



ALEXANDER'S EVENT CATERING



■ Hochzeit

Buffet und Barbecue



Liebes Brautpaar,

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für ein Catering von ALEXANDERS an Ihrer Hochzeitsfeier, interessieren.

Kein Fest ist nur vorübergehend – denn die Erinnerungen bleiben für immer und dieser besondere Tag wird für immer der erste Tag der gemeinsamen Ehe sein.

Wir würden uns sehr freuen wenn Sie mit uns feiern – wir geben mit Herz und Leidenschaft das Beste für Sie und freuen uns besonders wenn wir für Sie ein herzliches Umfeld schaffen können.

Für Ihr Fest und für den Start in den gemeinsamen Lebensweg.

Wir haben für Sie einen Überblick unserer Leistungen und kulinarischen Angeboten zusammengestellt. Natürlich passen wir unsere Vorschläge Ihren Wünschen individuell an. Wir freuen uns auf Sie.

Herzlichst,

Inge Gleichmann und Dennis Rönz

Hochzeit

Buffet und Barbecue



KREATIV. FRISCH. LECKER.

Leckeres Fingerfood in lockerer Atmosphäre oder lieber ein stilvolles Menü? Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten – über Qualität nicht.

Die wichtigste Zutat in unserer Küche ist: Frische.

Deshalb wählen wir alle Produkte sorgfältig aus und kaufen ausschließlich bei Lieferanten unseres Vertrauens. Regionale und saisonale Spezialitäten werden mit internationalen Einflüssen zu immer neuen raffinierten Kreationen kombiniert. Dabei legen wir großen Wert auf ehrliche Handarbeit und schonende Zubereitung.

Wählen Sie aus unseren Lieblingsrezepten und genießen Sie unseren aufmerksamen Service.....



Fingerfood zum Empfang



Fingerfood - Variationen 1

Crostinis mit:

Tomate Mozarella mit hausgemachtem Basilikum Pesto

Paté von grünen Oliven mit Kapernapfel

luftgetrockneter Parmaschinken und Feigensenf

aus dem Backofen :

Quiche Lorraine und Datteln im Speckmantel

Mini Laugengebäck

pro Person 3,80 € (3 Teile)

Fingerfood - Variationen 2

Crostinis mit:

Steinpilzepaté mit altem Aceto Balsamico

Paté von getrockneten Tomaten und Fenchelsamen

Paprika-Zucchini-Relish

Im Porzellanschälchen :

Ziegenkäse an Kirschtomate und hausgemachtem Pesto

kleine Filets von Lachs und Zander auf einem Estragon-Kerbel Creme Fraiche

Spießchen :

gegrillte Garnele mit Kirschtomate und Limone

Roastbeef mit Senfkürbis

Saté Spieß mit Mango-Koriander Dipp

pro Person 4,80 € (4 Teile)

Fingerfood – Variationen 3

Crostinis mit:

Flusskrebs-Tatar mit Dill und Gurke

Ratatouille mit Sardine

Dörr-Obstchutney mit Rosa Pfeffer

Jamon Iberico mit frischer Feige

Im Spoony :

Hirschfilet auf gläsernem Apfel

Praline von der Entenstopfleber auf einem Sauterungelee

rosa gebratener Thunfischcube mit Sesam und Mango-Chili

Ragout von gebratenen Austernpilzen mit Salbei und gerösteten Speck

Würfel vom Kalbstafelspitz mit groben Senf

Im Schälchen :

Crepes Roulade mit graved Lachs und Basilikum Cremé Fraiche

Wrap mit Curry-Cocos Hühnchen

Mini Saltimbocca von der Schweinelende

pro Person 5,80 € [4 Teile]



Buffet Vorschlag 1

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone

Filets von Lachs und Zander, mit Cognac marinierte Shrimps

Dill Senf Sauce und Aioli

* * *

marinierte Gemüse: Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Artischocken

* * *

Mozarella Caprese mit Aceto Balsamico

* * *

Panzanella, italienischer Brotsalat aus geröstetem Ciabatta,

Tomaten, Oliven und frische Kräutern

* * *

Rucolasalat und Cherrytomaten mit frisch geriebenem Parmesan

* * *

bunte, italienische Salate aus verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und

