



KAISERSCHOTE  
FEINKOST CATERING

# MENÜWELT





## Gesetzt!

Eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige Atmosphäre während des Essens. Aus Ihrer Eventlocation machen wir dann für ein Tag ein Restaurant. Inklusiv Küche, Köchen, Service und der festlich eingedeckten Tafel.

Servierte Speisenfolgen planen und kalkulieren wir stets individuell, denn die Schnittstellen der beteiligten Gewerke sind von Location zu Locations sehr verschieden. Die Anzahl der Gänge und die Frage, ob das Dessert vielleicht als kommunikative Insel präsentiert werden soll, klären wir im persönlichen Gespräch.



## Der Mensch macht den Unterschied.

Meine Leidenschaft für Foodtrends und deren eventkulinärische Interpretation ist die gleiche wie vor 30 Jahren, hinzugekommen ist eine Portion Lebenserfahrung und eine Prise Erkenntnis.

Will man etwas gut machen, dann geht es immer um die Menschen. Die mit denen man arbeitet und die Menschen für die man arbeitet. Hinschauen, Wünsche erkennen und das Wünschenswerte mit dem Machbaren versöhnen, wenn das gelingt, dann ist das Leben ein Genuss.

Ihr André Karpinski

# Wir kochen mit Leidenschaft

... und ausnahmslos mit guten Zutaten, denn wir lieben die Natur, die Menschen und auch das, was wir tun!

Die Vielfalt der Möglichkeiten macht unser Catering so besonders und die passende Auswahl macht es zu Ihrem persönlichen Genuss. Flexibilität, Ideenreichtum und ein offenes Ohr für Ihre Wünsche zeichnen uns aus.

## Tischbuffet anstatt Menü?

Abgewandelte Varianten einer servierten Speisenfolge sind modern und kommunikativ, hier einige Beispiele:

- Tischbuffet mit serviertem Hauptgang und Dessertinsel
- Tischbuffet mit Hauptspeisen und Dessert als Buffet
- Servierte Vorspeise, Tischbuffet, Live-Cooking an der Station und Dessertinsel

## Kommunikatives Tischbuffet

Bieten Sie die Vorspeisen als Tischbuffet an, die vor Ort von unseren Köchen angerichtet und auf den Gästetischen inszeniert werden. Der gemeinsame Moment am Tisch bietet hier die Bühne für Worte an die Gäste.

Zum Hauptgang kommen die Gäste nun an die Buffetinsel, wählen hier individuell ihr Lieblingsgericht und genießen den Smalltalk mit unseren Köchen und auch die nun aufgelockerte Tischordnung.

Die Vielfalt der Desserts sorgt als Insel oder im Flying Service für individuelle Genussmomente, auf Wunsch auch kombiniert mit einer Candybar oder einem perfekten Espresso.



## Wir planen gemeinsam.

Wir können mehr als »Food« und stehen Ihnen mit Tipps und Tricks zur Seite. Wo soll was wann hin, wie viele Servicekräfte, welche Ausstattung? Perfekt gekühlte Getränke, das Zelt im Garten, die Blumendeko und der DJ, vom ersten Anruf über die Probehäppchen bis zur Veranstaltungsleitung mit Durchblick, wir beantworten Ihnen sogar Fragen, die Sie uns gar nicht gestellt haben.

## Ambiente und Möbel, alles aus einer Hand.

Appetit soll nicht nur das Essen machen, sondern auch die darauf abgestimmten Komponenten Dekoration und Möblierung. Vom Buffettisch bis zum Gästestuhl bauen wir alles nach einem perfekten Plan für Sie auf. Mit unseren Möbellinien "Wood", "Vintage" und "Pure White", sowie individuellen Tischdekorationen, entstehen ganzheitliche Genuss- und Erlebniswelten.



Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind für uns nicht der Rede wert, aber immer ein Buffet-schildchen und eine Info-Mappe die wir für Sie am Buffet bereithalten.

Kaiserschote Kollektion

# MENÜWELT



FRÜHLING SOMMER  
Seite 06



HERBST WINTER  
Seite 08



CROSSKITCHEN  
Seite 10



MEDITERRAN  
Seite 12



LOKALE HELDEN  
Seite 14



VGETARISCH  
Seite 16



WEIHNACHTEN  
Seite 18



ERGÄNZUNGEN  
Seite 20



# FRÜHLING SOMMER

Summer Soulfood – Vieles bietet die Natur  
nur jetzt, unsere Köche interpretieren Saisonales  
hier leicht und modern.



