

Liebe Gäste,

die Ihnen nun vorliegenden Seiten beinhalten nur einen kleinen Tupper aus unserer breiten und bunten Angebotspalette.

Es sind nur Beispiele die Ihnen ein wenig Lust auf MEHR machen sollen.

Wichtig und entscheidend wird das persönliche Gespräch sein, in dem wir herausfinden werden, wie ich Sie und Ihre Gäste verwöhnen darf.

Bei einem Probeessen möchte ich Sie gerne überzeugen, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben.

Aufgrund meiner langen Berufserfahrung und meiner eigenen Vorliebe für gutes Essen und gute Weine können Sie sich darauf verlassen, nur das Bestmögliche von mir zu bekommen.

Sie und Ihre Gäste sollen auch noch nach Jahren mit einem frohen Lächeln an Ihr Fest und Alexander Hüllen Catering zurückdenken.

Und nun viel Freude beim Lesen.

Mit kulinarischem Gruß

Ihr
Alexander Hüllen

Fingerfood, Tapas

Grissini mit Parmaschinken, Serrano

Bruschettas mit Steinpilzen, Champignons, getrockneten Tomaten, Caprese,
Mortadella, Sardinien

Crostini mit Geflügelleber

Focaccia mit Kirschtomaten und Kräutern, Rosmarin und Zwiebeln

Mini-Pizzen mit Spinat oder Tomate und Parma
oder Mozzarella und Sardinien, etc.

Parmaröllchen mit getrockneten Feigen

Pflaumen oder Datteln im Speckmantel

Spinat-Quiche mit Pinienkernen

Quiche Lorraine

Chorizo-Tortilla-Würfel

Spargel-Tortilla-Schnitten (saisonbedingt)

Geräucherte Forelle auf Roggen-Kracker und Kräuter-Schmand

Garnelenspieße mit Ananas und Chilimarinate

Quiche mit Pilzen der Saison

Vegetarische Salatröllchen mit Melonen

Auberginenröllchen mit Schafskäse

Zucchini mit getrockneten Tomaten und Frischkäse

BUFFET I - MAIFELD

VORSPEISEN

Kartoffelsalat mit Gurken, Speck, Zwiebeln, Essig und Rapsöl

Endiviensalat oder Frisee mit Kartoffel-Schnittlauchdressing und Croutons

Rote Bete Salat mit Äpfeln und Apfeldressing

Nudelsalat mit Gartengemüse und Kräuter-Schmand

Rustikale Brotauswahl und Laugenstangen, dazu Salzbutter und Schmand

HAUPTGANG

Backschinken oder Krustenbraten mit Malzbier-Kümmel-Soße

Hausgemachte Rinderrouladen mit Schmorsoße

BEILAGEN

Kartoffelpüree, Spätzle

Rotkraut, Möhrengemüse und Schnittbohnen mit Speck

DESSERT

Vanillecreme mit Birnenkompott

Schokoladenpudding mit Kirschen

24,50 Euro p. P.

BUFFET II - CLASSIC

VORSPEISEN

große Meeresfrüchteplatte mit im Ganzen pochiertem Salm, kleine Filets und Tranchen von Zander und Red Snapper mit Limonenöl marinierten Garnelen, Estragon-Orangendip, Dill-Senf-Honigsauce und Aioli

Carpaccio vom Hirschrücken (roh oder rosa gebraten) mit Feigen-Ingwerconfit

Feiner Salat von Sellerie und Äpfeln mit Walnüssen und Himbeer-Nussdressing

Parma oder Serrano-Schinken mit Melone und Feige (je nach Saison)

Marinierter Ochsentafelspitz mit Meerrettich-Schnittlauch-Marinade dazu Salat von grünem und weißem Spargel (je nach Saison), mit Estragonvinaigrette

Gebratene, gegrillte und würzig marinierte Gemüse nach Art der Emiglia Romana (Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons und Artischocken)

Vitello Tonnato (vom Kalb)

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Roastbeef mit Portweinjus

Geflügelragout nach sizilianischer Art mit Oliven, Tomaten, Auberginen, Zitronen, Kapern, Zucchini und Salbei

Pochierte Lachstranchen mit Thymiansauce

BEILAGEN

Kartoffel-Fenchel-Gratin, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi oder Pasta

