



**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, Parmesanspäthe &  
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 Weißweinsauce


Maispoultarde 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


## Das Vegetarische




Brot & Butter 

Rucola mit Kirschtomaten, Parmesanspähne & Balsamico Glace 


Gegrilltes Anti Pasti Gemüse 

2erlei Bruschetta: Klassisch & Oliven Tapenade 


Tomaten-Mozzarella-Salat mit gerösteten Pinienkernen 

Italienischer Berglinsensalat mit Estragon & Balsamico Gemüse 

Salat mit Kräutern & Graupen 


3erlei Quiche mit Tomate-Basilikum, Brie-Birne & Feta-Dattel-Chili 

Hirtenkäse & Thymian-Honig auf Grillgemüse & Meersalzdrillinge 

Gebratene Gnocchi mit Gemüse der Saison & Kräuterquark 

Pasta al Pesto Basilico mit Kirschtomaten & Rucola 

Duo di Tiramisu 

Limetten-Quark-Mousse 

Ab 20 Personen | 29,50€ pro Person

# BBQ & Grill Buffets



## Das BBQ

Hausgemachter Krautsalat 

Sommerlicher Kartoffelsalat 

Vom Grill:

Beef Burger (Halloumi-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 

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

## 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 Pfefferrahmsoupe

Rinderbraten in Burgunderjus


Gemüseauswahl der Saison 

Kartoffelgratin, Thymian-drillinge, 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 ♥