



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

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass | Laugenkonfekt | 2 erlei Dips

Bohnensalat (Birne, Bohne, Speck)

Matjes Tatar mit Apfel und Zwiebel auf Pumpernickel

Rosa gegarter Tafelspitz | Apfel-Meerrettich Creme | Schnittlauch

Kartoffeltartelette | Hämchen | Kraut | Zwiebeln | grobem

Senf

Zwiebelkuchen Häppchen | Kräuter-Zitronen Schmand

Hauptgerichte

Kassler vom Eifel Schweinefilet im Speckmantel |

Pfefferrahmsauce

| Champignons

Geschmorte Rinderroulade | Speck | ABB Senf | Cornichons |

Portwein Zwiebeln

Zanderfilet | cremiger Birnenwirsing

Lauwarmen Bratkartoffelsalat

Apfel-Kartoffelgratin

Auswahl an Saisongemüse

Dessert

Rheinisches Tiramisu | Kaffee | Apfelkompott | Löffelbiscuit

Beerenragout | Bourbon Vanillecreme



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

Buffet Heimat I

Vorspeise

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I 2erlei Dips
Terrine I Tafelspitz I Gemüsebrunoise I Kartoffel I Grüne Sauce
Kleine Kartoffeltarteletts I geräuchertes Forellentatar I Gurke I Kaviar
Hausgeizter Rehschinken I Apfel I süß-sauren Pilzen I Butterbrioche
Käsespätzlepraline I Zwiebelcreme
„Heringsstib“ von der Aubergine mit Meerrettich & Kartoffel
(Vegan)
Rote Beete Carpaccio I Pfefferbirne I karamellierte Walnuss

Hauptgericht

Geschmorte Ochsenbacke Rheinische Art (Speck, Gurke, Zwiebel)
Coq au Kölsch, in Kölsch geschmortes Maishähnchen
Gebratener Zander auf Speck Rahmkraut
Saisonaler Gemüseauswahl
Kartoffel-Kräuterpüree mit Röstzwiebeln
Mini-Gemüsemaultaschen mit Blattspinat und Knoblauch geschwenkt,
geschmolzenen Tomaten und gerösteten Kernen

Dessert

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillecreme
Kräftige Schokoladentarte mit weißer Kaffeeganache und gebranntem
Mandelcrumble



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

Heimat II

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I 3erlei Dips

Flammkuchen Bratkartoffel I Speck I Zwiebeln

Bauernbrot I Matjes I Schnittlauchcreme I Wachtelei

Kartoffel-Specksalat I rosa gegartes Roastbeef I grüne Sauce

Mini- Maultaschensalat I Wurzelgemüse I badisches Hausdressing

„Frikadelle“ I weiße Bohne I Schnittlauch-Dip

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten vom Rind I Rübenkraut I Rosinen optional

Geschmortes Haxenfleisch in Kölschsauce

Gebratene Lachsforelle I Apfel-Linsengemüse

Kartoffelklöße I Bröselbutter I Petersilie

Apfel-Kartoffelgratin

Saisongemüse

Wirsinggemüse I Senfrahm

Dessert

Hausgemachte Quarkbällchen I Apfelkompott I Bourbon-Vanillecreme

Haselnuss-Grießflammerie I Gewürzkirschen



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

Classic I

Vorspeise

Unsere Brotauswahl aus dem Elsaß I 2erlei Dips

Belugalinse I Sherry-Essig I Rauchmatjes I Aprikose I süß-saurem
Apfel

Geschmorter Bauernsalat I Oliven I griechischer Joghurt-Feta-Creme

Mini Reibeküchlein I Guacamole I Schmortomate I Gemüsechip

Sous-Vide gegarte Putenbrust I Gartenkräuter-Creme I Dörrtomate

Flammkuchenröllchen Elsass I Kräuterschmand I Speckwürfel I
Schmorzwiebeln I Junglauch

