



CATERING KARTE



Party  Couture

Mit Liebe - wir kochen uns in Ihr Herz



Liebe zum Detail

Frische, saisonale und regionale Produkte, möglichst in Bioqualität und aus artgerechter Haltung. Das sind unsere Grundzutaten für ein gelungenes Festessen.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an unterschiedlichen Buffets und setzen diese nach Ihren individuellen Wünschen um. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir selbstverständlich. Schließlich soll Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen und unvergesslichen Fest werden.





INHALTSVERZEICHNIS

Hessisches Buffet	04
Rustikales Buffet	05
Französisches Buffet	06
Rund ums Mittelmeer	07
Italienisches Buffet	08
Antipastibuffet	10
Hochzeitsbuffet	12
Vegetarisches Buffet	14
Veganes Buffet	15



Hessisches —BUFFET—



Preis pro Person
— 24,50 € —



Vorspeisen

- » Rustikale Brotauswahl und Laugengebäck mit Spundekäs
- » Hessische Grüne Sauce mit Ei
- » Tafelspitz mariniert in Kürbiskernöl und roten Zwiebeln
- » Handkäs' mit Musik
- » Ahle Wurst mit Gewürzgurke, Senfchmand und Bauernbrot
- » Hessische Kartoffelsuppe mit Speck



Hauptgerichte

- » Kasseler Braten auf Schmorkraut
- » Zander mit Kartoffelkruste auf Apfel-Lauchgemüse
- » Kartoffelkuchen auf Wurzelgemüse
- » Marktgemüse
- » Gebutterter Reis



Nachspeisen

- » Käseauswahl aus der Region
- » Frankfurter Kranz im Glas
- » Hessische Schmandcreme mit Himbeermark



Vorspeisen



- » Wurstsalat mit Gewürzgurke und Zwiebeln
- » Auswahl an Räucherfisch mit Lachs und Forelle
- » Berliner Kartoffelsalat mit Frikadellen
- » Matjesfilet nach Hausfrauen Art
- » Bratenplatte mit Bautzener Senf

Hauptgerichte



- » Krustenbraten in Biersauce
- » Semmelknödel mit Waldpilzen
- » Petersilienkartoffeln
- » Spätzle
- » Gemüse

Nachspeisen



- » Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce
- » Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Rustikales —BUFFET—



Preis pro Person
— 26,00 € —

Französisches —BUFFET—



Preis pro Person
— 35,00 € —



Vorspeisen

- » Baguette und Brioche mit gesalzener Butter
- » Wildkräutersalat mit Orangenvinaigrette und Ziegenkäse
- » Ratatouillesalat mit Garnelen
- » Ricotta-Paprikaterrine mit Oliven-Vinaigrette
- » In Pernot gebeizter Lachs mit frischer Limette und Olivenkraut
- » Zwiebelsuppe mit Croûtons



Hauptgerichte

- » Gebratener Wolfsbarsch mit confierten Vanille-Tomaten
- » Maispoularde gefüllt mit Frischkäse und Kräutern der Provence
- » Kräuter-Kartoffelgratin
- » Gefüllte Ofentomate mit Zitronen-Thymian Risotto
- » Marktgemüse in feiner Salbeibutter



Nachspeisen

- » Crème Brûlée mit Vanille
- » Apfel-Walnutstarte
- » Französische Käseauswahl mit Feigensenf



Vorspeisen



- » Ofenfrisches Ciabatta und Focaccia
- » Gratiniertes Ziegenkäse mit Rucola und Apfel-Walnusschutney
- » Gegrilltes Gemüse, Artischocken und gefüllte Peperoni
- » Parmaschinken mit Melonensalat und feiner Vanille
- » Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Weißweindressing
- » Büffelmozzarella mit frischer Tomate und Basilikum

Hauptgerichte



- » Saltimbocca vom Kalb auf Tomatenragout
- » Dorade mit Zitronenkruste
- » Mit Gewürz-Couscous gefüllte Ofentomate
- » Gemüsereis
- » Rosmarinkartoffeln
- » Gebratenes Gemüse

Nachspeisen



- » Creme Caramel
- » Griechischer Joghurt mit Honig und karamellisierten Nüssen
- » Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

