

Cateringkarte

Party Couture - exklusiv für Ihre Veranstaltung!

Ein Gaumenschmaus dieser

Inhalt:

Hessisches Buffet	4
Bayrisches Buffet	5
Italienisches Buffet	6
Französisches Buffet	7
Spanisches Buffet	8
Amerikanisches Buffet	9
Asiatisches Buffet	10
Internationales Buffet	11
Das Fitmacher Buffet	12
Frühlings Spargel Buffet	13
Kaltes Buffet „Exklusiv“	14
Kaltes Buffet „Rustikal“	15
Fingerfood	16
Upgrade Vegetarisch	16
Upgrade Fisch & Meeresfrüchte	16
Upgrade Fleisch	17
Upgrade Dessert	17
Tagungs Fingerfood	18
Vegetarisch	18
Fisch & Meeresfrüchte	18
Dessert	19

Durch klicken auf ein Angebot springen Sie in der Karte direkt zur Unterseite.

Hessisches Buffet

Frankfurter Grüne Soße & gekochte Eier
Zarter Tafelspitz in einer Kräuter-Vinaigrette

Angebratene Puppenwürstchen auf
hausgemachtem Kartoffelsalat

Heringssalat nach Hausfrauenart



Frankfurter Kräutersüppchen mit kleinen
Markklößchen



“Sachsenhäuser Pfanne“

Sauerkraut, Kartoffelpüree, Haspelfleisch

Zarte Mastochsenbrust
in Kräuter-Meerrettichsauce
dazu würzige Bouillonkartoffeln

Kleine Rinderrouladen mit
Kräuterbohnen und kleinen Kartoffelchen



Handkäs' mit Musik

Rustikale Brotauswahl mit Butter



Schokoladencreme mit Mandelsplittern

Frankfurter Apfelweincreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

23,50 € pro Person



Bayrisches Buffet

Weißwürstl mit süßem Senf und kleinen
Laugenbrezeln

Vesperplatte mit Rauchfleisch, Schinkenspeck

Wachholderschinken und Hausmacher Wurst

Ackersalat mit Walnussdressing

Kräuter-Krautsalat mit ausgelassenen Speckwürfeln



Kräftiges Rindersüppchen mit Leberspätzle



Zarter Krustenbraten in Kümmeljus
und angebratener Kartoffelsalat

Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm

Schweinshaxen resch gebraten
auf Bayrisch Kraut



Bergkäse vom Brett mit Radi und
Radieschen

Ländliche Brot- und Brötchenauswahl

Bayrische Fassbutter



Griesflammerie und Pflaumenkompott

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Schokoladenpudding

25,00 € pro Person



Italienisches Buffet

Tomaten & Mozzarella mit Basilikumdressing

Kartoffelsalat natur mit getrockneten Tomaten

Wilder Rucola mit Pecorino und Balsamicodressing

Vitello Tonnato

Italienischer Gemüsesalat

Kleine, mit Frischkäse gefüllte Oliven

Italienische Vorspeisenplatte mit Salm,
Lachstatar & Shrimps



Grüne Nudeln mit einem Bärlauchpesto

Saltimbocca in einer Limonensauce

Gebutterter Reis mit Pinienkernen

Sautiertes Zucchini Gemüse

Goldgelb gebratener Zander mit Pesto

Butterlinguini mit Gemüsestreifen



Venezianische Käseauswahl vom Brett

Italienische Brotauswahl

gesalzene Butter, verschiedene Dips



Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu

Orangencreme mit Kokosraspeln

32,00 € pro Person



Französisches Buffet

Nizzasalat mit grünen Bohnen, Thunfisch, Paprika,
Eiern und einer Kräuter-Vinaigrette

Gemüseterrine auf frischen Blattsalaten mit
Balsamicodressing

Lachstatar auf halben Eiern

Serranoschinken mit Melonenbällchen

Salat von Meeresfrüchten



Heiß aus dem Suppentopf:

