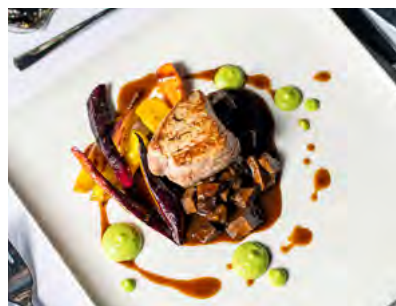


# alexander's CATERING



## PRIVATKUNDEN

Exklusiv für



**BURG SAYN**  
VERANSTALTUNGSSERVICE



[www.alexanders-catering.de](http://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 privaten Feier.

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 Feier und genießen Sie, wie wir unseren Wahlspruch „Liebe zur Perfektion verbindet...“ in die Tat umsetzen.

# INHALT

SPEISEN	4	KOMPONENTEN BUFFETS	13
SANDWICHES & CO.	4	BUFFET-FAVORITEN	15
FINGERFOOD	6	THEMEN-BUFFETS	18
FLYING VORSPEISEN	7	KOMPONENTEN GRILLBUFFET	20
BOWLS	8	GRILLBUFFET-FAVORITEN	23
FLYING HAUPTGÄNGE	9	LIVE-COOKING	27
SUPPEN	10	KOMPONENTEN MENÜ	28
DESSERTS	11	MENÜ-FAVORITEN	29
FLYING-FOOD SETS	12		

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



# SPEISEN

Bei besonderen Feiern spielt der Geschmack, die Qualität der Zutaten, die Zubereitung der Speisen und die Art der Präsentation eine bedeutende Rolle. Wir bieten eine große Auswahl an hochwertigen Speisen. Lassen Sie sich inspirieren - wir beraten wir Sie gern.

## SANDWICHES & CO.

Wir bieten Ihnen die gesamte Palette des Backhandwerks - verfeinert mit unseren Kreationen. Just in time fertigen wir alles frisch für Sie in unserer Küche zu - aus hochwertigen Produkten. Wählen

Sie aus einer großen Vielfalt an Belag/ Aufstrich oder vertrauen Sie unserem Küchenteam bei der Zusammenstellung einer ausgewogenen Mischung für Ihre Feier.

## Sandwiches / Brötchen / Baguette / Herzhaftes Gebäck

Bauernstullen (90-120 g)  
Sauerteig- / Vollkornbrot

Sandwiches (120-140 g)  
Weizen / Mehrkorn

Brötchen (80-100 g, ½ oder 1)  
Weizen / Mehrkorn

Baguette (120-140 g)  
Weizen / Mehrkorn

Focaccia (70 g)  
Weizen

Bagel (110-140 g)  
Weizen



## Belag / Aufstrich



### Fleisch / Wurst

- Luftgetrockneter Landschinken
- Parmaschinken
- Kochschinken und Käse
- Fenchel-Salami
- geräucherte Putenbrust
- Roastbeef mit Dijon-Senf
- Vitello Tonnato

### Fisch

- Räucherlachs
- geräuchertes Forellenfilet
- Thunfisch-Creme

### Käse

- Gouda
- Bergkäse
- Camembert
- Frischkäse

### Vegetarisch / Vegan

- Curry-Frischkäse
- Tomate-Mozzarella
- Avocado-Creme
- Hummus

## Geröstetes Bauernbrot / Bruschettas mit

- Parmaschinken, Rucola und Tomaten-Frischkäse
- Rinder-Pastrami und Coleslaw
- Geräuchertem Lachs, Ei und Honig-Dill-Senf-Sauce
- Thunfisch-Creme und Oliven
- Camembert und Preiselbeermarmelade
- Avocado und Tomate
- Curry-Frischkäse-Creme
- Tomaten-Frischkäse-Creme
- Hummus, Walnüssen und Granatapfelkernen

Bauernbrotzscheibe je 200 g  
Bruschetta je 70 g



## Wraps mit

- Parmaschinken, Pesto, Rucola und Parmesan
- Entenbrust und mariniertem Asiagemüse
- Geräuchertem Lachs und Avocado-Creme
- Hähnchenbrust 'Indian Style' und Mango
- Roastbeefscheibchen und Remoulade
- Asiatischem Gemüse und Chili-Mayonnaise

klein je 50 g  
groß je 100 g



## Herzhaftes Gebäck

- Würzige Blätterteigschnecken
- Herzhafte Blätterteigstangen
- Mini-Börek, verschieden gefüllt
- Mini-Laugenbrezel mit Käse
- Mini-Laugenkonfekt
- Laugenstangen

Weitere Sandwiches & Co. und Preise auf Anfrage.





