



# ENGELS KÜCHE CATERING

## BUFFET & FINGERFOOD

---



# ENGELS KÜCHE CATERING

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

Seit 2025 haben wir uns auf vegetarisches und veganes Catering spezialisiert.

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

## UNSER VERSPRECHEN

In unserer Küche wird noch richtig gekocht: wir verzichten auf Fertigprodukte und industriell-hoch verarbeitete Lebensmittel. So werden zum Beispiel all unsere Soßen und Marinaden natürlich handgemacht, oft 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 einem **Frühstücksbuffet**, **Brunch** oder **Kindermenüs** – gerne auch in Bioqualität, gluten- und lactosefrei.

Sprechen Sie uns gerne dazu an.



## ALLGEMEINE INFOS

- Mindestabnahme der angebotener Catering-Pakete und Finger-Food 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

**Anfahrt** (Raum DUS/Neuss) inkl. Auf- und Abbau

**Buffet: 46,00 € (2x)**

**Fingerfood: 80,00 € (2x)**

### AUF ANFRAGE ZUBUCHBAR

- Zusätzliches Geschirr u. Leihbesteck werden von uns separat berechnet (ab 4,80 €).
- Individuelle Menüangebote und Preise auf Anfrage - rufen Sie uns dazu gerne an.
- Gerichte mit Fleisch in Bio- oder Demeter-Qualität auf Anfrage.



# 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

**33,90 € pro Person**

### BUFFET VARIANTE 2

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

**46,90 € pro Person**

### BUFFET VARIANTE 3

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

**59,90 € 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



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
- Chili sin Carne
- Saisonaler Gemüse-Bohnen-Eintopf
- Kichererbseneintopf
- Wirsing-Paprikaeintopf



## BUFFET

### VORSPEISEN



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

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht?

Sprechen Sie uns 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
- Canapés mit veganem „Thunfisch“
- Samosas mit Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen u. Bokshornklee
- Zucchini-Röllchen mit Süßkartoffel u. Basilikumpesto
- Tempeh-Champignons Bällchen in herzhafter Tomatensoße
- Tomate-Morzzarella-Spieß



# BUFFET

## HAUPTSPEISEN

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht?

Sprechen Sie uns an.

## HAUPTSPEISEN

- gefüllte Süßkartoffeln mit Frischkäse-Avocadocreme und crunchy Bohnen-Topping
- gefüllte Süßkartoffeln mit Cashew-Avocadocreme und crunchy Bohnen-Topping
- Champignons-Estragon-Tarte
- Auberginen-Tarte mit Rösttomaten
- Spitzpaprika-Schnitzel mit Nori-Panko-Panade und Chipotle-Majo
- gefüllte Spitzpaprika mit Hirse / Couscous / Qinoa und Fetakäse
- gefüllte Spitzpaprika mit Hirse / Couscous / Qinoa
- Semmelknödel mit Rucola und Rahmpilzen
- Vegane Buletten in herzhafter Tomatensugo
- Soja-„Schnitzel“ Wiener Art
- Vegane „Hähnchenschenkel“ aus Soja und Jackfruit
- Vegane „Chicken-Nuggets“ aus Soja
- marinierten Soja-Chunks
- Tofu-Brockolie-Frikadellen
- Quinoabratlinge mit Cashewsahne



# BUFFET

## HAUPTSPEISEN

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht?

Sprechen Sie uns an.