Safransüppchen mit Shrimps und Schnittlauch



Fischragout in einer Weißweinelouté

Petersilienkartoffeln
dazu marktfrische Gemüseauswahl

Zarter Lammrücken in der Kräuterkruste

Kartoffelgratin und Ratatouille



Auswahl von französischem Landkäse

Baguette und Butter aus dem Fass



Cassiscreme mit weißen Schokoladenraspeln

Champagnercreme mit Fruchtspalten

Mousse au Grand Marnier mit Beerenpüree

€ 36,00 pro Person



Spanisches Buffet

Grüne und schwarze Oliven

Serranoschinken mit reifen Feigenhälften

Chili-Pepper mit Frischkäse gefüllt

Krabbenkroketten mit Avocado-Dip

Riesengarnelen mit Salsa-Dip

Stücke vom Schweinefilet mit Knoblauchcreme



Meeresfrüchtesalat mit Calamares

Marinierte Artischockenherzen

Pikanter weißer Bohnensalat

Gebackene Sardinen



Original „Paella“
mit Schalentieren und Hühnchen

„Merluza“ Seehecht in einer leichten Tomatensauce

Gebackene Rosmarinkartoffeln

Beef „San Diego“

Streifen vom Rinderfilet mit Auberginen,
Paprika und Zwiebeln

Spanischer Reis



Ziegenkäse und gefüllte Peperoni

Baguette und Butter



„Flan Cajeta“ Creme Caramel

Glacierte Feigen in Cassis

Kleine Limonentörtchen

€ 35,00 pro Person



Amerikanisches Buffet

Caesar's Salat mit gehobeltem Parmesan

Rindfleischsalat mit Avocadocreme

Vegetablesticks mit Kräuter dip

Turkey-Sandwiches

Florida-Krabbencocktail

Zarter Farmerschinken auf Waldorfsalat



Gebratener Truthahn mit süßen Kartoffeln
und Cranberrysauce

„Homemade Virginia Ham“
in einer Honigkruste

Baked Potatoes

Maiskolben und Sour Cream



Party Rolls und Baguette mit Salzbutter



Pfannkuchen mit Ahornsirup

Passionsfruchtcreme mit gehackten Cashewkernen

Birnenkompott mit Pecannüssen

€ 29,00 pro Person



Asiatisches Buffet

Thailändischer Nudel-Geflügelsalat mit Sesam

Glasnudelsalat mit Erdnussauce
und Gemüsestreifen

Riesengarnelen im Kokosmantel mit
feurigem Dip

Frühlingsröllchen mit Asia-Dip

Safran-Krabbensalat mit
Mungobohnenkeimen

Gebackene Gemüsesticks



Heiß aus dem Suppentopf:
Pikante asiatische Hühnersuppe mit
Gemüse und Glasnudeln



Rindergeschnetzeltes in Kokosmilch
mit Bambus und Kaiserschoten

Gebackene Reismudeln

Streifen vom Geflügel „süß-sauer“

Feiner Duftreis



Baguette und Butter



Kokoscreme mit Lychees

Flammierte Crêpes mit Mohnstreuseln

Blütenhonig-Creme mit Mandelblättchen

€ 34,50 pro Person



Internationales Buffet

Norwegischer pochierter Salm auf Kaviarsauce

Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten

Lachstatar an frischen Blattsalaten

Barbarie-Entenbrust auf Waldorfsalat

Bauernsalat mit Schafskäse

Romana Salat mit einem feinen Nussdressing



Poulardenbrust aus französischen Landen
auf einem Gemüsebeet in Koriandersauce
Halbwilder Reis

Italienische Kalbfleischscheiben in Basilikum
mit Spargelspitzen und Kartoffelrösti

Griechisches Lammgeschnetzeltes
mit Paprika-Zwiebelgemüse
dazu gebackene Kartoffelecken



Internationale Käsevariation

Verschiedene Brotsorten im Korb

Butterkugeln



Brombeer-Birnengrütze mit Vanillesauce

Crème Brûlée mit dem Kirschröster

Birnenbiskuit mit Schokoladensauce

Exotischer Fruchtsalat mit Baccardicreme

€ 36,00 pro Person



Das Fitmacher Buffet

Knackiger Blattsalat mit Tomaten, Gurken,
Karotten, Paprika, Riesen-Croûtons und
Kräuter-Joghurtdressing