Hauptgerichte

Medaillons vom Eifelschwein im Speckmantel I Pfefferrahmsauce

Gebratene Landhähnchenbrust mit Zwiebel-Senfhaube I Champignon-
Lauchrahm

Saisonale Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Bunte Gnocchi I Gemüse I Tomatensauce I Basilikum I Parmesan
separat

Dessert

Saisonalere Fruchtcrumble I Bourbon Vanillecreme

Amalfi Zitronen-Joghurt Creme I Himbeerpüree



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

Classic II

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I veganer Kräuter Aioli I Limetten-Basilikum-Butter mit gerösteten Pinienkerne I Linsen-Hummus

Auswahl von saisonalem Anti Pasti Gemüse I Tomaten-Junglauch-Vinaigrette

Melonenvariation I eingelegtem Chili-Feta I Granatapfel I Rucola

Avocado Cubes I geröstete Süßkartoffel I Portwein-Perlzwiebel I Sesam

„Pollo Tonato“

Niedertemperatur gegarte Putenbrust I Thunfischcreme I gepufften Kapern

I geschmorten Cherrytomaten I Parmesan

Mini-Quiche I getrockneten Tomaten I Oliven

Hauptgang

Mit Kräuterfarce gefüllte Maishähnchenbrust I gerahmten Blattspinat I geschmolzenen Tomaten

„Osso Buco“ Geschmorte Rinderbeinscheibe I Gremolata

Thai-Curry I Kokosmilch I gebratenen Sprossen I Gemüse I Mango

Gebratene Risengarnelen seperat

Saisonale Gemüseauswahl

Geschwenkte Meersalzkartoffeln I Knoblauchöl I Rosmarin

Basmatireis

Dessert

Mini-Tarteletts gefüllt I Vanillecreme I frischem Fruchttopping der Saison

Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade



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

Buffet Mediterran I

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I veganer Kräuter Aioli I
Limetten-Basilikum-Butter

Mini Quiche I Chorizo I Paprika I Manchego

Chili-Knoblauch-Garnele I Avocado-Tomatensalatsalat

Pulpo I weiße Bohnen I Fenchel I Szaudensellerie

Auswahl an buntem Anti-Pasti Gemüse in Tomaten Junglauch-
Vinaigrette

Toskanischer Brotsalat

Hauptgerichte

Gefüllter Porchetta Braten I getrockneten Tomaten I Kräutern

Geschmorte Lammhaxen I Bohnenkraut-Jus

Bohnencassoulet

Geschmorte Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln

Sellerie-Pastinaken-Püree

Frische Pasta in leichtem Zitronenrahm I Rucola I Kernen I confierten
Tomaten

Dessert

Tiramisu I Cantuccini I Orange I Likör 43

Mandelkuchen I weiße Schokolade I Aprikosen I Thymian I Pistazie



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

Buffet Mediterran II

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I Pinienkern-Salbeibutter I
vegane Kräuter Aioli I Jordan Olivenöl I marinierte Oliven
„Vitello Forello“ I Kalbfleisch bei NT gegart I Forellencreme I
Kapern I Pecorino
Ikarimi-Lachs I Fenchel I Orange
Marinierte Bocconcini I Tomatenkompott I Basilikum I Pinienkerne
Arancini I andalusische Salsa
Tartelette I Spinat I Artischocken I Veta

Hauptgericht

Porchetta mit Kräuterfarce und gereiftem Schinken gefüllt
Geschmorte Kalbsbrust I Gremolata
Wolfsbarsch I mediterranem Miesmuschelragout
Kräuter Röstkartoffeln
Kartoffelpüree I Chorizo
Sommerliches Schmorgemüse
Frische Nudeltaschen I leichte Zitronensauce I Blattspinat I Tomate I
Pinienkerne I Parmesan separat

Dessert

Geflämmte Zitrus Creme Brulee Tarte I Beeren
Mangomousse I marinierte Mango I Pistazie