- Hirse-Gemüse-Bratlinge mit Cashewsahne
- Rote-Linsen-Spinat Kebap
- Falaffelbällchen mit Joghurtsoße
- Falaffelbällchen mit veganer Joghurtsoße
- Rote-Beete-Falaffelbällchen mit Minz-Joghurtsoße
- Rote-Beete-Falaffelbällchen mit veganer Minz-Joghurtsoße
- Aubergine-Tomaten-Auflauf
- Spanische Tortillas
- Vegane Bolognese mit Tofu
- Vegane Bolognese mit Linsen
- Rote Beete mit Pilzen á la Bourguignon
- Spinat mit roten Linsen
- Couscousgemüse mit Datten
- Hirsepfanne mit Gemüse der Saison
- Gemüsegulasch
- Blumenkohl Nuggets
- Rotes Curry mit Tofu, hausgemachtes Burmesisches Kichererbsen- o. Linsen-Tofu



# BUFFET

## HAUPTSPEISEN

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht?

Sprechen Sie uns an.

- Grünes Curry mit Tofu, hausgemachtes Burmesisches Kichererbsen- o. Linsen-Tofu
- Wokgemüse mit Cashewkernen
- Kimchi-Gemüse-Reis mit hausgemachtem Kimchi
- Kimchi-Gemüse mit hausgemachtem Kimchi

## NUDELN

### AUF WUNSCH MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN GEGEN AUFPREIS.

- Penne mit Broccoli und Ricotta
- Penne mit Puylinsen und Gemüse
- Penne mit Ingwer-Tomaten-Sugo
- Spaghetti mit Kokospinac
- Gemüse-Lasagne
- Spinat-Salbei-Gnocci



# BUFFET

## BEILAGEN

### BEILAGEN

- ✓  Rotwein-Linsen mit Sellerie, Möhre und Balsamico
- Serviettenknödel, nach Oma's Familienrezept
- ✓  Vegane Serviettenknödel, nach Oma's Familienrezept
- Kartoffelgratin mit dreierlei Käse
- ✓  Rosmarin-Kartoffeln/Drillinge
- ✓  Kartoffelecken
- ✓  Salzkartoffeln mit Petersilie
- ✓  Veganes Kartoffelpüree oder Süßkartoffelpüree
- Kartoffelpüree oder Süßkartoffelpüree
- Sellerie-Püree
- ✓  Weiße Bohnen-Püree
- ✓  Basmati- oder Vollkornreis
- ✓  Safran Reis
- Zucchini-Manouri-Krapfen
- ✓  diverse Nudelvarianten, Quinoa, Hirse, Couscous
- ✓  Kimchi oder Rote-Beete-Kimchi



## BUFFET

### BEILAGEN

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

Sprechen Sie uns gerne an

### SALATE

- Griechischer Krautsalat
- Gurken-Raita - Ayurvedischer Gurkensalat mit Joghurt und schwarzen Senf-Samen
- Coleslaw - Amerikanischer Krautsalat
- Linsensalat
- Vegan Kartoffelsalat klassisch mit Feldsalat
- Kartoffelsalat klassisch mit Mayo
- Gurkensalat vegan
- Gurkensalat klassisch
- Pesto-Nudelsalat mit Basilikumpesto mit Mini-Mozarella
- Pesto-Nudelsalat mit Basilikumpesto
- Pesto-Nudelsalat mit Pesto-Rosso mit Mini-Mozarella
- Pesto-Nudelsalat mit Pesto-Rosso
- Nudelsalat klassisch mit Erbsen, Gurken und Mayo
- Tabouleh-Linsen Salat mit Kirschtomaten und Staudensellerie
- grüner Blattsalat mit Dressing diverse (bitte um Rücksprache)
- 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.

Ihr Lieblings-Dessert ist nicht dabei?

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
- Veganes Panna Cotta** mit Erdbeer-Spiegel
- Brownie im Glas mit Vanillesoße
- Veganer Brownie** im Glas mit Vanillesoße
- American Cheesecake mit gesalzenem Karamel-Topping
- Veganer Cheesecake** mit Blaubeeren
- Vegane Proteinbrownies**
- Kokosjoghurt mit Früchten der Saison**
- Vegane Ahorn-Apfel-Blondies** mit Vanillesoße



## BUFFET

### KUCHEN

Ihr Lieblings-Kuchen ist nicht dabei?