## FINGERFOOD

Ganz gleich, ob für einen festlichen Anlass oder eine lockere Stehparty – 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
- Pumpenickel-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
- Tartlette mit Rote Beete Praline und Sesam
- Blumenkohl-Taler mit Nussbutter
- Bruschetta mit Curry-Frischkäse-Creme
- Bruschetta mit Steinpilz-Mousse
- Bruschetta mit Tomaten-Frischkäse-Creme
- 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

#### Vegetarisch / Vegan

- Mini-Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto Verde
- Süßkartoffel mit Hirtenkäsestreusel und Kürbiskernen
- Gebratene und mit Aceto Balsamico marinierte Champignons am Spieß 
- Kartoffel mit Trüffel im Asche-Mantel 
- Falafel-Bällchen mit Joghurt-Minz-Dip 

Weiteres Fingerfood und Preise auf Anfrage.



## FLYING VORSPEISEN

Unsere Vorspeisengläschen sind ideal für jeden Stehempfang oder lockere Party. Angerichtet und garniert in Weck-Gläschen sind sie nicht nur ein

Hingucker sondern kulinarische Köstlichkeiten die ganz einfach im Stehen gegessen werden können.

#### Fleisch




- Bunter Kartoffel-Gemüse-Salat mit kleinem Schnitzel und Zitrone
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Creme und Gemüsesalat
- Ratatouille mit Roastbeef, gebackenem Rucola und Pesto
- Tandoori-Joghurt Hähnchen mit Linsensalat und Koriander

#### Fisch / Meeresfrüchte

- Glasnudelsalat mit Shrimps, Erdnüssen und Krabben-Chip
- Gebratener Lachs-Cube auf getrüffeltem Kartoffelsalat
- Zanderfilet auf Linsensalat und Kräutercreme

- Knuspergarnelen an Fenchel-Orangen-Salat mit Safran-Aioli
- Cheviche von Meeresfrüchten mit Paprika, Koriander und Papadam

#### Vegetarisch / Vegan

- Bulgur-Salat mit Datteln, Falafel und Minz-Joghurt
- Mascapone-Creme mit geräucherter Paprika, Honig und Haselnuss-Krokant
- Marinierte Süßkartoffeln mit Rote Beete, geräucherter Tofu und Trüffel 
- Gazpacho-Gelee mit Quinoa, Rucola und veganem Sauerrahm 
- Gebackene Maistaler auf grünem Spargelsalat mit Tomaten-Sugo 

Weitere kalte Vorspeisen und Preise auf Anfrage.



## 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.



## FLYING HAUPTGÄNGE

Unsere warmen Flying-Hauptgänge werden von unserem Servicepersonal serviert. Diese Darreichungsform bietet sich besonders für Feste in lockerer Atmosphäre an, bei denen die Kommu-

nikation im Vordergrund steht, denn die Speisen lassen sich ganz unkompliziert im Stehen mit Gabel oder Löffel essen.

### Fleisch

- Rosa gebratenes Lammfilet mit Ras-el-Hanout-Jus auf Gemüse-Couscous
- Geschmortes Kalbsbäckchen mit Trüffeljus und Karoffel-Petersilienwurzel-Püree
- Filet Mignon mit Espresso-Sauce und Strohkartoffeln
- Iberico-Schwein-Filet auf Kartoffel-Ratatouille mit Riojajus
- Tranchen von der Maispouardenbrust auf Safran-Risotto an Sternanis-Tomaten

### Fisch / Meeresfrüchte

- Gebratene Forelle mit Dijon-Senf-Sauce auf Gurkengemüse
- Steinbutt auf grünem Spargel mit Champagner-Sauce
- Dorade auf Zucchini-Gemüse mit Thymian-Sauce und Balsamico-Tomate

- Lachswürfel auf Duftreis mit Zitronengrasschaum
- Winterkabeljau mit Linsengemüse und Stampfkartoffeln
- Gebratene Jakobsmuschel auf getrüffeltem Lauch-Parmesanschaum

### Vegetarisch / Vegan

- Gebackener Blumenkohl auf Gemüse-Couscous und Harissa-Joghurt
- Rote Beete-Tarte mit Ziegenkäse und Walnusspesto
- Süßkartoffel-Tortilla mit Mojo Verde
- Indisches Kürbis-Gemüse-Curry mit Duftreis
- Safran-Risotto mit gegrillter Zucchini und confierten Tomaten

Weitere Flying-Hauptgänge und Preise auf Anfrage.





