

alexander's CATERING



HOCHZEITSBROSCHÜRE

Exklusiv für



BURG SAYN
VERANSTALTUNGSSERVICE



www.alexanders-catering.de



VORWORT

Seit mehr als 10 Jahren steht Alexander's Catering in der Region für gewissenhafte Planung, perfekte Organisation und professionelle Steuerung aller Gewerke im Rahmen Ihrer Hochzeitsfeier.

Vertrauen Sie unserem Team aus langjährigen Mitarbeitern – bestehend aus 30 Festangestellten und über 100 Aushilfen.

Den kulinarischen Möglichkeiten sind bei Alexander's Catering nur eine Grenze gesetzt: Ihr persönlicher Geschmack.

Unsere kreative Küche in Gourmet-Qualität steht für die Verbindung von Leidenschaft für gutes Essen und Perfektion. Ob klassisch oder modern, europäisch-mediterran, asiatisch oder vegan - lassen Sie sich von unseren Rezepten verwöhnen.

Seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Hochzeit und genießen Sie, wie wir unseren Wahlspruch „Liebe zur Perfektion verbindet...“ in die Tat umsetzen.

INHALT

SPEISEN	4	KOMPONENTEN GRILLBUFFET	16
FINGERFOOD	6	GRILLBUFFET-FAVORITEN	18
BOWLS	8	LIVE-COOKING	22
DESSERTS	9	KOMPONENTEN MENÜ	23
KOMPONENTEN BUFFETS	10	MENÜ-FAVORITEN	24
BUFFET-FAVORITEN	12		

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein vollständiges, individuelles Angebot.



SPEISEN

Ob Fingerfood, reichhaltige Buffets oder ausgeklügelte Menüs, eines ist allen gemeinsam: Die Gerichte überzeugen durch kreative Kombinationen, Geschmack, liebevolle Zubereitung und vor allem durch ihre raffinierte Präsentation.

Dabei schauen wir stets auf aktuelle Foodtrends und berücksichtigen Unverträglichkeiten Ihrer Gäste. Den kulinarischen Möglichkeiten ist bei Alexander's Catering nur eine Grenze gesetzt: Ihr persönlicher Geschmack.



FINGERFOOD

Als kulinarische Aufmerksamkeit begleiten die liebevoll und kreativ angerichteten Kleinigkeiten jeden Empfang. Es gibt die unterschiedlichsten Arten an Fingerfood, doch eines haben sie alle gemeinsam - sie sind schnell von der Hand in den Mund zu genießen. Unsere köstlichen Appetithäppchen machen Lust auf mehr!



BUFFET / LIVE-COOKING

Buffet bedeutet größtmögliche Auswahl an Speisen für Ihre Gäste. Daher ist das Buffet die beliebteste Speisendarreichungsform bei Hochzeiten. Immer beliebter wird das **Live Cooking**. Hier bereiten unsere Köche unterschiedliche Speisen direkt vor den Augen der Gäste zu.



GRILLBUFFET

Der Grill steht hier im Mittelpunkt – denn das Herzstück unserer BBQ's ist das perfekt zubereitete Grillgut. Live, frisch und hochwertig vom Profi-Grill! Das Grillbuffet kombiniert Köstlichkeiten vom Grill mit Vorspeisen und Beilagen vom Buffet. Die Vielfalt und Auswahl stellen wir dabei immer individuell mit Ihnen zusammen.



MENÜ

Eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige und gediegene Atmosphäre während des Essens. Alle Speisen werden von uns vor Ort wie in einem Restaurant frisch zubereitet und den Gästen serviert. Gerne überzeugen wir Sie von unseren kreativen Menüs im Rahmen eines Probeessens.

Beispielhafter Ablauf einer Hochzeitsfeier

Nachfolgend stellen wir Ihnen einen bewährten Ablauf einer Hochzeitsfeier vor.



FINGERFOOD

Die perfekte Begleitung zu Ihrem Sektempfang. Unsere Fingerfood-Kreationen sorgen für das gewisse Etwas und lassen sich bequem im Stehen genießen. Unsere vielfältige Auswahl

bietet für jeden Geschmack das Richtige. Jedes Stück wird ansprechend angerichtet, um Ihre Gäste nicht nur kulinarisch, sondern auch visuell zu begeistern.

Fingerfood

Fleisch / Geflügel

- Brioche mit Lebermousse und Preiselbeeren
- Tartelette mit Rindertatar und Estragon-Creme
- Bruschetta mit Parmaschinken und Melone

Fisch / Garnelen

- Tartelette mit Lachstatar und Forellenkaviar
- Crêpe-Rolle mit Kräuterschmand und gebeiztem Lachs
- Pumpnickel-Törtchen mit Lachsforelle
- Brioche mit Kaviar-Creme und Dill
- Bruschetta mit Thunfisch-Creme und Oliven

Vegetarisch / Vegan

- Brioche mit Taleggio und Feigen
- Grüne Erbsenmousse mit Minze auf Brotchip
- Tartelette mit Ziegenfrischkäse und Walnusskrokant
- Tartelette mit Tabuleh und Datteln
- Tartelette mit Rote Beete-Praline und Sesam
- Blumenkohl-Taler mit Nussbutter
- Bruschetta mit Curry-Frischkäse-Creme
- Bruschetta mit Tomaten-Frischkäse-Creme
- Bruschetta mit Steinpilz-Mousse
- Bruschetta mit Avocado-Creme und Tomate
- Bruschetta mit Hummus, Walnüssen und Granatapfel
- Mini-Reisburger mit Wok-Gemüse

Fingerfood (im Gläschen)

