



**ENGELS
KÜCHE
CATERING**



ENGELS KÜCHE CATERING

BUFFET & FINGERFOOD



ENGELS KÜCHE CATERING



KATHARINA THE

T: 0176.40 500 595

info@engels-kueche.catering

Wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Catering-Service interessieren.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere Buffet-Varianten und eine Auswahl an Speisen. Natürlich erstellen wir Ihnen auch ganz individuelle Menüs zusammen. Egal, ob im privaten Bereich oder geschäftlich als Firmenevent oder Messe-Catering.

UNSER VERSPRECHEN

In unserer Küche wird noch richtig gekocht: wir verzichten auf Fertigprodukte und industriell verarbeitete Lebensmittel. So werden zum Beispiel all unsere Soßen und Marinaden natürlich handgemacht, manchmal über Stunden eingekocht – unsere Brote backen wir selbst und auch das Gemüse schnibbeln wir frisch von Hand.

Wir kochen mit Liebe und hochwertigen Produkten – Sie werden den Unterschied schmecken. Überzeugen Sie sich selber – gerne bei einem Probeessen.

WEITERE ANGEBOTE

Oder haben Sie Interesse an unserem Burger- oder Barbecuestand, der Salatbar oder einem Flying Dinner, Frühstücksbuffet, Brunch, oder Kindermenüs – gerne auch in Bioqualität, gluten- und lactosefrei.

Sprechen Sie uns gerne dazu an.



ALLGEMEINE INFOS

- Mindestabnahme der angebotener Catering-Pakete gilt ab 30 Personen.
Preise (pro Person) ohne geltender MwSt.
- Beschädigtes oder fehlendes Equipment der Engels Küche muss erstattet werden.
- Alle AGB, wie die Stornierungsbedingungen finden Sie unter www.engels-kueche.catering/agb.

WEITERE KOSTEN

Anfahrts- und Lieferpauschale Raum Düsseldorf/Neuss: 30,00 €. Der Preis der Anfahrt ist einschließlich des Buffetauf- und abbaus.

Leihpersonal: wird von uns separat pro angefangener Arbeitsstunde berechnet:

Chefkoch 65,00 € • Serviceleitung 40,00 € • Servicekraft 25,00 € • Ernährungsberatung 60,00 €

AUF ANFRAGE ZUBUCHBAR

- Zusätzliches Geschirr u. Leihbesteck werden von uns zusätzlich berechnet.
- Getränkelieferung und Preise auf Anfrage.
- Individuelle Menüangebote und Preise auf Anfrage - rufen Sie uns dazu gerne an.



BUFFET

UNSERE BUFFET VARIANTEN

BUFFET VARIANTEN

AB 30 PERSONEN

Jede Buffet Variante kann natürlich, gegen Aufpreis, individuell um extra Speisen, Fingerfood und Desserts erweitert werden.

Sprechen Sie uns an.

BUFFET VARIANTE 1

- 1x Vorspeise
- 1x Hauptgang inkl. 1x Beilage + 1x Gemüse oder Salat
- 1x Dessert oder Kuchen

28,90 € pro Person

BUFFET VARIANTE 2

- 2x Vorspeise
- 2x Hauptgang inkl. 2x Beilage + 2x Gemüse oder Salat
- 2x Dessert oder Kuchen

41,90 € pro Person

BUFFET VARIANTE 3

- 2x Vorspeise
- 3x Hauptgang inkl. 3x Beilage + 2x Gemüse oder Salat
- 2x Dessert oder Kuchen

54,90 € pro Person



BUFFET VARIANTEN

BEISPIEL

BUFFET VARIANTE 2

- 2x Vorspeise
- 2x Hauptgang inkl. 2x Beilage + 2x Gemüse oder Salat
- 2x Dessert oder Kuchen

Sie haben sich zum Beispiel für die Buffet Variante 2 entschieden: Sie können also zwei unterschiedliche Vor- und Hauptspeisen mit Beilagen und Gemüse oder Salat, sowie zwei unterschiedliche Desserts oder Kuchen auswählen.

