



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## Bankettmappe

Hendricks Catering und Heimatküche ist ein junges Unternehmen, das sich am 01. April 2015 im schönen Vorgebirge niedergelassen hat und seit Mai 2022 Ihre Produktionsstätte im Bonner Norden ausgeweitet hat.

Den gebürtigen Düsseldorfer, Daniel Hendricks, hat es Mitte 2010 ins Vorgebirge gezogen. Hier lernte er und weiß es sehr zu schätzen, welche Vielzahl an Kostbarkeiten in hervorragender Qualität vor der Haustür wachsen.

Von Obst- über diverse Gemüsesorten, von Salaten über den berühmten Bornheimer Spargel ist hier alles zu finden, was das Herz eines jeden Koches höher schlagen lässt. Die nahe Anbindung an die Eifel, die mit großer Auswahl an heimischen Wild- und Geflügelarten in hervorragender Qualität und kurzen Lieferwegen, keine kulinarischen Grenzen offen lässt und sich in den kreativen Zusammenstellungen der Speisen widerspiegelt. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Welt und entdecken Sie die Geschmacksvielfalt Ihrer Heimat neu.

Erstklassige Speisen aus Ihrer Region: Ob kleine Gerichte wie Fingerfood, Canapées oder komplette Erlebnis- Buffets mit oder ohne Live Cooking und Menus. Hendricks Catering und Heimatküche steht für guten Geschmack und höchste Qualitätsansprüche. Es werden alle Speisen frisch und in Handarbeit zubereitet mit Verzicht auf jegliche Geschmacksverstärker oder ähnliches.

Echt. Besonders. Gut.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen.

**Ihr Daniel Hendricks**



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Rheinisches Buffet-Preis pro Person 42,50 €**

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit Laugenkonfekt mit 2 erlei Dips

### **Vorspeisen- 5 zur Wahl**

Bohnensalat(Birne, Bohne, Speck)

Matjes Tatar mit Apfel und Zwiebel auf Pumpernickel

Kassler vom Eifelschwein auf Bratkartoffelsalat

Rosa gegarter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich Creme und Schnittlauch

Rheinische Äädäppelschloot mit hausgemachten Frikadellen und körniger Senfsauce

Kartoffelwaffel mit Lachstatar

Strudel „Himmel und Äd“ mit Majoran

Halve Hahn anders gemacht

Himmel und Äd neu interpretiert

Crostini mit Hämchen-Krautsalat, Zwiebeln und grobem Senf

Zwiebelkuchen Häppchen mit Kräuter-Zitronen Schmand

Rustikaler Strudel mit Kölsch Kaviar, Sauerkraut

### **Hauptgericht- 3 zur Wahl**

Kassler vom Eifel Schweinefilet

Rinder-Apfel-Gulasch

Coq au Kölsch/in Kölsch gegarte Poulardenbrust

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Rübensirup

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, ABB Senf, Cornichons und Portwein Zwiebeln

Rhein Zanderfilet auf cremigem Birnenwirsing

Rhein Zanderfilet mit Flönzkruste auf Rahmkraut

### **Beilagen-2 zur Wahl/2 x Gemüse**

Serviettenknödel mit Zwiebeln & Petersilie

lauwarmen Bratkartoffelsalat

Apfel-Kartoffelgratin

Kartoffel-Flönzpüree/Kartoffelpüree

Butterspätzle

Mohnschupfnudeln

Wochenmarktgemüse

Rotkraut

### **Dessert 2 zur Wahl**

Rheinisches Tiramisu mit Apfelkompott

Beerenragout mit Vanille Sauce

Pumpernickel Tiramisu mit Balsamico Kirschen

Apfelstrudel von unseren Äpfeln



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

**Mediterranes Buffet Toskana**-Preis pro Person 49,00 €

## **Vorspeisen**

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit veganer Kräuter Aioli und Meze