Fleisch / Geflügel

- Kalbshaxe in Kräuterkruste auf Linsensalat
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Mousse
- Roastbeefröllchen an Dijon-Senf-Dip und Gurke
- Melone mit Parma-Schinken am Spieß
- Crêpe-Rolle mit geräucherter Pute und Paprika
- Chorizo-Spieß mit Safran-Aioli und Paprika
- Gebackene Dattel im Speckmantel (2 Stk.)
- Kleine Fleischbällchen mit Tomaten-Chutney
- Kleine Kalbfleischbällchen mit Mojo Picón
- Hähnchen-Ananas-Spieß mit Kokos-Creme
- Maispoularde in Mandel-Panade auf Couscous
- Entenbrust mit Pfifferlingsalat
- Yakitori-Spieß in Chili-Mango-Salat
- Saté-Spieß mit Chili-Erdnuss-Dip

Fisch / Garnelen

- Garnelen-Spieß mit Chili-Dip und gegrillter Ananas
- Knuspergarnelen-Spieß mit Aioli-Dip und Paprika
- Forellen-Kaviar auf Spargel-Salat mit Crème fraîche
- Crêpe-Rolle mit Kräuterschmand und gebeiztem Lachs



Herzhafte Fingerfood-Sets

SET „BASIC“ (4 Teile p.P.)

- Mini-Laugenbrezel & Laugenkonfekt
- Kleine Blätterteigtaschen, verschieden gefüllt

SET „KLASSIK“ (4 Teile p.P.)

- Kleine Fleischbällchen mit Mojo Picón
- Crêpe-Rolle mit Kräuterschmand und gebeiztem Lachs
- Mini-Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto Verde
- Falafel-Bällchen mit Kokos-Minz-Dip

SET „DELUXE“ (4 Teile p.P.)

- Gänseleber mit Erdnussbutter und Quinoa
- Kalbshaxe in Kräuterkruste
- Tatar von Räucherlachs mit Frischkäsecreme auf Pumpnickel
- Süßkartoffel mit Hirtenkäsestreusel und Kürbiskernen
- Rote Beete-Praline mit Sesam in der Tartelette



Süße Fingerfood-Sets

SET „MACARON“ (4 Teile p.P.)

- Karamell | Vanille | Schokolade | Pistazie | Himbeere | Zitrone

SET „PETIT FOUR“ (4 Teile p.P.)

- Dunkle Schokolade | Limette-Pistazie | Latte Macchiato | Cappuccino-Mango | Sauerkirsch





BOWLS

Entdecken Sie unser Bowl-Konzept: eine individuelle Geschmacksvielfalt mit einer Fülle von Zutaten zur freien Wahl. Von orientalisches und würzig bis nordisch-frisch – wir haben für jeden Gaumen das Passende.

Greek

- Schwarzer Reis, Kirschtomaten, Feta, Zwiebeln, Rucola

Indian

- Chinakohl, Tomate, roter Quinoa, Kichererbsen, Kürbiskerne

Nordic

- Gerste, Eisbergsalat, Zucchini, Kohlrabi, Gurke

Green

- Buchweizen, Endivie, Brokkolireis, dicke Bohnen, Frühlingszwiebeln

Sunny

- Reis, Quinoa, Grünkohl, Radicchio, Sojabohnen, Frühlingszwiebeln

Dressing

- Joghurt-Gurke-Minze
- Zwiebel-Balsamico-Apfel
- Mango-Chili-Soja
- Koriander-Limone
- Himbeer-Basilikum

Sie können sowohl die Bowl-Arten als auch deren Größe bestimmen. Schnell, gesund und maßgeschneidert – der perfekte Energieschub für Ihre Gäste.

Topping

- Teriyaki-Hähnchen-Stick
- Kalbsbällchen-Stick
- Curry-Süßkartoffel-Stick
- Erbsen-Minz-Stick
- Linsen-Aprikosen-Stick

Upgrade Optionen

Erweitern Sie Ihre Bowl mit unseren gesunden Upgrades: von zusätzlichen Proteinquellen bis vitaminreichen Superfoods.

Microgreens

- Brokkoli Raab - leicht pfeffrig, mit einem hohen Gehalt an Sulforaphan
- Erbse Taiga - mit einer hohen Zahl an Proteinen und Vitaminen
- Sonnenblumenkerne - knackig, leicht ölig, mit Calcium und einer hohen Zahl an Vitaminen
- Radieschen rot - leicht scharf, mit einer hohen Zahl an Proteinen und Vitaminen
- Senf red giant - würzig scharf, vitaminreich und antioxidativ

Preise je Veranstaltungsart/Portionsgröße.



DESSERTS

Nicht umsonst heißt es: Das Beste kommt zum Schluss! Ganz in diesem Sinne bieten wir Ihnen eine Vielzahl an süßen, unwiderstehlichen Dessert-

kreationen. Entweder stilvoll präsentiert im Glas oder ungezwungen zum Selbstservieren aus der Schale.

Desserts (im Glas)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Cheesecake „American-Style“ mit Blaubeeren
- Creme aus Vollmilchjoghurt mit marinierten Früchten in süßer Limettenvinaigrette
- Crème-brûlée
- Tiramisu (auch als Himbeer- oder Erdbeer-Tiramisu erhältlich)
- Haselnuss-Giotto-Creme
- Limetten-Buttermilch-Creme
- Mousse au Chocolat
- Marmorierte Mousse au Chocolat
- Mousse von weißer Schokolade an Orangenreduktion
- Passionsfrucht-Mousse mit Schokoschaum
- Geschichtete Nuss-Whiskey-Creme

- Kaffee-Panna Cotta mit Schoko-Bohne
- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
- Pina-Colada-Creme mit Ananas-Ragout
- Sauerkirsch-Creme mit Amarettini-Crumble
- Schwarzwälder-Kirsch im Glas
- Apfelstrudel mit Vanille Sauce
- Saisonaler Obstsalat mit frischer Minze
- Panna Cotta von der Kokosmilch an Mango-Ragout
- Schoko-Creme mit roter Grütze und Mandeln
- Sojamilch-Creme mit Heidelbeergrütze
- Kokos-Milchreis mit Ananaskompott
- Kokos-Mango-Creme mit Passionsfrucht und Dattel-Nuss-Mix

Weitere Desserts und Preise auf Anfrage.

