



**Auszeit:**  
**Bistro &  
Catering  
im K2.**

[auszeit-krefeld.de](http://auszeit-krefeld.de)



# Rustikale Buffets



## Das Deftige

Brot & Butter

Kartoffelsalat mit Gurke, Ei & Mayonnaise

Krautsalat mit frischen Kräutern

Spießbraten mit Schmorzwiebeln, Schwenkkartoffeln & Speckbohnen

Vanillecreme mit Beerengrütze

Ab 10 Personen | 18€ pro Person

## Das Klassische

Brot & Butter

Blattsalat im Weidenkorb mit Balsamico & Joghurt Dressing

Kartoffel-Gurkensalat mit Dijonsenf

Schweinefilet in Cognacrahm

Rinderbraten in Rotweinjus

Gemüseauswahl, Kräuterspätzle & Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat

Ab 20 Personen | 22,50€ pro Person

## **Das Traditionelle**

Brot & Butter

Kartoffelcremesuppe mit Gemüse & Croutons

Blattsalat im Weidenkorb mit Balsamico & Joghurt Dressing

Kartoffel-Gurkensalat mit Dijonsenf

Krautsalat mit Kresse

Schweinefilet in Schnittlauchrahm

Rinderbraten in Rotweinjus

Hähnchengeschnetzeltes Züricher Art

Gemüseauswahl der Saison

Reis, Kräuterspätzle & Schwenkkartoffeln

Mousse au Chocolat

Vanillequark mit Erdbeersöße

Ab 20 Personen | 28,50€ pro Person

## **Das Einfache**

Blattsalat im Weidenkorb mit Balsamico & Joghurt Dressing

Hähnchenbrust auf Ofenkartoffeln mit Gemüse der Saison

Ab 30 Personen | 10€ pro Person



# Mediterrane Buffets



## Das Land

Brot & Butter

Blattsalat im Weidenkorb mit Balsamico & Joghurt Dressing

Italienischer Nudelsalat mit Pesto, Rucola & Parmesanhobel

Französischer Kartoffelsalat mit Dijonsenf & Frühlauch

Tomaten-Mozzarella-Salat mit gerösteten Pinienkernen

Hähnchen-Saltimbocca mit Süßweinjus

Schweinefilet in Cognacrahm

Mediterranes Grillgemüse, Speckbohnen

Kartoffelgratin, Kräuterspätzle

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Ab 10 Personen | 28,50€ pro Person

## Das Land & Das Meer



Brot & Butter

Rucola mit Kirschtomaten, Parmesanspähne & Balsamico Glace

Vitello tonnato von der Pute

Gegrilltes Anti Pasti Gemüse

2erlei Bruschetta: Klassisch & Oliven Tapenade

Tomaten-Mozzarella-Salat mit gerösteten Pinienkernen

Italienischer Berglinsensalat mit Hähnchen & Balsamico Gemüse

Melone & Parma | Salat mit Kräutern & Graupen

Lachsfilet in Weißweinsouße

Maispoullarde mit Zitrone & Estragon

Rinderbraten in Burgunderjus

Mediterranes Grillgemüse, Speckbohnen

Meersalzkartoffeln mit Thymian, Kräuterreis & -spätzle

Duo di Tiramisu

Limetten-Quark-Mousse

Ab 20 Personen | 35,00€ pro Person

# BBQ & Grill Buffets



## Das BBQ

Hausgemachter Krautsalat

Sommerlicher Kartoffelsalat

Vom Grill:

Beef Burger

(Zum selbst belegen als Bar: Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Jalapeños)

Bratwurst geschnitten in hausgemachter Currysoße

Pommes frites

Mayonnaise, Ketchup, BBQ-Soße

Wraps mit Eisbergsalat, Tomate & Gurke:

- Curryhähnchen
- Mediterranem Reisnudelsalat (vegetarisch)

Ab 20 Personen | 25,00€ pro Person zzgl. Personal

## Das Grillt



Brot & Butter

Blattsalat im Weidenkorb mit Balsamico & Joghurt Dressing

Italienischer Nudelsalat mit Pesto, Rucola & Parmesanhobel

Krautsalat mit frischen Kräutern

Sommerlicher Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten

Linsen-Kichererbsen Taboulé mit Hirtenkäse

Vom Grill:

Rostbratwurst (Schwein & Geflügel)

Schweinenackensteak mit Paprika- & Kräutermarinade

Hähnchenbrust mit Honig-Senf- & Zitrone-Estragon Marinade

Kleine Rindfleischsteaks mit Meersalz & Pfeffer

Meersalzkartoffeln

Grillgemüse

Panna Cotta mit Erdbeer Coulis

Quark-Limetten-Mousse

Ab 20 Personen | 38,50€ pro Person zzgl. Personal

# Finger Food Buffet



## Das Rustikale

Kleine Frikadellen mit Tomaten Ketchup

Hähnchenspieße mit Paprikamarinade

Pizzaschnecken mit Gouda & Tomate

Kleine Schnitzel vom Schwein & Huhn mit Zitrone & Senf

Rustika Canapés mit verschiedenem Käse & Wurst

## Salate im Glas:

Krautsalat mit frischen Kräutern

Kartoffelsalat mit Essig & Öl

Nudelsalat rheinische Art

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Vanillequark mit Beeren

Ab 20 Personen | 24,50€ pro Person zzgl. Personal



## Das Weltoffene:



3erlei Quiche mit Tomate-Basilikum, Speck-Zwiebel, Brie-Birne

Tomate-Mozzarella-Spieße

BBQ-Chicken-Salad

Vitello tonnato von der Pute

Kleine Frühlingsrollen mit Chilisoße

Sesam-Hähnchen-Spieß mit Currytopping

Wrapwickel mit Rauchlachs, Frischkäse & Rucola

## Salate im Glas:

Französischer Kartoffelsalat mit Dijonsenf & Lauchzwiebeln

Kürbis-Linsensalat mit Curryvinaigrette

Türkischer Cous-Coussalat mit Minze, Basilikum & Granatapfel

Italienischer Nudelsalat mit Pesto, Rucola & Parmesanhobel

Kichererbsen Taboulé mit Frühlingslauch, Karotte & Tomate

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeer Coulis

Ab 20 Personen | 34,50€ pro Person

# Hochzeits Buffet



## Suppe

Rindfleischbrühe mit Gemüse, Ei & Kartoffeln

## Vorspeisen Buffet

Brot, Butter & Dips

Rucola mit Kirschtomaten, Parmesanspähne & Pinienkernen

Vitello Tonnato von der Pute

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Roher Schinken & Honigmelone

Anti-Pasti Gemüse mit Kräuter Quark

Rauchlach, Forelle & Krabbensalat

## Hauptgang Buffet

Lachsfilet auf Grillgemüse

Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsouße

Rinderbraten in Burgunderjus

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelgratin, Thymiandrillinge, Kräuterspätzle

## Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Erdbeer Coulis

Apfelcrumble mit Vanille Mascarpone

Käseauswahl mit Brot

## Mitternachtssnack

Currywursttopf mit Brot

Ab 20 Personen | 52,50€ pro Person

Änderungen, so wie weiter Buffets, Menüs & Flying Buffets, erhalten Sie auf Anfrage/Wunsch bzw. nach Absprache.

Ihr Wohl liegt uns am Herzen und wir hoffen Sie bei Ihrer nächsten Feier Begleiten zu dürfen. Wir freuen uns über Ihre Anfrage!

Das Team Auszeit Krefeld ♥