



**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 Erdbeersoße 

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 & Parmesan Hobel

Französischer Kartoffelsalat mit Dijonsenf & Frühlauach

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 Weißweinsoße

Maispoularde 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 & Parmesan hobel 

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 & Parmesan hobel 

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 Pfefferrahmsoße

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 ❤