Desserts (in Schalen)

- Tiramisu
- Bayrisch Creme
- Mousse au Chocolat



- Kokos-Milchreis
- Rote Grütze
- Saisonaler Obstsalat

Weitere Desserts und Preise auf Anfrage.

KOMPONENTEN BUFFETS

Mit unseren vielseitigen Buffet-Komponenten haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunsch-Buffet zusammenzustellen. Wählen Sie aus einer ausgewogenen Auswahl an Speisen und bedienen Sie die unterschiedlichsten Geschmäcker. Ihr individuelles Buffet wird am Veranstaltungsort von unserem Team aufgestellt und ansprechend präsentiert. Je nach Speisenauswahl können wir Ihnen ihr Wunsch-Buffet in Selbstbedienung anbieten - ohne Köche vor Ort. Bei der Zusammenstellung der Buffets beraten wir Sie gern. Unsere Buffet-Favoriten und Themen-Buffets bieten eine noch größere Speisenauswahl (siehe [S. 18ff.](#))




Brot und Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt)
- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt)
- Dipauswahl:
 - Salz-Butter,
 - Aioli,
 - Chili-Mango-Creme,
 - Tomaten-Pesto,
 - Rucola-Pesto,
 - Hummus  oder
 - Linsen-Creme 

Salate



- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Alexander's Greenbowls: Salatbett mit verschiedenen Zutaten, Dressings und Toppings
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und frischen Kräutern
- Tintenfischsalat mit Süßkartoffeln, grüner Paprika und Koriander
- Steirischer Rindfleisch-Salat mit Kürbiskernen und Apfel
- Oma's Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Panzanella - Italienischer Brotsalat mit mariniertem Gemüse, Oliven und Parmesan-Flakes



- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze 
- Orzo Salat mit Reis-Nudeln, Oliven und Tomaten 
- Kichererbsen-Linsen-Salat mit Gemüse 



Vorspeisenplatten

- Parmaschinken mit Galia Melone
- Vitello Tonnato vom Truthahn mit Kapern auf Rucola
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Endivien-Salat mit Trüffel-Mayonnaise
- Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit:
 - Fenchelsalami oder
 - Coppa-/ Parmaschinken oder
 - gefüllten Weinblättern  oder
 - Mini-Paprika mit Hummus 
- Alexander's Fischplatte mit gebeiztem Lachs, Gambas, Rauchforelle und Fischfilets, dazu verschiedene Saucen
- Romana-Tomate mit Büffel-Mozzarella und Rucola-Pesto

Hauptgänge - Fleisch




- Puten-Geschnetzeltes in Waldpilz-Rahmsauce
- Hähnchen-Involtini mit Blattspinat
- Porchetta - Italienischer Rollbraten vom Jungbullen
- Pouldardenbrust „Indische Art“, mit Tandoori-Joghurt-Marinade
- Gebratene Schweinefilet-Medaillons
- Geschmorte Lammkeule mit mediterranen Kräutern





Hauptgänge - Fisch

- Duett von Lachs und Zander auf der Haut gebraten
- Gebratenes Viktoriabarsch-Filet mit Kräutern
- Piccata vom Seelachsfilet
- Lachsbraten saisonaler Art
- Mediterrane Fischpfanne mit Garnelen, Lachs, Pulpo, Dorade und geschmolzenen Tomaten






Hauptgänge - vegetarisch/vegan

- Rucola-Ravioli mit Tomaten-Fenchel Fondue
- „Mac and Cheese“ - Makkaroni in Käse-Sauce mit Röstzwiebeln
- Süßkartoffel-Tortilla mit Ziegenkäse
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous 
- Rustikales Gemüse mit bunten Gnocchi 
- Indisches Linsen-Curry mit Kürbis, Quinoa und Gemüse 






Saucen (warm)

- Rosmarin-Schinken-Jus
- Pfeffer-Rahm-Sauce
- Riesling-Schaum-Sauce
- Senf-Estragon-Sahnesauce
- Portwein-Sauce
- Mandel-Soja-Sauce 
- Tomaten-Kräuter-Sugo 

Warme Beilagen

- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Süßkartoffelschupfnudeln in brauner Butter
- Fettuccine/ Bandnudeln 
- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln aus dem Ofen 
- Polenta-Gnocchi 
- Gemüse-Bulgur mit Nüssen 
- Zitronen-Basmatireis 

Warme Gemüse-Beilagen

- Bohnen im Speckmantel
- Buntes Gemüse nach Saison 
- Tomatisiertes Wurzelgemüse 
- Thailändisches Wok-Gemüse mit Chinakohl 
- Blattspinat mit Mandeln und Rosinen 
- Ratatouille mit Mango und Curry 

Desserts

- Übersicht unserer Desserts [siehe S. 10](#)

Empfehlung für Ihr Buffet:

- 5 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 2 Saucen
- 2 warme Beilagen
- 1 warme Gemüse-Beilage
- 2 Desserts (im Glas oder Schale)

BUFFET-FAVORITEN

Unsere Buffet-Favoriten begeistern durch die perfekt aufeinander abgestimmten Vor- und Hauptspeisen sowie den beliebtesten Dessertvariationen. Eine Kombination aus unterschiedlichen Komponenten der verschiedenen Buffets ist möglich. Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunsch-Buffet zusammen. Alle Buffet-Favoriten werden durch unsere professionellen Köche vor Ort betreut.



