



BUFFET KREATIONEN





RUSTIKALE AUSZEIT

Rheinische Tapas

Düsseldorfer Heringsstipp

Dünn geschnittener Katenschinken

Scheiben von
rheinischer Fleischwurst und Flönz

Herzhaftes Mett
mit Zwiebelwürfeln

Goudakäsewürfel
mit Trauben

Großer Korb mit rustikalen Brotsorten
gesalzener Butter, Schmalz und Kräuterdip

Hauptspeisen

Prager Honig-Schinkenbraten mit Pfeffersauce
dazu Kartoffelgratin
und saisonales Gemüse

und

Putenbrustgeschnetztes
in Champignon-Rahm-Sauce
mit Spätzle

Dessert

„Rheinische Herrencreme“
Vanillepudding mit Schokosplittern
und Rumkirschen

Bayrisch Creme mit Fruchtcoulis

Preis pro Person € 19,50

RHEINISCHE HEIMAT

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Gewürzgurke
in leichter Mayonnaise

Deftiger Salat von grünen Bohnen
mit feinen Zwiebelwürfeln

Hausgemachter Krautsalat

Salatbar mit zwei verschiedenen
Blattsalaten der Saison
Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons,
dazu zwei verschiedene Dressings

Großer Korb mit rustikalen Brotsorten,
gesalzener Butter, Schmalz und Kräuterdip

Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl
und kleinen Klößen

und

Düsseldorfer Senfrostbraten
aus dem Schweinenacken
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze
mit frischer Vanillesauce

Altbiercreme mit Fruchtsauce

Preis pro Person € 21,50

Alle benötigten Warmhaltegräte sind bereits im Preis enthalten. Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert. Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 20 % auf den Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



BELLA ITALIA

Vorspeisen

Hausgebeizter Limetten-Lachs
mit Honig-Senf-Sauce

Mediterraner Gemüsesalat
mit Basilikum-Pinienkern-Pesto

Penne mit Thunfisch und Rucola in Vinaigrette

Salat mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella

Romanasalatherzen mit Croutons
und gehobeltem Parmesan
dazu Ceasar Dressing

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

„Saltim Bocca“ von der Pute
in Salbeisauce auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln

und

Lachsfilet in Pinot Grigio Sauce
mit geschmolzenen Tomaten und Kräuterreis

und

Gemüse-Cous-Cous

Dessert

Panna Cotta mit frischer Himbeersauce

Hausgemachtes Tiramisu mit Amarettolikör

Preis pro Person € 28,50

VIVA ESPAÑA

Vorspeisen

Spanischer Bauernsalat
mit Ziegenkäse und Wildkräutern

Bohnensalat
mit roten Zwiebeln und Chorizo

Verschiedene Tapas-Variationen:

Oliven, Perlzwiebeln, Sardinen, Artischocken,
getrocknete Tomaten, Datteln im Speckmantel,
luftgetrockneter Serranoschinken mit Melone,
Garnelen in Knoblauchmarinade,
Manchego-Ecken

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

„Paella Valencia“
Reispfanne mit Meeresfrüchten
und Geflügel

und

Gebratenes Zanderfilet
auf Champagnerkraut mit Kartoffelwürfel

und

Gemüse Tortilla

Dessert

Spanischer Mandelkuchen mit Aprikosen

Crème Catalan

Preis pro Person € 29,50

Alle benötigten Warmhaltegräte sind bereits im Preis enthalten. Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert. Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 20 % auf den Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



TOSCANA

Vorspeisen

Mediterraner Meeresfrüchtesalat
in leichter Vinaigrette

Geflügelsalat "Toscana"
mit Oliven in Balsamico Marinade

Vitello Tonnato an Thunfischcreme

Roma Tomaten und getrocknete Tomaten
mit Mozzarella und Basilikum

Italienischer Nudelsalat
mit Tomatensugo

Saisonale Antipasti Gemüse Auswahl

Verschiedene Ciabatta- und Focaccia-Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