Fingerfood zum Empfang?

## Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

## Crème-Fraiche-Tarte

mit Parmesan-Crumble und eingebackener Cherry-Tomate

## Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt



**+** Lust auf mehr?  
Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 20**.

## 3 Gänge Menü

*Vorab am Tisch eingedeckt*

### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl  
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

### 1. Gang

#### Gebeizter Bachsaibling

mit Apfel-Gurken Tartar und Pflücksalat

#### vegetarische Alternative

#### Radi in Texturen

Carpaccio vom Rettich mit Apfel-Gurken Tartar und Pflücksalat

### 2. Gang

#### Zweierlei Angus Beef

[niedertemperatur + aromengeschmort]  
Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef und butterzarte Ochsenbäckchen mit Sommerpilzen, karamellisiertem Spitzkohl und cremiger Polenta

#### vegetarische Alternative

#### Gebackene Süßkartoffel

mit Sommerpilzen, karamellisiertem Spitzkohl und cremiger Polenta

#### oder

#### Roastbeef in Zirben-Bergkräuterkruste

mit Limettensaitlingen und gefüllten Feigen-Maultaschen in Salbeibutter

#### vegetarische Alternative

#### Gefüllte Feigen-Maultaschen

mit Limettensaitlingen und gebackenen Strauchtomäthen

### 3. Gang

#### Glasierter Rhabarber (April bis Juni)

in Hibiskus-Sudmit Joghurt-Mousse und Knusperhafer

#### oder

#### Gegrillte Melone

in Hibiskus-Sudmit Joghurt-Mousse und Knusperhafer

## 4 Gänge Menü

*Vorab am Tisch eingedeckt*

### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl  
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

### 1. Gang

#### Gebeizter Bachsaibling

mit Apfel-Gurken Tartar und Pflücksalat

#### vegetarische Alternative

#### Radi in Texturen

Carpaccio vom Rettich mit Apfel-Gurken Tartar und Pflücksalat

### 2. Gang

#### Spargel-Cremesuppe »gedeckt«

leichtes Spargelcremesüppchen im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Streifen vom Serrano Schinken, Croûtons & Spargelragout

### 3. Gang

#### Zweierlei Angus Beef

[niedertemperatur + aromengeschmort]  
Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef und butterzarte Ochsenbäckchen mit Sommerpilzen, karamellisiertem Spitzkohl und cremiger Polenta

#### vegetarische Alternative

#### Gebackene Süßkartoffel

mit Sommerpilzen, karamellisiertem Spitzkohl und cremiger Polenta

#### oder

#### Roastbeef in Zirben-Bergkräuterkruste

mit Limettensaitlingen und gefüllten Feigen-Maultaschen in Salbeibutter

#### vegetarische Alternative

#### Gefüllte Feigen-Maultaschen

mit Limettensaitlingen und gebackenen Strauchtomäthen

### 4. Gang

#### Glasierter Rhabarber (April bis Juni)

in Hibiskus-Sudmit Joghurt-Mousse und Knusperhafer

#### oder

#### Gegrillte Melone

in Hibiskus-Sudmit Joghurt-Mousse und Knusperhafer



# HERBST WINTER

Die Abende werden länger, vieles bietet die Natur nur jetzt.  
Unsere Köche interpretieren saisonale Gerichte hier leicht.  
*frisch und modern.*



## Fingerfood zum Empfang?

### Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

**Zweierlei von der Eifeler Lachsforelle**  
im Strudelblatt mit Ackerspinat gebacken

**Maronen-Kürbis-Spieß**  
eine Marone im Schinkenmantel mit einem Stück Kürbis



## Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 20**.