## SUPPEN

Unsere Auswahl an Suppen ist schier grenzenlos: Kalt oder warm, vegan oder herzhaft, klassisch oder exotisch. Je nach Veranstaltungsart können Sie

diese in verschiedenen Darreichungsformen (Menü, Buffet, Flying) in Ihre gewählte Speisenfolge einbinden.





### Fleisch

- Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln
- Rinderkraftbrühe mit Polenta-Klößchen
- Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse
- Tom-Kha-Gai - Thaiändische Hühnersuppe
- Steinpilzsuppe mit Schinken-Crostini

### Fisch / Meeresfrüchte

- Langeooger Fischsuppe mit Kartoffeln
- Tom-Kha-Gung - Thaiändische Krustentiersuppe

### Vegetarisch / Vegan

- Erbsen-Minz-Suppe
- Rheinische Kartoffelsuppe
- Getrüffelte Kartoffel-Rahmsuppe
- Spargel-Cremesuppe
- Tomaten-Curry-Suppe 
- Karotten-Ingwersuppe 
- Curry-Kokos-Suppe 
- Indische Rote-Linsensuppe 

### Einlagen

Auf Wunsch alle Suppen mit Fisch/Meeresfrüchten oder Fleisch-/Wursteinlage (separat serviert).

Weitere Suppen auf Anfrage.

Flying:	Kaffeetasse	80ml
Menü:	Suppenteller/-tasse	200 ml
Buffet:	Suppenteller/-tasse	200 ml
Lunch:	Suppentasse	300 ml
(Hauptgang)		

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.



## FLYING-FOOD SETS

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung! Im Rahmen unserer Flying-Food Sets kombinieren wir je nach Sättigungsgrad eine ausgewogene Speisenabfolge die keine Wünsche offen lässt. Die Menge der Gänge

richtet sich nach dem gewünschten Sättigungsgrad und dem geplanten Budget. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Ihre individuelle Speisenauswahl zusammen. Wir beraten Sie gerne!

### SET „BASIC“ (6 Teile p.P.)

#### Leichter Sättigungsgrad

- 2 Flying Vorspeisen | 1 Suppe | 2 Flying Hauptgänge | 1 Dessert

(400-450 g)



### SET „KLASSIK“ (8 Teile p.P.)

#### Mittlerer Sättigungsgrad

- 3 Flying Vorspeisen | 1 Suppe | 3 Flying Hauptgänge | 1 Dessert

(600-650 g)

### SET „PLUS“ (10 Teile p.P.)

#### Hoher Sättigungsgrad

- 3 Flying Vorspeisen | 2 Suppen | Flying Hauptgänge | 2 Desserts

(700-750 g)



### SET „DELUXE“ (12 Teile p.P.)

#### Sehr hoher Sättigungsgrad

- 4 Flying Vorspeisen | 2 Suppen | 4 Flying Hauptgänge | 2 Desserts



(900-950 g)

Preise je nach Speisenzusammensetzung und Sättigungsgrad. Wir beraten Sie gern.

## 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. 15ff.](#))




### 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
- Thailandisches Wok-Gemüse mit Chinakohl
- Blattspinat mit Mandeln und Rosinen
- Ratatouille mit Mango und Curry

## Desserts

- Übersicht unserer Desserts [siehe S. 12](#)

### 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 pochiertem 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

## 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

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 🌿

- 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

- Babypinac-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 🌿
- Getrüffelt 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



# THEMEN-BUFFETS

## 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 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



## BUFFET „OKTOBERFEST“

### Brot & Dips

- Alexander's Brotauswahl mit Brezeln, dazu Obazda und Schmalz

### Salate

- Kartoffelsalat mit Gurken-/ Radieschenstreifen
- Nudelsalat
- Radi-Salat mit Petersilie
- Bayrischer Krautsalat mit Speck

### Hauptgänge

- Weißwurst mit süßem Senf
- Warmer Fleischkäse (vegan 🌿 möglich)
- Mini Schweinshaxen mit Biersauce
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