Sprechen Sie uns an.

### KUCHEN

- Zitronen-Tarte
- Schoko-Tarte
- Lila-Süßkartoffel-Tarte mit Kokos-Topping
- Vegane Blonies
- Cookies mit Schokolade und Nüssen
- American Cheesecake mit gesalzenem Karamel-Topping
- Veganer (Blaubeer-) Käsekuchen
- Veganer (Kirsch-) Streuselkuchen
- Veganer Apfelkuchen
- Veganer Marmorkuchen
- Veganer Zitronenkuchen
- Veganer Schokokuchen



CATERING

SUPPEN



## SUPPEN

ALS VORSPEISE: 0,25 L  
4,90 €

ALS HAUPTSPEISE: 0,5 L  
8,90 €

## SUPPEN

**MINDESTABNAHME: 30 PORTIONEN PRO SUPPE**

- Parmentier Suppe - französische Kartoffelsuppe
- Rote Linsen-Bulgur-Suppe
- Tomatensuppe mit gerösteten Tomaten
- Zucchini-Parmesan-Suppe
- Kürbis-Apfel-Suppe
- Linsen-Curry-Suppe
- Möhren-Ingwer-Suppe
- Chili sin Carne
- Saisonaler Gemüse-Bohnen Eintopf
- Kichererbseneintopf
- Wirsing-Paprikaeintopf



CATERING

FINGER FOOD & CO



## FINGER FOOD

### SPEISEN

#### MINDESTABNAHME: 30 STÜCK

- Wan Tans mit Spitzkohl-Lauchfüllung u. Süß-Sauer-Soße ..... 4,90 €
- ✓  Tabouleh Salat im kleinen Weckglas ..... 3,80 €
- ✓  Tabouleh Salat im kleinen Weckglas mit Gemüsebällchen ..... 4,90 €
- ✓  Tabouleh Salat im kleinen Weckglas mit Falafelbällchen..... 4,90 €
- Paneer-Pyramiden - Panneer Käse mit Cashew-Bockshornklee-Soße ..... 4,90 €
- ✓  Sommerrollen mit Süß-Sauer-Soße oder Saté-Soße
- ✓ mit Tempeh ..... 4,90 €
- mit Omelett ..... 4,90 €
- ✓ mit Tofu ..... 4,90 €
- Rote Beete Salat im kl. Weckglas mit Kichererbsen, Walnüssen, Feta-Käse, Apfel, Dattel .... 3,90 €
- ✓  Rote Beete Salat **vegan** im kl. Weckglas mit Kichererbsen, Walnüssen, Apfel, Dattel..... 3,90 €
- Nudelsalat im kl. Weckglas mit Basilikum-Pesto, Champions und Mini-Mozarella ..... 3,90 €
- ✓  **Veganer Nudelsalat** im kl. Weckglas mit Basilikum-Pesto, Champions ..... 3,90 €



- Nudelsalat im kl. Weckglas mit Pesto rosso und Mini-Mozarella ..... 3,90 €
- ✓  **Veganer Nudelsalat** im kl. Weckglas mit Pesto rosso ..... 3,90 €
- Hausgemachte Steinpilz-Tortellinis** an Zitronen-Butter (saisonal) ..... 6,90 €
- Spinat Gnoccis** mit Salbei-Butter ..... 4,90 €
- ✓  **Bruschetta** ..... 2,90 €
- Parmesan-Taler** mit Basilikumpesto, Kirschtomaten u. Pinienkernen ..... 2,90 €
- Gruyere Käse-Krapfen** mit Frischkäse u. Schnittlauch ..... 3,50 €
- Canapés** mit Ziegenkäse, Honig u. Brombeeren ..... 3,50 €
- ✓  **Canapés** mit Pilzen ..... 3,20 €
- Canapés** mit veganem „Thunfisch“ ..... 3,20 €
- ✓  **Samosas** mit Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen u. Bokshornklee ..... 3,70 €
- ✓  **Zucchini-Röllchen** mit Süßkartoffel u. Basilikumpesto ..... 3,20 €
- ✓  **Tempeh-Champignons Bällchen** in herzhafter Tomatensoße ..... 3,90 €