Rund ums Mittelmeer —BUFFET—



Preis pro Person
— 38,00 € —

Italienisches —BUFFET—



Preis pro Person
— 32,00 € —



Vorspeisen

- » Ciabatta und Focaccia mit hausgemachter Aioli
- » Variationen von gebratenem Gemüse
- » Parmaschinken mit Honigmelone
- » Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern Sauce
- » Bauernsalat mit Schafskäse
- » Insalata Caprese mit frischem Rucola und Basilikumpesto



Hauptgerichte

- » Hähnchenbrust mit Pancetta -Tomatenfüllung
- » Gebratene Gnocchi mit Pesto Rosso, Rucola und gerösteten Pinienkernen
- » Rosmarinkartoffeln
- » Toskanisches Gemüse



Nachspeisen

- » Tiramisu
- » Panna cotta mit Orangen-Ragout



Setzen Sie mit unserem Piaggio Mobil ein optisches Highlight auf Ihrer Veranstaltung – wir vermieten es auf Anfrage.



Antipasti —BUFFET—



Kleines Antipastibuffet

- » Partybrötchen und Baguette
- » Kirschtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- » Marinierte Champignons mit Kräuterfrischkäse
- » Gegrillte Paprika mit Rosmarin
- » Piccata von der Zucchini
- » Kräutercrêpes gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettichcreme
- » Garnelen im Kartoffelnest
- » Parmaschinken mit Honigmelone
- » Gebratene Chorizo mit Olive
- » Aubergine mit Knoblauch und Pinienkernen
- » Obstsalat mit frischer Minze im Gläschen

Preis pro Person: 20,00 €

Großes Antipastibuffet

- » Inkl. Fisch, Fleisch, Nachspeise und vegetarischem Upgrade

Preis pro Person: 45,00 €

Großes Fingerfood Buffet

- » Inklusive aller Upgrades. Komplette als ansprechendes Fingerfood hergerichtet.

Preis pro Person: 55,00 €

FISCH UPGRADE

- » Gurken-Wasabi Salat mit geräucherter Forelle
- » Garnelen im Tempurateig mit Chilidip
- » Tatar vom Rauchlachs mit Radieschen und Kresse auf Pumpernickel
- » Mit Gin und Limette gebeizter Lachs auf Rösti

Preis pro Person: 7,00 €

FLEISCH UPGRADE

- » Frikadelle mit Gurkenrelish
- » Ahle Wurst mit Gewürzgurke
- » Feigen im Speckmantel
- » Hessischer Kartoffelsalat mit gebratener Nürnberger
- » Gebratene Entenbrust mit Orangenpfeffer
- » Rehrücken im Nussmantel an Preiselbeerchutney

Preis pro Person: 8,50 €



VEGETARISCHES UPGRADE

- » Reismudelsalat mit Oliven, Feta und gebratener Paprika
- » Ratatouillesalat im Sonnenblumenkernen
- » Zucchini im Kichererbsenmantel
- » Schafskäse im Sesammantel mit Oliven
- » Kleine mit Fischkäse gefüllte Kartoffeln

Preis pro Person: 6,50 €

NACHSPEISEN UPGRADE

- » Zweierlei Schokoladenmousse
- » Mocca Panna cotta
- » Kleine Kuchenauswahl
- » Herrencreme mit Rum und Schokoladensplittern

Preis pro Person: 6,00 €

Alle Speisen sind einfach mit den Fingern, einer kleinen Gabel oder einem kleinen Löffel zu genießen.

kleines Hochzeits —BUFFET—



Preis pro Person
— 35,00 € —



Vorspeisen

- » Auswahl an hausgebackenem Brot, Brötchen und Baguette, dazu Butter und Kräuterschmand
- » Parmaschinken mit Honigmelone
- » Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf
- » Marinierter Feta mit Ciabattachips und Tomatenpesto
- » Kleine Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikum
- » Ratatouillesalat mit Buttermilchdressing
- » Gegrillte Aubergine mit Pinienkernen und Balsamico
- » Gebratene Garnelen im Kartoffelnest mit hausgemachter Aioli