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

Sommertraum

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsaß I 2erlei Dips
Reibeküchlein I gebeizter Lachsforelle I Gurken-Dillsalat
Kartoffeltartelette I Pulled Pork I Spitzkohlsalat I Avocado I
Zwiebelpüree
Honigziegenkäsemousse I Paprikaconfit I geröstetes Nussbrot
Focaccia I Tomatenmarmelade I Bocconcini I Basilikum
Süßkartoffel-Avocadosalat I Schmortomate

Hauptgericht

Geschmorte Ochsenbäckchen I Pilzen
Mit Kräuterfarce gefüllte Maishähnchenbrust I Geflügel-
Kräuterveloute
Auswahl an Edelfischen I Muschel-Gemüseragout
Sommerliche Gemüseauswahl
Apfel Kartoffelgratin
Getrüffelte frische Pasta I confierten Tomaten I Pinienkernen I Rucola

Dessert

Mango Joghurt Mousse mit Ananas Chili Ragout
Clafoutis I Heidelbeere I Bourbon Vanillecreme



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

Vital Buffet- La Vie est Belle

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass mit 2 erlei Dips

Mediterraner Kartoffelsalat I Salsicciabällchen

Kartoffeltartelette I Hausgebeizte Lachsforelle I Gurke I Dill

Arancini I Andalusischer Salsa

Ur-Tomate I Bocconcini I Basilikum I Hausgebackenes Focaccia

Süßkartoffel-Avocadosalat I Chili I Koriander I Sesam-Tofu

Hauptgerichte

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Kräuterfarce I Geflügelveloute

Gegrillte Fjordforelle I Orangenspitzkohl

Gebratenes Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Frische Pasta I geräucherte Paprika-Ricottasauce I Rucola I geröstete
Pinienkernen und geschmolzenen Cherrytomaten

Parmesan reichen wir separat

Dessert

Lemon-Cheesecake-Mousse I Beeren

Heidelbeer-Clafoutis I Bourbon-Vanillecreme



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

Veganes Buffet-Kräutergarten

Vorspeisen

Unsere französische Brotauswahl aus dem Elsass IEzme I veganer
Kräuter-Aioli I Tomaten-Limetten-Butter

Salat von Borlotti Bohnen I Fenchel I Zitrone I Olivenöl

Flammkuchenröllchen I Austernpilz I Schmorzwiebel I Estragon

Auberginenkaviar I Avovadocreme I süß-saurem Gemüse

Belugalinsensalat I Selleriecreme I Selleriecroutons

Frikadelle I weiße Bohne I Seitan I Schnittlauch-Dip I Tomatensauce

Hauptgericht

Süßkartoffel-Linsen Curry I Gemüse I Sprossen I Cashewkernen

„Lachs“ I gerahmter Blattspinat I geschmolzenen Tomaten

Geschmorte Ofenkürbis I Graupenrisotto

Basmatireis

Meersalzkartoffeln

Dessert

Schoko-Kirsch-Muffins mit Cheesecake-Füllung

Saisonale Frucht mousse



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

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Unsere französische Brotauswahl aus dem Elsass | Ezme | veganer
Kräuter-Aioli | Tomaten-Limetten-Butter

Panzanella | Pesto | geröstete Nüsse

Ziegenkäse Mousse | grüner Bohnensalat | Zitrone | Fenchel
Vinaigrette

Hausgebackenes Focaccia | weißes Bohnenpüree | gepickelte
Zwiebeln | gerösteter Sesam

