



BANKETTMAPPE DER KOCHFABRIK AUS FLINTBEK

FÜR EINE GELUNGENE FEIER

Liebe Gäste,

egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns finden Sie garantiert das ideale Catering für Ihre Feier

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details der Menü- oder Buffetvorschläge.

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Catering bietet.

Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache unter der Telefonnummer 04347 / 9095022

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-Chilimarjade

Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Weintrauben

Putenmedaillons mit Kochfabrik-Pesto und Gorgonzola gebacken

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

mit Balsamico, gegrillte Paprika

Tomate-Mozzarella mit Kochfabrik-Pesto

Rohkostvariation mit 2erlei Dressing

Butterteller

Partybrötchen 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

Partybrötchen und Vollkornschwarzbrot



Panna Cotta mit Fruchtpüree nach Wahl

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, gegrillte Paprika

Frischkäse gefüllt

Tomate-Mozzarella mit Kochfabrik-Pesto

Couscoussalat mit Brotchips und Granatapfelkernen

Butterteller

Partybrötchen und Vollkornschwarzbrot



Mousse au Chocolat mit Früchten

47,00 € pro Person



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

Blätterteig-Cocktailgebäck mit verschiedenen Füllungen

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

Bruschetta

Kuchenpralinen

Tiger-Garnelen im Backteig 5 St./15,00 € 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 €

Scampicoctail 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	15,50 € p.P.
Kasseler im Blätterteig mit Kartoffelgratin und Ananaskraut oder Schmorkohl	16,00 € p.P.
Schweinelende im Kräutermantel mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelröstis und Broccoliröschen	16,50 € 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	10,50 € per Liter
Erbsensuppe mit Kasselereinlage	9,50 € per Liter
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	9,50 € per Liter
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Fleischklöschen	9,00 € per Liter
Tomatencremesuppe mit Erbsen und Schinkenstreifen	9,00 € per Liter
Chili con Carne mit Rindfleisch und Baguette	10,50 € 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 €

Pro fehlendem/kaputtem Teller berechnen wir 4,50 €. Pro fehlendem Besteckteil berechnen wir 2,50 €