Die zur Auswahl stehenden Speisen finden Sie auf den nächsten Seiten.

Jede Buffet Variante kann natürlich, gegen Aufpreis, individuell um extra Speisen, Fingerfoods und Desserts erweitert werden.

Sprechen Sie uns gerne an.



BUFFET

SPEISENAUSWAHL



BUFFET

VORSPEISEN

Natürlich können Sie weitere Speisen aus unserem Cateringangebot ab Seite 18 dazu buchen.

Sprechen Sie uns gerne an.

SUPPEN - 0,25 L PRO PERSON

- Rote Linsen-Bulgur-Suppe
- Tomatensuppe mit gerösteten Tomaten
- Zucchini-Parmesan-Suppe
- Kürbis-Apfel-Suppe
- Linsen-Curry-Suppe
- Möhren-Ingwer-Suppe



BUFFET

VORSPEISEN

Natürlich können Sie weitere Speisen aus unserem Cateringangebot ab Seite 18 dazu buchen.

Sprechen Sie uns gerne an.

FINGER FOOD

- Antipasti-Spieß
- Tomate-Mozarella-Spieß
- Hackbällchen-Spieß in Tomatensoße
- Parmesan-Taler mit Basilikumpesto, Parmaschinken u. Pinienkernen
- Parmesan-Taler veg mit Basilikumpesto, Kirschtomaten u. Pinienkernen
- Gruyere Käse-Krapfen mit Frischkäse u. Schnittlauch
- Bruschetta mit Tomaten u. Basilikum
- Canapés mit Ziegenkäse, Honig u. Brombeeren
- Canapés mit Pilzen
- Canapés mit Lachs
- Samosas mit Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen u. Bokshornklee
- Zucchini-Röllchen mit Süßkartoffel u. Basilikumpesto
- Tempeh-Champignons Bällchen in herzhafter Tomatensoße



BUFFET

HAUPTSPEISEN

Natürlich können Sie weitere Speisen aus unserem Cateringangebot ab Seite 18 dazu buchen.

Sprechen Sie uns gerne an

HAUPTSPEISEN

- Provinziales Rindsragout mit Oliven und Möhren
- Guinness Schmortopf mit Rindfleisch
- Putenbraten gefüllt mit Spinat, Frischkäse, Pinienkerne und Sahneseiße
- Knuspriger Schweinebauch mit Honig-Senf-Kruste
- Saftiges Pulled Pork 16 h gegart
- Tempeh-Champignons Bällchen in herzhafter Tomatensugo
- Hackbällchen in herzhafter Tomatensugo
- Rinderrouladen
- geschmorte Rinderschulter
- Wiener Schnitzel – gebratenes Kalbsschnitzel
- Hühnerbrustfilet in Maiskruste
- Saltimbocca – gebratenes Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei
- Ossobuco alla Milanese mit Gremolata – Italiensches Schmorgericht vom Kalb
- Ente Vindaloo – süß-sauer-scharfes Curry mit Ente
- Rotes Curry (Huhn/Rind/Tofu)



BUFFET

HAUPTSPEISEN

- Grünes Curry (Huhn/Rind/Tofu)
- Champignons-Estragon-Tarte
- Auberginen-Tarte mit Rösttomaten
- Wokgemüse mit Cashewkerne
- Hirsepfanne mit Gemüse der Saison
- Kichererbseneintopf
- Semmelknödel mit Rucola und Rahmpilzen
- Gemüsepaella
- Aubergine-Tomaten-Auflauf
- Falaffelbällchen mit Humus und Kräutersoße
- Spanische Tortillas
- Vegane Bolognese mit Tofu
- Vegane Bolognese mit Linsen
- Rote Beete mit Pilzen á la bourguignon
- Quinoabratlinge mit Cashewsahne
- Spinat mit roten Linsen



BUFFET

HAUPTSPEISEN

- Couscousgemüse mit Datten
- Möhrenrösti mit Schnittlauchquark
- Quinoafrikadellen
- Wirsing-Paprikaeintopf
- Gemüsegulasch

NUDELN

AUF WUNSCH MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN GEGEN AUFPREIS.