BUFFET „BASIC“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Aioli und Pesto

Salate

- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und frischen Kräutern

Vorspeisenplatten

- Parmaschinken mit Galia-Melone
- Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse

Hauptgänge

- Filet vom Eifeler Landschwein mit Rosmarin-Schinken-Jus

- Piccata vom Seelachsfilet mit Kräutern und Tomatensauce
- Rucola-Ravioli mit Tomaten-Fenchel Fondue
- Buntes Gemüse der Saison mit bunten Gnocchi

Warme Beilagen

- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Fettuccine / Bandnudeln

Desserts (im Glas)

- Creme aus Vollmilchjoghurt mit Früchten in süßer Limettenvinaigrette
- Mousse au Chocolat

BUFFET „KLASSIK“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salz-Butter

Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Oma's Kartoffelsalat
- Bunter Linsensalat mit Speck
- Pfifferlingsalat mit Frühlingslauch und Tomate

Vorspeisenplatten

- Fischplatte „Klassik“ mit pochierem Fischfilet, geräucherter Forelle und Räucherlachs dazu Dill-Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich-Dip
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Creme und Gemüse-Salat
- **Tischbuffet Alternative:** Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit:
 - Fenchelsalami oder
 - Coppa-/ Parmaschinken oder
 - gefüllten Weinblättern oder
 - Mini-Paprika mit Hummus

Hauptgänge

- Roastbeef vom Eifeler Weiderind in Kräutern gegart mit Portwein-Sauce
- Puten-Geschnetzeltes in Waldpilz-Rahmsauce
- Duett von Lachs und Zander auf der Haut gebraten mit Riesling-Schaum-Sauce

Warme Gemüse-/Beilagen

- Buntes Gemüse nach Saison
- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln aus dem Ofen
- Süßkartoffelschupfnudeln mit brauner Butter

Dessert (im Glas)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Apfelstrudel
- Saisonaler Obstsalat mit frischer Minze

BUFFET „PLUS“

Brot & Dips

- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt) mit Dip-Auswahl: Chili-Mango-Creme, Tomaten-Pesto, Salz-Butter, Hummus

Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Getrüffelter Kartoffelsalat
- Steirischer Rindfleisch-Salat mit Kürbiskernen und Apfel
- Tintenfisch-Salat mit Süßkartoffel, grüner Paprika und Koriander
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze

Vorspeisenplatten

- Alexander's Fischplatte „Plus“ mit gebeiztem Lachs, Knoblauch-Garnele, Pfeffer-Makrelen, geräucherter Heilbutt, Wacholder-Lachsmedaillons und Kräuter-Zander, dazu: Limetten-Aioli, Sahne-Meerrettich, Honig-Dill-Senf und Wasabi-Dip

- Vitello Tonnato vom Truthahn mit Kapern auf Rucola
- **Tischbuffet Alternative:** siehe Buffet „Klassik“

Hauptgänge

- Gebratene Schweinefilet-Medaillons in Steinpilz-Sahnesauce
- Hähnchen Involtini mit Blattspinat
- Doradenfilet auf Tomaten-Fenchel-Fondue
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous

Warme Gemüse-/ Beilagen

- Bohnen im Speckmantel
- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Fettuccine/ Bandnudeln
- Zitronen-Basmatireis

Dessert (im Glas)

- Himbeer-Tiramisu
- Schwarzwälder-Kirsch im Glas
- Saisonaler Obstsalat mit frischer Minze

BUFFET „DELUXE“

Brot & Dips

- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt) mit Dip-Auswahl: Salz-Butter, geräucherte Paprika-Butter, Kerbel-Zitronen-Butter

Vorspeisen

- Babyspinat-Salat mit Flusskrebse, Galia-Melone und Estragon
- Gänseleber Crème-brûlée mit Kumquats-Marmelade (in kleiner Schale)
- Carpaccio vom Kalbsfilet mit Pecorino und gebackenem Rucola (im kleinen Teller)
- Salat von Butternut-Kürbis, Shiitake-Pilzen und Quinoa 🌿

Vorspeisenplatten

- Lachsforelle aus der Yuzu-Koriander-Beize mit Joghurt-Kaviar-Creme
- Geräucherte Entenbrust an Rapunzelsalat mit Blaubeeren und altem Balsamico

Hauptgänge - Fleisch / Fisch

- Bresse Poulardenbrust auf Morchel-Spargel-Ragout
- Heilbuttfilet auf Muskatblumen-Schaum

Hauptgänge - vegetarisch

- Steinpilz-Ravioli auf Staudensellerie-Ragout

Warme Gemüse-/Beilagen

- Lauch-Mais-Pfifferling Gemüse 🌿
- Getrüffeltes Kartoffelragout

Desserts (im Glas)

- Warmes Schokoladen-Küchlein mit Orangensorbet
- Crêpe Suzette mit Blaubeeren, Portwein und Mohn-Joghurt-Mousse
- Nougat-Espresso-Creme mit Marillen-Chutney und Safran-Baiser

BUFFET „SPANIEN“

Brot & Dips

- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt) mit Dip-Auswahl: Salz-Butter, Aioli