### Warme Gemüse-/Beilagen

- Serviettenknödel
- Schupfnudeln 🌿
- Bayrisch Kraut 🌿



### Desserts (im Glas oder in der Schale)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Saisonaler Obstsalat mit Vanillesauce

## BUFFET „WINTER“

### Brot & Dips

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

### Salate & Vorspeisenplatten

- Alexander's Winter-Salatbar: Winterliche Blattsalate, Croutons, Speck, verschiedene Dressings
- Linsensalat mit Pancetta, Gemüse und Wildkräutern
- Duett vom Hokkaido-Kürbis, Salat und Frischkäse
- Rotkohlsalat mit Apfel, Walnuss und Preiselbeercreme

### Hauptgänge

- Alexander's Entenkeule aus dem Ofen
- Süßkartoffel-Strudel mit Gemüse und Sternanis 🌿

### Warme Gemüse-/Beilagen

- Spätzle
- Serviettenknödel
- Rotkraut oder Rahmwirsing



### Desserts (im Glas)


- Mohn-Mousse mit Orange und Zimt
- Spekulatius-Tiramisu mit Kirschen und Amaretto



# KOMPONENTEN GRILLBUFFET

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 mit gebeiztem Lachs, Gambas, Rauchforelle und Fischfilets, dazu verschiedene Saucen
- Salat Caprese mit Tomate, Mozzarella und Rucola

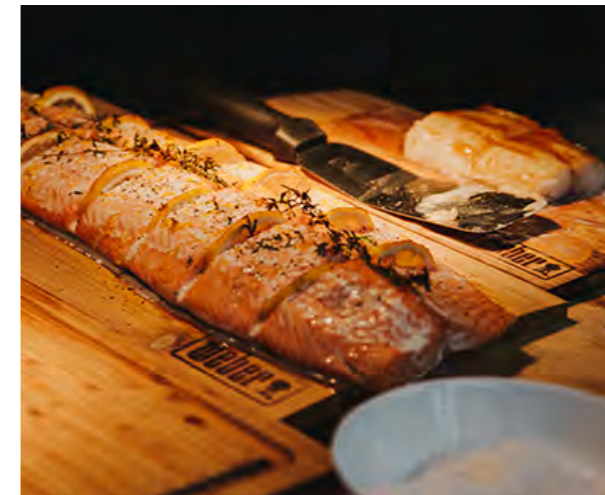


## Vom Grill - Fleisch



- 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 Gläschen)

- 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)





1.  
Lieferort  
eingeben



2.  
Datum  
wählen



3.  
Speisen  
wählen



4.  
Lieferrn  
lassen

## Catering einfach online bestellen!

Für jeden Anlass in bester Qualität einfach liefern lassen.

Sie planen einen runden Geburtstag oder eine Hochzeitsfeier? Das passende Angebot an hochwertigen Speisen und umfangreichem Equipment bietet Ihnen Alexander's Catering in seinem Online-Shop. Mit wenigen Klicks erstellen Sie sich Ihr Buffet oder eine individuelle Auswahl an Fingerfood, Vorspeisen im Glas, etc.

Bestellen Sie einfach und unkompliziert zu Ihrem Wunschtermin. Sie können die Speisen bei uns abholen oder liefern lassen.

### Unser Online-Angebot:

- Umfangreiches Speisenangebot
- Individuelle Zusammenstellung der Speisen
- Equipment zubuchbar
- Lieferung bis ca. 35 km um Koblenz
- Abholung auf Wunsch möglich



## 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

#### Vom Grill

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

#### Desserts (im Glas)

- Mousse au Chocolate
- Limetten-Buttermilch-Creme

### GRILLBUFFET „KLASSIK“

#### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salzbuttermilch, 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

#### 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, BBQ, Tagung, Flying Dinner 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 Salzbutter 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 Apfelküchlein mit Holundermark und Mohn-Joghurt-Parfait

### MENÜ „KLASSIK“

#### 3-Gang-Menü

##### Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbutter 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 Küchlein, Mousse und Parfait

## MENÜ „VEGETARISCH“

### 3-Gang-Menü

#### Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttermilch 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](mailto:kontakt@alexanders.de)**

**[www.alexanders-catering.de](http://www.alexanders-catering.de)**

**[shop.alexanders-catering.de](http://shop.alexanders-catering.de)**

