

Buffet- & Menüvorschläge



Akzente
Catering Offenburg



Catering auf höchstem Niveau



Wir sind mit Leib und Seele Gastgeber und haben den Anspruch, Sie und Ihre Gäste mit unseren Speisen, Getränken und selbstverständlich dem allerbesten Service zu begeistern.

Maßgeschneiderte Speisenkonzepte

Von der regionalen Küche bis zur filigranen Fingerfood- und Menü-Arbeit mit erstklassigen Speisen bieten wir Ihnen die kulinarische Vielfalt regionalen und internationalen Küche.

Hier finden Sie Buffet- und Menüvorschläge, aus denen Sie auch **Ihr** ganz spezielles **saisonales Buffet oder Menü** für jeden Anlass zusammenstellen können.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung!

Buffet-Vorschlag 1

Vorspeisen

Salat von der Penne
mit Pesto Genovese, Granatapfelkernen und Rucola
Wildkräutersalat serviert mit Datteltomaten, Croutons,
gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing

Variation aus See & Meer
würzige Tartelettes mit fruchtigem Tomatenmousse und Eismeergarnele,
geräucherter Heilbutt, Mousse von der Räucherforelle auf Pumpernickel,
Lachskonfekt, gebeizter Graved-Lachs
dazu reichen wir Senf-Honig-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Suppe

Waldpilzcremesuppe mit Kräuter-Croutons

Internationale Welt des Buffet

Schneidestation

Schweinefilet im Kräutermantel frisch tranchiert
mit Princess-Bohnen, gegrillten Kirschtomaten
und Kartoffelgratin

Frankreich lässt Grüßen

Boeuf Bourguignon
mit Bandnüdele und Mangoldgemüse

Streifzug durch Italien

Orecchiette con Rape
feine Pasta mit Broccoli, Tomaten
und frischen Parmesanspänen

Dessert

Schwarzwälder-Tiramisu,
weißer und dunkler Mousse, frischem Obstsalat,
und Limettenmousse unter der Mangohaube

Buffet-Vorschlag 2

Vorspeisen

Im Caipirinha-Glas:
Roma- und Ackersalat
mit Datteltomaten, Gurken-, Paprikawürfeln
und Joghurtdressing

Eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Variation von gebeiztem und geräucherten Lachs
mit Honig-Senf-Dill-Sauce und Meerrettich-Sahne

Verschiedene Brot- und Brötchensorten
Butter

Suppe

Kürbissuppe mit Croutons und Kürbiskernen

Hauptgang

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln

Coq au vin rouge mit Bandnudeln und Vichy Karotten

Gnocchi mit Gorgonzola-Waldnusssauce

Dessert

Weiß- und Dunkle Mousse

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Kaiserschmarren mit Vanillesauce

Orangen-Tiramisu

Preis Pro Person 25,90 €

Buffet-Vorschlag 3

Vorspeise

Im Caipiglas serviert:

Junger Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
und Kartoffelndressing

Pulposalat in Tomaten- Limetten-Vinaigrette

Vitello Tonnato

(Gekochte Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Stielkapern)

Anti Pasti

(Gegrillte Gemüse mit Oliven und Pesto)

Suppe

Crémige Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Rosmarincroutons

Hauptgang

Geschnetzelt vom Schwein
mit Waldpilzen und Kräuterspätzle

Zander auf der Haut gebraten
mit geschmortem Spitzkohl und kleinen Kartoffeln

Parmecana Siziliana

(Sizilianische Gemüselasagne)

Dessert

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Beerenragout

Salat von Früchten der Saison mit Minzpesto

Zwetschgenkuchen mit geschlagener Zimtsahne

Buffet-Vorschlag 4

Vorspeise

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speck und Kracherle
Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen
und geräuchertem Schweinefilet

Hausgebeizter Orangenlachs und geräucherter Forelle
mit Preiselbeersahne und Senf-Honigsauce

Zartes rosa gebratenes Roastbeef mit feiner Meerrettichsahne
und Sauce Remoulade

Hauptgang

Getrüffelte Pastinakensuppe

Ofenfrische Entenbrust à Orange
mit Kartoffelklöße und Rotkraut

Hirschkalbsbraten mit Spätzle und Rosenkohl

Gefüllte Gnocchi mit einer Kürbissauce

Dessert

Bratapfel Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zimt-Panna Cotta mit marinierten Orangenfilets

Obstsalat

Preis Pro Person 35,00 €

Menu-Vorschlag 1

3-Gang-Menu

Bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Himbeerdressing

dazu frisches Baguette

Spießbraten vom Kamm
in feinem Champignonrahm
dazu Spätzle und Bohnenbündchen

Dreierlei Schokomousse
im Biskuitmantel
an Schwarzwälder Kirschen

Menüvorschlag 3

3-Gang Spargelmenu

Mediterraner-Vorspeisenteller
mit Serrano-Schinken, Melone,
gegrilltem und mariniertem Gemüse

dazu frisches Baguette

Frischer Stangenspargel
mit zartem Kalbsrückensteak
an Sauce Hollandaise
und kleinen Neuen Kartoffeln

Cremé Caramel
an Rhabarberkompott
mit Pistazienhippe

Menüvorschlag 3

4-Gang Menu

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf buntem Spargelsalat
mit Tomatenconcassé und frischem Ruccola

Kohlrabicremesuppe
mit süß-scharfen Radieschen

Medaillon vom Rinderfilet in kräftiger Burgunderjus
auf Austernpilz-Bohnenragout
mit sautierten Strauchtomaten
und Polentatörtchen

Holunderblüten – Panna Cotta
auf Kompott von Rhabarber
und Erdbeersorbet

Preis Pro Person 45,90 €

Angebot & Preise

Alle ausgewiesenen Preise für Speisen und Getränke in unserer Bankettmappe sind Bruttopreise einschließlich der zur Zeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Servicepersonal, besonderes Geschirr und eventuelle Transportkosten bei Außerhaus-Catering sind in den Speisen- und Getränkepreisen nicht enthalten. Diese Leistungen werden Ihnen gesondert angeboten und in Rechnung gestellt.

Mindestbestellmenge

Die Mindestbestellmengen für die angebotenen Speisen und Getränke variieren und werden im Rahmen der Detailabsprachen mitgeteilt.

Auftragserteilung

Mit Auftragserteilung werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Akzente Catering Offenburg GmbH durch den Kunden anerkannt. Diese schicken wir mit dem Angebot gesondert zu. Die Bestellung sollte zur Vermeidung von Übermittlungsfehlern in schriftlicher Form erfolgen.

Gültigkeit

Die vorliegende Bankettmappe ist ab dem 01. März 2014 gültig. Wir behalten uns vor sie zurückzuziehen oder zu ändern, solange noch keine Beauftragung vorliegen

Kontakt



Akzente Catering Offenburg GmbH

Schutterwälder Straße 3
77656 Offenburg
Telefon 0781 / 96 81-109
Telefax 0781 / 96 81-080

Ansprechpartner

Andreas Theurer

Betriebsleiter

Mobil 0151 111 511 02

andreas.theurer@compass-group.de

Sonja Hiegert

Leitung Eventbereich

Mobil 0172 880 88 17

sonja.hiegert@compass-group.de