Geflügelsalat natur mit Pfifferlingen

Junge Gemüsestreifen mit Kräuterquark-Dip

Pochiertes Lachsfilet mit mariniertem Fenchel

Vitalsalat mit Reis, Ingwer, Kidneybohnen
und Mais



Heiß aus dem Rechaud

Gedünstetes Zanderfilet mit Lauchsauce
auf einem Spinat-Kartoffelragout

Reispfanne mit Gemüse und Waldpilzen

Zarte Putenbruststreifen mit Früchten
in einer leichten Currysauce

Halbwilder Reis



Vollwertige Partybrötchen und Baguette

Butter aus dem Fass



Cremiger Quark mit Kirschen

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Joghurtcreme mit Fruchtmarmelade

€ 29,00 pro Person



Frühlings Spargel Buffet

Kalbfleischterrinen mit Cumberland sauce

Chicoreesalat mit Orangendressing

Rosa gebratene Entenbrust auf Waldorfsalat

Broccoli-Krabbensalat mit Apfelwürfelchen

Nudelsalat mit Waldpilzen

Schinkenbrett mit allerlei geräucherten und
gekochten Köstlichkeiten



Heiß aus dem Rechaud:

Zartes Kalbsfilet mit Pfifferlingsauce
Butterspätzle

Gebrautes Lachsfilet unter der Kartoffelkruste
mit frischem deutschen Spargel und
Sauce Hollandaise

Kleine runde Kartoffelchen



Käseauswahl vom Brett

Brot- und Brötchenauswahl

Sauerrahmbutter



Apfelkompott mit Marzipancreme

Früchteterrine mit Mandelschmand

Nougatcreme mit Obstspalten

€ 35,00 pro Person



Kaltes Buffet „Exklusiv“

Marinierter Steinbutt mit Limetten und kaltgepresstem Olivenöl

Salat von Riesengarnelen in Zitronensauce

Lachstatar mit Wachteleiern auf Kopfsalatherzen

Salat von Meeresfrüchten



Medaillons vom Rind mit Roquefortcreme

Glacierter Kalbsrückenbraten mit Currydip

Geflügelmedaillons und Spargelspitzen

Rindfleischsalat in einer Meerrettichsauce



Eichblattsalat mit Sherry-Nussdressing

Curry-Nudelsalat mit Äpfeln und getrockneten Tomaten

Gemischter Pilzsalat mit Zucchini

Waldorfsalat



Käsevariationen vom Brett

Vollwertige Brot- und Brötchenauswahl

Butter aus dem Fass



Gedünstete Kirschen mit einer Zimtcreme

Blutorangencreme mit Schokoladensplittern

Passionsfrucht-Törtchen im Biskuitmantel

Mousse von weißer Schokolade und Kiwimark

€ 33,00 pro Person



Kaltes Buffet „Rustikal“

Schweizer Wurstsalat mit Gurken und Zwiebelchen

Fleischbällchensalat mit Cocktailsauce

Gemischte Platte mit zartem Hinterschinken, Roastbeef, Kasserbraten und Remouladensauce

Panierte Schnitzelchen mit Currycreme



Kartoffelsalat mit Gurken und Kräuterdressing

Curry-Nudelsalat mit Thunfisch

Linsensalat mit gekochtem Schinken

Gemüse-Spaghettisalat in einer Curry-Vinaigrette



Angemachter Kräuterquark mit Paprikawürfeln

Ländlicher Käsesalat mit Trauben

Vollwertige Brot- und Brötchenauswahl

Butter aus dem Fass



Rote Grütze mit Vanillesoße

Amarettocreme mit Schattenmorellen

Milchreis mit Zimt und Zucker

€ 20,00 pro Person





Fingerfood

kleines Buffet, ideal „zwischen den Mahlzeiten“

- Mozzarellabällchen mit Kirschtomate und Pesto
- gebackener Champignon mit Frischkäse gefüllt
- gebratene Paprika am Spieß mit Olive
- Aubergine im Parmesan-Eimantel
- Blätterteig-Lachsrollchen
- Pfannkuchenrollchen mit Räucherlachs und Crème fraîche
- Parmaschinken auf Melonenecke am Spieß
- Zucchinitaler mit Hack gefüllt
- Mailänder Salami mit Ananas

