

## ***LIEFERSCHEIN NR. 7490***

**HOCHZEIT, BUFFET & MENÜ – 105 PERSONEN**

*„Dresscode Fancy“*

### **Sektempfang mit Service**

- Mini-Quiche mit Wildlachs & Frühlingszwiebel / mit Blattspinat & Feta
- Black cornetto mit Kartoffelcrème, Dill & Forellenkaviar
- Pink cup mit Spargelmousse & Shiso

### **Vorspeise am Tisch – angerichtet und serviert**

- Antipasti della casa – marinierte Gemüse der Saison (ohne Aubergine)
- Caprese – historische Tomatensorten, Burrata, Büffelmozzarella & zweierlei Pesto
- Kalbstafelspitz sousvide mit Zitrusfrüchten & Zitronenmayo / weißer Spargel
- im Service: Brot, Dips

### **Buffet im Vorraum**

- Surf’N’Turf, Rinderhüfte & Garnele, Portweinjus
- Tranchen aus der Bio-Hähnchenbrust in Thymian-Jus
- Knuspersellerieschnitzel
- Wokgemüse mit Spitzkohl, Möhre & grünem Spargel
- Rosmarinkartöffelchen
- Kräuterjoghurdip
- im Service: Brot, Saucen

### **Dessert am Tisch – angerichtet und serviert**

- Pannacotta, Himbeersauce, Minze & Mini-Blaubeercheesecake von unserem Partner Till-Moritz Scheffler, Café Konditorei Issel

### **Zur Afterhour**

- Currywurst, Brot, Dips

**Inkl. Köche, Service, Leihgebühr, Reinigung  
gekocht und geliefert für 7.800 €**

## ***LIEFERSCHEIN NR. 7547***

**GEBURTSTAGE, BUFFET INDOOR & BBQ OUTDOOR – 59 PERSONEN**

*„Einfach, locker, bodenständig“*

### **Fingerfood als Starter**

- Mini-Quiches mit Wildlachs, Blattspinat & Zitrone / mediterranem Gemüse, Olive & Parmesan
- Frikadellchen am Spieß mit Rotisseursenfmayo & Kartoffelsalat – im Weckgläschen

---

### **Buffet Indoor**

- Antipasti della casa – marinierte Marktgemüse, Champignons & Austernpilze, Oliven, Artischocken
- Caprese – historische Tomatensorten mit Burrata, Büffelmozzarella & zweierlei Pesto
- Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln & Radieschen (s.o.)
- bunte Blattsalate der Saison mit Balsamicovinaigrette / Zitronendressing
- Brotbar mit Naan, Lavash, Fladenbrot & Dips von Räucherpaprika, Kräuter, Frischkäsecrème
- Joghurtmousse & Obstsalat

---

### **BBQ Outdoor**

- Roastbeef am Stück, rosa, aufgeschnitten
- Schweinebauch-Würfel, lackiert und gegrillt
- Bio-Hähnchenteile, mariniert mit Thymian, Knobi & Zitrone, gegrillt
- Süßkartoffel, türkische Paprikaschoten, bunte Zucchini, Ananas
- Saucen: Portweinjus, BBQ, Aioli, Ketchup, Senf

---

### **Mitternachtsnack**

- Currywurst – mit Schälchen, Pieker & Brot

---

**Inkl. Koch, Service, Leihgebühr, Reinigung  
gekocht und geliefert für 2.600 €**

## ***LIEFERSCHEIN NR. 7488***

**HOCHZEIT, VEGANES MENÜ – 20 PERSONEN**

*„Pilze, Karotten & Rüben“*

### **Apero, auf dem Tisch stehend**

- Mousse von gelber & grüner Erbse mit lila Kartoffelchips & Schnittlauch
- 

### **Suppe**

- Miso Ramen & Mini-Frühlingsrollen
  - Spitzkohl, Pak Choi, Möhre, Tang, Sprossen, Ingwer, Zitronengras, Shiitake, Sesam, Chiliöl, Limette, Koriander, No-Fishsauce; Frühlingszwiebel
- 

### **Vorspeisen, Plates to share**

- marinierte bunte Bete, Möhren & Kürbis
  - Dips, Dressings, Shiso
  - Brot von Cibaria
- 

### **Bevor es richtig losgeht**

- Mangosorbet & frittierte Minze
- 

### **Hauptgang, serviert**

- gebratene Kräuterseitlinge, Austernpilze & Champignons
  - Kalbstafelspitz sousvide (9x für die Herren)
  - bunte Bohnen & gebratene Radieschen mit Grün und Wurzel halbiert
  - Selleriecroquettas & Butternutpüree
  - Gremolata, Lorbeeramus, Trüffelsalz & Mandelespuma
- 

### **Dessert**

- eure Hochzeitstorte – Sauce von uns
- 

**Inkl. Koch, Service, Leihgebühr, Reinigung  
gekocht und geliefert für 1.700 €**

***LIEFERSCHEIN NR. 7389***

**HOCHZEIT, FINGERFOOD – 60 PERSONEN**

*„Mexican Style & Mixed Plates“*

---

- Shot mit grünen Tomaten, Kokos und Koriander
  - Tortilla mit konfierten Spitzpaprika und Feta
  - Pink Cup mit Avocadomousse, Chili und Schoko
  - Black Cornetto mit Mais-Pannacotta, Tequila und Limette
  - Große Tartes mit Hähnchen, Süßkartoffel, Radicchio und Chipotle Chili
  - Carnitas, doppelt gebackenes Schweinefleisch mariniert als Burrito - mit roten Zwiebeln, schwarzen Bohnen, Romana und Pico de gallo
- 