- Penne mit Broccoli und Ricotta
- Penne mit Puyinsen und Gemüse
- Penne mit Ingwer-Tomaten-Sugo
- Spaghetti mit Kokospinat
- Spaghetti mit Pilzcremesoße und Cranberries
- Gemüse-Lasagne
- Macaroni mit Käse



BUFFET

BEILAGEN

BEILAGEN

- Rotwein-Linsen mit Sellerie, Möhre und Balsamico
- Serviettenknödel, nach Oma's Familienrezept
- Kartoffelgratin mit dreierlei Käse
- Rosmarin-Kartoffeln/Drillinge
- Knusprige Kartoffelecken
- Salzkartoffeln mit Petersilie
- Kartoffelpüree
- Basmati- oder Vollkornreis
- diverse Nudelvarianten
- Quinoa, Hirse, Coucous, Polenta

BUFFET

BEILAGEN

Natürlich können Sie weitere Speisen aus unserem Cateringangebot ab Seite 18 dazu buchen.

Sprechen Sie uns gerne an

SALATE

- Griechischer Krautsalat
- Coleslaw – Amerikanischer Krautsalat
- Linsensalat
- Kartoffelsalat mit Rinderbouillon
- Kartoffelsalat klassisch mit Mayo
- Gurkensalat
- Pesto-Nudelsalat mit Pinienkernen, Pilze, getr. Tomaten u. Mini-Mozarella
- Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen, Rucola, getr. Tomaten u. Parmesankäse
- Nudelsalat klassisch mit Erbsen, Gurken und Mayo
- Tabouleh Salat
- grüner Blattsalat
- Bauernsalat



**ENGELS
KÜCHE**
CATERING



100%
HANDGEMACHT
ENGELS KÜCHE

BUFFET

BEILAGEN

GEMÜSE

- Grillgemüse
- mediterranes Gemüse – Zucchini, Paprika, etc.
- Ratatouille
- Rahmwirsing
- Spitzkohl, gebraten
- Sauerkraut
- Rotkohl
- grüne Böhnchen mit Speck
- Kaisergemüse
- Spinat
- Wurzelgemüse aus dem Ofen
- Ganzer Blumenkohl, 24 h mariniert, im Ofen gegart
- sortiertes Gemüse – Karotten, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl...



BUFFET

DESSERTS

Unsere Desserts sind natürlich auch als Fingerfood erhältlich.

Sprechen Sie uns an.

DESSERTS

- Tiramisu, klassisch
- Mango-Tiramisu
- Erdbeer-Tiramisu
- Triple-Schoko-Mousse
- Lemon-Curd Schichtdessert
- Merengue mit Mascarponecreme und Frucht-Topping
- Panna Cotta mit Erdbeer-Spiegel
- Brownie im Glas mit Vanillesoße
- American Cheesecake mit gesalzene Karamel-Topping
- Vegane Proteinbrownies
- Kokosjoghurt mit Früchten der Saison
- Weitere Desserts auf Anfrage



BUFFET

KUCHEN

KUCHEN

- Zitronen-Tarte
- Schoko-Tarte
- Lila-Süßkartoffel-Tarte mit Kokos-Topping
- Brownie im Glas mit Vanillesoße
- Hauseigene Blondies
- Cookies mit Schokolade und Nüssen
- American Cheesecake mit gesalzenem Karamel-Topping
- (Blaubeer-) Käsekuchen
- (Kirsch-) Streuselkuchen
- Mohnstriezel
- Apfelkuchen
- Marmorkuchen
- Zitronenkuchen
- Bienenstich
- Weitere Kuchen auf Anfrage



CATERING

FINGER FOOD & CO

Preise auf Anfrage.
Sprechen Sie uns an.