Zarter Rinderbraten
geschmort in Barolosauce
mit Wurzelgemüse, dazu Gnocchi

und

Dorade auf der Haut gebraten
in Zitronenbutter, dazu mediterranes Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

und

Gemüselasagne

Dessert

Latte Macchiato Mousse

Straciatellacreme mit Fruchtspiegel

Preis pro Person € 29,50

SIZILIEN

Vorspeisen

Salat von weißen Riesenbohnen
mit Rosmarin und Thunfisch

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken
und italienische Salami
mit Artischockenherzen

Marinierte Champignonköpfe

Auberginen gefüllt mit
Tomatensugo, mit Käse gratiniert

Rucolasalat mit Trauben, Fetakäsewürfeln
und Honig-Balsamico-Dressing

Verschiedene Ciabatta und Focaccia Brote
mit Pesto,- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

Lammstelze
geschmort in Balsamico-Glace
dazu Romanesco-Röschen und Polentataler

und

Involtini vom Seeteufel
gefüllt mit Blattspinat in Safransauce
dazu Langkorneis

und

Fenchel-Zucchini-Tomaten-Gratin

Dessert

Karamell Panna Cotta mit Schokoladensauce

Obstsalat mit Mascarponecreme

Preis pro Person € 34,50

Alle benötigten Warmhaltegräte sind bereits im Preis enthalten. Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 20 % auf den Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



MITTELMEER

Vorspeisen

Flusskrebs-Frischkäse-Terrine
mit einem Hauch Meerrettich

Marinierte Shrimps
in Tomaten-Reis-Salat

Carpaccio vom Rind
mit Parmesanspänen und Rucola

Hähnchenbrust auf Fenchelsalat
mit Orangenfilets

Mediterraner Artischockensalat mit Oliven

Gegrillte Antipasti-Gemüse Auswahl

Verschiedene Ciabatta und Focaccia Brote
mit Pesto- und Tomatenbutter

Hauptspeisen

Gefüllte Kalbsbrust alla genovese
in Rosmarinjus mit Kartoffelgratin

und

Maispouardenbrust auf Ratatouille mit Wildreis

und

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Basilikum-Frischkäse-Sauce

Dessert

Vanille-Milchreis mit Feigenkompott

Kleiner Brownie im Glas gebacken

Kokoscreme mit Ananasragout

Preis pro Person € 34,50

DELUXE

Vorspeisen

Auswahl von Edelfischen
Im Ganzen pochiertes Frischlachs, Fischterrinen,
Räucherlachs, Graved Lachs, Heilbutt, Makrelenfilets und
delikate Saucen

Frische bunte Blattsalate der Saison
und Variationen von Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings zur Auswahl

Asiatischer Gemüsesalat mit Hähnchenbrustfilet

Verschiedene Steinofen- und Baguettebrote
mit Meersalz- und Trüffelbutter

Hauptspeisen

Rinderfilet im Ganzen gebraten
mit Schalotten-Honig-Marmelade,
Balsamico-Jus, Selleriepüree
und Schlosskartoffeln

und

Gefüllte Lammkeule
mit frischen Wildkräutern und Knoblauch
mit Safran-Reis und Gemüse-Cous-Cous

und

Italienische Kartoffelgnocchi
mit Trüffel-Zabaione

Dessert

Mousse von der Schokolade
mit Ingwer und Chili

Auswahl exotischer Früchte an Cointreauschaum

Preis pro Person € 36,50

Alle benötigten Warmhaltegräte sind bereits im Preis enthalten. Die genannten Preise sind für Gruppen ab 20 Personen kalkuliert.
Kleinere Gruppen verwöhnen wir gerne gegen einen Aufpreis: 15-19 Gäste 10 %; 10-14 Gäste 20 % auf den Preis pro Person.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



OPTIONALE BUFFET ERWEITERUNGEN FÜR DIE VORIGEN BUFFETVORSCHLÄGE

Die hier aufgeführten Speisen und Preise verstehen sich als Erweiterung zu Ihrem Wunschbuffet.