Gegrillter Blumenkohlsalat | Tomate | Tahini-Limetten Dressing

Orientalischer Bulgursalat | Granatapfel | Falafel | Minze

Hauptgericht

Gebackene Auberginen | Feta | CousCous | pikanter Tomatensugo

Süßkartoffel gebacken & Püree | geschmorter Ofenrotkohl | Chili-
Weißweinsauce

Cannelloni gratiniert | Spinat | Ricotta | Tomatenrahm

Dessert

Grießflammerie mit Gewürzkirschen

Geflämmte Zitruschmandtarte | Ganache | Beeren



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

Grillbuffet I

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I vegane Kräuter Aioli I
Acocadocreame I Limetten-Basilikum-Butter
Anti-Pasti I I Gemüse der Saison I Zitronen-Junglauch Vinaigrette
Sommerlicher Bohnensalat I Tahini I Blumenkohl I Rote Beete
Griechischer Nudelsalat mit gegrillter Paprika, Frühlauch und
Fetacreme

Tomaten Avocado Salat I Koriander I Kräutergarnele
Gegrillter Ceasar Salad I gehobeltem Parmesan I Croutons

Hauptgericht

Maishähnchen Oberkeulenfleisch I Zitronen I Kräutern
Verschiedene kleine Wildbratwürste aus der Region
Bacon Bombs mit Whiskey Hoisin Marinade
Marinierte Rinderentrecôtes
Grill Tomate I Spinat I Feta I Pinienkernen
Marinierter Tofu I Tomate I Knoblauch I Olive I Zwiebel
Rosmarin-Zitronen Bratlinge
Grillgemüse
Chimmichurri I Tomatensalsa I Mediterrane Grillbutter

Dessert

Mandelküchlein mit Ananas Beerensalat
Duett von weisser und dunkler Schokoladenmousse



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

Grillbuffet II

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I vegane Kräuter Aioli I Avocado-creme I Tomaten-Basilikum-Butter mit getr. Tomaten

Salat von weißem Bohnen und Pulpo

Pikanter Tomaten- Brotsalat I Bocconcini I Pinienkerne I Basilikum

Gerösteter Blumenkohlsalat I Kerne I Junglauch

Süßkartoffel-Avocadosalat I Chili I Koriander I Sesam Tofu

Gnocchetti Salat I Kalamata Oliven I getr. Tomaten I Rucola I Pinienkerne I Olivenöl

Hautgericht

Sous Vide gegarter Schweinebauch in Honig Senf Marinade

Maishähnchen Oberkeulenfleisch I Zitrone I Kräuter

Rinder Entrecote vom Eifelrind

Spare Ribs in hauseigener BBQ Sauce

Lachsforelle I Salsa Rojo I Salsa Verde

Gebackener Schafskäse I Tomate I Olive I Zwiebeln I Knoblauch

Zitronen-Rosmarin Kartoffeln

Gemüse der Saison

Chimmichurri I Tomatensalsa I Mediterrane Grillbutter

Dessert

Orangen Rosmarin Creme Brulee

Schokoladentarte I Mango I Beeren



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

Grillbuffet III

Vorspeisen

Brotauswahl aus dem Elsass I vegane Kräuter Aioli I Ezme I Zitronen-
Rosmarinbutter

Kartoffelsalat I Gurken I Radieschen I Frühlauch

Geschmorter Paprika Gurkensalat I Fetakäse

Mediterraner Nudelsalat I Tomaten I Rucola I Kerne I Olive

Bunter Couscous Salat

Bunter Urtomatensalat I Bocconcini I Pinienkernen I Basilikum

Hauptgericht

Verschiedene kleine Wildbratwürste aus der Region
Maispouarden Oberkeule I Joghurt-Zitronenmarinade

Rinderrücken Steaks vom Eifelrind

Gegrillter Zander

Schafskäse I Tomate I Knoblauch I Zwiebel I Olive

Tofu mariniert I Tomate I Knoblauch I Zwiebel I Olive

Saisonales Grillgemüse

Junge Kartoffeln I Rosmarin I Knoblauch

Chimmichurri I Tomatensalsa I Mediterrane Grillbutter

Dessert

Haselnuss Tiramisu I Frangelico I Limette

Vanille Kardamon Creme Brulee I Beeren



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

Grillbuffet IV

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass | Salbei-Pinienkernbutter,
konfierte Knoblauch Aioli & Jordan Olivenöl
Bunter Urtomatensalat mit Burrata, Pinienkernen & Basilikum
„Vitello Forello“ Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit geräucherter
Forellencreme, gepufften Kapern
Gefüllte Champignons & Oliven
Gegrillter Caesar Salad | Mango | Kräutercroutons
Gegrillter Pfirsichsalat | Avocado | Feta