Gemüsemais dazu ein Joghurt-Kräuter-Dressing und eine Vinaigrette

* * *

marinierte grüne und schwarze Oliven

* * *

Brotkörbe mit ofenfrischem Baguette, Ciabatta und Grissini

Frischkäse mit getrockneten Tomaten und Pinienkerne

Butter

Hauptgänge

geschmorter Rinder-Rollbraten, gefüllt mit Pesto, Pecorino und Parmaschinken,
dazu eine kräftige Rotweinsauce

* * *

Schweinelenochen im Pancettamantel mit Balsamicojus, am Stück gebraten

* * *

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffel frisch aus dem Backofen

* * *

buntes Gartengemüse, Broccoli und grüne Böhnchen

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark

Tirami Su

Preis pro Person 25,00 €

Buffet Vorschlag 2

Vorspeisen

im ganzen porchierter Lachs, Filets vom Zander und Garnele
hausgemachtes Basilikumpesto, Orangen Estragon Dipp und Limonen Aioli

* * *

Salat von Meeresfrüchten, angerichtet auf Sepia Nudeln

* * *

Serrano- und Parmaschinken mit Feigen

* * *

im Orangensud marinierte Tranchen von der Maispouardenbrust
angerichtet mit Pistazien und Pinienkernen

* * *

marinierte Gemüse: Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Artischockenherzen,

* * *

Rucola und knackige Blattsalate mit Mozarellakugeln,
Strauchtomaten und Aceto Dressing

* * *

Brotkörbe mit ofenfrischem Baguette, Ciabatta und Grissini
Frischkäse mit getrockneten Tomaten und Pinienkerne

Hauptgänge

mit Rosmarin marinierte Spanferkelkeule aus dem Backofen und deren Jus

* * *

Saltimbocca von der Maispouarde mit Estragonsauce

* * *

gebutterte Gnocchi

Penne Rigate

* * *

tomatisiertes Zucchini Gemüse

Dessert

Espressomousse

Limettentarte

Obssalat von frischen Früchten

Preis pro Person 27,50 €

Buffet Vorschlag 3

Vorspeisen

Fischvariation

Lachs in der Chili-Limonenkruste und gebratene Tandoori Garnele
auf einem Mango-Kaiserschotensalat

* * *

Vitello Tonnato

* * *

Rindercarpaccio classico

* * *

Serrano- und Parmaschinken mit mit Melone und Feigen

* * *

gebratenes Balsamicohüchchen auf buntem Linsensalat mit Estragon-Essig Vinaigrette

* * *

Orangen-Couscoussalat mit gegrillter Paprika, Zucchini und Tomaten-Olivenconfit

* * *

Salat von Artichokenherzen mit frischem Estragon

* * *

marinierte Steinpilze, Austernpilze und Champignons

* * *

Lauch Zucchini Salat mit Orangenöl

* * *

Rucola und knackige Blattsalate mit Mozarellakugeln, Strauchtomaten und Aceto

Dressing

* * *

Brotkörbe mit ofenfrischem Baguette, Ciabatta und Grissini

Frischkäse mit getrockneten Tomaten und Pinienkerne

Hauptgänge

am Stück gebratener Kalbsrücken mit Portweinjus

* * *

Sizilianisches Lammragout mit frischen Kräutern

* * *

Filets vom Kabeljau in Olivenöl gegart und einer Limonen-Tomaten Gremolata

* * *

Kartoffel-Fenchel Gratin
gebackene Safran Polenta
7 Korn-Equilinia Wildreis

* * *

Cassoulet vom mediterranen Gemüse
weiße Bohnen mit Thymian

Dessert

Mousse au Chocolat
Crema Catalan
saftiger Mandelkuchen mit Aprikosenchutney
Obssalat von frischen Früchten

Preis pro Person 32,00 €

für alle Buffet Varianten

Käsebuffet auf Wunsch

große Auswahl an italienischem und französischem Rohmilchkäse
verschiedene Brotsorten, Butter, Nüssen und Feigensenf
hausgemachte Chutneys