Toskanischer Brotsalat

Datteln im Speckmantel/mit Salbei

Weißer Bohnen Pulposalat

Auswahl an buntem Anti-Pasti Gemüse in Tomaten Lauch Vinaigrette

Kräutergarnele mit Chili und Knoblauch auf Avocadosalat

2 erlei Crostini

rote Zwiebelmarmelade und Ziegenfrischkäse & Balsamico  
Champignons und Parmesan

## **Hauptgerichte**

Gefüllter Porchetta Braten mit getrockneten Tomaten und Kräutern

Kabeljau mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln in Olivenöl gegart

Kräftiger Lamnbraten in Rosmarin Jus

Geschmorte Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle in Knoblauchöl geschwenkt mit Rucola, Kernen und confierten Tomaten

## **Dessert**

Tiramisu von Cantuccini und Orange und Likör 43

Mandelkuchenhappen



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Vital Buffet- La Vie est Belle**-Preis pro Person 42,50 €

### **Vorspeisen**

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit 2 erlei dies  
Kräutersalate von Wiese und Feld mit verschiedenen Toppings  
Mediterraner Kartoffelsalat mit Salsicciabällchen  
Gegrillter Brokkolisalat mit Tomate & Olive  
Wassermelonensalat mit Feta, Minze und Pinienkernen  
Arancini mit Andalusischer Salsa

### **Hauptgerichte**

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Kräuterfarce  
Gegrillte Fjordforelle auf Orangenspitzkohl Gemüse  
Gebratenes Gemüse der Saison  
Rosmarinkartoffeln  
Tagliatelle mit confierten Tomaten, Rucola, Kernen und Parmesan

### **Dessert**

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison, Minze und Pistazien  
Crunch  
Lemon-Cheesecake-Mousse mit Beeren garniert



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Veganes Buffet-Kräutergarten-Preis pro Person 45,00 €**

### **Vorspeisen**

Unsere französische Brotauswahl aus dem Elsass mit Meze,  
veganer Kräuter-Aioli und Tomaten-Limetten-Butter

Kräutersalate von Wiese und Feld mit verschiedenen Toppings und  
Apfel Dressing

Veganer Ceasar Salat mit Croutons

Glasnudelsalat mit Sesam, Räuchertofu und verschiedenem  
Gemüse

Salat von Borlotti Bohnen, Fenchel, Zitrone und Olivenöl

Flammkuchenröllchen mit Spinat & Cashewcreme

### **Hauptgericht**

Süßkartoffel-Linsen Curry und Persischem Basmatireis

Gefüllte Wirsing Roulade mit würzigem Cous-Cous

Auberginenröllchen mit veganem Schmelzkäse und Gemüse

Reisnudeln mit Gemüse, Chili und Knoblauch

### **Dessert**

Kokos Tapioca mit mariniertem Mango-Ananassalat

Melonensalat mit Limone und Minze



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Vegetarisches Buffet**-Preis pro Person 45,00 €

### **Vorspeisen**

Unsere französische Brotauswahl aus dem Elsass mit Meze,  
veganer Kräuter-Aioli und Tomaten-Limetten-Butter

Panzanella mit Pesto und Nüssen

Gegrillter Brokkoli-Blumenkohlsalat mit Tomate und Tahini-  
Limetten Dressing

Veganer Ceasar Salat mit Croutons

Orientalischer Bulgursalat mit Granatapfel und Minze

Flammkuchenröllchen mit Spinat & Cashewcreme

### **Hauptgericht**

Gebackene Auberginen mit Feta und CousCous an pikantem  
Tomatensugo

Linsen-Kichererbsen Masala mit Koriander

Persischer Basmatireis

Gratinierte, gefüllte Spitzpaprika

Würzige Lasagne mit Räucher Tofu und Béchamel

### **Dessert**

Kokos Tapioca mit marinierter Mango

Grießflammerie mit Gewürzkirschen



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Buffet Asia**-Preis pro Person 45,00 €

### **Vorspeisen**

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit Kropek und Chili-Limetten Dip

Kräutersalat von Wiese und Feld mit Sojasprossen, Räuchertofu und Sesam Soja Dressing