Tapas

- Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt 🌿
- Gegrillte Artischocken mit Kräuteröl 🌿
- Patatas Bravas mit Mojo Sauce 🌿
- Weinblätter mit Reis gefüllt 🌿
- Sauer eingelegte Sardinen
- Gebratener Tintenfisch mit Aioli
- Kalbfleischbällchen mit Tomatensauce
- **Upgrade (optional):**
Spanischer Schinken und spanische Käseauswahl

Salate

- Weiße Bohnen Salat
- Meeresfrüchte Salat

Hauptgänge

- Kaninchen mit Sherry-Sauce
- Pincho-Spieße mit Schweinefilet und Chorizo
- Meeresfrüchte Paella

Warme Gemüse-/Beilagen

- Blattspinat mit Mandeln und Rosinen 🌿
- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln aus dem Ofen 🌿


Desserts (im Glas)

- Obstsalat mit Licor 43
- Crema Catalana mit Sesam
- **Upgrade (optional):**
Gebackene Churros mit Schokoladensauce

GRILLBUFFET KOMPONENTEN

Besonders bei Sommerfesten und Outdoor-Feiern sind Grillbuffets sehr beliebt. Die Zubereitung der Speisen auf unseren hochwertigen Gastronomie-Grills ist für Gäste und Gastgeber immer ein Spektakel für alle Sinne. Unsere Grillmeister zaubern für jeden Geschmack das Passende, sei es klassisch am Grill, am Smoker oder an der Burger-Station. Kombinieren Sie vielfältige Grillgerichte mit passenden Vorspeisen, Salaten und Desserts – einige davon vom Grill – zu einem kulinarischen Höhepunkt. Gestalten Sie mit unseren Komponenten spielend leicht Ihr individuelles Grillbuffet. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.




Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt)
- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt)
- Auswahl an Dips: Ketchup, Senf, Mayonnaise, Whiskey-Mayonnaise, Salz-Butter, Kräuterbutter, Aioli, Chili-Aioli, BBQ-Sauce/Waldbeer-BBQ-Sauce, Alabama White-Sauce, Curry-Mango-Creme, Tomaten-Pesto, Rucola-Pesto
- Vegane Dips : Hummus / Rote Bete-Hummus, Linsen-Creme, Vegane Mayonnaise, Vegane Sour Cream





Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Alexander's Greenbowls: Salatbett mit verschiedenen Zutaten, Dressings und Toppings
- Amerikanischer Coleslaw-Salat (Krautsalat mit Karotten und Mayonnaise-Dressing)
- Mexikanischer Nudelsalat mit Chipotle
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze
- Scharfer Bohnen-Salat mit Chorizo
- Meeresfrüchte-Salat mit Paprika und Koriander

- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse 
- Bauernsalat mit Oliven 
- Norddeutscher Krautsalat 

Vorspeisenplatten

- Parmaschinken mit Galia Melone
- Vitello Tonnato vom Truthahn mit Kapern auf Rucola
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Endivien-Salat mit Trüffel-Mayonnaise
- Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit:
Fenchelsalami oder
Coppa-/ Parmaschinken oder
gefüllten Weinblättern  oder
Mini-Paprika mit Hummus 
- Alexander's Fischplatte, wahlweise mit gebeiztem Lachs, Gambas, Rauchforelle und Fischfilets, dazu verschiedene Saucen
- Salat Caprese mit Tomate, Mozzarella und Rucola

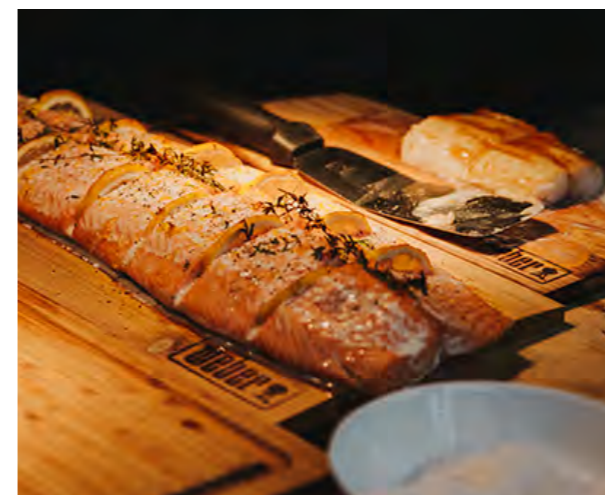


Vom Grill - Fleisch



- Alexander's Bratwurst (Dreierlei: Käse, Gyros, fein)
- Rinderbratwurst
- Pulled Pork oder Pulled Turkey (mit Burger Bun)
- Uruguay Rindernackensteak mit BBQ-Rub
- Chicken Drumsticks (Hähnchenunterkeule) BBQ-Style
- Tandoori Masala Hähnchenbrust
- Pfeffersteak aus der argentinischen Rinderhüfte
- Porchetta - Italienischer Rollbraten vom Jungschwein

Vom Grill - Fisch/Garnelen





- Doradenfilet mit Tomaten und Fenchel (in der Folie)
- Curry-Garnelen-Spieß mit Zitronenpfeffer
- Fjord-Lachs vom Zedernholzbrett
- Wildkräuter-Zander mit Haut



Vom Grill - vegetarisch / vegan


- Fetakäse mit Gemüse und Oliven (in der Folie)
- Tahjine Karotte mit Honig und Sesam
- „Plant based Sausage“ - Vegane Bratwurst 
- „Plant based Poulet“ - Vegane Hähnchenbrust mit Tandoori 

Warme Gemüse-/Beilagen

- Halbe Maiskolben, gebuttert und gesalzen
- BBQ-Bohnen-Pfanne mit Tomaten
- Süßkartoffeln aus dem Feuer (in der Folie) mit Guacamole 
- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill 
- Gemüse-Bulgur mit Nüssen 
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräuter 



