauce*
- | Schnitzel Wiener Art *mit Zitronenspalten, Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce oder scharfer Paprikasauce*

SPANFERKEL

- | Gebrilltes Spanferkel am Stück, *Zwiebelsauce separat (ca. 18 kg für 30 Personen)*
- | Gebrillte Spanferkelkeule *mit Zwiebelsauce*

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- | Rinderbraten *an feiner Rotweinsauce*
- | Geschmorte Rinderbacke *an Rotwein-Brandysauce*
- | Rheinischer Sauerbraten
- | Rouladen klassisch gefüllt *an feiner Bratensauce*
- | Roastbeef an Brunello-Jus
- | Roastbeef an Pfefferrahmsauce
- | Brasato all Brunello
- | Boeuf bourguignon

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

- | Saltimbocca alla Romana
- | Zürcher Geschnetzeltes
- | Kalbsbraten *an dunkler Curry-Cognac-Sauce mit frischen Champignons*
- | Wiener Schnitzel *und Zitronenspalten*
- | Kalbsragout *an Weißwein-Sahne-Sauce mit Lorbeer*

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

HAUPTSPEISEN

PUTENBRUST

- | Putenbrust mit Kräuterkruste *an feiner Tomatensoße*
- | Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsoße
- | Putengeschnetzeltes an Currysoße *mit Ananas*



MAISPOULARDENBRUST

- | Maispoulardenbrust *auf Pommery-Senfsoße*
- | Maispoulardenbrust mit Kräuterfüllung *auf Aprikosen-Zitronen-Soße*

HÄHNCHENBRUST

- | Chicken tikka masala
- | Curry von der Hähnchenbrust
- | Hähnchenbrustmedaillons auf scharfem Linsengemüse

WILD AUS HEIMISCHER JAGD

- | Rehgulasch *nach Art des Hauses*
- | Rehrücken *mit Pumpnickelkruste an Portweinjus*
- | Hirschedelgulasch *mit Preiselbeere*
- | Pulled wild boar
- | Wildschweingulasch *an Brandy Rahmsoße*

VEGANE HAUPTGERICHTE

- | Wirsingroulade mit Couscousgemüsefüllung *an Tomatensoße*
- | Paprika mit Curryreis gefüllt *an Tomatensoße*
- | Curry mit Kichererbsen, Paprika und Kokosmilch
- | Couscous-Gemüsepfanne
- | Gemüsebolognese
- | Würziges Kartoffelgulasch *mit Staudensellerie und Wurzelgemüse*
- | Tofugulasch *mit Paprika und Wurzelgemüse*

FISCHSPEZIALITÄTEN

- | Lachsfilet *an Hummersoße*
- | Lachsfilet auf Spinat *mit Kirschtomaten*
- | Wolfsbarschfilet *an Zitronensoße*
- | Fischpfanne *mit Lachs, Wolfsbarsch und Garnelen*

SEIT
18
7
HAUPTSPEISEN

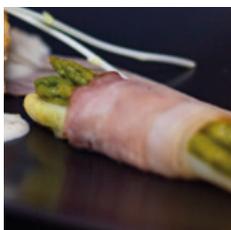
DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG

BEILAGEN & GEMÜSE



BEILAGEN

- 🌿 | Kartoffelgratin
- 🌿 | Rosmarinkartoffeln
- 🌿 | Butterkartoffeln *mit Petersilie*
- 🌿 | Kartoffelklöße
- 🌿 | Semmelknödel
- 🌿 | Hüttenknödel *mit Walnussbutter und geriebenem Parmesan*
- 🌿 | Spätzle
- 🌿 | Walnuss Spätzle
- 🌿 | Bandnudeln
- 🌿 | Bandnudeln *mit gerösteten Pinienkernen und sonnengetrockneten Tomaten*
- 🌿 | Penne all arrabiata
- 🌿 | Penne e fagioli
- 🌿 | Basmatireis
- 🌿 | Curryreis



