

Für Ihre Feier: van Laak's Catering „EINFACH ANDERS“

Rustikale Buffets

Buffet I

Party-Frikadellen, Mett mit roten Zwiebeln, westfälischer Knochenschinken mit Senf,
Krautsalat, rheinischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln,
Steinofenbrot mit Butter

Schinkenbraten mit Schmorkartoffeln und Speckbohnen

Eur 18,00 p.P.

Buffet II

Braten vom Schweinelachs mit Mixed Pickles und Sauce Remoulade,
Schinkenröllchen, Schnitzelchen mit Obst,
rheinischer Nudelsalat, Mais-Schinkensalat,
Krustenbrot mit Butter,

Braten vom Kassler-Sattel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Eur 18,50 p.P.

Buffet III

Hähnchenbrustfilet mit Currymayonnaise und Früchte,
Schinken mit Melone,
Reissalat,
Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings,
Baguette mit Butter,

Putenbraten mit Currysauce,
Nackenbraten mit Mett gefüllt,
Mandelreis, Schmorkartoffeln, buntes Gemüse

Eur 20,10 p.P.

Buffet IV

Matjesfilet mit roten Zwiebeln, mariniertes Wolfsbarschfilet,
Bratenplatte mit Sauce Remoulade, Hähnchenschnitzel mit Obst,
Salatbar nach der Saison mit zwei verschiedenen Dressings,
Baguette mit Butter,

Rinderbraten vom falschen Filet in Burgundersauce, Kroketten, buntes Gemüse

Eur 22,50 p.P.

Buffet V

Heringstip mit Äpfeln und Zwiebeln, ganze Lachsforelle mit Cocktailsauce,
gemischte Schinkenplatte mit Senf,
bayrischer Wurstsalat, Krautsalat mit Speck,
Zwiebelbrot mit Schmalz,

gebackener Schinken mit Schmörkes und Speckböhnchen

Eur 21,20 p.P.

Festliche Buffets

Buffet I

Matjesfilet mit roten Zwiebeln, pochierte Lachstranchen, geräuchertes Forellenfilet, gefüllte Tomaten mit Tafelspitz Salat, gefüllte Gurken mit Mais-Schinkensalat, Geflügelspieße mit frischen Früchten, Schinken mit Melone, Lauch-Möhrensalat, Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings, Partybrötchen und Butter,

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“, Burgunderbraten, Kroketten, Spätzle, buntes Gemüse,

Griesflammerie mit Beerensauce, Herrencreme

Eur 29,30 p.P.

Buffet II

geräucherter Lachs, geräuchertes Welsfilet, Crevettensalat, Cocktailsauce, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Putenschnitzel in Mandelpanade mit Obst, Broccolisalat, schwäbischer Nudelsalat, Blattsalate der Saison mit Dressing, Partybrötchen und Butter

Kassler im Blätterteig, Curryrahm Geschnetzeltes, Reis, Röstkartoffeln, Böhnchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Eur 29,80 p.P.

Buffet III

Räucheraal, geräucherte Makrelen, Räucherlachs, Sauce Verde, Schinkenröllchen mit Mais gefüllt, Medaillons von der Putenbrust mit Preiselbeersahne, Reissalat, Chinakohlsalat (nach Saison) Blattsalate mit zwei Dressings, Partybrötchen und Butter

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce, Filetspitzen „Stroganoff“ vom Entrecote, Kartoffelgratin, Reis, Marktgemüse, Rote Beete

Bayrische Creme mit Himbeermark

Eur 33,50 p.P.

Buffet IV

pochierte Lachsforelle, geräuchertes Forellenfilet, Matjesfilet mit Zwiebeln, Sauce Verde, Cocktailsauce, Poulardenbrüstchen mit frischen Früchten, Lachsbraten mit Sauce Tartar, Melonenschiffchen mit Schinken, Geflügelsalat, Gemüsesalat, Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, Mini Baguette mit Butter,

Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Gemüse und Eierstich, Schweinefilet im Strudelteig an einer Pilzrahmsauce, Filetspitzen in Paprikarahm, Lammkeulenbraten in Honig-Thymiansauce, Marktgemüse, Kroketten, Spätzle,

gefüllter Schwan mit Herrenmousse, frischer Obstsalat

Eur 38,20 p.P.

Exclusive Buffets

Buffet I

pochierter Lachs mit Fleurons, mariniertes Heilbuttfilet, Welsfilet mit Sauce Verte,
gefüllte Wachteleier,
gefüllte Zucchini, gefüllte Sherrytomaten,
mariniertes Rinderfilet,
Schweinefilet Medaillons mit Gemüse belegt,
Brüstchen von der Maispoularde mit frischen Früchten,
Sauce Tartar, Curry Dip und Pfeffer Dressing,
Broccoli Salat, Artischockensalat,
Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, Brotcroutons und Pinienkerne,

Schweinefilet Roulade an einer Estragonsauce,
Kalbsteaks mit Feigen und Sauce Hollandaise gratiniert,
Kartoffelplätzchen, Bandnudeln, Broccoli, Maiskölbchen, Keniaböhnchen, Kaiserschoten

Schokoladenterrine mit Mandelsauce, Mouss von der Passionsfrucht, frische Früchte
französisches Käsebuffet mit Brot und Butter,

Eur 49,80 p.P.

Buffet II

Seezungenröllchen gefüllt mit Spinat und Hummer, Lachsroschen, junger Aal, marinierte Gambas,
gefüllte Wachteleier, Sauce Verte und Dillschaum,
gefüllte Babyananas mit Cocktail von der Poularde,
hausgemachte Terrinen mit Himbeerdressing,
Roastbeef „englisch“ mit Senfgurken,
Perlhuhnbrüstchen mit Mandelsauce,

Lauch-Möhrensalat,
verschiedene Blattsalate mit Pinienkernen, Brotcroutons und Keimlingen dazu Walnuss Dressing
und French Dressing
Party-Konfekt mit Butter,

Schweinefilet im Spinatmantel an einer Tomatensauce,
Roulade vom Rinderfilet an einer Portweinsauce,
Rotbarsch umwickelt mit Lachs und Speck,
Nussreis, Gemüsenudeln, Kartoffelplätzchen und Gemüsetaschen

Mohnmousse mit Amaretto Schaum, gefüllte Windbeutel mit frischen Früchten und Patisseriecreme,

Kernheimer Käsetorte mit Walnüssen,
gratinierter Bresse bleu mit Traubensauce

Eur 63,10 p.P.

