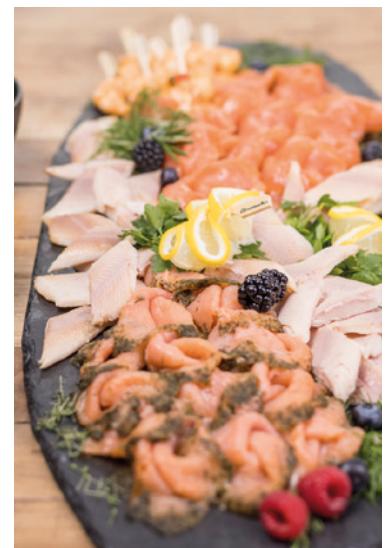
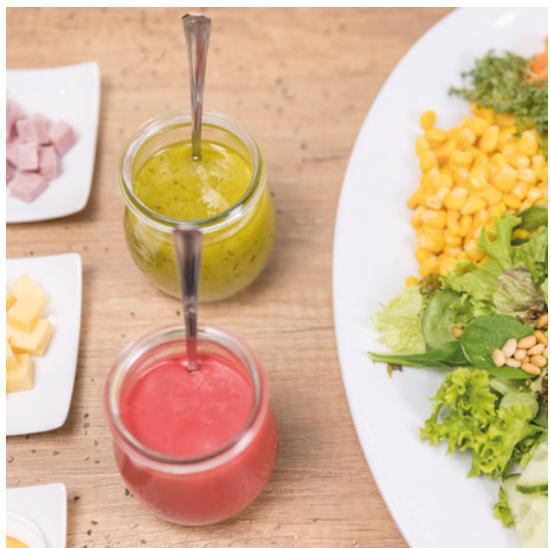


Ahnenmacher

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 | *Ahsenmacher*

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



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.



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.

INHALT

MEDITERRANE & KLASSISCHE VORSPEISEN



MEDITERRANE VORSPEISEN:

- | Vitello tonnato
- | Carpaccio
- | Parmaschinken an Melonenecken
- | Marinierte Champignons, Paprika und Zucchini
- | Capresespieße mit Basilikumpesto



VORSPEISEN-KLASSIKER



FISCHPLATTE KLASSIK

Geräucherter Lachs, Graved Lachs und geräucherte Forelle
Honig-Senf-Dip | Remouladensoße

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

BRATENPLATTE AHSENMACHER

Roastbeef, Spießbraten, gegrilltes Kasseler, Schweine- und Pouladen-medailions mit Remouladensoße | Cumberlandsoße

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 BROTZEITPLATTE:

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 *mit mittelscharfem Senf*

KÄSEPLATTE BROTZEIT:

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

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 (saisonal Oktober bis März)

mit Kräutern, Kirschtomaten und Croutons

Kartoffel-Schnittlauch-Dressing oder Kräutervinaigrette

FEINKOSTSALATE

Alle Feinkostsalate können auch im Weckglas serviert werden

- | Bunter Linsensalat mit marinierten Garnelen
- | 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
- | Rote Bete mit Honig und Balsamico an Walnüssen und Parmesan
- | Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Ei und Gurke
- | Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- | Farfallosalat mit gerösteten Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Rucola
- | Scharfer Möhrensalat



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
1873
SUPPEN

AUF DIE HAND ODER VOM BUFFET

FINGERFOOD & KLEINES



HALBE BELEGTE BAGELS

(Mindestbestellmenge je Sorte 6 Stück)

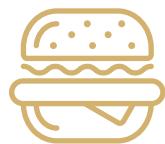
- | mit Räucherlachs, Eisbergsalat, Dill und Honigsenfcreme
- | mit Roastbeef, Rucola, Gewürzgurke, roter Zwiebel und Pommery-Mayonnaise
- | mit gekochtem Schinken mit Ei, Tomate und Salat
- | mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto
- | mit Grillgemüse, Hummus, Rucola und Balsamico Reduzion

TIPP:

Bagels – jetzt neu bei uns und super-lecker!