Suppen

Preis pro Person

Rinderkraftbrühe mit Einlage und Markklößchen	€ 2,90
Tomatencremesuppe mit Basilikumfrischkäse	€ 2,90
Minestrone – Italienische Gemüsesuppe	€ 2,90
Rheinische Kartoffelsuppe (vegetarisch)	€ 2,90
- mit separater Lachseinlage	+ € 0,90
- mit separater Mettwursteinlage, geschnitten	+ € 0,50
Brokkolicremesuppe	€ 2,90
Ungarische Gulaschsuppe	€ 3,50

Weitere Suppen auf Anfrage.

Gemüse

Gebratene marinierte Gemüseauswahl	€ 2,50
Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips	€ 2,50

Käseauswahl

Rustikale Käseplatte mit 3 Hartkäse-Sorten dekoriert mit Trauben	€ 3,50
Herzhafte Käseplatte von 3 Hartkäse- und 2 Weichkäse-Sorten dekoriert mit Trauben	€ 4,50
Variationen von 5 Sorten französischem Hart- und Weichkäse dekoriert mit getrockneten Früchten und Trauben	€ 5,50
Variationen von 5 Sorten italienischem Hart- und Weichkäse dekoriert mit getrockneten Früchten und Trauben	€ 5,50

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de

Stand 11-2018



RUHRPOTT ab 40 Personen

Fingerfood-Vorspeisen

Roastbeef Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
Westfälisches Bauernbrot mit Scheiben vom geräucherten Schinckenspeck
Scheiben vom gekochten Rindertafelspitz an Omas Kartoffelsalat
Forelle mit Schrotbrot und einer Apfel-Sahne-Meerrettich Haube
Tranchen vom milden Räucherlachs auf einem Reibekuchentaler mit Creme fraiche
Landjägersnack mit pikanten Silberzwieblen
Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
Hausgemachte Bauernsülze mit Kräuter-Remoulade
Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

Warme Hauptspeisen

Westfälische Mini-Bratwürstchen auf Kartoffelmus
Hausgemachte Currywurst mit Weißbrotscheibe
Mini-Wirsingroulade an herzhafter Specksoße mit Kartoffelperlen

Desserts

Mousse au Chocolat mit Sahnehaube garniert
Münsterländer Herrencreme mit Kirschen und Rum

Preis pro Person € 22,50 (als Snack)

Preis pro Person € 29,50 (als vollwertige Mahlzeit)

Alle benötigten Warmhaltegeräte sind im Preis enthalten.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



MITTAG & ABEND ab 40 Personen

Vorspeisen

Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen
Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb
mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

Hauptspeisen

Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise
Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

Desserts

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Preis pro Person € 27,50

Alle benötigten Warmhaltegeräte sind im Preis enthalten.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



SCHLEMMERBUFFET **ab 40 Personen**

Vorspeisen

Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
Grüner Wasabi-Wrap mini mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß, gefüllt mit buntem Paprikagemüse
Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb
mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

Hauptspeisen

Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce
Feine Streifen von der Putenbrust
in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet dazu Limettensauce
Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise
Ananas-Sauerkraut, mild mit fruchtigen Stücken

Desserts

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Preis pro Person € 29,50

Alle benötigten Warmhaltegeräte sind im Preis enthalten.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de



ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN

ab 50 Personen

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
Hähnchenfilet „Italia“ mit einer Farce aus Tomaten, Oliven und einem Tomaten-Basilikum-Dip
Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
Putenröllchen mit Parmaschinken, Zucchini-Füllung und einem Knoblauch-Dip
Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette,
Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

Hauptspeisen

Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung, dazu Rahmsauce
Schweinefilet „Toskana“ mit Kirschtomaten und Basilikum aus dem Kräutergarten
Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt * Traditionelle römische Rigatoni Pasta
Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise
In Olivenöl gedünstetes Zucchini-Gemüse mit feinen Schalotten * Blanchierte Strauchtomaten
Ravioli gefüllt mit einer edlen Steinpilzfarce in Kräuter-Rahmsauce

Desserts

Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote
Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels

Preis pro Person € 34,50

Alle benötigten Warmhaltegeräte sind im Preis enthalten.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MWST von 19 %.

Auszeit Catering GmbH | Europaplatz 2 | 40474 Düsseldorf
Tel 0211 4540875 | Fax 0211 4540876 | www.auszeitcatering.de | info@auszeitcatering.de