## 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 ..... 5,70 €
- Linse-Kidney Burger vegan ..... 5,70 €
- Linse-Kidney Cheese-Burger ..... 6,00 €



## FINGER FOOD

### SPIESSE

### SPIESSE

#### MINDESTABNAHME: 30 STÜCK

- Saté-Spieß – Indonesischer Saitan-Spieß mit Erdnussoße ..... 3,70 €
- Falafelbällchen mit Joghurtsoße ..... 3,70 €
- Falafelbällchen mit Voghurtsoße ..... 3,70 €
- Antipasti-Spieß vegan ..... 3,90 €
- Antipasti-Spieß ..... 4,50 €
- Tofu-Stick im Reisflockenmantel mit Himbeersoße ..... 4,60 €



## FINGER FOOD

### SALATE

**MINDESTABNAHME:  
30 STÜCK**

**AB 8,90 €**

### SALAT BOWLS VEGAN ODER VEGETARISCH 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
- Räucher-Tofu oder Falafelbällchen
- ausgewählte Dressings
- passende Toppings für den extra „Crunch“



## BROT & CO.

AUS UNSERER  
BACKSTUBE –  
WIR BACKEN  
SELBST

### BROT & CO. – VEGAN ODER VEGETARISCH

Unsere Brotkörbe werden von uns passend zu Ihrem Buffet zusammengestellt – mögliche Brotvarianten sind z. B.: Bagels, Baguettes, Brötchensonne, Mini-Brötchen gefüllt mit Kräuterbutter, Foccacia, Roggenmischbrot mit Senfkruste und Sonnenblumenkernen, Naan-Brot, Mini-Pitabrote gefüllt mit Kräuterbutter oder Oliventapenade, usw.

- Brotkorb klein** inkl. Kräuterbutter für ca. 20 Personen..... 39,00 €
- Brotkorb mittel** inkl. Kräuterbutter für ca. 35 Personen..... 69,00 €
- Brotkorb groß** inkl. Kräuterbutter für ca. 50 Personen..... 99,00 €

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.

#### PREISE PRO PERSON

<input type="checkbox"/>	Dattel-Frischkäse-Dip .....	1,00 €
<input type="checkbox"/>	Frischkäse-Dip mit getrockneter Tomate und Kräutern .....	1,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Paprika-Dip aus gerösteten Paprika .....	1,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Weiß-Bohnen-Dip aus Kräutern.....	1,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Hummus .....	1,00 €
<input type="checkbox"/>	Tzatziki .....	1,00 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Oliven-Tapenade .....	1,00 €
<input type="checkbox"/>	Kräuterbutter oder mediterrane Kräuterbutter .....	0,50 €
<input type="checkbox"/>	Honig-Salz-Butter .....	0,50 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Engels-Küche-Ketchup .....	0,50 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Engels-Küche-Barbecuesoße.....	0,50 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Süß-Sauer-Soße .....	0,50 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Teryjaki-Soße .....	0,50 €
<input checked="" type="checkbox"/>	Saté-Soße .....	0,50 €



## KÄSE- PLATTEN

### VERSCHIEDENE KÄSEPLATTEN VEGETARISCH

Unsere Käseplatten werden von uns passend zu Ihrem Buffet zusammengestellt.

- Käseplatte klein für ca. 20 Personen ..... 65,00 €
- Käseplatte mittel für ca. 35 Personen ..... 120,00 €
- Käseplatte groß für ca. 50 Personen ..... 220,00 €



**RUFEN SIE UNS AN:**  
**T: 0160.281 48 01**  
**WIR BERATEN SIE GERN.**