



Daniel Hendricks | info@catering-koeln-bonn.de | 016096234599

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 | 016096234599

Rheinisches Buffet-Preis pro Person 43,93 €/netto

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 Äadäppelschloot 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 | 016096234599

Mediterranes Buffet Toskana-Preis pro Person 50,93 €/netto

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 | 016096234599

Vital Buffet- La Vie est Belle-Preis pro Person 43,93 €/ netto

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit 2 erlei Dips
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 | 016096234599

Veganes Buffet-Kräutergarten-Preis pro Person 46,73 €/netto

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 | 016096234599

Vegetarisches Buffet-Preis pro Person 46,73 €/netto

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 | 016096234599

Buffet Asia-Preis pro Person 46,73 €/netto

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit Kropkek 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 | 016096234599

Rustikales Ritteressen-Preis pro Person 43,93 €/netto

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 | 016096234599

Sommertraum-Preis pro Person 50,93 €/netto

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 | 016096234599

Winterbuffet-Preis pro Person 50,93 €/netto

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 geflämmtem 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 Gewürzpflaumen

Kräftiger Schokoladenkuchen mit Balsamico Kirschen



Daniel Hendricks | info@catering-koeln-bonn.de | 016096234599

Grillbuffet I.- Preis pro Person 46,73 €/netto

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 | 016096234599

Grillbuffet II: Preis pro Person 50,93 €/netto

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 | 016096234599

Grillbuffet III.-Preis pro Person 57,01 €/netto

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 | 016096234599

Mitternachtssnack

Klassisch

Currywurst in hauseigener Sauce
mit rustikalem Baguette

7,01 €/netto

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

8,88 €/netto

Alle Preise sind Netto Preise.