
goldjunge

- Unser Event-Catering -



Hier ein Auszug aus unserem Buffetangebot.

Selbstverständlich haben wir viele weitere Fingerfoods, Snacks oder Menüs in petto, die wir gerne individuell für euch zusammen stellen.

Ob Frühstück, Mittagessen, Abendessen oder frisch gebackene Kuchen. Wir unterstützen euch kulinarisch, damit eure Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Bitte beachte, dass wir die Speisen extra für euch zubereiten und eine Mindestabnahmemenge von 10 Portionen je Sorte haben.

Tipp: Für ein ausgewogenes und sättigendes Menü, empfehlen wir pro Person drei bis vier weitere Grilloptionen zu wählen.

Übrigens: Unsere Produkte sind alle selbst hergestellt, enthalten keine Geschmacksverstärker und bei der Auswahl der Lebensmittel legen wir großen Wert auf Frische und Regionalität.

goldjunge

Vorspeisenvariation

Bunte Antipasti-Platte - Ofenpaprika, marinierte Oliven, gegrillte Zucchini, gebratene Champignons mit Balsamico & gratinierte Aubergine

„Unser“ Brot & hausgemachte Dips - Hummus, Pestocreme, Tomatencreme

Zwei gemischte Salate nach Wahl

Bunt gemischter Salat, Rohkost, geröstete Kerne & Gartenkresse, dazu unser Hausdressing

Mediterraner Pastasalat mit Oliven, getrockneten Tomaten & Rucola *vegan*

Getrüffelter Kartoffelsalat mit Kerbel & Parmesanchip

Tomate Mozzarella Salat mit hausgemachtem Basilikumpesto

Bulgursalat mit Gemüse, Birne, Feta & Schwarzkümmel

Rote Bete-Apfelsalat mit Rucola & gerösteten Kernen *vegan*

Wassermelonensalat mit Feta, Minze & Olivenöl (saisonal von Juni bis September)



Vom Grill

Fetakäse mit getrockneten Tomaten, Knoblauch & Thymian

Drillingskartoffeln mit Olivenöl & Rosmarin

Für ein ausgewogenes und sättigendes Menü, empfehlen wir drei bis vier weitere Optionen pro Person zu wählen

Auswahl vom Grill (min. 10 Stk. je Sorte)

Bergische Rostbratwurst (ca.100g) mit grobem Senf	3,50€ p.P.
Asiatisch marinierte Hähnchenbrust (ca. 150g) mit Sesam-Limettendip	3,50€ p.P.
Roastbeefmedallions in Kräutermarinade (ca.100g)	5,50€ p.P.
Lachsfilet (ca. 80g) in Kräuterolivenöl confiert	5,50€ p.P.
Garnelenspieß (ca. 80g) mit Aioli	4,50€ p.P.
Romanherzen mit Salsa verde  <i>vegan</i>	2,50€ p.P.
Halber Maiskolben mit/ohne Butter und grobem Meersalz	2,50€ p.P.
Halbe Grilltomate mit Kräuterolivenöl  <i>vegan</i>	2,00€ p.P.
Vegetarische Bio Bratwurst auf Tofubasis	3,50€ p.P.

Dessert

Schokobrownie mit weißer Schokolade & Erdbeerpüree

Vanillecreme mit Beerenkompott

29,90 € pro Person
(zzgl. Grill- und Personalkosten)



Vorspeisenvariation

Bunte Antipasti-Platte - Ofenpaprika, marinierte Oliven, gegrillte Zucchini, gebratene Champignons mit Balsamico & gratinierte Aubergine

„Unser“ Brot & hausgemachte Dips - Hummus, Pestocreme, Tomatencreme

optional Tomate Mozzarella Salat mit Basilikumpesto 3,50€ p.P.

Zwei Hauptgänge nach Wahl

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Kapernsugo

Maishühnchenbrust auf der Haut gebraten mit geschmolzenen Kirschtomaten

Lachsfilet mit marinierten Garnelen & Fenchelgemüse

Gebratene Schweinefiletmedallions

Gebratener Ziegenkäse

Geschmolzener Fetakäse mit getrockneten Tomaten, Knoblauch & Thymian

Kichererbsenragout mit mediterranem Gemüse *vegan*

Zwei Beilagen nach Wahl (jede weitere mit Aufpreis)

Rosmarinkartoffeln 3,90€ p.P.

Basmatireis 3,90€ p.P.

Kartoffelgratin 5,50€ p.P.

Salbeignocchi 4,90€ p.P.

Gebratenes buntes Gemüse 4,90€ p.P.

Ratatouille 3,90€ p.P.

Bohngemüse 3,90€ p.P.

Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Kirschtomaten & Parmesan 6,90€ p.P. (im Menü 2 € p.P. Aufpreis)

Dessert

Schokobrownie mit weißer Schokolade & Erdbeerpüree

39,90 € pro Person

Nichts passendes dabei?
Gerne passen wir dein Angebot individuell an deine
Feier an!



Schick uns deine Anfrage an
catering@cafe-goldjunge.de