Scharfer Rindfleischsalat mit Ingwer und Koriander

Glasnudelsalat mit scharfen Kräutergarnelen

Papaya Salat mit Hähnchenhack Spießen und Zitronengras

Reibeküchlein mit Karotten Lachs und Nori

Tom Kha Gai mit Hähnchen, Zitronengras und Gemüse

### **Hauptgerichte**

Thai-Kokos Curry mit Gemüse und Sesam Udon Nudeln

Ingwer Zitronen Hühnchen

Blumenkohl Cashew Gemüse

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei

### **Dessert**

Kokoscreme mit weißer Schokolade und Sesamkrokant

Mangocreme mit Chili Karamel



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Rustikales Ritteressen**-Preis pro Person 42,50 €

### **Vorspeisen**

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit 3erlei Dips  
Bratkartoffel Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
Sauerbraten Pasteten mit Rosinen und Pumpernickel  
Crostini vom Bauernbrot mit Matjes, Schnittlauch und Wachtelei  
Kartoffel-Specksalat, grüne Sauce und rosa Roastbeefröllchen  
Gewickelte Gartengurke, Kartoffelwaffel und Fischfrikadelle

### **Hauptgerichte**

Geschmortes Haxenfleisch in Kölschsauce  
Pulled Pork in hauseigener BBQ Marinade  
Gebratener Lachs auf Apfel-Linsengemüse  
Sauerkraut mit Schweinebauch, groben Metzger Bratwürstchen  
und Hämchen

Apfel-Kartoffelgratin

Marktgemüse

Rosmarinkartoffeln

### **Dessert**

Armer Ritter mit Vanillesauce und Balsamico Kirschen  
Beerenragout mit Vanille Sauce





Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

**Sommertraum**-Preis pro Person 49,00 €

## **Vorspeisen**

Französische Brotauswahl aus dem Elsaß mit verschiedenen Dips

Essbare Landschaften mit verschiedenen Toppings und 2 erlei  
Haus Dressing

2 erlei Crostini mit Ziegenfrischkäse, Birne, Honig & Rosmarin/  
Linsen Hummus

Pikanter Glasnudelsalat mit gefüllter Sommerrolle und Shitake

Kokos Gazpacho mit Gurken und Paprika Chutney

Hausgemachte Reibeküchlein mit cremigem Gurken-Dillsalat und  
gebeiztem Lachs

## **Hauptgericht**

Mit Kräuterfarce gebratene Maishähnchenbrust auf  
Sommerlichem Gartengemüse

Auswahl an Edelfischen auf Muschel-Gemüseragout

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Pilzen

Auswahl an Sommergemüse

Apfel Kartoffelgratin

Getrüffelte Pasta mit confierten Tomaten, Pinienkernen und  
frittiertem Rucola

Gefüllte Zucchini mit Reisnudeln, Gemüse und Feta auf pikantem  
Tomatensugo

## **Dessert**

Mango Joghurt Mousse mit Ananas Chili Ragout  
Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Winterbuffet-Preis pro Person 49,00 €**

### **Vorspeisen**

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit 2 erlei Dips

Kleiner Feldsalat mit Apfel-Zwiebel-Chutney und hausgebeiztem Lachs

Crostini mit Gänserilette, Pistazien und Aprikose

Geräucherte Entenbrust mit Kumquatkompott und Wildkräutern

Kräutersalate von Wiese und Feld mit geblähtem Ziegenkäse, Granatapfel und gerösteten Kernen

Linsensalat mit Kräutergarnele

### **Hauptgericht**

Geschmorte Entenkeule in Orange

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter Velouté und Flusskrebse

Semmelknödel

Rosmarinkartoffeln

Hausgemachter Apfelrotkohl

Getrüffeltes Rahmwirsing

### **Dessert**

Crème Brûlée von Spekulatius und Gewürzpfäumen

Kräftiger Schokoladenkuchen mit Balsamico Kirschen



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Grillbuffet I.- Preis pro Person 45,00 €**