## 3 Gänge Menü

### Vorab am Tisch eingedeckt

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl  
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

### 1. Gang

#### Gebeizte Entenbrust & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

#### vegetarische Alternative

#### Hafercrunch & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

### 2. Gang

#### Rinderfilet & Kürbis

Niedertemperatur gegarte Angus Tranche in Ursprung Jus auf Wintergemüse und Hokkaido-Kürbispüree Ursprung | Spitzenrotwein von Markus Schneider aus Ellerstadt

#### vegetarische Alternative

#### Wirsing & Kürbis

Wirsingpraline in einer herzhaften Kräutercrème auf Wintergemüse und Hokkaido-Kürbispüree

### 3. Gang

#### Birne und Schokolade

eine Liason von warm und kalt, Schokoladen-Rosmarinkuchen & Birnen-Parfait mit karamellisierten Zwergorangen

## 4 Gänge Menü

### Vorab am Tisch eingedeckt

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl  
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

### 1. Gang

#### Gebeizte Entenbrust & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

#### vegetarische Alternative

#### Hafercrunch & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

### 2. Gang

#### Mango-Apfel-Süppchen »gedeckelt«

abgeschmeckt mit Calvados, im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: marinierte Krabben, Butter-Croutons und Minzblättchen

### 3. Gang

#### Rinderfilet & Kürbis

Niedertemperatur gegarte Angus Tranche in Ursprung Jus auf Wintergemüse und Hokkaido-Kürbispüree Ursprung | Spitzenrotwein von Markus Schneider aus Ellerstadt

#### vegetarische Alternative

#### Wirsing & Kürbis

Wirsingpraline in einer herzhaften Kräutercrème auf Wintergemüse und Hokkaido-Kürbispüree mit Limettensaitlingen und gebackenen Strauchtomäthen

### 4. Gang

#### Birne und Schokolade

eine Liason von warm und kalt, Schokoladen-Rosmarinkuchen & Birnen-Parfait mit karamellisierten Zwergorangen



# CROSS KITCHEN

Das Beste aus verschiedenen Küchen der Welt,  
mit exotischem Flair in modernem und leichtem Kochstil..



## Fingerfood zum Empfang?

### Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

### Cous Cous Röllchen

mit Tintenfisch, Karotte und Fenchel

### Slowfood-Crunches

Ziegenfrischkäse, karamellisierte Cherry-Tomätchen mit Birnenchutney glasiert



## Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 20**.

## 3 Gänge Menü

### Vorab am Tisch eingedeckt

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

### 1. Gang

#### Lammschinken & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Wildkräutersalat in Traubenkernöl-Dressing

#### vegetarische Alternative

#### Hafercrunch & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Wildkräutersalat in Traubenkernöl-Dressing

#### oder

#### Ceviche vom Zander

roher Zander mit frischer Chili in Limettensaft mariniert mit Mango-Ingwer-Tapenade, Frissé und Shisokresse

#### vegetarische Alternative

#### Seidentofu

mariniert mit Soya und Limettensaft Mango-Ingwer-Tapenade, Frissé und Shisokresse

### 2. Gang

#### Picanha »Jerk Style«

Das südamerikanische Pendant zum Tafelspitz, »slow cooked«, in Bacon Jam glasiert Süßkartoffel mit roten Zwiebeln und milden Peperoni, in kreolischen Gewürzen geschmort, Rougail von Mango, Kumquat und grünem Pfeffer

#### vegetarische Alternative

#### Gebackener Austernpilz »Jerk-Style«

Süßkartoffel mit roten Zwiebeln und milden Peperoni, in kreolischen Gewürzen geschmort, Rougail von Mango, Kumquat und grünem Pfeffer

### 3. Gang

#### Sweet Poké

mit Kirschtapioka und Energieballs

## 4 Gänge Menü

### Vorab am Tisch eingedeckt

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

### 1. Gang

#### Lammschinken & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Wildkräutersalat in Traubenkernöl-Dressing

#### vegetarische Alternative

#### Hafercrunch & Schwarze Johannisbeere

Terrine mit Skyr und Cassis dazu Wildkräutersalat in Traubenkernöl-Dressing

#### oder

#### Ceviche vom Zander

roher Zander mit frischer Chili in Limettensaft mariniert mit Mango-Ingwer-Tapenade, Frissé und Shisokresse

#### vegetarische Alternative

#### Seidentofu

mariniert mit Soya und Limettensaft Mango-Ingwer-Tapenade, Frissé und Shisokresse

### 2. Gang

#### Thai Curry Soup »gedeckt«

pikantes Süppchen mit Green Curry, Limettensaft und Kokosmilch im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Citrus-Hühnchen, geschmorte Papaya und frische Minze

