



BANKETTMAPPE RESTAURANT `HEIMSPIEL` IN DER KOCHFABRIK

FÜR EINE GELUNGENE FEIER

Liebe Gäste,

egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns in der Kochfabrik sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres Festes.

Auch die Möglichkeit eines Caterings zu Ihnen nach Hause besteht selbstverständlich

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration. Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus bietet.

Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache unter der Telefonnummer 0431/ 97990561

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Kochfabrik-Team

Buffet

HEIMSPIEL



Schweinelende im Kräutermantel, Pfefferrahmsauce

Kartoffelgratin

Broccoliröschen mit Mandelbutter



Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade

Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Pralinen vom Norwegerlachs in Sweet-Chilimarinate

Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Weintrauben

Putenmedaillons mit Kochfabrik-Pesto und Gorgonzola gebacken

Anti Pasti ; Orangen-Sesam-Karotten, Champignons `Provencial`, glacierte Zucchins

mit Balsamico, Kirschtomaten mit Frischkäse gefüllt

Tomate-Mozzarella mit Kochfabrik-Pesto

Rohkostvariation mit 2erlei Dressing

Butterteller

Partysonne und Vollkornschwarzbrot



Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

41,00 € pro Person



Buffet

AUSZEIT



Lasagne vom Norwegerlachs mit Blattspinat und Cherrytomaten

Kartoffelgratin



Parmaschinken an Galiamelone

Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Weintrauben

Hausgemachter Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen

Geräucherte Putenbrust an Ananas mit Preiselbeeren

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade

½ Eier auf Selleriesalat mit saurer Sahne und Schnittlauch

Holsteiner Matjesröllchen mit Preiselbeeren gefüllt

Auberginen-Hirtenkäseröllchen

Butterteller

Partysonne und Vollkornschwarzbrot



Tiramisu aus der Kochfabrik

43,00 € pro Person



Buffet

Kochfabrik



Gebratene Hähnchenbrust

Mediterranes Ratatouillegemüse

Kartoffelgratin

Pfefferrahmsauce



Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Weintrauben

Schweinemedallions mit Kochfabrik-Pesto und Gorgonzola gebacken an Karotten-Porreesalat

Lachspralinen in Balsamico-Sesam-Marinade

Scampicoctail im Glas mit Madeiradip

Anti Pasti; Orangen-Sesamkarotten, gefüllte Peperonis, Balsamico-Champignons, Kirschnapf mit

Frischkäse gefüllt

Tomate-Mozzarella mit Kochfabrik-Pesto

Couscoussalat mit Brotchips und Granatapfelkernen

Butterteller

Partysonne und Vollkornschwarzbrot



Käsekuchen aus der Kochfabrik mit Schlagsahne und Vanillesauce

47,00 € pro Person



MENUE

Kochfabrik



Steinpilzsuppchen mit Sahnehaube und Brunnenkresse



Tranchen vom Norwegerlachs mit Minzsauce

Steaks vom Rinderrücken mit heller Pfefferrahmsauce

Broccoliröschen in Mandelbutter

Glacierte Pariser Karotten

Kartoffelkroketten

Petersilienkartoffeln



Käsekuchen aus der Kochfabrik mit warmer Vanillesauce

41,50 € pro Person



MENUE `HEIMSPIEL`



Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Fleischklöschen



Medaillons vom Rinderrücken, Schweinefilet und Hähnchenbrust

Helle Pfefferrahmsauce und Geflügeljus

Fabrikkartoffeln aus der Pfanne

Kartoffelkroketten

Saisonale buntes Marktgemüse



Sylter rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis

44,00 € pro Person



MENUE `AUSZEIT`



Hausgebeizter Graved Lachs auf Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Dillsauce



Jungschweinrücken mit Honig glacierte

Putenbrustbraten mit Pfirsichrahmsauce

Blumenkohl mit Semmelbröselbutter

Broccoliröschen mit Mandelbutter

Fingermöhren

Petersilienkartoffeln

Kartoffelkroketten



Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce und Preiselbeersahne

48,50 € pro Person



Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Menue zusammen

FINGERFOOD AB 15 PERSONEN, WIR EMPFEHLEN 5 STÜCK PRO PERSON

IDEAL FÜR FIRMENJUBILÄEN ODER STEHEMPFÄNGE

Gurkentürmchen mit Frischkäse gefüllt

Lachspralinen vom Norwegerlachs mit Sesam

Tomate-Mozzarellaspieß mit frischem Basilikum

Medaillon vom Schweinefilet mit Pesto und Gorgonzola gebacken

Gespießte Hähnchenbrust mit karamellisierter Ananas

Scampi-Pestospieß

Mini Frühlingsröllchen

Lachscrespelle mit Limettencreme

Pflaume im Speckmantel mit Olive gespießt

Rosa gebratene Roastbeefröllchen

Jalapenos mit Käsecreme gefüllt im Backmantel

Gegrillte Auberginenröllchen mit Fetakäse und Pesto gefüllt

Staudensellerie mit Thunfischcreme

Kuchenpralinen

Gegrillte spanische Chorizo mit Olive gespießt 5 St./14,00 € pro Person

ERGÄNZUNGEN ZU UNSEREN BUFFETS ODER FINGERFOOD

IM GLAS SERVIERT

Apfel-Porreesalat in Sour Creme	3,50 €
Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen	4,00 €
Scampicocktail mit Dip	4,50 €
Avocado-Dip mit Sellerie – und Karottensticks	3,50 €
Thunfischsalat mit Selleriesticks	4,00 €
Mousse au Chocolate mit Frucht	3,50 €

RUSTIKALES FÜR RICHTFESTE, FIRMENFEIERN ODER PRIVATE VERANSTALTUNGEN, AB 30 PERSONEN

Knuspriger Schinkenkrustenbraten mit Kartoffelgratin und Ananaskraut	14,00 € p.P.
Kasseler im Blätterteig mit Kartoffelgratin und Ananaskraut oder Schmorkohl	13,90 € p.P.
Schweinelende im Kräutermantel mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelröstis und Broccoliröschen	15,50 € p.P.

Inkl. Geschirr berechnen wir 1,00 € p.P.

SUPPEN UND EINTÖPFE, AB 30 LITER, WIR RECHNEN ½ L PRO PERSON INKL. TERRINEN UND LÖFFEL

Fleischige Gulaschsuppe vom Rind mit Brötchen	9,80 € per Liter
Erbsensuppe mit Kasselereinlage	8,50 € per Liter
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	8,50 € per Liter
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Fleischklöschen	8,00 € per Liter
Tomatencremesuppe mit Erbsen und Schinkenstreifen	8,00 € per Liter
Chili con Carne mit Rindfleisch und Baguette	9,80 € per Liter

Lieferbedingungen

Innerhalb Kiels ab 30 Personen frei Haus, darunter einmalig 35,00 € Liefer- und Abholpauschale

Außerhalb Kiels ab 30 Personen Liefer- und Abholpauschale einmalig 55,00 €, darunter einmalig 75,00 €