Marktgemüse nach Angebot/Saison und Absprache

DESSERT

Quarkmousse mit Orangen

Kaffeecreme von weißer Schokolade

Blaubeer-Tiramisu

Frische Erdbeeren & Fruchtsalat
(serviert im Gläschen)

38,50 Euro pro Person

(inkl. Buffetbedienung vor Ort)

MENÜ I

Brotssortiment mit verschiedenen Dips (nach Auswahl)
(werden auf den Tischen eingedeckt)

Rote Bete Carpaccio mit Himbeer-Nußdressing und
geflämmten Ziegenkäsetaler mit Feigensenf

Gebratene Maispouardenbrust mit Oliven-Basilikumsoße
auf sautiertem Lauch-Champignon Gemüse und Risotto
mit getrockneten Tomaten

Parfait von belgischer Schokolade
mit Aprikosenchutney und Orangensabayon

27,50 Euro pro Person

(inkl. Küchenpersonal vor Ort)

MENÜ II

Brotsortiment mit verschiedenen Dips (nach Auswahl)
(werden auf den Tischen eingedeckt)

Gebratenes Doradenfilet
auf mariniertem Fenchel und Paprika (warm oder kalt)
mit Cherrytomaten und Basilikum-Tomaten-Pesto

rosa gebratene Lammhüfte mit Thymianjus,
geschmorter Wirsing und Kartoffel-Oliven-Püree

Glasierte Rosmarinbirne und Karamelleis

33,50 Euro pro Person

MENÜ III

Brotssortiment mit verschiedenen Dips (nach Auswahl)
(werden auf den Tischen eingedeckt)

Sauerampfercremesuppe mit Wachtelei und Buttercroutons

Gebratenes Roastbeef vom Pymonteser Rind
mit Eschalotten-Rotweinjus oder US-Beef,
Kartoffel-Pastinakenpüree und sautiertem Bohnengemüse

Vanilleparfait auf Rhabarber mit Erdbeercoulis und karamelisierten Mandeln

34,50 Euro pro Person

37,50 Euro pro Person (mit US-Beef)

MENÜ IV

Brotsortiment mit verschiedenen Dips (nach Auswahl)
(werden auf den Tischen eingedeckt)

Galantine von Tiger Prawn (Garnele) im Nori-Algenblatt
mit Wasabi-Mayonaise, Rettichsalat und Shisokresse

Rosa gebratener Thunfisch mit Ingwer-Corianderpesto
auf Pak-Choi-Gemüse

Gebratene Maispoularde (mit Cocos-Chili mariniert)
mit Zitronengras-Erdnußsoße und Limetten-Duftreis

Cocos-Ingwer-Eis auf Mango-Ananas-Chutney und Maracuja Sabayon

41,50 Euro pro Person

MENÜ V

Brotsortiment mit verschiedenen Dips (nach Auswahl)
(werden auf den Tischen eingedeckt)

Gebratene Zandertranche mit Estragoncreme auf
Salat von grünem und weißem Spargel mit Kerbel

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Nudeln und Gemüse

Tranchen vom Kalbsrücken mit Morchelrahmsoße,
Kartoffel-Fenchel-Gratin und glasierte Rübchen

Schokoladensoufflé mit Sauerkirscheis und Vanillesabayon

44,90 Euro pro Person

MENÜ VI

Brotssortiment mit verschiedenen Dips (nach Auswahl)
(werden auf den Tischen eingedeckt)

Carpaccio vom Hirschrücken mit Haselnuß-Banyuls-Dressing
und feinem Rotkrautsalat oder Rotkrautsorbet

Gebratene Gänsestopfleber mit Calvados-Apfelglace und
feinem Salat vom Wurzelgemüse

Ballotine von der Seezunge mit Beurre Blanc
auf feinem Bohnengemüse und grünem Spargel

Rinderfilet mit Trüffeljus mit Kartoffel-Petersilienwurzelpüree
und Steinpilze (nach Saison)