### 3. Gang

#### Picanha »Jerk Style«

Das südamerikanische Pendant zum Tafelspitz, »slow cooked«, in Bacon Jam glasiert Süßkartoffel mit roten Zwiebeln und milden Peperoni, in kreolischen Gewürzen geschmort, Rougail von Mango, Kumquat und grünem Pfeffer

#### vegetarische Alternative

#### Gebackener Austernpilz »Jerk-Style«

Süßkartoffel mit roten Zwiebeln und milden Peperoni, in kreolischen Gewürzen geschmort, Rougail von Mango, Kumquat und grünem Pfeffer

### 4. Gang

#### Sweet Poké

mit Kirschtapioka und Energieballs



# MEDITERRAN

Die Vielfalt der Mittelmeer-Küche kombinieren wir hier mit den Klassikern der Kaiserschote.



## Fingerfood zum Empfang?

### Picknick - Do it yourself

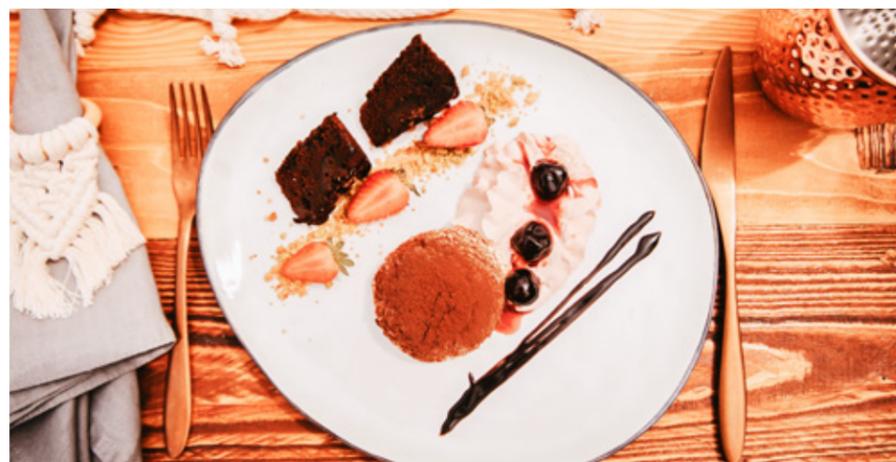
In einem als Kresserasen dekorieren Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

### Kerbel-Biskuit

Mini-Tramezzini mit Artischocken-Schafskäsefüllung

### Spanischer Kartoffelkuchen

mit gebratener Chorizo, Karotten, Kreuzkümmel und frischem Majoran



## Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 20**.

## 3 Gänge Menü

### 3 Gänge Menü

#### Vorab am Tisch eingedeckt

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

#### 1. Gang

#### Vitello & Bergamotte

rosa Kalb gefüllt mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf milder Thunfisch-Sauce mit Kapernäpfel

#### vegetarische Alternative

#### Linsen & Pesto

Linsnbällchen mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf würzigem roten Pesto

#### 2. Gang

#### Rinderfilet | Caponata

Niedertemperatur gegarte Angus Tranche mit Tapenade von San Marzano Tomaten, Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Aceto di Balsamico, auf gegrilltem Auberginen-Püree

#### vegetarische Alternative

#### Artischocke | Caponata

mit Tapenade von San Marzano Tomaten, Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Aceto di Balsamico, auf gegrilltem Auberginen-Püree

#### 3. Gang

#### Tartufo in Dekonstruktion

Espresso-Parfait, Trüffelkuchen und Amarena-Espuma

## 4 Gänge Menü

### 4 Gänge Menü

#### Vorab am Tisch eingedeckt

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

#### 1. Gang

#### Vitello & Bergamotte

rosa Kalb gefüllt mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf milder Thunfisch-Sauce mit Kapernäpfel

#### vegetarische Alternative

#### Linsen & Pesto

Linsnbällchen mit Zucchini, gelben Karotten und Staudensellerie auf würzigem roten Pesto

#### 2. Gang

#### Tomaten-Consommé »gedeckelt«

mit einem Hauch Grappa abgeschmeckt im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Blätterteig Fleurons, Mozzarellaperlen & frischem Basilikum

#### 3. Gang

#### Rinderfilet | Caponata

Niedertemperatur gegarte Angus Tranche mit Tapenade von San Marzano Tomaten, Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Aceto di Balsamico, auf gegrilltem Auberginen-Püree

#### vegetarische Alternative

#### Artischocke | Caponata

mit Tapenade von San Marzano Tomaten, Basilikum, Oliven, Pinienkernen und Aceto di Balsamico, auf gegrilltem Auberginen-Püree

#### 4. Gang

#### Tartufo in Dekonstruktion

Espresso-Parfait, Trüffelkuchen und Amarena-Espuma



# LOKALE HELDEN

Verbunden mit der Region.