Hauptgericht

Kleine Wildbratwürstchen aus der Region
Secreto vom Eifelschwein mit Rosmarin & Zitrone
Rinder-Entrecôte aus der Eifel
Buttermakrele | Guanciale | Kapern-Nussbutter | Salbei
Sous Vide gegarte Lammsteakhüfte
Schafskäse | Tomate | Zwiebel | Olive | Knoblauch
Grillgemüse
Zitronen-Rosmarin Kartoffeln
Chimmichurri | Tomatensalsa | Mediterrane Grillbutter

Dessert

Quarkmousse | Passionsfruchtspiegel | Mandelcrumble
Vegane Mangocreme | Mangoragout | Pistazie



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

Herbststimmung

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I zweierlei Dips
Geräucherte Entenbrust I Beluga-Linse I Orange
Geröstetes Brioche I Pilzemulsion I Hirschschinken I Waldpilzsalat
Kürbisrösti & Salat I Honigziegenkäse I Kürbiskerne I Öl
Zwiebelkuchen Happen mit Kräuterschmand
Süßkartoffelcreme I geschmorter Rotkohl I Apfel I Chili I Granatapfel

Hauptgericht

Geschmorte Ochsenbrust I Jus
Wildschweinrücken I Petersilien-Knoblauchkrokant Wildjus
Gebratenes Zanderfilet I Trauben Spitzkohl I Riesling Beurre Blanc
Geschmorter Ofenkürbis I Graupenrisotto I steirisches Öl I Kerne
Rosenkohl I Aprikose I Speck
Herbstliche Gemüseauswahl
Apfel-Kartoffelgratin
Schupfnudeln mit Mohnbutter

Dessert

Butternutkürbis Tartelette mit Kürbiskern Pesto
Haselnuss Grießflammerie mit Gewürz Zwetschgen



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

Winterzeit I

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I veganer Kräuter-Aioli I
Linsenhummus I Ezme
Gebratene Wachtelbrust I Balsamico Linsen I Karotten-Orangenpüree
Flammkuchen I Ente I Rotkohl I Preiselbeeren
Kartoffeltartelette I Fachsforelle I Gurke I Kaviar
Rote Beete Carpaccio I Rosa-Pfefferbirne I karamellisierten
Walnüssen
Mini-Quiche I Kürbis I Kürbissalat I Kerne I Steirisches Öl

Hauptgericht

Geschmorte Entenkeule I Orangensauce
Hirschragout mit Bitterschokolade und Waldpilzen
Winterkabeljau I Cashew-Petersilienhaube I Limettenveloute
Winterliche Gemüseauswahl
Apfel-Rotkohl
Pastinakenpüree
Macaire Kartoffeln
Haselnusspätzle
Süßkartoffel Creme & Würfel I geschmorter Ofenrotkohl I
Granatapfelkerne

Dessert

Bratapfelmousse mit Mandeln & Marzipan
Spekulatius Creme Brulee



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

Winterzeit II

Vorspeisen

Unsere Brotauswahl aus dem Elsass I 2 erlei Dips
Crostini I Gänserilette I Pistazien I Aprikose
Geräucherte Entenbrust I Kumquatkompott I Belugalinse
Ikarimi-Lachs I Kohlrabicarpaccio I Granny Smith I Ahornsirup I
Chili I Ingwer I Kaviar
Flammkuchen I Hokaido I Linse I Mango
Gebackene Kräuterpolenta I Maronencreme I Rotkohl I Apfel