Schokoladen-Soufflé mit Birnensorbet und Vanillesabayon

64,90 Euro pro Person

FLYING DINNER & LIVE COOKING

FINGERFOOD

Blutorangen-Estragon-Shooter & gelbe Paprikacreme mit gebratener Chorizo

Verschiedene Tapas mit Paprika-Thunfisch, Ziegenkäse und Zucchini, Tomaten-
Oliven-Pesto mit Sardellen und Kapern

(4 Teile pro Person)

VORSPEISEN

Thai-Glasnudelsalat mit gebratenem Tiger Prawn

Salat von grünem und weißem Spargel mit mariniertem Kalbstafelspitz

Thunfischtatar mit Teriyaki auf Gurken-Ingwersalsa

Gebratener Red Snapper auf Ratatouillesalat und Basilikum-Oliven-Pesto

Suppen

(in der Moccatase)

Zitronengrassuppe mit Basilikumöl

oder Steinpilzcappuccino mit Parmesanchip

HAUPTGANG

Hausgemachte Spinatravioli mit geriebenem Parmesan und feinem Olivenöl

Geschmorte Ochsenbacke mit Trüffeljus und Kartoffelpetersilienwurzelpüree

Lammragout mit Minz-Chili-Salsa und Raz-El-Hanout-Cous-Cous mit
Trockenfrüchten

oder

Orangen-Rosmarin-Hähnchen mit Walnuss-Reis

Live Cooking aus dem Wok

(gegen Aufpreis 3,00 Euro pro Person)

Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib mit Knoblauch, Kräutern und Rucola

Dessert

Cocosmilch-Panna-Cotta mit Mango-Ananas-Salat

Mirabellen-Quarkcreme und Zimtstreusel

Charlotte au Chocolate mit Himbeeren

39,50 Euro pro Person

FLYING DINNER

VORSPEISE (kalt)

(3 Sorten zur Auswahl)

In Gläschen, Schälchen, Fingerfood (Porzellan), Spießchen, etc.

Bohnen-Kartoffelsalat mit Schnittlauch und feiner Dijon-Senfmarinade und rosa gebratener Rinderhüfte

Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Apfelcreme und Salat von fein marinierten Gemüsen

Gebratene Hirschrückenscheiben mit Waldbeerendip auf Rotkohlsalat mit Himbeerdressing und Nussöl mariniert

Ratatouille-Salat mit rosa gebratenem Roastbeef und Pfefferaioli

Ochsenmaulsalat mit süßem Senf und Kartoffel- Gemüsesalat

Salat von Honig-, Wasser- und Cantaloup-Melone (je nach Saison) mit Limetten-Honigdressing und pochierter Poulardenbrust mit Minzpesto

Matjessalat mit Bohnen, Apfel und Speck

Asia Glasnudelsalat mit grüner Mango, Pomelo, Coriander, Paprika und gebratene Garnele mit Chili-Sesam-Dip

Karotten-Ingwer-Salat mit gerösteten Cashewnüssen und Honig-Zitronen-Marinade

Angebratenes Thunfischsashimi mit Wasabi-Dip auf Gurken-Coriander-Chili-Salat

Thunfisch-Capellini-Salat mit Oliven, Basilikum und Cherrytomaten

FLYING DINNER

warme Suppen

Kräutersuppe mit Wachtelei

Rahmsuppe von der Räucherforelle mit Champignons

Kürbis-Ingwersuppe

Tomatenconsommè mit Basilikum und Gorgonzola-Ravioli

Steinpilzcappuccino mit Parmesan-Chip

Zitronengras-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel

Hummer-Cocos-Suppe mit gebratener Tiger Prawn

Kartoffel-Ingwer-Suppe mit Sesamöl

Lauch-Kartoffel-Suppe

Brunnenkressecreme mit Pistazien-Geflügel-Klößchen

Rote Beetesuppe mit Cremefraiche Lachskaviar

Sauerampfersuppe mit Croutons

Getrüffelte Blumenkohlvelouté

Kartoffel-Steinpilz-Suppe

Rote Curry-Linsen-Suppe mit Garnelenspieß

Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe

kalte Suppen (Shooter)