Lokale Gerichte interpretieren wir hier raffiniert und modern.



## Fingerfood zum Empfang?

### Picknick »Poller Wiesen«

in einem als Kresserasen dekorierten Blütenfeld werden Minifrikadellen mit Senfdipp gepickt. Charmant und kommunikativ, wir fragen den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?!«

### Rheinischer Kartoffelkuchen

mit frischen Küchenkräutern und Zwiebeln

### Radieschenkuchen

Pikanter Biskuit mit Raieschengrün, Schafkäse und Roggenkrunch

### Strudel »Kamelle«

Kleine herzhafte Strudel-Bonbons mit Waldpilzen gefüllt



## Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 20**.

## 3 Gänge Menü

### 3 Gänge Menü

#### Vorab am Tisch eingedeckt

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

#### 1. Gang

#### Kalb | lokales Gemüse | Grüne Sauce

Kalbsrücken gefüllt mit Steckrübe, gelben Karotten und Staudensellerie, auf Saurer Sahne mit Pimpernelle und Sauerampfer

#### vegetarische Alternative

#### Berglinsen | lokales Gemüse | Grüne Sauce

Linsenbällchen mit Steckrübe, gelben Karotten und Staudensellerie auf Saurer Sahne mit Pimpernelle und Sauerampfer

#### 2. Gang

#### Geschmorte Ochsenbäckchen

vom Eifeler Rind in kräftiger Jus, mit karamellisiertem Spitzkohl und Graupenrisotto

#### vegetarische Alternative

#### Waldpilz-Soufflé

mit karamellisiertem Spitzkohl und Graupenrisotto

#### 3. Gang

#### Apfeltaart

Tarte Tatin rheinisch interpretiert mit Rübenkraut-Crème und Vanilleschmand

## 4 Gänge Menü

### 4 Gänge Menü

#### Vorab am Tisch eingedeckt

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

#### 1. Gang

#### Kalb | lokales Gemüse | Grüne Sauce

Kalbsrücken gefüllt mit Steckrübe, gelben Karotten und Staudensellerie, auf Saurer Sahne mit Pimpernelle und Sauerampfer

#### vegetarische Alternative

#### Berglinsen | lokales Gemüse | Grüne Sauce

Linsenbällchen mit Steckrübe, gelben Karotten und Staudensellerie auf Saurer Sahne mit Pimpernelle und Sauerampfer

#### 2. Gang

#### Rheinische Kartoffelsuppe »gedeckelt«

Pikantes, vegetarisches Kartoffelcrèmesüppchen im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Gebratene Speckstreifen, Croûtons, Kräuter

#### 3. Gang

#### Geschmorte Ochsenbäckchen

vom Eifeler Rind in kräftiger Jus, mit karamellisiertem Spitzkohl und Graupenrisotto

#### vegetarische Alternative

#### Waldpilz-Soufflé

mit karamellisiertem Spitzkohl und Graupenrisotto

#### 4. Gang

#### Apfeltaart

Tarte Tatin rheinisch interpretiert mit Rübenkraut-Crème und Vanilleschmand



# VEGETARISCH

*Fleischloser Genuss in herzhafter Vielfalt.  
FAIRdammt lecker, vegetarisch und wenn Sie mögen  
mit »veganem Quadratmeter«.*



*Fingerfood zum Empfang?*

### Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorieren Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

### Röllchen mit Hüttenkäse und Meerrettich

### Slowfood-Crunches

Ziegenfrischkäse, karamellierte Cherry-Tomätchen mit Birnenchutney glasiert



### Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 20**.