**Inkl. Leihgebühr, Reinigung  
gekocht und geliefert für 1.600 €**

## ***LIEFERSCHEIN NR. 7483***

**HOCHZEITSPARTY, FINGERFOODBUFFET – 100 PERSONEN**

*„Around the world“*

### **Aus der Hand**

- Mini-Burger mit Crunchy Chicken & Romana
- Mini-Carrée mit Roastbeef & Sauce tartare
- Hackfleischbällchen im Zucchini-mantel mit Thymian
- Mini-Quiche mit Möhren, Mandeln, Rosinen & Chili

---

### **Aus dem Weckgläschen / der Mini-Löwenkopfterrine**

- Petersilie-Tomaten-Salat mit Minze und Bulgur & marinierte Auberginen mit Joghurt-Minzsauce
- Kartoffelsalat mit Minischnitzelchen „Wiener Art“
- Papayasalat mit Zitronenvinaigrette & Hähnchenbrustspieß
- Mango-Gurkensalat mit Garnelenspieß

---

### **Brot & Butter-Bar**

- Orientalisches Fladenbrot, Naan & Lavash
- Hummus, Kräuterfrischkäse mit Datteln, Erbsenguacamole

---

**Inkl. Leihgebühr, Reinigung  
gekocht und geliefert für 2.600 €**

***LIEFERSCHEIN NR. 7572***

**JAGDESSEN, MENÜ – 20 PERSONEN**

*„Jagdessen für Gourmets“*

- 
- Hasenpastete Schloss Ittlingen (100g p.P.) / Rosenkohlblätter / Haselnuss Palbohnen / Apfel Pilze apart: Gelée du Port - in Gläsern / Briochetoast

\*\*\*

- Fasanenbrust sousvide, längs aufgeschnitten / leichter, heller Weißweinjus (200g p.P.) Spitzkohl / Speck / Möhre / Schalotte / Petersilie / Topinambur-Kartoffelpüree

\*\*\*

- Holunderblütenpannacotta / Cassisbirne / Beeren
- Walnuss Mousse Törtchen & Petits fours von unserem Partner Till-Moritz Scheffler, Café Konditorei Issel

---

**Inkl. Leihgebühr, Reinigung  
gekocht und geliefert für 1.100 €**

## **LIEFERSCHEIN NR. 8025**

**HOCHZEIT, BUFFET/MENÜ – 92 PERSONEN**

### **Am Platz eingesetzt / auf den Tischen**

- Goldhirsebällchen mit Ras el hanout und Safranaioli
- Spargelsalat mit Orangen, Granatapfel und Waldmeister
- Brot von Cibaria

---

### **Zentral als warmes Buffet**

- Düsseldorfer Senfsüppchen (im Suppenchafi/Kaffeetassen dazu)  
\*\*\*
- Rinderschmorbraten mit Rotwein, Schalotten und Tomaten
- Blanquette mit Kabeljau, Steinbeißer, Lachsforelle, Frühlingszwiebeln und Wermut
- Zucchini, Paprika und Möhre aus dem Wok mit Sonnenblumenkernen
- Marinierte Gemüse aus dem Ofen (Kohlrabi, gelbe Möhre, Pastinake, Kürbis, Aubergine, Süßkartoffel) Rosmarinkartöffelchen mit Meersalz und Olivenöl  
\*\*\*
- Blattsalate der Saison mit Balsamicovinaigrette & Zwiebel-Sahnedressing
- Kräuterschmand, Chilidip und Bärlauchpesto
- Brot von Cibaria

---

### **Seperat als Dessert-Buffet**

- Mousse au chocolat (im Weckglas)
- Obstsalat (Traube, Birne, Melone, Blaubeere, Erdbeere) mit Limette und Minze
- Joghurtmousse

---

**Inkl. Leihgebühr, Reinigung  
gekocht und geliefert für 4.200 €**

## ***LIEFERSCHEIN NR. 7403***

**HOCHZEITSGEBURTSTAGSPARTY, BUFFETS IM KLOSTER VERTEILT –  
120 PERSONEN & 30 KIDS**

### **Antipasti misti – wir basteln bunte Platten – marinierte Gemüse der Saison**

- bunte Bohnen mit Feta, Zucchini und Zitronenthymian, gebratene Champignons und Austernpilze mit Pesto, Oliven, historische Tomatensorten, Möhre und Mandeln, Kürbis

### **Warm im Chafing Dish**

- Orientalische Kichererbsentajine mit Paprika und Chili
- Massaman Thai-Curry mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Karotten und Kartoffeln
- Gedämpftes Gemüse-CousCous mit Ras el hanout, Rosinen und Mandeln
- Duftreis mit Zimtrinde, Koriander und Sternanis

### **Brotbar**

- Fladenbrot, Naan, Lavash, Tortillas (auch zum Wrapen und Rollen)
- Chutneys und Dips

### **Dessertbar**

- Obstsalat, Kokosmilchpannacotta, Joghurt, Schoko- und Vanillesauce, Minze, Limette, brauner Zucker, Knuspercerealien

### **Kids Menü**

- Penne in Butter (20 Personen)
- extra: Tomatensauce, Apfelmus, Parmesan

**Inkl. Leihgebühr, Reinigung  
gekocht und geliefert für 4.600 €**