* * *

3,80 € pro Person

Barbecue Vorschläge



Barbecue Vorschlag 1 vom Fleischgrill

Bratwurstschnecke
mit Paprika marinierte Steaks vom Schweinenacken
Geflügelspieß mit Paprika, Zwiebel und Zucchini

* * *

vom Fischgrill

Lachsfilets

* * *

diverse Dippes und Salsas

Beilagen kalt

leichter Kartoffelsalat mit Schmand und Schnittlauch

Weißkrautsalat mit geröstetem Speck

Salat von Grünen Bohnen und Champignons

Tomaten Mozzarella Caprese mit Aceto Balsamico

bunte, italienische Salate aus verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und
Gemüsemais dazu ein Joghurt-Kräuter-Dressing und eine Vinaigrette

marinierte grüne und schwarze Oliven

Brotkörbe mit ofenfrischem Baguette, Ciabatta und Grissini

Beilagen warm

Rosmarinkartoffel aus dem Backofen

Kartoffelgratin

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtmark

Tirami Su

Preis pro Person 24,00 €

Barbecue Vorschlag 2

vom Fleischgrill

Entrecote

in Rosmarin marinierte Steaks von der Lammkeule

Schweinefiletmedallions im Speckmantel

vom Fischgrill

Zanderfilets auf der Haut gebraten

Garnelenspieße

diverse Dippes und Salsas

Beilagen kalt

Tomaten Mozzarella Caprese mit Aceto Balsamico

Pastasalat mit Tomaten und frischen Kräutern

marinierte Gemüse: Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons

Rucola und knackige Blattsalate mit gehobeltem Parmesan, Strauchtomaten und Aceto

Panzanella, italienischer Brotsalat aus geröstetem Ciabatta, Tomaten, Oliven und frische
Kräutern

marinierte grüne und schwarze Oliven

Brotkörbe mit ofenfrischem Baguette, Ciabatta und Grissini

Beilagen warm

Rosmarinkartoffel aus dem Backofen

Gnocchi

Desserts

Espressomousse

Limettentarte

Obssalat von frischen Früchten

Preis pro Person 28,00 €

Barbecue Vorschlag 3

vom Fleischgrill

Rinderfilet mit buntem Pfeffer
in Rosmarin marinierte Lammfilets
Steaks vom Kalbsrücken mit Salbei
Maispoulardenbrust

vom Fischgrill

Thunfischsteaks mit Koreander
in Chili marinierte Garnelenspieße
Zanderfilets in der Folie gegart, mit Toaten, Oliven und Kräutern

diverse Dipps :

Guacomole, Curry Minz Joghurt, Paprika Chili Dipp, Erdnussdipp, Aioli, Pesto

Beilagen kalt

Serrano- und Parmaschinken mit Melone
Salatherzen mit Tomaten, Sardellen und gekochtem Ei
Panzanella, italienischer Brotsalat aus geröstetem Ciabatta, Tomaten, Oliven und frische
Kräutern
sizilianischer Bauernsalat weiße Bohnen, Gurke, Paprika und Schafskäse
Lauch Zucchini Salat
Salat von Meeresfrüchten, angerichtet auf Sepia Nudeln
marinierte Gemüse: Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Artischockenherzen,
Tomaten mit Büffelmozzarella
Orangen-Couscoussalat mit Datteln, Feigen und gerösteten Pinienkerne
marinierte grüne und schwarze Oliven
Brotkörbe mit ofenfrischem Baguette, Ciabatta und Grissini

Beilagen warm

Rosmarinkartoffel aus dem Backofen
Kartoffel Fenchel Gratin
Reis mit Ras el Hanout

Desserts

Mousse au Chocolat
Crema Catalan
saftiger Mandelkuchen mit Aprikosenchutney
Obssalat von frischen Früchten

Preis pro Person 32,00 €

für alle Barbecue Varianten
Käsebuffet auf Wunsch

große Auswahl an italienischem und französischem Rohmilchkäse
verschiedene Brotsorten, Butter, Nüssen und Feigensenf
hausgemachte Chutneys

* * *

3,80 € pro Person

Alexanders Event Catering
Kurfürstenstrasse 89
56218 Mülheim-Kärlich
02630/49624
info@alexanders-event-catering.de