Desserts (im Glas)

- Gegrillte Ananas mit Rohrzucker und Kokos
- Mango-Lassie mit Kurkuma
- Minz-Joghurt-Mousse mit Erdbeer-Salat
- Saisonaler Obstsalat mit frischer Minze 

Empfehlung für Ihr Grillbuffet:

- 5 Salate / Vorspeisenplatten
- 3 Speisen vom Grill
- 2 warme Beilagen
- 1 warme Gemüse-Beilage
- 2 Desserts (im Glas oder Schale)

GRILLBUFFET-FAVORITEN

Entdecken Sie unsere Grillbuffet-Favoriten mit einer Auswahl unserer beliebtesten Komponenten und sorgfältig ausgewählten kulinarischen Highlights. Je nach Budget und Vorlieben stellen wir Ihnen hier beispielhaft einige unserer besten Angebote vor.

GRILLBUFFET „BASIC“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Aioli, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Rucola-Pesto, Ketchup und Senf

Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Mexikanischer Nudelsalat mit Chipotle
- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse
- Amerikanischer Coleslaw-Salat

Warme Gemüse-/Beilagen

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill 🌿
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräutern 🌿

GRILLBUFFET „KLASSIK“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salzbutter, BBQ-Sauce, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Hummus 🌿

Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse 🌿
- Bauernsalat mit Oliven 🌿
- Nordischer Krautsalat 🌿

Vorspeisenplatten

- Romana-Tomate mit Büffel-Mozzarella und Rucola-Pesto
- Parmaschinken mit Galia Melone

Vom Grill

- Schweinenackensteak mit Paprikamarinade
- Pfeffersteak aus der argentischen Rinderhüfte
- Chicken Drumsticks (Hähnchenunterkeule) BBQ-Style
- Alexander's Bratwurst (Dreierlei: Käse, Gyros, fein)

Desserts (im Glas)

- Mousse au Chocolate
- Limetten-Buttermilch-Creme

Warme Gemüse-/Beilagen

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill 🌿
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräutern 🌿

Vom Grill

- Pfeffersteak aus der argentinischen Rinderhüfte
- Chicken Drumsticks (Hähnchenunterkeule) BBQ-Style
- Fjord-Lachs vom Zedernholzbrett
- Alexander's Bratwurst (Dreierlei: Käse, Gyros, fein)
- Gegrillter Zucchini-Spieß 🌿

Dessert (im Glas)

- Cheesecake „American-Style“ mit Blaubeeren
- Limetten-Buttermilch-Creme
- Obstsalat aus saisonalen Früchten 🌿



GRILLBUFFET „PLUS“

Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Kräuterbutter, Whiskey-Mayonnaise, Waldbeer-BBQ-Sauce, Tomatenpesto, Alabama White-Sauce (Meerrettich), Hummus 🌿

Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze
- Scharfer Bohnen-Salat mit Chorizo
- Bauernsalat mit Oliven 🌿

Vorspeisenplatten

- Alexander's Fischplatte „Plus“ mit gebeiztem Lachs, Knoblauch-Garnelen, Pfeffer-Makrelen, geräucherter Heilbutt, Wacholder-Lachsmedaillons und Kräuter-Zander, dazu: Limetten-Aioli, Sahne-Meerrettich, Honig-Dill-Senf und Wasabi-Dip
- Salat Caprese mit Tomate, Mozzarella und Rucola
- Vitello Tonato vom Truthahn mit Kapern auf Rucola

Tischbuffet Alternative: Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit:
Fenchelsalami, Coppa- und Parmaschinken oder gefüllten Weinblättern, Mini-Paprika mit Hummus 🌿

Warme Beilagen

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill 🌿
- Süßkartoffel aus dem Feuer (in der Folie) mit Guacamole 🌿

Vom Grill

- Uruguay Rindernackensteak mit BBQ-Rub
- Tandoori Masala Hähnchenbrust
- Alexander's Bratwürste (feine, Bärlauch, Käse)
- Curry-Garnelenspieße mit Zitronenpfeffer
- Doradenfilet mit Tomaten und Fenchel (in der Folie)
- Gegrillter Zucchini-Spieß 🌿

Desserts (im Glas)

- Giotto-Haselnuss-Creme
- Himbeer-Tiramisu
- Obstsalat aus saisonalen Früchten 🌿

GRILLBUFFET „DELUXE“

Brot und Dips

- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt) mit Dip-Auswahl: Trüffel-Mayonnaise, Curry-Mango-Creme, Rucola-Pesto, Waldbeer-BBQ-Sauce, Meersalz-Butter oder Hummus 🌿

Vorspeise

- Süßkartoffel-Tintenfisch-Salat mit Rucola und Chili
- Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum und Parmaschinken-Grissini (im Glas)

Vorspeisenplatten

- Gegrillte Wassermelone mit Minze und Schafskäse
- Büffel-Mozzarella an Weinbergpfirsichen und Pea-Salat-Kresse
- Ceviche von Meeresfrüchten mit Limetten-Creme, Kapernäpfeln und Papadum

Vom Grill - Fleisch

- Tomahawk vom Kalb mit Steinpilz-BBQ-Rub
- Wagyu-Burger mit Trüffel, Endivien-Salat und Whisky-Mayonnaise
- Spieß vom Deich-Lamm mit Champagner-Zwiebeln
- „Surf and Turf“-Spieß vom Rinderfilet und Garnele

Vom Grill - Fisch / Garnelen

- Madagaskar-Pfeffersteak vom Thunfisch
- **Upgrade (optional):**
Halber Hummer mit Café de Paris-Butter