BELEGTE MINI BURGER



- | Beef Rinder Patty, Salat, Tomate, Gurken-Relish und BBQ Soße
- | Hawaii Rinder Patty mit Sweet-Sour Glasur, Ananas, BBQ Soße und eingelegten Zwiebeln
- | Crispy Chicken Ranch Dressing, Salat und Tomate
- | Vegan Grünkernfrikadelle, Salatgurke, Rucola und Mango Chutney



AHSENMACHER SANDWICHES

halbiert oder geviertelt (Mindestbestellmenge je Sorte 8 Stück)

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

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

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
- | Maispoulardenbrust, Eisbergsalat und Mangocreme
- | Roastbeef, Rucola und Pommery-Mayonnaise
- | Serrano-Schinken, Rucola, Kirschtomaten und Kräuterquark
- |  Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto
- |  Grillgemüse, Rucola und Hummus



AHSENMACHER HÄPPCHEN

- | Mit Lachs, Lollo Bianco und Senf-Honig
- | Mit Roastbeef, Remoulade, Paprika, Rucola und roter Zwiebeln
- | Mit Serrano, Rucola, eingelegten Gurken und eingelegten Zwiebeln
- | Mit Pastrami und Sojamayo
- |  Mit Gouda, Paprika, Gurken und Salat
- |  Mit Brie, Paprika, Gurke und Salat
- |  Mit Grillgemüse, Lollo Bianco und Balsamico

AUF DIE HAND ODER VOM BUFFET

FINGERFOOD & KLEINES



FINGERFOODSPIESSE

(Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück)

- | Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Ananas an Mangochutney
- | Garnelenspieß mit Zuckerschotensegel
- | 🥑 Capresespieße an Basilikumpesto
- | 🥑 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
- | Lachsröllchen mit Frischkäse und Wasabi

FINGERFOOD GLÄSER

(Mindestbestellmenge je Sorte 5 Stück)

- | Mariniert Kalbstafelspitz auf feinem Kartoffelsalat
- | 🥑 Ratatouille auf feinem Kartoffelsalat
- | 🥑 Ratatouille auf Frischkäsecrème

LASSEN SIE SICH ÜBERZEUGEN DURCH QUALITÄT
& LEIDENSCHAFT



FÜR DEN GROSSEN HUNGER

HAUPTSPEISEN



SCHWEINEMEDAILLONS

- | an Champignonrahmsoße
- | an Pfifferling Rahmsoße mit Kräutern *saisonal 15.06 – 01.10.*
- | an Pfefferrahmsoße
- | mit hausgemachtem Schinkenspeck umwickelt *an Senfsoße*

LECKERE BRATEN & ANDERE SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN



SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- | Rinderhüftdeckel *an feiner Rotweinsoße*
- | Geschmorte Rinderbacke *an Rotwein-Brandysoße*
- | Rheinischer Sauerbraten
- | Rouladen klassisch gefüllt *an feiner Bratensoße*
- | Roastbeef an Brunello-Jus
- | Roastbeef an Pfefferrahmsoße
- | Boeuf bourguignon

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

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

- | Curry von der Hähnchenbrust
- | Hähnchenbrustmedaillons *auf einer scharfer Paprikasahnesoße*

WILD AUS HEIMISCHER JAGD

- | Rehgulasch *nach Art des Hauses*
- | 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
- | Gemüsebolognese
- | Würziges Kartoffelgulasch *mit Staudensellerie und Wurzelgemüse*

FISCHSPEZIALITÄTEN

- | Lachsfilet *an Hummersoße*
- | Lachsfilet auf Spinat *mit Kirschtomaten*
- | Wolfsbarschfilet *an Zitronensoße*

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



GEMÜSE

- | Prinzessbohnen *mit Speck und Zwiebeln*
- |  Glacierte Möhren
- |  Brokkoli *mit Mandelblättchen*
- |  Blumenkohlroschen *mit Soße Hollandaise*
- |  Kohlrabi *an Muskatbutter*
- |  Gegrillter Fenchel
- |  Rahmwirsing
- |  Rotkohl
- |  Mediterranes Ofengemüse
- |  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

(einzelne portioniert)

- | Tiramisu
- | Pannacotta *mit Erdbeermark*
- | Mousse au Chocolat *mit Sahnehaube und karamellisierten Mandeln*
- | Duett von Mango- und Schokomousse *mit Baileyssahne*
- | Türkischer Joghurt *mit Honig und Limette auf Beerenfrüchten*
- | Mangomousse *mit Erdbeermark*
- | Weißes Cappuccinomousse *mit marinierten Orangenfilets*
- | Orangencreme *mit Camparisoße*
- | Schokoladentarte *mit Vanillesoße*



TIPP:

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

VOR UND NACH MITTERNACHT

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*
- | Schweinemedaillons *mit Speck umwickelt*
- | Spareribs *sous vide gegart*
- | Spareribs St. Louis cut *sous vide gegart*
- | Spare ribs vom Ibaiama
- | Ibaiama 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!