## 3 Gänge Menü

### 3 Gänge Menü

*Vorab am Tisch eingedeckt*

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

#### 1. Gang

#### Sauerampfer-Terrine

auf Kohlrabi-Carpaccio mit Granny Smith und fermentierter Gurke

*oder*

#### Quinoa & Thaispargel

mit gebeizter Karote und geräucherten Kichererbsen mit Limonen-Basilikum Dressing und Kurkuma-Crumble

#### 2. Gang

#### Pasta Provolone Tomate

Gefüllte Pasta in Salbeibutter mit gegrillten Artischockenherzen, grünem Spargel, gezupftem Radicchio und Parmesan-Crumble

*oder*

#### Rahmen Bowl

geräucherter Cashewkäse mit Bergblüten fermentierter Pak Choi, geschmort mit gelbem Curry Rahmen Nudeln in Kaffir-Limetten Sud

#### 3. Gang

#### Sweet Poké

mit Kirschtapioka und Energieballs

*oder*

#### Rote Beete und dunkle Schokolade

Dinkel-Ganache mit gegrillter Melone und geschlagene Buttermilch

## 4 Gänge Menü

### 4 Gänge Menü

*Vorab am Tisch eingedeckt*

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

#### 1. Gang

#### Sauerampfer-Terrine

auf Kohlrabi-Carpaccio mit Granny Smith und fermentierter Gurke

*oder*

#### Quinoa & Thaispargel

mit gebeizter Karote und geräucherten Kichererbsen mit Limonen-Basilikum Dressing und Kurkuma-Crumble

#### 2. Gang

#### Thai Curry Soup »gedeckt«

pikantes Süppchen mit Green Curry, Limetensaft und Kokosmilch im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Citrus-Hühnchen, geschmorte Papaya und frische Minze

#### 3. Gang

#### Pasta Provolone Tomate

Gefüllte Pasta in Salbeibutter mit gegrillten Artischockenherzen, grünem Spargel, gezupftem Radicchio und Parmesan-Crumble

*oder*

#### Rahmen Bowl

geräucherter Cashewkäse mit Bergblüten fermentierter Pak Choi, geschmort mit gelbem Curry Rahmen Nudeln in Kaffir-Limetten Sud

#### 4. Gang

#### Sweet Poké

mit Kirschtapioka und Energieballs

*oder*

#### Rote Beete und dunkle Schokolade

Dinkel-Ganache mit gegrillter Melone und geschlagene Buttermilch



# WEIHNACHTEN

Vorfreude auf das Fest.

Saisonale Gerichte in moderner Perfektion zubereitet.



## Fingerfood zum Empfang?

### Picknick - Do it yourself

In einem als Kresserasen dekorieren Blütenfeld werden »Blüten-Bällchen« gerollt. Hierzu pickt der Gast ein Mozzarella-Bällchen, dippt es in Feigensenf und rollt es durch essbare Blüten. Die charmante Servicekraft fragt den Gast: »Darf ich Sie zum Picknick einladen?«

**Zweierlei von der Eifeler Lachsforelle**  
im Strudelblatt mit Ackerspinat gebacken

**Birne-Roquefort-Häppchen**  
mit Preiselbeeren und mit luftgetrockneten Schinken umwickelt



Lust auf mehr?

Ergänzungen, wie z. B. einen Mitternachtsimbiss findest du auf **Seite 20**.

## 3 Gänge Menü

### 3 Gänge Menü

*Vorab am Tisch eingedeckt*

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl  
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

#### 1. Gang

##### Gebeiztes Rostbeef & Rote Beete

Angus Beef mit Tonka-Schokoaromen auf Safranweizen mit Hibiskus-Chilli

#### vegetarische Alternative

##### Ziegenkäse & Rote Beete

auf Safranweizen mit Hibiskus-Chilli

#### 2. Gang

##### Rehrücken | Holunder

gebackener Sellerie, Mangoldtriebe und Quitten-Stampf

#### oder

##### Entenbrust | Holunder

gebackener Sellerie, Mangoldtriebe und Quitten-Stampf

#### vegetarische Alternative

##### Kürbisflan | Holunder

gebackener Sellerie, Mangoldtriebe und Quitten-Stampf

#### 3. Gang

##### Zimtparfait

mit heißen Himbeeren und Pistazienkrokant

## 4 Gänge Menü

### 4 Gänge Menü

*Vorab am Tisch eingedeckt*

#### Aromeninsel als Tischbuffet

kräftiges Roggenbrot, Malzkornbrot und kleine Vitalbrötchen, Frischkäse-Joghurt-Crème mit frischen Gartenkräutern, natives Olivenöl  
verschiedene Aromensalze: Limone, Vanille-Rosa Pfeffer, Rosmarin