Vom Grill - vegetarisch / vegan

- Scamorza (geräucherter Käse) mit grüner Olive und Mandeln (in der Folie)
- Rote Bete-Burger mit Trüffel, Endivien-Salat, Champagner-Zwiebeln und Whiskey-Mayonnaise 🌿

Warme Gemüse-/Beilagen

- Süßkartoffeln, gefüllt mit Ziegenkäse und Kräutern
- Ur-Karotten mit Honig und Sesam
- Trüffel-Kartoffeln vom Grill 🌿
- Bulgur mit Nüssen und Datteln 🌿
- Grillgemüse mit Safran-Butter 🌿

Desserts

- Schokoladen-Ganache mit Himbeeren und Pistazien-Schwamm
- Ricotta-Creme mit buntem Melonen-Salat und Waldmeister-Espuma
- Sanddorn-Gelee mit Buttermilch und Cassis-Kaviar



BBQ - UPGRADE

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres BBQ's mit einem unserer Upgrades. Sämtliche Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet und tranchiert. Dies kann einzeln oder als Upgrade zum BBQ gebucht werden.

Alexander's Burgerstation

Pulled Salmon

- Knuspriges schwarzes Burger-Brötchen, belegt mit 120 g gegrilltem Lachsfilet, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke, dazu unsere hausgemachte Wasabi-Sauce

Big Kakuna Burger

- Fluffiges Brioche-Brötchen mit saftigem 130 g US-Beef-Patty mit gegrillter Ananas, dazu Chili-Sauce

Tradition over Trend

- Kleines Sesam-Brötchen mit 120 g US-Beef-Patty mit Eisbergsalat, Tomate und Käse, dazu unsere hausgemachte Burger-Sauce

Alexander's Deluxe

- Brioche-Brötchen mit saftigem 120 g Wagyu-Patty mit Cheddar, Bacon, karamellisierten Zwiebeln, frisch gehobeltem Trüffel und Trüffelmayonnaise

„Plant based“ Pulled Beef 🌿

- Burger-Brötchen mit 120 g veganem Pulled Beef mit Coleslaw und BBQ-Sauce

„Plant based“ Protein Burger 🌿

- Burger-Brötchen mit 120 g veganem Protein-Patty, Tomaten, Gurkenrelish, Blattsalate und veganer Mayonnaise

Weitere BBQ-Upgrades und Preise auf Anfrage.




LIVE-COOKING

Diese Art des Show-Cooking ist eine sehr beliebte Variante, bei der sämtliche Speisen vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Dies kann als einzelner Show Act oder als Upgrade zu jedem Buffet oder BBQ gebucht werden.



Asian Live (aus dem Wok)

- Asia Wokgemüse mit verschiedenen Gemüsen,  wahlweise mit Garnelen
- Gebratener Reis mit Asiagemüse, wahlweise mit Hähnchenfleisch



Pasta-Bar

- Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib
 - Tagliatelle mit Lachs und Cherrytomaten im Limettenschaum
 - Linguine mit Scampi und Zitrone
- Dazu verschiedene Toppings: frische italienische Kräuter, Tomaten, Paprika, Parmesan, Mozzarella

Bowl-Bar

- Vielfältige Bowl-Variationen mit diversen Dressings und Toppings (vegan  möglich)

Aus der Riesenpfanne

- Paella mit Meeresfrüchten
- Champignon-Pfanne (vegan  möglich)
- Paella mit Tofu 

Fleisch

- Ganzes Spanferkel
- Ganzer Schweinerücken vom Knochen tranchiert
- Burger Station

Fisch

- Ganzer Salm unter der Salzkruste
- Lachs vom Zedernholz

Süßes zum Dessert


- Crêpes mit Zucker, Grand Manier, Nutella, etc.

Weitere Live-Cooking Angebote und Preise auf Anfrage.

KOMPONENTEN MENÜ


Gestalten Sie mit unseren Menü-Komponenten spielend leicht Ihr individuelles Hochzeitsmenü. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung, je nach Ihren Vorlieben und Preisvorstellungen.

Vorspeisen

- Büffel-Mozzarella mit Mango, Teriyaki und Endiviensalat
- Ziegenfrischkäse-Terrine mit Bohnenkernen, Trüffelkartoffel-Chips und Aprikosen-Chutney
- Gegrillte Karotte mit Selleriecreme, Quinoa und Wildkräuter-Salat 



Suppen

- Kalbssterz-Essenz mit Morchel, Maultaschen und Staudensellerie
- Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Garnele, Kartoffel und schwarzen Linsen
- Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dillspitzen, Heringskaviar und Hüttenkäse
- Suppen-Trilogie: Rote Linsen, Sellerie-Apfel, Steinpilz 

Zwischengänge (ZG)

- Alle markierten Hauptspeisen sind auch als Zwischengang möglich



Hauptgänge (Fleisch)

- Schweinefilet unter der Zwiebel-Senfkruste mit Schnibbelbohnen-Gemüse, Kesselkuchen und Estragon-Schaum
- Glacierte Barbarie-Entenbrust mit Schwarzwurzel, Kartoffel-Trüffel-Krapfen und Himbeerjus
- Tranchen vom Kalbsrücken mit gegrilltem Spargel, Tomaten-Graupe und Madeira-Jus


Hauptgänge (Fisch)