GEMÜSE

- 🌿 | Glacierte Möhren
- 🌿 | Brokkoli *mit Mandelblättchen*
- 🌿 | Prinzessbohnen *mit Speck und Zwiebeln*
- 🌿 | Blumenkohlröschen *mit Soße Hollandaise*
- 🌿 | Kohlrabi *an Muskatbutter*
- 🌿 | Gegrillter Fenchel
- 🌿 | Rahmwirsing
- 🌿 | Rotkohl
- 🌿 | Rosenkohl
- 🌿 | Lauchgemüse
- 🌿 | Zuckerschoten
- 🌿 | Mediterranes Ofengemüse
- 🌿 | Scharfes Linsengemüse
- 🌿 | Tomaten-Zucchini-Gemüse *mit Parmesan überbacken*
- 🌿 | Weißer und grüner Spargel *mit Parmesan überbacken (saisonal 01.04. – 24.06.)*
- 🌿 | Ratatouille

FEINER ABSCHLUSS – UNSERE LECKEREN DESSERTS

DESSERT

(einzeln portioniert)

- | Tiramisu
- | Pannacotta *mit Erdbeermark*
- | Zitronencreme *mit Erdbeermark und Minze*
- | Mousse au Chocolat *mit Sahnehaube und karamellisierten Mandeln*
- | Duett von Mango- und Schokomousse *mit Baileysahne*
- | Türkischer Joghurt *mit Honig und Limette auf Beerenfrüchten*
- | Mangomousse *mit Erdbeermark*
- | Weißes Cappuccinomousse *mit marinierten Orangenfilets*
- | Orangencreme *mit Camparisoße*
- | Crème brûlée
- | Schokoladentarte *mit Vanillesoße*
- | Mandeltarte *mit Rhabarber, Birne oder Apfel*



TIPP:

Wählen Sie zwei unserer leckeren Desserts um Ihr Menü perfekt abzurunden!

SEIT
18
78
DESSERTS

NACHTSNACKS & BROT

ZU SPÄTER STUNDE: NACHTSNACKS



AHSENMACHERS BROTZEITPLATTE:

Hausgemachter Geysir-Schinken, Schwarzwälder Schinken, Serrano-Schinken, Schinkenfleischwurst, Bauernleberwurst, Hausmacher Blutwurst, Radieschen, Kirschtomaten, gekochtes Ei und Gurken *sauer eingelegt*

Erweitere die Brotzeitplatte mit unseren Spezialitäten:

- | Mini Kalbfleischfrikadellen *mit Tomatenchutney*
- | Mini Kalbsschnitzel *und mittelscharfer Senf*

KÄSEPLATTE BUFFET

Frischkäse mit Räucherlachs und Meerrettich, Brie, Goudawürfel, Bergkäse am Stück, Bergkäse Würfel, Rambol Nuss, Cambozola, Trauben* und Feigen*
*(*saisonal Juni – Oktober)*



BROT SEPARAT

- | Baguettebrot *gemischt*
- | Nussbrot, Zwiebelbrot, Kümmelbrot *gemischt*
- | Partybrötchen *gemischt*



BUTTER UND AUFSTRICH HAUSGEMACHT

-  | Tomatenbutter
-  | Currybutter
-  | Trüffelbutter
-  | Kräuterfrischkäse
-  | Guacamole
-  | Hummus

SPEZIALITÄTEN HEISS SERVIERT

BBQ, WOK & SMOKER

BBQ HOLZKOHLE

Natürliche Gewürze für 100% Fleischgenuss, zum Beispiel Meersalz, weißer Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Olivenöl und Zwiebeln

- | Rinderfiletsteak
- | Rumpsteak
- | Rinderhüftsteak
- | Entrecote *vom irischen Black Angus*
- | Flanksteak Jack Creek



- | Schweinerückensteak *in verschiedenen rubs*
- | Schweinemedallions *mit Speck umwickelt*
- | Spareribs *sous vide gegart*
- | Spareribs St. Louis cut *sous vide gegart*
- | Spare ribs vom Ibaïama
- | Ibaïama Secreto
- | Iberico Secreto

| Lammlachse *mit Wiesenkräutern, Pfeffer und Knoblauch mariniert*

- | Hähnchenbrustfilet mit Curry-Zitronengras Marinade *sous vide gegart*
- | Hähnchenkeule mit Paprika und Honig scharf mariniert *sous vide gegart*

