

Buffet- Karte



Wir stehen für das Besondere

Esszimmer Partyservice und Eventcatering – Ihr verlässlicher Ansprechpartner in und um Issum

Die nächste Party kommt bestimmt!

Gerne begleiten wir Sie auf Ihrer nächsten Veranstaltung kulinarisch – ganz gleich zu welchem Anlass! Geburtstage, Hochzeiten, Familienfeiern, Business-Lunch, Firmenfeiern, Jubiläen und noch viel mehr.

Nachstehend finden Sie unsere Buffetvorschläge auf den nächsten Seiten. Selbstverständlich erarbeiten wir gerne mit Ihnen zusammen ein individuelles Buffet zu Ihrem Anlass. Sprechen Sie uns gerne an.

Sie benötigen Personal für Ihre Veranstaltung? Wünschen Life-Cooking? Kein Problem, auch hier haben wir passende Lösungen für Sie.

Sie planen ein Großevent? Durch unsere langjährige Eventplanung und Partner bieten wir Ihnen neben unseren Buffets ebenfalls Ausschankwagen, Cocktails, Sitzgelegenheiten, Bühnen und Technik, DJs, Musiker und Bands, Kinderentertainment, Moderation und viel mehr an.



Fingerfood Buffet

A,F,K,I,2,6

- Brotkorb mit dreierlei Dip
- Hausgemachte Falafelbällchen mit Minz-Salsa
- Hausgemachte Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce
- Tomate Mozzarella Spieße
- Spanisches Kartoffelomelette im Glas
- Mit Ratatouille gefüllte Champignons
- Polentaplätzchen mit gratiniertem Gorgonzola
- Gegrillte Paprikawurst mit Bratpaprika
- Mango-Kokos-Hähnchenspieße
- Surf and Turf Spieße (Rumpsteak und Black Tiger Garnele)
- Flammkuchen Calzone mit verschiedenen Füllungen



Spanferkel Buffet

A,F,K,I,2,6

- Saftiges Milchspanferkel
- Hausgemachter Krautsalat
- Unser beliebter Kartoffelstampf mit Butter verfeinert
- Ananas -Sauerkraut
- Deftige Bratensauce
- Dessert nach Wahl



Schnitzel Buffet 1

A,F,K,1,2,6

Unser beliebtes Schnitzelbuffet für Jedermann

- Schweineschnitzel (Hähnchen optional möglich)
- 3 verschiedene Saucen
- Bratkartoffeln oder Krokettenbällchen
- Bunte saisonale Gemüseauswahl
- Salat
- Dessert nach Wahl

Schnitzel Buffet 2

A,F,K,1,2,6

Unser beliebtes Schnitzelbuffet für Jedermann

- Schweineschnitzel (Hähnchen optional möglich)
- 5 verschiedene Saucen
- Hähnchengeschnetzeltes
- Gebratene Zwiebeln und Champignons
- Bratkartoffeln und Krokettenbällchen
- Bunte saisonale Gemüseauswahl
- Salat
- Dessert nach Wahl

Niederrhein Buffet 1

A,F,K,1,2,6

- Gemischte Salatauswahl mit unserer Pale Ale Vinaigrette
- Niederrhein Stullen 2.0 – verschiedene Stullen als Häppchen serviert
- Mini-Flammküchlein
- Schweinelendchen in Rahmsauce
- Rinderbraten mit Senf-Kräuter-Kruste
- Streifenhähnchen - Geschnetzeltes vom Huhn in Pilzrahmsauce mit frischen Waldpilzen, Lauchzwiebel
- Sauerbraten Niederrheinischer Art (optional vegetarisch)
- Bratkartoffeln, Schmörkes, Kartoffelgratin
- Bunte saisonale Gemüseauswahl
- Dessert nach Wahl

Niederrhein Buffet 2

A,F,K,1,2,6

- Hausgemachte Rindfleischsuppe
- Omas geschmorte Rouladen
- Königsberger Klopse
- Himmel und Äd
- Endievienuntereinander
- Sauerbraten in Altbierjus (optional vegetarisch)
- Bunte saisonale Gemüseauswahl
- Dessert nach Wahl



