



# ENGELS KÜCHE CATERING

## BUFFET & FINGERFOOD

---



ENGELS  
KÜCHE  
CATERING



## 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](http://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 separat berechnet.
- Getränkeliieferung 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**



ENGELS  
KÜCHE  
CATERING



# 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 17 dazu buchen.



dieses Zeichen steht für VEGAN. Alle anderen Speisen sind vegetarisch.

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht?

Sprechen Sie uns 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 17 dazu buchen.

Sprechen Sie uns gerne an.

### FINGER FOOD

- Antipasti-Spieß vegan
- Antipasti-Spieß
- Parmesan-Taler 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
- 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 17 dazu buchen.

Sprechen Sie uns gerne an

### HAUPTSPEISEN

- Tempeh-Champignons Bällchen in herzhafter Tomatensugo
- Rotes Curry (Tofu)
- Grünes Curry (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



## BUFFET

### HAUPTSPESIEN

- Rote Beete mit Pilzen á la bourguignon
- Quinoabratlinge mit Cashewsahne
- Spinat mit roten Linsen
- Couscousgemüse mit Datten
  - Möhrenrösti mit Schnittlauchquark
- Quinoafrikadellen
- Wirsing-Paprikaeintopf
- Gemüsegulasch

### NUDELN

#### AUF WUNSCH MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN GEGEN AUFPREIS.

- Penne mit Brockolie und Ricotta
- Penne mit Puylinsen und Gemüse
- Penne mit Ingwer-Tomaten-Sugo
- Spaghetti mit Kokospinac
  - Spaghetti mit Pilzcremesoße und Cranberries
  - Gemüse-Lasagne



## 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 vegan
- Kartoffelpüree
- ✓  Basmati- oder Vollkornreis
- ✓  diverse Nudelvarianten
- ✓  Quinoa, Hirse, Coucous, Polenta



## BUFFET

### BEILAGEN

Natürlich können Sie weitere Speisen aus unserem Cateringangebot ab Seite 17 dazu buchen.

Sprechen Sie uns gerne an

### SALATE

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



## BUFFET

### BEILAGEN

#### GEMÜSE

- Grillgemüse
- mediterranes Gemüse – Zucchini, Paprika, etc.
- Ratatouille
  - Rahmwirsing
- Spitzkohl, gebraten
- Sauerkraut
- Rotkohl
- grüne Böhnchen
- 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**

- Parmentier Suppe - französische Kartoffelsuppe
- Pho - vietnamesische Suppe
- Thai Nudelsuppe mit Kokosmilch



# FINGER FOOD

## VORSPEISEN

### VORSPEISEN

#### MINDESTABNAHME: 30 STÜCK

- Wan Tans mit Spitzkohl-Lauchfüllung u. Süß-Sauer-Soße ..... 3,40 €
- Tabouleh Salat im kleinen Weckglas mit Mini-Kebab ..... 3,70 €
- Tabouleh Salat im kleinen Weckglas mit Falafelbällchen ..... 3,70 €
- Paneer-Pyramiden - Panneer Käse mit Cashew-Bockshornklee-Soße ..... 4,70 €
- Sommerrollen mit Süß-Sauer-Soße oder Saté-Soße
- mit Tempeh ..... 4,60 €
- mit Omelett ..... 4,20 €
- mit Tofu ..... 4,20 €
- Steinpilz-Tortellinis an Zitronen-Butter (saisonal) ..... 4,60 €
- Spinat Gnoccis mit Salbei-Butter ..... 4,20 €
- Bruschetta ..... 3,70 €
- Lupinen-Tempeh, mariniert mit geröstetes Gemüse der Saison u. Joghurtsoße
- Lupinen-Tempeh, mariniert mit geröstetes Gemüse der Saison u. Voghurtsoße



## 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.

- Halloumi Burger aus selbst hergestelltem Käse
- Portobello Burger **vegan** mit Riesenchampignon
- Portobello Burger mit Riesenchampignon
- Veggi Burger **vegan** mit Rote Beete und Quinoa
- Veggi Burger mit Rote Beete und Quinoa
- Kidney Burger **vegan**
- Kidney Burger



## FINGER FOOD

### SPIESSE

### SPIESSE

#### MINDESTABNAHME: 30 STÜCK

- ✓  Saté-Spieß – Indonesischer Saitan-Spieß mit Erdnussoße ..... 3,20 €
- Falafelbällchen mit Joghurtsoße ..... 3,70 €
- ✓  Falafelbällchen mit Voghurtsoße ..... 3,70 €
- ✓  Gemüsespieß mit Gemüse der Saison ..... 3,20 €



## FINGER FOOD

### SALATE

**MINDESTABNAHME: 30  
STK PRO SALATSORTE**

### SALATE

#### IM KLEINEN WECKGLAS

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

#### ✓ SALAT BOWLS

##### IM GROSSEN WECKGLAS MIT Z. B.:

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



## 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



## 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 €
- Brotkorb klein vegan** inkl. veganem Dip für ca. 20 Personen ..... 29,00 €
- Brotkorb mittel vegan** inkl. veganem Dip + 1x Dip (frei wählbar) für ca. 35 Personen ..... 49,00 €
- Brotkorb groß vegan** inkl. veganem Dip + 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.**