#### 1. Gang

##### Gebeiztes Rostbeef & Rote Beete

Angus Beef mit Tonka-Schokoaromen auf Safranweizen mit Hibiskus-Chilli

#### vegetarische Alternative

##### Ziegenkäse & Rote Beete

auf Safranweizen mit Hibiskus-Chilli

#### 2. Gang

##### Bratapfel-Suppe »gedeckelt«

pikantes Creamsüppchen mit Kardamom und Zimt im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Stollencroutons, Zitronenwürfel und gebratener Speck

#### 3. Gang

##### Rehrücken | Holunder

gebackener Sellerie, Mangoldtriebe und Quitten-Stampf

#### oder

##### Entenbrust | Holunder

gebackener Sellerie, Mangoldtriebe und Quitten-Stampf

#### vegetarische Alternative

##### Kürbisflan | Holunder

gebackener Sellerie, Mangoldtriebe und Quitten-Stampf

#### 4. Gang

##### Zimtparfait

mit heißen Himbeeren und Pistazienkrokant



# ERGÄNZUNGEN

Wir haben viele Ideen für das kulinarische Rahmenprogramm rund um Ihr Buffet, hier einige Ideen.

## Mitternachts-Imbiss

**Internationale Käsespezialitäten**  
mit frischem Baguette und gesalzener Butter

**Currywurst**  
der Klassiker in der Porzellan-Frittenschale oder im Pinienholz Schiffchen mit Holzpicker präsentiert

**Elsässer Kartoffelsuppe**  
mit Einlagen-Buffet in Schüsselchen bereitgestellt: gebratene Speckstreifen, Croûtons, Kräuter

**Herzhafte Gulaschsuppe**  
mit frischem Baguette

**Hot Dog »special«**  
die berühmten Würstchen im Weißbrot-Roll mit verschiedenen Toppings und Saucen vor Ort frisch zubereitet

**Pikante Candybar**

- *Crunchy*: Luftgetrocknete Zwiebelstreifen, Paprikachips, Brotchips, Süßkartoffelchips
- *Superfood*: Amaranth, Chia
- *Körner*: Geröstete Curry-Sonnenblumenkerne, karamellierte Ahornsirup-Kürbiskerne, Salz-Walnüsse, Wasabi-Erdnüsse

**Taco-Station | Pulled Chicken | Falafel**  
mit Sommeraromen wie Orange, Pfeffer und Limette, an der Station von unseren Köchen »gezupft« und im weichen Taco angeboten

- mit Orangen-Spitzkohlsalat
- mit Romana, Karotte und Sauerrahm
- scharf oder mild mit Jalapeño oder ohne
- mit Humus oder Minzdip

## Servierte Suppe

Als erster Gang vor der Buffet-Eröffnung. Ihre Gäste sitzen gemeinsam am festlich gedeckten Tisch, Sie halten eine Eröffnungsrede, wir servieren den ersten Gang. Eventuell hält jemand eine zweite Ansprache, dann wird das Buffet eröffnet. So kombinieren sie in organisierter Zurückhaltung zwei Dinge in einem: die Ruhe einer Speisenfolge mit der Vielfalt eines Buffets.

**Consommé Double »gedeckt«**  
kräftig und edel abgeschmeckt mit altem Port, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit Streifen von Wurzelgemüse, gebratener Steinpilz-Tapenade und Kräuter

**Orangen-Karotten-Süppchen »gedeckt«**  
pikantes Süppchen mit Tequila abgeschmeckt im Porzellan-Becher, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit Krabben, frischer Minze und gerösteten Limonen-Croustons (Nach persönlichem Gusto gedacht als Einlage, oder vorher, oder nachher)

**Elsässer Kartoffelsuppe »gedeckt«**  
pikantes, vegetarisches Kartoffelcrèmesüppchen, darauf ein Porzellan-Tapadeckelchen mit gebratenen Speckstreifen, Croutons und Kräuter

**Thai Curry Soup »gedeckt«**  
pikantes Süppchen mit grünem Curry, Limetensaft und Kokosmilch im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Citrus-Hühnchen, geschmorte Papaya, frische Minze