Blutorangen-Suppe mit Basilikum

Pfirsich-Chili-Suppe

Mango-Ingwer-Suppe

Melonen-Chili-Suppe

Yoghurt-Suppe mit Minze

Apfelsuppe vom Boskopp mit Calvados und Zimt

Gaspacho Andaluz

Gurkensuppe mit Wasabi oder Dill

Geeiste Gurken-Chilisuppe

Apfelsüppchen mit Perlen vom Granny Smith und Granatapfelkerne

Tomaten-Orangensuppe

Apfel-Yoghurt-Shooter

**Gerne können Sie sich eine Trilogie zusammenstellen!
(Preis nach Auswahl der Speisen)**

HAUPTGANG

(3 Sorten zur Auswahl)

Geschmorte Ochsenbacke mit Thymianjus und getrüffeltem
Kartoffelpetersilienwurzelpüree

Geschmortes Onglet (Rindernierenstück) mit Thymian-Olivenjus und Fenchel-
Kartoffelpüree

Kalbsbacke mit Sherrysauce auf Berglinsengemüse

Geschmorte Spanferkelbäckchen mit Madeirasoße und Mandel-Rosinen-Reis

Hirschragout mit Backpflaumen, Portwein und Walnusspolenta

Hirschgulasch mit Maronen und Steinpilzen, Gnocchi und Waldbeeren Kompott

Tranchen von der Lammhüfte mit weißen Bohnenpüree
und roter Zwiebel-Rosmarinjus

Orangen-Rosmarinhähnchen mit Walnussreis

Red Snapper mit Chili-Ingwer-Dip auf Thaigemüse und Duftreis

Pochierte Lachstranche auf Lauch-Fenchel-Gemüse mit Thymiansauce

Zander mit Orangen-Estragonsauce auf Pastinakenpüree

Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Schmortomate

Seeteufel auf Topinamburpüree mit Rosmarinbutter

Gedünsteter Steinbutt auf Fenchel-Safran-Gemüse mit Champagnersoße

DESSERT / Flying Dinner

Himbeer-Rosen-sorbet

Cocos-Ingwer-Eis

Zitronengras-Mango-Sorbet

Guavensorbet mit Kokosmilch

Mirabellen-Quark-Crème mit Zimtstreusel

Cocosmilch-Panna-Cotta mit Ananas-Mango-Salat

DESSERT / Menü

Basilikumparfait mit Melone- und Erdbeer-Sabayon

Walnussparfait mit lauwarmen Zwetschgen und Rotweinsabayon

Ingwer-Eis mit marinierter Mango und Bananenschaum

Parfait von der Valrhona-Schokolade mit pochierter Birne und Vanillesabayon

(Preise nach Auswahl der Speisen)

BBQ

nach Wunsch
(am Tisch feinstes spanisches Olivenöl und Fleur de Sel)

Vorspeisen

(als Büffet oder im Gläschen)

Salat Calabrese und Asia-Glasnudel-Salat

Gegrillte mediterrane Gemüse mit feiner Kräutermarinade

Pasta-Salate in verschiedenen Variationen

Salat-Auswahl (nach Markt-/Saison-Angebot) mit Dressings Ihrer Wahl

Brotauswahl

FISCH / FLEISCH

- Rind: Hüfte, Roastbeef, Filet-U.S. Beef oder
Schwein: Rücken, Nacken, Filet, Spareribs oder Bauch
- Geflügel: Putenbrust, Maispoularde, oder
- Lamm: Hüfte, Keule, Kotlett
- Würste: Ente, Wild, Lamm, Merguez, feine Bratwurst,
grobe Bratwurst, Thüringer, etc.
- Fisch: Thunfisch, Sardinen, Lotte, Schwertfisch, Lachs, Zander,
Tiger Prawns, Tintenfisch, Fisch-Spieße

(nach Wunsch: mit Sardellen-/Merrettich-/Pfeffer- oder Paprika-Butter, Limonenaioli,)

BEILAGEN

(nach Auswahl)

Gemüsespieße, gegrillte Melonen, gemischtes Bohnengemüse, Maiskolben,
Kartoffelgratin, Reis, Pasta, Gnocchi, Ofenkartoffeln, Kartoffel-Oliven-Püree,
etc.