Hauptgerichte

- » Saltimbocca vom Schweinefilet an Rotweinjus
- » Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin
- » Buntes Grillgemüse
- » Butterfisch im Sesammantel auf gebratenem Frühlingslauch
- » Gefüllte Tomate mit Nudelrisotto und Parmesan



Nachspeisen

- » Panna cotta mit zweierlei Toppings
- » Creme Brûlée von der Tonkabohne
- » Auswahl an frischem Obst

Vorspeisen

- » Auswahl an hausgebackenem Focaccia, Feigenciabatta und kleine Brötchen, dazu Aioli und Tomatenbutter
- » Gegrillte Paprika mit Meersalz und Oregano
- » Kleine Tonschälchen verschieden gefüllt: Feta/Olive, Chorizo/Charlotte, Tomate/Mozzarella, Champignon/Fischkäse
- » Gebratene Garnele mit Tomatensalat und Salsa Verde
- » Im ganzen gebackener Wolfsbarsch, Rauchlachs und Forellenfilet, anbei Meerrettich
- » Parmesanmousse mit Honig und Thymian auf geröstetem Brot
- » Zucchinirollchen gefüllt mit Ziegenkäse

Hauptgerichte

- » Roastbeef frisch vor Ort tranchiert an Rosmarinjus
- » Kartoffelgratin
- » Buntes Marktgemüse
- » Saiblings Filet auf buntem Linsengemüse
- » Kartoffelplätzchen
- » Auberginenrollchen im Parmesanmantel auf Tomatenragout

Nachspeisen

- » Mousse au Chocolat
- » Obstsalat mit frischer Passionsfrucht
- » Mille-Feuille mit Mascarpone und Himbeere

großes Hochzeits —BUFFET—



Preis pro Person
— 42,00 € —

Ab 60 Gästen mit
Betreuung eines Kochs.

Vegetarisches —BUFFET—



Preis pro Person
— 32,00 € —



Vorspeisen

- » Brotauswahl und hausgebackenes Haselnussciabatta
- » Linsensalat mit Curry und Minze
- » Auswahl von gebratenem Gemüse
- » Marinierter Schafskäse, Oliven und Artischocken
- » Bruschetta mit Orange, Tomate und Basilikum, gratiniert mit Parmesan
- » Caesarsalat mit Oliven und Parmesan
- » Tomate mit Büffelmozzarella und Rucola
- » Rote Bete-Walnussalat mit Schafskäse



Hauptgerichte

- » Paprikaschote mit Kichererbsen gefüllt
- » Gnocchi auf Tomatenragout und Basilikum
- » Tomaten-Zucchini-Kuchen
- » Rosmarinkartoffeln
- » Mediterranes Gemüse



Nachspeisen

- » Vanillecreme mit Apfelragout und Butterstreuseln
- » Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschen

Vorspeisen

- » Salat von gebratenem Gemüse und Estragondressing
- » Pikanter Bohnensalat mit Tomate und Avocado
- » Wan Tan Taschen mit asiatischem Gemüse gefüllt an Cholidip
- » Hausgebackenes Haselnussciabatta mit zweierlei Dip
- » Bruschetta mit Tomate, Orange und Basilikum
- » Avocadocreme mit getrockneten Tomaten und Croûtons

Hauptgerichte

- » Aubergine gefüllt mit Kichererbsen
- » Kleine Rouladen mit Wirsing und Süßkartoffeln
- » Gewürzreis
- » Kleine Ofenkartoffeln
- » Feuriges rotes Thai Curry mit gebratenem Sesamtofu

Nachspeisen

- » Mit Chai verfeinerte Brownies
- » Obstsalat mit frischer Minze

Veganes —BUFFET—



Preis pro Person
— 34,00 € —

Party Couture

Mit Liebe - wir kochen uns in Ihr Herz

Party Couture, Inh. Stephan Briggl e.K.

📍 Friedrichsplatz 15, 34117 Kassel

☎ 0561 - 7298990 📠 0561 - 5103384

✉ info@party-couture.com



Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.
Die Buffetpreise sind ab 30 Personen kalkuliert.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.
Party Couture übernimmt keine Haftung für Irrtümer
und Druckfehler.

Fotonachweis: Jens Distelberg Fotografie

www.party-couture.com