### **Vorspeisen**

- Französische Brotauswahl mit verschiedenen Dips
- Kräutersalate von Wiese und Feld mit verschiedenen Toppings  
und 2 erlei Hausdressing
- Brotsalat mit Quinoa, Gurken und gegrillten Tomaten
- Anti-Pasti Auswahl mit Gemüse der Saison und  
Zitronen-Lauch Vinaigrette
- Cous Cous Salat mit Falaffel Bällchen und Minz Dips

### **Hauptgericht**

- Maishähnchen Oberkeulenfleisch mariniert mit Zitronen und  
Kräutern
- Kleine, gefüllte Spießbraten mit Senf-Zwiebel Paprikafüllung
- Verschiedene kleine hausgemachte Bratwürste
- Bacon Bombs mit Whiskey Hoisin Marinade
- Marinierte Rinderentrecôtes
- Lachs und Zander auf Gemüsebett in der Papillote
- Folienkartoffeln mit Kräuter Dip
- Gefüllte Grill Tomate mit Spinat, Feta und Pinienkernen
- Verschiedene Grill Dips

### **Dessert**

- Mandelküchlein mit Ananas Beerensalat
- Duett von weisser und dunkler Schokoladenmousse



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Grillbuffet II: Preis pro Person 49,00 €**

### **Vorspeisen**

Französische Brotauswahl aus dem Elsaß mit verschiedenen Dips  
Kräutersalate von Wiese und Feld mit verschiedenen Toppings und  
2 erlei Hausdressing

Griechischer Nudelsalat mit gegrillter Paprika, Frühlauch und  
Fetacreme

Tomaten Avocado Salat mit Koriander und gebratener  
Kräutergarnele

Gebratener Ceasar Salad mit gehobeltem Parmesan und Croutons

Auswahl an Anti-Pasti Gemüse in Tomaten-Lauch Vinaigrette und  
Oliven

Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Parmesan

### **Hauptgericht**

Gefüllter Rinderrücken mit Garnelen Farce

Schweinefilet im Speckmantel mit frischen Kräutern

Lamm Zimt Kebab

Lachsfilet von der Holzplanke mit Honig-Senf-Dillmarinade

Gebratenes Gemüse aus der Paella Pfanne

Rosmarin- Zitronen Kartoffeln aus der Paellapfanne

### **Dessert**

Gegrillte Ananas mit Kokos Crunch

Schokoküchlein vom Grill



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## **Grillbuffet III.-Preis pro Person 55,00 €**

### **Vorspeisen**

Französische Brotauswahl aus dem Elsaß mit verschiedenen Dips

Kräutersalate von Wiese und Feld mit verschiedenen Toppings und  
2 erlei Hausdressing

Salat von weißem Bohnen und Pulpo

Pikanter, bunter Tomaten- Brotsalat mit cremigem Burata,  
Pinienkernen und Pesto

Bananen Koriander Salat mit roten Zwiebeln und Balsamico

Glasnudelsalat mit Sesam, und Gemüse, dazu gefüllte Sommerrolle  
mit Shitake

### **Hautgericht**

Sous Vide gegarter Schweinebauch in Honig Senf Marinade

Zitronen Hähnchen Oberkeulenfleisch

Rinderrücken Steaks vom Eifelrind

Spare Rips in hauseigener BBQ Sauce

Marinierte Lammschops

Gebackener Schafskäse mit Tomate, Olive, Zwiebeln und Knoblauch

Zitronen-Rosmarin Kartoffeln aus der Paella Pfanne

Gemüse der Saison aus der Paella Pfanne

Asiatische Wokstation mit Udon Nudeln, Gemüse und Sesam

### **Dessert**

Orangen Rosmarin Creme Brulee

Schokoladentorte mit Mango Beerensalat



Daniel Hendricks | [info@catering-koeln-bonn.de](mailto:info@catering-koeln-bonn.de) | 016096234599

## Mitternachtssnack

Klassisch

Currywurst in hauseigener Sauce  
mit rustikalem Baguette

7,50 €

Käse-/Salami- & Schinkenspezilitäten vom Affineur Waltmann  
mit verschiedenen Chutney's  
und rustikalem Baguette

9,50 €