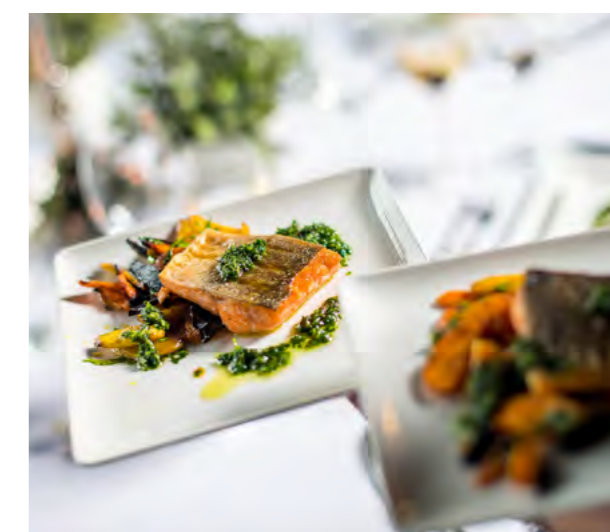
- Lachsfilet unter der Meerrettich-Haube mit Sahnekraut, Kartoffel-Stampf und Petersilie (ZG)
- Mosel Zander auf der Haut gebraten mit Fühlingslauch-Ragout, Rote Bete-Kartoffeln und Riesling-Schaum (ZG)
- Gebratenes Meeräschen-Filet mit weißem Bohnenpüree, Bouillabaisse-Sud und geräucherter Paprika (ZG)

Hauptgänge (vegetarisch/vegan)

- Gemüse-Piccata mit Tomaten-Chili-Fondue, Blattspinat und Reismudeln
- Steinpilzrisotto mit gebackenem Talleggio, Paprika-Honig-Relish und Rucola (ZG)
- Gebratene Polenta-Schnitte mit Pfifferling-Lauch-Ragout, Rote Bete und Popcorn 
- Kartoffelwaffeln mit Waldpilzen, Dreierlei Karotte und Haselnuss 

Dessert

- Pandan Crème Brûlée mit Erdbeer-Minz-Salat und Mangosorbet
- Gebackene Apfelküchlein mit Holundermark und Mohn-Joghurt-Parfait
- Italienische Zitronen-Tarte mit Waldbeerenragout, Pistazien-Biskuit und grünem Reis
- Schokoladen-Küchlein mit Kirschen, Mandel-Krokant und Karamellcreme 



MENÜ-FAVORITEN

Elegant und festlich – eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige und gediegene Atmosphäre während des Essens und bietet Raum für Reden zwischen den Gängen. Daher passt ein Menü hervorragend zu einer unvergesslichen Hochzeitsfeier. Die Ausrichtung der Speisen und die Anzahl der Gänge stimmen wir gerne gemeinsam mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch ab.

MENÜ „BASIC“

3-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttermilch und Pesto

Vorspeise

- Lachs-Forellen-Tatar mit Gurken-Capaccio, Frisée-Salat und Kaviar-Schmand

Hauptgang

- Supreme von der Perlhuhnbrust mit gebratenem Wildbrokkoli, Tomaten-Couscous und Balsamjus

Dessert

- Gebackenes Apfelkuchlein mit Holundermark und Mohn-Joghurt-Parfait

MENÜ „KLASSIK“

3-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttermilch und Pesto

Vorspeise

- Hochzeitssuppe mit Eistich, Gemüse und Flädle

Hauptgang

- Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Sauce Bernaise

Dessert

- Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Waldbeeren, Kaffee-Hippe und Crumble



MENÜ „PLUS“

4-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttermilch und Pesto

Vorspeise

- Büffel-Mozzarella mit Mango, Teriyaki und Endiviensalat

Suppe

- Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Garnele, Kartoffeln und schwarzen Linsen

Hauptgang

- Confiertes Filet und geschmortes Bäckchen vom Kalb mit Pfifferling-Polenta, Zuckerschoten und Minze

Dessert

- Basilikum-Crème Brûlée mit Erdbeersalat und Mangosorbet

MENÜ „DELUXE“

4-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttermilch und Pesto

Vorspeise

- Ceviche vom Thunisch-Filet mit Spargel, schwarzem Sesam und Krabbenchip

Suppen-Trilogie

- Rote-Linsen, Sellerie-Apfel, Steinpilz

Hauptgang

- Argentinisches Rinderfilet unter der Brioche-Kruste mit Kartoffel-Trüffel-Risotto, Bohnenkernen und Rotweinbutter

Dessert

- Variation von dunkler ‚Ecuador Schokolade‘ (Alpaco von Valrhona) mit Kuchlein, Mousse und Parfait

MENÜ „VEGETARISCH“

3-Gang-Menü

Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbutter und Pesto

Vorspeise

- Ziegenfrischkäse-Terrine mit Bohnenkernen, Trüffel-Kartoffelchips und Aprikosen Chutney

Hauptgang

- Gebratenes Gemüse-Piccata mit Tomaten-Chilli-Fondue, Blattspinat und Reismudeln

Dessert

- Limonen-Kefir-Mousse mit gegrillter Ananas, Dattelgel und Granatapfel



MENÜ - UPGRADE

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres Menüs mit einem unserer Upgrades. Tauchen Sie mit uns in die Vielfalt unserer regionalen und saisonalen Küche ein.

Upgrade - Optionen

Meeresfrüchte

- Hummer, Austern, Jakobsmuscheln

Spargel (Apr.-Jun.)

Steinpilze (Sept.-Okt.)

Trüffel

- Schwarzer Perigord-Trüffel (Nov.-März)
- Schwarzer Burgunder-Trüffel (Mai-Dez.)

Preis auf Anfrage, je nach Saison

Alexander's
CATERING

Alexander's Gastro GmbH
Inhaber Sascha Nini
Brückenstraße 29
56220 Urmitz/Rhein

Tel.: 02630 - 96 48 10
Fax.: 02630 - 96 48 111

kontakt@alexanders.de

www.alexanders-catering.de

shop.alexanders-catering.de