SPEZIALITÄTEN HEISS SERVIERT

BBQ, WOK & SMOKER



SMOKER BBQ

- | Pulled Pork
- | Spare Ribs
- | Spare Ribs St. Louis cut
- | Spare Ribs vom Ibaiama
- | 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

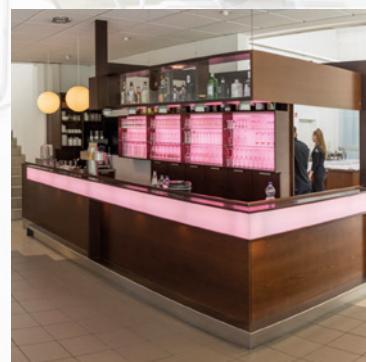
(drei zur Auswahl)

- | 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

- | Lachspraline *mit Sweet Chili-Mayo*
- | Wan Tan Caneloni *mit Gänserillete und Preiselbeerengelee*
- | Tomaten-Gazpacho *mit Kräuteröl und Garnele*
- | Tafelspitzsülze *mit Kren im Glas*

1. GANG

- | Weinschaumsuppe *mit geräucherter Lachsstreifen und Orangensaum*
- | Tomatenessenz *mit gewürfelten sonnengetrockneten Tomaten & Basilikumnocken, mit Kräuteröl verfeinert*
- | Wildkräuter-Champignoncremesuppe *mit Schinkenspeckstreifen und Brotchip*
- | Karotten-Ingwersuppe *mit gebratenen Jakobsmuscheln und grünem Apfelschaum*

ANTIPASTI

- | Duett von Carpaccio und Vitello tonnato *an Keniabohnensalat mit Concasséetomaten*
- | Lachsceviche *mit Avocado, Mango, Gurken-Zitrussud und Leinsamenchip*
- |  Rote Bete Carpaccio *mit Himbeervinagrete, Rucola und gerösteten Walnüssen (vegan)*

2. GANG

- | Kalbsfilet *mit Risotto und Balsamico Schalotten*
- | Ravioli mit Steinpilzen *auf Parmesanschaum*
- | oder: Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung *mit rotem Pesto*
- | Gegrilltes Wolfbarsch *mit sautierter Möhren-Fenchel-Julienne und gerösteter Paprikaespuma*
- |  Wok Gemüse *mit Sesam paniertem Tofu und und Basmatireis*

EINFACH GENIESSEN

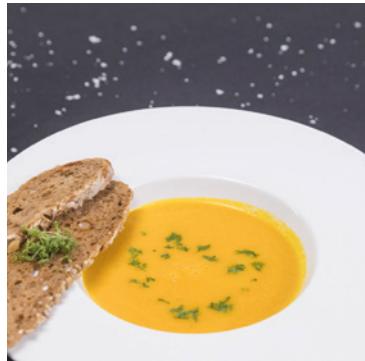
MENÜAUSWAHL

HAUPTGANG

- | Rinderfilet *mit Pfefferkruste mit Dijonsenfsoße, Selleriepurée und mediterranes Gemüse*
- | Lamminvoltini *mit Spinat-Nussfüllung auf Portweinjus, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille*
- | Saltimbocca alla Romana *mit Tagliatelle und Grillgemüse*
- | Gefüllte Hähnchenbrust *mit Ricotta und Kräuter, Kartoffel-Lauchpurée und Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Parmesan überbacken*
- | 🥕 Gebackene Kohlrabi *mit Mandeln Panade mit Kräutersoße und Möhrenpurée*

DESSERT

- | Apfel-Mandel-Tartelette *mit Karamelleis*
- | Duett von Mango- und Schokomousse *mit Baileyssahne*
- | Nougatmousse & Hasselnusscrumble *mit eingekochte Orangenfilets und frische Himbeeren*



EXTRAS