Hauptgericht

Putenoberkeulenbraten I Orangensauce
Gefüllte Maishähnchenbrust I Maronen I getr. Aprikosen I
Geflügelveloute
Gebratenes Zanderfilet I Flusskrebse I Kräuter Velouté
Semmelknödel
Rosmarinkartoffeln
Hausgemachter Apfelrotkohl
Getrüffeltes Rahmwirsing

Dessert

Creme Brûlée I Spekulatius I Gewürzpflaumen
Kräftiger Schokoladenkuchen I weiße Kaffeeganache I Balsamico
Kirschen



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

**Saison Abhängige Speisen die Ihr gerne in eure Wunschbuffets
mit einfließen lassen könnt**

Spargel-, Bärlauchzeit Ca.Mitte März - Ende Juni

Vorspeisen & Dips

Bärlauchfrischkäse I Bärlauchbutter I

Roh mariniertes Spargelsalat I Erdbeere I Rucola I Parmesan I
Pinienkerne

Rosa gegarter Kalbstafelspitz I Bärlauchcreme I Spargelsalat
Spargel-Kartoffelsalat I Wacholderschinken

Bunte Spargelquiche

Bunte Spargelquiche I Wacholderschinken

Kartoffeltartelette I Spargelsalat I Hausgebeizte Lachsforelle

Kartoffeltartelette I Spargelsalat I Rosa Kalbstafelspitz I grüne Sauce

Kartoffeltartelette I Bärlauch-Hummus I Granatapfel I Kresse

Flammkuchen I Bernaise-Schmand I Wacholderschinken I Spargel

Flammkuchen I Bernaise-Schmand I Spargel

Spargelsuppe I Einlage grün & weiß

Hauptgänge & Beilagen

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Bärlauchfarce

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Kräuterfarce auf buntem

Spargelragout

Gebratener bunter Spargel I Cherrystrauchtomaten

Frische Pasta I Spargelragout I geschmolzene Tomaten I Pinienkerne I

Parmesan

Frische Pasta I Bärlauchsauce I Schmortomate I Pinienkerne

Lasagne von buntem Spargel

Cremiges Spargelsrisotto

Dessert

Rhabarber Crumble I Bourbon-Vanillecreme vegan

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu

Topfenmousse I marinierte Erdbeeren I Zitronenmelisse

Tiramisu I Rhabarber I Pistazien I Quark



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

Pfifferlingszeit Ende Juni - Ende Oktober

Vorspeisen

Mini Quiche I Pfifferlinge

Mini Quiche I Pfifferlinge I Speck

Flammkuchenröllchen I Pfifferlinge I Schmorzwiebel I Rucola

Kartoffeltartelette I Pilzcreme I Pfifferlingssalat

Pfifferlingssalat I hausgebeizter Reh- od. Hirschschinken I
Preiselbeere

Pfifferlingssuppe I gebratene Pfifferlinge

Hauptgänge & Beilagen

Verschiedene frische Pasta I Pfifferlingsrahm

Serviettenknödel I Pfifferlingsrahm

Schweinefilet im Speckmantel I Pfifferlingsrahm

Maishähnchen I Pfifferlingsfarce I Geflügel-Kräuterjus I gebratene
Pfifferlinge

Kalbsgeschnetzeltes I Pfifferlinge

Cremiges Pfifferlingsrisotto



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

Mitternachtssnack

Currywurst

(Schwein | Rind | KikokMaishähnchen | Wild | Vegan)

in hauseigener Sauce

mit rustikalem Baguette

Käseauswahl vom Affineur Waltmann | Chutneys | Unsere
Brotauswahl aus dem Elsass

Käse-/Salami- & Schinkenspezilitäten vom Affineur Waltmann
| Chutney´s | unsere Brotauswahl aus dem Elsass

Viele der hier angebotenen Vorspeisen eignen sich auch
hervorragend als reines Fingerfoodbuffet