**Kürbis-Maronen-Süppchen »gedeckt«**  
pikantes Süppchen im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: gebratene Speckstreifen, Kürbiskerne und Kräuter

**Consommé Double »gedeckt«**  
kräftig und edel abgeschmeckt mit altem Port, im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: geräucherter Entenbrust, Flädle und gebratener Steinpilz-Tapenade

**Grünes Hochzeitssüppchen »gedeckt«**  
frisches Kräuterrahmsüppchen im Porzellan-Becher präsentiert und verschlossen mit einem Tapadeckelchen als »Einlagenbuffet en miniature«: Würfelchen von getrockneten Tomaten, bunter Paprika und Petersilie





# DIE WELT DER KAISERSCHOTE

*Wir kümmern uns mit Leidenschaft um jeden Aspekt Ihrer Feier, von der Location bis zum Rahmenprogramm und auch darüber hinaus.*

*Entdecken Sie mit uns die Möglichkeiten!*



*Außergewöhnliche Locations entlang des Rheins – von Köln, Bonn und Düsseldorf bis ganz NRW.*

Seit vielen Jahren sind wir willkommener Partner in vielen Locations in Köln, Bonn, Düsseldorf und ganz NRW. Durch die Routine eingespielter Abläufe und Verantwortlichkeiten werden hier oft Sonderkonditionen möglich, wenn wir Sie mitbringen, in Ihre Wunsch-Location! Das Portfolio unserer Partner-Locations bietet das Passende für jeden Anlass.

Ob Tagung, Gala, Firmenevent, Hochzeit, Teambuilding oder Großveranstaltung, das Ambiente reicht hier von »Romantik« über »Loft« bis »Outdoor«.



*Eventlocation & Kochatelier – Seeblick inklusive*

Umgeben von Natur, direkt am Strand des Fühlinger Sees, bieten hier lichtdurchflutete Räume und große Terrassen eine vielseitige Location auf mehreren Ebenen. Modulare Zeltanbauten vergrößern bei Bedarf die insgesamt 400 qm Indoor-Fläche der Location und des Strandes.

Dies ermöglicht Veranstaltungen für bis zu 600 Personen. Ein 300 qm großes Kochatelier mit Outdoorfläche bietet interaktive Kochhappenings und Teambuildings für bis zu 150 Teilnehmer. Gäste von Seminaren und Tagungen genießen die Ruhe und die 350 qm Seeblick-Terrasse.

Eine wandelbare Ganzjahres-Location, in der der kulinarische Weihnachtsmarkt ein Highlight ist.



0 22 34 / 99 80 20  
seepavillon@kaiserschote.de  
www.see-pavillon.de



## GENUSSMOMENTE Zusammen. Digital. Genießen.

*Alles wie immer anders!*

Egal ob digital, analog oder hybrid, die Ziele von Live-Kommunikation bleiben gleich: Beziehungen aufbauen, pflegen und vertiefen. Stellen sie sich vor: Alle teilen für einen gemeinsamen Moment das gleiche Geschmackserlebnis und essen gleichzeitig die gleiche Mahlzeit, egal wo, bundesweit.

Mit unseren Genussmomenten für digitales Zusammensein bieten wir für jedes denkbare Szenario digitaler Veranstaltungsformate das passende Catering.

Der Clou. Jedes Gericht wird immer durch eine Mini-Kochshow von uns erklärt. Entweder als Live-Stream aus unserem Kochstudio oder als kurzer, witziger Videoclip zu dem Sie ein QR-Code auf jedem Gericht leitet, oder Beides, Sie entscheiden!



0 22 34 / 99 80 20  
genuss@kaiserschote.de  
<https://www.kaiserschote.de/geschaeftsfelder/digitale-events.html>



**Am besten gleich reinschauen.**

*Mehr Catering Ideen finden Sie in weiteren Kaiserschoten Magazinen.*



BUFFETWELTEN



BBQ & GRILLVERGNÜGEN



PUR



0 22 34 / 99 80 20  
info@rheinkulissen.com  
www.rheinkulissen.com



**Kaiserschote Feinkost Catering GmbH**

Donatusstr. 141  
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0  
Fax: 02234 / 99 802 - 22

genuss@kaiserschote.de  
www.kaiserschote.de