- | Lachsfilet auf der Gusspfanne gegrillt *dazu Mangochutney*
- | Wolfsbarschfilet auf der Gusspfanne gegrillt *dazu Basilikumpesto*

SPEZIALITÄTEN AUS DER WOKPFANNE

- | Garnelen aus der Wokpfanne *auf scharfem Linsengemüse*
- | Pulpo aus der Wokpfanne *auf bunter Couscousgemüsepfanne*

WISSENSWERT:

Wir sind nicht nur Caterer, sondern auch Metzger – Fleisch ist unsere DNA!

BBQ, WOK & SMOKER

SPEZIALITÄTEN HEISS SERVIERT

BBQ, WOK & SMOKER



SMOKER BBQ

- | Pulled Pork
- | Spare Ribs
- | Spare Ribs St. Louis cut
- | Spare Ribs vom Ibaïama
- | Spanferkel aus dem Smoker *mit Honig glaciert*

BUTCHERS BEST

- | Hausgemachte Braunschweiger *frisch aus dem Rauch*
- | Beefhammer vom Simmentaler Rind
- | Brisket *auf Jack Daniels Zwiebelsoße*
- | Txogitxu Picanha
- | Flanksteak Jack Creek
- | Lammstelze *sous vide gegart auf Schalotten-Balsamico-Reduktion*
- | Keule vom baskischen Milchlamm *auf Schalotten-Balsamico-Reduktion*
- 🍷 | Tofu Gulasch *mit Paprika und Wurzelgemüse im Schmortopf aus dem Rauch*
- 🍷 | Würziges Kartoffelgulasch *mit Staudensellerie und Wurzelgemüse im Schmortopf aus dem Rauch*
- 🍷 | Paprika mit Curryreis gefüllt *an Tomatensoße*
- | Lachsseite aus dem Rauch *mit Karotten-Limetten-Marinade*
- | Lachsseite aus dem Rauch *mit Honig-Ingwer-Dill-Marinade*
- | Dorade *gefüllt mit Zitrone und Rosmarin aus dem Rauch mit Meersalz*
- | Garnelenspieße

PERFEKT ERGÄNZEN

BBQ-DIPS & BEILAGEN

HAUSGEMACHTE DIPS

- 🍷 | BBQ Dip
- 🍷 | Mangochutney
- 🍷 | Scharfes Tomaten Chutney
- 🍷 | Tzatziki

BEILAGEN

- 🍷 | Hausgemachte Pommes
- 🍷 | Steakhouse Pommes
- 🍷 | Smashed potatoes
- 🍷 | Rosmarinkartoffeln
- 🍷 | Penne all arrabbiata
- 🍷 | Penne e fagioli

- 🍷 | Ratatouille
- 🍷 | Gemüsespieße
- 🍷 | Melonen-Halloumi-Spieße
- 🍷 | Feta im Zucchinimantel
- 🍷 | Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Parmesan überbacken

TIPP:

Gerne kombinieren wir unser Smoker BBQ mit BBQ Elementen. Sie haben die Wahl!

HIER GIBT'S WAS AUF DIE LÖFFEL!

HOUSEPARTY



LASSEN SIE ES SICH ZU HAUSE SCHMECKEN!

- | Bolognese *mit Fusilli*
- 🌱 | Gemüsebolognese *mit Fusilli*
- 🌱 | Spinat-Pilz-Pfanne *mit Fusilli*

- | Lasagne Bolognese
- | Lachslasagne
- 🌱 | Gemüselasagne

- | Würziges Rindergulasch *mit Kartoffeln und Bohnen*
- 🌱 | Würziges Kartoffelgulasch *mit Staudensellerie und Wurzelgemüse*

- | Curry mit Kartoffeln, Wirsing und Putenbrust
- | Curry mit Kartoffeln, Wirsing und Garnelen
- 🌱 | Curry mit Kartoffeln, Ananas und Kokosmilch
- 🌱 | Curry mit Kichererbsen, Paprika und Kokosmilch