SUPPEN

ALS VORSPEISE: 0,25 L

ALS HAUPTSPEISE: 0,5 L

SUPPEN

MINDESTABNAHME: 20 PORTIONEN PRO SUPPE

- Rote Linsen-Bulgur-Suppe mit Chorizo
- Parmentier Suppe - französische Kartoffelsuppe
- Bouillabaisse - französische Fische Suppe
- Hochzeitssuppe
- Gulaschsuppe vom US-Beef
- Tom Kha Gai - thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch
- Tom Yam Gung - scharfe thailändische Gemüsesuppe mit Garnelen und Tamarinde



FINGER FOOD

MINIBURGER

MINIBURGER

MINDESTABNAHME: 30 STÜCK PRO AUSWAHL

Alle Miniburger mit selbst gebackenen Buns (Brötchen), „Engels Küchen Ketchup“, haus-eigene Balsamico-Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat, Mayo und Senf.

- Hamburger mit 100% Rinderpattys
- Hamburger mit frisch gehacktem Entrecote Steak
- Cheesburger mit 100% Rinderpattys, Cheddar Käse
- Pulled-Pork-Burger – saftig, 16 h gegart
- Chicken Burger
- Halloumi Burger aus selbst hergestelltem Käse
- Portobello Burger mit Riesenchampignon
- Veggi Burger mit Rote Beete und Quinoa



FINGER FOOD

MINDESTABNAHME: 30 STÜCK

- Carpaccio vom Rinderfilet 5,10 €
- Vitello Tonato mit Thunfisch-Kapern-Soße 5,10 €
- Wan Tans mit Hackfleisch u. Süß-Sauer-Soße 3,40 €
- Wan Tans mit Spitzkohl-Lauchfüllung u. Süß-Sauer-Soße 3,40 €
- Tabouleh Salat im kleinen Weckglas mit Mini-Kebap 3,70 €
- Pastrami Sandwich 4,70 €
- Paneer-Pyramiden - Panneer Käse mit Cashew-Bockshornklee-Soße 4,70 €
- Garnele auf Annanas, mit Zitronengras und Kaffirlimette 4,20 €
- Thunfisch-Tartar mit Avocado auf Sushi Reis 6,80 €
- Forellen-Apfel-Crêpes 4,70 €
- Lachs Taco-Shell - Parmesan-Taco mit Rucola u. Honig-Senf-Dressing 4,70 €



FINGER FOOD

- Sommerrollen mit Süß-Sauer-Soße oder Saté-Soße
 - mit Entrecote 4,60 €
 - mit Ingwerhähnchen..... 4,60 €
 - mit Garnele 4,60 €
 - mit Omelett 4,20 €
 - mit Tofu 4,20 €
- Mini Involtni vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken 4,70 €
- Steinpilz-Tortellinis an Zitronen-Butter (saisonal) 4,60 €
- Muschel-Nudeln mit Garnele und Zitronen-Mayonaise 3,70 €
- Spinat Gnoccis mit Salbei-Butter 4,20 €
- Bruschetta 3,70 €



FINGER FOOD

SPIESSE

SPIESSE

MINDESTABNAHME: 30 STÜCK

- Saté-Spieß – Original Indonesischer Hühnchen-Spieß mit Erdnusssoße, nach altem Familienrezept, 24 h mariniert 3,20 €
- Baby Pulpettis am Spieß mit Zitronen-Mayonaise 4,90 €
- Hühnchen-Spieß in Zitronen-Thymian-Marinade 3,70 €
- Garnelen-Spieß in Kaffier-Limetten-Marinade 3,70 €
- Falafelbällchen mit Joghurtsoße 3,70 €
- Mini Involtini vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken 4,70 €
- Gemüsespieß mit Gemüse der Saison 3,20 €

HAUPT- SPEISEN

HAUPTSPEISEN

MINDESTABNAHM: 30 PERSONEN

- Filet Wellington in selbstgemachten Blätterteig und Champignonfarce
- Bœuf bourguignon - Rindfleisch mit Burgunderwein
- Lupinen-Tempeh, mariniert mit geröstetes Gemüse der Saison u. veganer Joghurtsoße
- Rehrücken mit Erdbeer-Pfeffer-Soße
- Wildragout
- Lammcarée mt Kräuterkruste
- Coq au vin - Hähnchen in Weinsoße
- Schweinebraten mit extra knuspriger Kruste