€ 15,00 pro Person für 12 Teile

Upgrade Vegetarisch

- Kirschtomaten mit Frischkäse gefüllt 0,80 €
- Tomatenschnittchen mit Spinat & Schafskäse gratiniert 0,90 €
- Nudelhörnchen mit Nudelsalat gefüllt 0,90 €
- Champignons mit Tomate & Mozzarella gefüllt 1,00 €

oder alles zusammen für 3,00 €

Upgrade Fisch & Meeresfrüchte

- Garnelen im Kartoffelnest 0,90 €
- Partygarnele mit Zuckerschote am Spieß 1,50 €
- Wasabi Pfannkuchenrollchen mit Shrimps 0,80 €

oder alles zusammen für 3,00 €

Upgrade Fleisch

- Entenbrust mit Feigensenf am Spieß 1,20 €
- kleine Frikadellen mit Cornichons 1,00 €
- kleine Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Salatgurke 1,30 €
- Kartoffelsalat im Minicube mit Nürnberger Bratwürstchen 1,60 €
- Roastbeefrollchen mit Spargelspitzen und Crema Balsamico 1,80 €
- Feigen im Speckmantel 1,20 €
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce 1,40 €

oder alles zusammen für 9,00 €

Upgrade Dessert

- Mini Mousse au Chocolat 0,90 €
- kleines Kuchenstückchen 0,90 €
(Apfel- Schokoladen-, Käsesahne-, Nougatkuchen)
- Vanillecreme mit Himbeermark 0,90 €

oder alles zusammen für 2,50 €

Das gesamte Fingerfood inkl. Updates liefern wir Ihnen zu einem Gesamtpreis von 28,50 €.

Dies ist mehr als ausreichend auch für den großen Hunger. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Sortiment bereit, z.B. mit frisch zubereiteten Bruschetta, Mini Quiche, ...
Alle Buffets und Arrangements sind kalkuliert ab einer Mindestanzahl von 30 Personen.

Anlieferung und Aufbau im Stadtgebiet Kassel pauschal 20,00 €. Sämtliche Preise inkl. 7 % Mehrwertsteuer.





Tagungs Fingerfood

buntes Buffet, ideal für Konferenz- und Tagungscatering

Vegetarisch

- Mozzarellabällchen mit Kirschtomate und Pesto
- gebackener Champignon mit Frischkäse gefüllt
- Champignons mit Spinat & Mozzarella gefüllt
- gebratene Paprika am Spieß mit Olive
- Aubergine im Parmesan-Eimantel

Fisch & Meeresfrüchte

- Garnelen im Kartoffelnest
- Partygarnele mit Zuckerschote am Spieß
- Blätterteig-Lachsrollchen
- Pfannkuchenrollchen mit Räucherlachs und Crème fraîche

Fleisch

- Parmaschinken auf Melonenecke am Spieß
- Zucchinitaler mit Hack gefüllt
- Mailänder Salami mit Ananas
- kleine Frikadellen mit Cornichons
- kleine Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Salatgurke
- Feigen im Speckmantel



Dessert

- Mini Mousse au Chocolat
 - Frischer Obstsalat
 - optional kleine Kuchenstückchen
(3 Stück pro Person, ideal zur Kaffeepause)
 - Apfel- Schokoladen-, Käsesahne-, Nougatkuchen
- zzgl. 2,50 €



Preis pro Person 17,50 € netto zzgl. Mehrwertsteuer,
kalkuliert ab 30 Personen.
Anlieferung & Aufbau im Stadtgebiet Kassel pauschal 20,00 €.



Startseite



Party Couture
Friedrichsplatz 15 ♦ 34117 Kassel
Tel.: 0561 7298990
Fax: 0561 5103384
E-Mail: info@party-couture.com
Webseite: www.party-couture.com
Inhaber und Geschäftsleitung: Stephan Briggel

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
Fotonachweis: fotolia.de, istockphoto.com, Nina Skripietz, Kassel Marketing
Für Irrtümer und Druckfehler übernimmt Party Couture keine Haftung.

Layout: www.j-design.eu