- | Tortellini mit Frischkäsefüllung, Schinken-Sahne-Soße und Erbsen
- 🌱 | Tortellini mit Frischkäsefüllung und Gorgonzolasoße

- | Döppekuchen mit Mettwurst und hausgemachtem Apfelmus
- 🌱 | Döppekuchen vegetarisch mit hausgemachtem Apfelmus

- | Currywurst

TOPPINGS 🌱

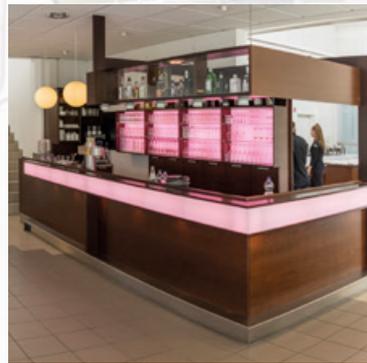
(drei zur Auswahl)

- | Sojasprossen
- | Rote Bete Sprossen
- | Erbsen Sprossen
- | gehackte Chili
- | Zwiebellauch
- | Röstzwiebeln
- | Basilikumpesto

UNSER EASY-TIPP:

One World – One Pot
Unsere One Pot-Gerichte für Ihre entspannte Party
Bestellen – Feiern – Genießen!

LASSEN SIE SICH ÜBERZEUGEN DURCH QUALITÄT & LEIDENSCHAFT



EINFACH GENIESSEN

MENÜAUSWAHL

TIPP:

Gerne beraten wir Sie für Ihre perfekte Menüauswahl

Anspruchsvoll genießen - Unsere Ideen für Ihr besonderes Event

AMUSE BOUCHE

- | Austern auf zwei Arten
- | Gebackene Austern mit Kaviar
- | Mini Focaccia mit Carpaccio und Zwiebelconfit
- 🍷 | Bruschetta
- 🍷 | Gemüse Päckchen *mit Minzjoghurt*
- | Lamm Päckchen *mit Minzjoghurt*
- | Tortilla de patata und Serrano Schinken
- 🍷 | Tortilla de patata

1. GANG

- | Suppentriologie
- | Tomatenessenz *mit Basilikumnocken*
- | Karotten-Ingwer-Suppe *mit gebratener Garnele*
- 🍷 | Kartoffelsuppe *mit Brotchip*

ANTIPASTI

- | Duett von Carpaccio und Vitello tonnato *an Keniabohnensalat mit Concasséetomaten*
- 🍷 | Caprese vom Büffelmozzarella *mit Basilikumpesto und mariniertem Grillgemüse*

2. GANG

- | Ravioli mit Flusskrebsfüllung *auf Hummersoße*
- | Gebratener Rehrücken *mit Pumpernickelkruste auf Portweinjus an Feldsalat mit Kirschtomaten und Croutons*
- | Loup de mer gebraten auf Hummersoße an gemischtem Sommersalat
- 🍷 | Sommersalat gemischt *mit Sonnenblumenkernen und Räuchertofu*

MENÜAUSWAHL

HAUPTGANG

- | Roastbeef *an Brunellojus mit Macairekartoffeln und Speckbohnen*
- | Lammrücken *mit Wiesenkräutern auf Portweinjus, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille*
- | Kalbsfilet *auf Sherryrahmsöße mit Steinpilzrisotto und Zuckerschoten*
- | Saltimbocca alla Romana *mit Tagliatelle und Grillgemüse*
- 🌿 | Penne e fagioli
- 🌿 | Überbackene Cannelloni *mit Ricotta und Spinat gefüllt an Tomatensoße*
- 🌿 | Penne *mit Auberginen-Rotwein-Ragout und Mozzarella*

DESSERT

- | Duett aus Pannacotta und warmer Schokoladentarte mit Waldfruchtspiegel
- | Duett von Mango- und Schokomousse mit Baileysahne
- | Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Vanilleeis auf heißen Himbeeren
- | Duett von Mousse au Chocolat und Mangomousse auf Erdbeerspiegel