BEILAGEN

MINDESTABNAHME: 30 PORTIONEN

- Auberginen-Gnocci
- Spinat-Salbei-Gnocci
- Kürbis-Gnocchi
- Safran Reis
- selbst gemachte Nudeln
- Tofu, mariniert
- Zucchini-Manouri-Krapfen
- Steinpilz-Tortellini (saisonal)
- Rotkohl-Röllchen mit Quinoa



FINGER FOOD

SALATE

**MINDESTABNAHME: 30
STK PRO SALATSORTE**

SALATE

IM KLEINEN WECKGLAS

- Rote Beete Salat mit Kichererbsen, Walnüssen, Feta Käse, Apfel, Dattel
- Nudelsalat Basilikum-Pesto, Champions und Mini-Mozarella
- Ringelbeete Carpaccio (Saisonal)

SALAT BOWLS

IM GROSSEN WECKGLAS MIT Z. B.:

- Hülsenfrüchten, Bohnen oder Linsen,
- Reisnudeln, Hirse, Quinoa oder Zucchini-„Nudeln“
- Salate, Avocado, Tomaten, Gurken, Zwiebelchen, knackige Sprossen, Möhren, etc.
- Gemüse der Saison
- marinierte Rindfleischstreifen, Ingwerhähnchen, Garnelen oder Thunfisch
- Tofu oder Falafelbällchen
- ausgewählte Dressings
- passende Toppings für den extra „Crunch“



BROT & CO.

AUS UNSERER BACKSTUBE

BROT & CO.

Unsere Brotkörbe werden von uns passend zu Ihrem Buffet zusammengestellt – mögliche Brotvarianten sind z. B.: Bagels, Baguettes und Toastbrot, Brioche, Mürbchen, Laugengebäck, Brötchensonne, Mini-Brötchen gefüllt mit Kräuterbutter, Foccacia, Roggenmischbrot mit Senfkruste und Sonnenblumenkernen, Dinkel-Laugenbretzel, Buttercroissant oder Schoko-Buttercroissant, griechische Fladenbrote, Mini-Pitabrote gefüllt mit Kräuterbutter oder Oliventapenade, usw.

- Brotkorb klein** inkl. Kräuterbutter für ca. 20 Personen..... 29,00 €
- Brotkorb mittel** inkl. Kräuterbutter + 1x Dip (frei wählbar) für ca. 35 Personen 49,00 €
- Brotkorb groß** inkl. Kräuterbutter + 2x Dip (frei wählbar) für ca. 50 Personen..... 69,00 €

Zusätzliche Dips, Soßen oder Butter können natürlich dazu gebucht werden.
Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gern.



BUTTER, DIPS & CO.

NATÜRLICH AUS
EIGENER
HERSTELLUNG.

BUTTER, DIPS & CO.

- Dattel-Frischkäse-Dip
- Frischkäse-Dip mit getrockneter Tomate und Kräutern
- Paprika-Dip aus gerösteten Paprika
- Rote-Beete-Dip
- Hummos
- Tzatziki
- Gurken-Raita
- Oliven-Tapenade
- Kräuterbutter oder mediterrane Kräuterbutter
- Honig-Salz-Butter
- Engels-Küche-Ketchup
- Engels-Küche-Barbecuesoße
- Süß-Sauer-Soße
- Teryjaki-Soße
- Saté-Soße



KÄSE- PLATTEN

VERSCHIEDENE KÄSEPLATTEN

Unsere Käseplatten werden von uns passend zu Ihrem Buffet zusammengestellt.

- Käseplatte klein für ca. 20 Personen
- Käseplatte mittel für ca. 35 Personen
- Käseplatte groß für ca. 50 Personen
- Käseplatte für Schwangere



RUFEN SIE UNS AN:
T: 0176.40 500 595
WIR BERATEN SIE GERN.