



KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

COZY CHRISTMAS

*Weihnachtliche
Buffetvielfalt*



Weihnachtliches Beisammensein. Unkompliziert & gesellig – mit allem, was dazugehört.

Hier steht das entspannte Miteinander im Mittelpunkt – mit leckeren Klassikern, charmantem Service und einem Glühwein zur Begrüßung. Kulinarisch setzen wir auf winterliche Wohlfühlgerichte, zeitgemäß interpretiert und mit Liebe zubereitet. Auf Wunsch gönnen Sie sich ein Upgrade – mit Live Cooking, Motto oder »Fire & Ice«.

Wir beraten Sie gerne, denn: Die besten Weihnachtsfeiern entstehen im Dialog.

Buffet

Vorspeisen

Island Makrele im Flädlemantel

Rote Johannisbeere, rauchige Würze

Strudel-Bonbons mit Waldpilzen vegetarisch

Petersilie, Blätterteig

Kaffeegebeiztes Rinderfilet mit Espresso-Linsen

Wurzelgemüse, rheinische Rübenkraut-Crema

Ziegenkäse | Cassisterrine | Feldsalat vegetarisch

Karamellisierter Ziegenkäse mit Thymian

Terrine mit Skyr & Cassis

Feldsalat in Kürbiskernöl-Dressing

Spitzkohl-Salat mit Orange vegan

Fenchel, Keimlinge, Roggen-Crunch

Thai-Beef mit Udon-Nudeln

Sesamgurken, Bonito & Kombu-Marinade

Kürbis mit Maronen & Sherry-Pflaumen vegan

Rucola, Trauben, weißer Balsamico, Chili-Öl

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden, deutschen Brotvielfalt vegetarisch

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:

- Gartenkräuter-Frischkäse
- vegane Citrus-Aioli

Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten

Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

Geschmorte Eifler Ochsenbrust

Monschauer Senf, BBQ-Gemüse

Skandinavische Pute

Fenchel, Meerrettich, Rahm

Rote-Bete-Gnocchi vegetarisch

Blattspinat, gegrillte Birne, Schafskäse, Peanut-Crumble

Gebackenes Ofengemüse vegan

Kürbis, Pastinake, Rosenkohl, Kräuteröl

Kartoffelgratin vegetarisch

Karotte, Rahm, Thymian

Spätzle vegan in Hanföl gebraten

Alternative Hauptspeisen als Live-Cooking*

Zweierlei vom Angus Beef

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef, niedertemperatur-
gegart & butterzarte Ochsenbäckchen, aromengeschmort

oder

Eifler Krustenbraten

Schinkenbraten mit Malzbier aus der Region, knusprige
Schwarte, Rosmarin-Kümmel-Jus

oder

Ganzer Lachs in der Salzkruste gebacken

frisch von einem Koch aus der Kruste gebrochen, am Buffet
tranchiert und den Gästen angeboten

**Live-Cooking ersetzt das jeweilige Hauptgericht in Selbst-
bedienung*

Dessert

Glasierter Rotweibirnen Joghurt, Honig, Sesam

Rote Grütze vegetarisch Vanillesauce, Beeren

Tartufo-Mousse vegetarisch geröstete Buttermandeln



FEUER & EIS

*Zusätzliche Motto-Stationen als Live-Cooking**

Ob zusätzlich gebucht, oder im Austausch, diese Live-Stationen sorgen am Buffet für ganz besondere Genussmomente!

Sashimi »sunny side up«

Auf einem leuchtenden Eisblock präsentiert ruht der rohe Red Label Bio-Lachs.

Ein geschickter Koch schneidet hauchdünne Scheibchen. Der Gast wählt nach Gusto verschiedene Toppings aus und entscheidet, ob er sein Sashimi gegrillt oder roh genießen möchte.

- Sashimi-Classics: Wasabi, gesäuerter Ingwer, Soja-Sauce
- Dill-Honig-Senfsauce

Grillen von oben »Burn to be Wild«

Hauchdünne geschnittene Rinderfilet-Scheibchen auf der Stahlplatte mit einem XXL-Bunsenbrenner geröstet und mit zweierlei Grillmarinaden angeboten:

- Roasted Raspberry Tapenade' geröstete Himbeer-Paprika-Sauce
- Crème di Balsamico 'rheinisch' mit Rübenkraut, Weinessig und lokalen Küchenkräutern

Beilage: Kartoffelstampf mit Zitronenpfeffer



Upgrades

Incoming

Picknick »Do it yourself« vegetarisch

»Blumenbällchen« werden in einem als Kresserasen dekorierten Blumenfeld gerollt. Dazu nimmt der Gast eine Mozzarellakugel, tunkt sie in Feigensenf und rollt sie durch essbare Blüten. Die charmante Kellnerin fragt den Gast:

»Darf ich Sie zu einem Picknick einladen?«



Eifeler Lachsforelle im Strudelteig
Ackerspinat, schwarzer Sesam, Rauch

Birnen-Häppchen mit Roquefort & Schinken

Preiselbeeren, luftgetrockneter Schinken



Interaktive Mitmachstation

Teambuilding und Mini-Kochkurs

Winteraromen »Do it Yourself«

Steinmörser, Gewürze, Kräuter, Steinsalz

Kochen & Küchenparty bleiben angesagt. Hier stellen die Gäste ihre ganz persönliche Gewürzmischung her. Wenig Aufwand, großer Effekt:

- Das selbstgemachte Gewürz dient an der Live-Cooking-Station der Individualisierung
- Das Gewürz ist auch ein perfektes Give Away oder Mitbringsel.

oder

Weihnachtsbäckerei »Do it Yourself«

Kekse XXL, Toppings, Streusel, Backofen

An unserer Weihnachtsbäckerei kommt niemand vorbei. Hier duftet es nach Keksen und weihnachtlichen Erinnerungen.

Die Gäste dekorieren ihren Lieblingskeks und:

- füttern ihn ganz einfach weg
- dekorieren damit ein weihnachtliches Dessert
- füllen ein Tütchen, dann sind die Kekse ein perfektes Give Away oder Mitbringsel.

Mitternachtssnack

Currywurst

der Klassiker im Palmblattschälchen mit Holzpicker präsentiert

Currywurst aus Soja vegan

mit Gemüse im Palmblattschälchen mit Holzpicker präsentiert

Internationale Käsespezialitäten

mit frischem Baguette und gesalzener Butter

Mini Burger

- luftige Butter-Brioche, herzhaft belegt
- Pastrami, Brunnenkresse & Senfgurken
- Gebeizte Gurke, Zitrusquark & Wiesenkerbel