(Preise je nach Auswahl der Produkte)

hausgemachte, gefüllte Pasta (für Vorspeisen oder Zwischengericht)

- Ravioli mit Spinat und Pinienkernen und Parmesan
- Ravioli mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum
- Ravioli mit Champignons und Parmesan oder Steinpilze
- Ravioli mit Hähnchen und Salbei-Parmesan
- Ravioli mit Gorgonzola und Walnüssen
- Ravioli mit Kartoffel, Speck und Petersilie
- Ravioli mit Blutwurst und Apfel
- Ravioli mit Ochsenbacke mit altem Balsamico

Dressing's

(für z.B.)

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Yoghurt-Zitrone-Dressing | Blattsalate, Frisee, |
| Yoghurt-Kresse-Dressing | Blattsalate, Radicchio |
| Yoghurt-Kräuter-Dressing | Blattsalate, Löwenzahl |
| Thousand-Island-Dressing | Eisberg, Chiccorée |
| Lavendelvinaigrette | feine Blattsalate, Champignons |
| Parmesanvinaigrette | Chiccorée, Spinat |
| Kartoffel-Dressing | Feldsalat, Endivien |
| Gurkenvinaigrette | Bohnen, Champignons |
| Essig-Öl-Dressing | Blattsalate, |
| French-Dressing (mit Kräuter) | Blattsalate, Orangen |
| Dijon-Senf-Dressing | Kopfsalat, Chiccorée |
| Himbeer-Nuss-Dressing | Rotkraut, Blattsalat |
| Knoblauchvinaigrette | Kartoffel, Escariol |
| Thai-Vinaigrette (mit Zitronengras) | Mango, Glasnudeln |
| Trüffelvinaigrette | Kartoffel, Nudeln |

Käse

Eine reichhaltige Auswahl an internationalen Käsesorten
z.B.

Reblochon, Mahon, Gorgonzola, Pont l`Eveque, Comte,
Saint-Maure, Brie, Roquefort, Picandou, Croutin de Chavignol,
Morbier, Camembert, Gouda etc.

3,50 Euro pro Person

Mitternachtssnack

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

oder

Currywurst mit Pommes (rot-weiß)

oder

Kleine Schnitzelchen mit Kartoffelsalat

oder

Kleine Mettwurstchen und Frikadellen mit Senf

3,50 Euro pro Person

Getränke

Für die geplante Veranstaltungszeit bieten wir Ihnen an:

- Wasser (still, medium, Sprudel)
- Cola, Sprite, Fanta
- Apfelsaft, Orangensaft
- Pils vom Fass (Alt oder Kölsch)
- Alkoholfreies Pils, Malzbier

17,50 Euro pro Person

(gültig ab 16.00 Uhr bis Ende der Veranstaltung)

Kaffee-Spezialitäten & Tee

(Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, verschiedene Tee-Sorten)

4,00 Euro pro Person

(gültig ab 16.00 Uhr bis Ende der Veranstaltung)

Wein & Sekt

(gültig ab 16.00 Uhr bis Ende der Veranstaltung)

- Sekt oder Secco
- 2 verschiedene Weißweine oder 1 Weißwein und ein Rosè
- 1 Rotwein

12,50 Euro pro Person

Gerne können Sie unsere Weine bei einem Probeessen verköstigen.

Personal

Wir berechnen Ihnen pro Servicekraft und Stunde 21,00 Euro.
Für die Serviceleitung berechnen wir pro Stunde 25,00 Euro.

Wir empfehlen Ihnen eine Servicekraft je 10-15 Gäste,
somit können wir einen reibungslosen Ablauf garantieren.

(Die Personalkosten werden nach tatsächlichem Zeitaufwand abgerechnet.)

Äußerer Rahmen

Für das Eindecken berechnen wir pro Person 3,00 Euro.

All-Inklusive-Angebot

Benötigen Sie Hilfe für das weitere Rahmenprogramm – sprechen Sie uns an.
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Komplett-Angebot für Ihre Veranstaltung.

Zahlungsmodalitäten

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ihre Buchung
hat erst Gültigkeit mit Eingang der schriftlichen Auftragsbestätigung.

25% der Gesamtsumme werden mit Auftragserteilung fällig.

25% der Gesamtsumme sind 14 Tage vor Veranstaltung fällig.

50% der Gesamtsumme werden nach der Veranstaltung abgerechnet.

Unser Angebot basiert auf einer Personenanzahl von 80 Gästen.
Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Alexander Hüllen