BBQ Buffet

A,F,K,I,2,6

- Coleslaw - amerikanischer Krautsalat mit Möhren in süßem Rahm
- Gegrillter Melonen-Feta Salat
- Bunte Salatvariationen
- Spare Ribs aus dem Smoker – langzeit gegart und mit hauseigener BBQ Sauce verfeinert
- Pulled Chicken aus dem Smoker - Zarter und langzeit gesmoktes Fleisch
- Gegrillte Pizza mit Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum
- Ofenkartoffel aus dem Rauch wahlweise mit Sourcream oder Veganer Kräutercreme
- Flammhachs
- Gemüse aus dem Dutch Oven
- Dessert nach Wahl

Spanisches Buffet

A,F,K,I,2,6

- Baguette mit hausgemachter Aioli
- Serrano und Iberico Schinken
- Geminzter Cous Cous Salat mit gebratener Zucchini
- Manchego mit hausgemachten Orangensenf
- Catalanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch
- Gazpacho Salat mit Orangenmojo
- Pinchos de Pollo, gegrillte Hähnchenspieße mit Speck und Ananas
- Albondigas, Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce
- Papas Arrugadas, spanische Runzelkartoffeln mit zweierlei Mojo
- Gambas al Ajillo, Garnelen in pikantem Knoblauchöl
- Pimientos del Padron, gebratene grüne Paprika mit Meersalzflöckchen
- Tortilla Espaniola, spanisches Kartoffelomelett mit Ei und Kräutern
- Dátiles con Bacon, Datteln im Speckmantel
- Dessert nach Wahl

Italienisches Buffet

A,F,K,I,2,6

- Ciabatta mit Bruschetta Tomaten
- Tomate-Büffelmozzarella Spieße
- Melone mit Parmaschinken
- Kalte Spaghetti aglio e olio
- Mit Ratatouille gefüllte Riesenchampignons
- Tomatisierte Zucchini mit Pinienkernen
- Bunte Paprika aus dem Thymian-Weissweinsud
- Balsamico Champignons
- Rotweinschalotten
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken
- Mit Mozzarella und Spinat gefüllte Hähnchentaschen in Tomatensauce
- Gemüserisotto
- Cannelloni mit Ricotta Hackfleischfüllung
- Ratatouille
- Rosmarinkartoffeln
- Dessert nach Wahl

Burger Buffet

A,F,K,I,2,6

- Rosa gebratenes Dry Age Rumpsteak mit Provolone, Paprika, Jalapenos und Trüffelmayo
- Pulled Pork aus dem Smoker mit Coleslaw und Hickory-BBQ-Sauce
- Mit Mozzarella gratiniertes Hähnchenbrustfilet, Nachos und Salsa
- Falafel Burger mit Rucola, Tomaten-Gurken-Concasse und Soja-Minz-Burgersauce
- Kartoffelecken
- Dessert nach Wahl

Gränse Buffet

A, F, I, 2, 6

- Saftig, knusprige Gänsekeule
- Orangen-Gänse-Jus
- Zweierlei Knödel
- Apfelrotkohl
- Rosenkohl
- Bratapfel

Mitternachtsbuffet

A, F, K, 1, 2, 6

- Currywurst
- fruchtig-pikante Currysauce
- Hausgemachte Chilisauce zum nachschärfen
- Baguette oder
- Hausgemachtes Chili con Carne oder Chili sin Carne
- Hausgemachte Chilisauce zum nachschärfen
- Baguette oder Nachos

Brunch Buffet

A, F, K, 1, 2, 6

- Wurst- und Käsespezialitäten
- Hausgemachter Fleisch- und Geflügelsalat
- Konfitüren, Honig und Schokoladencreme
- Hausgemachter Kräuterfrischkäse nach Saison
- Butter
- Bunter Brot- und Brötchenkorb
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Roastbeefscheiben mit hausgemachter Remoulade
- Optional Räucherlachs und Räucherfischplatte
- Obstsalat
- Joghurt und Knuspermüsli im Glas
- Niederrheinischer Salzbraten vom Duroc Schwein
- Hähnchengeschnetzeltes
- Gemüsegratin mit Kartoffeln
- Buntes Marktgemüse
- Schmörkes, Krokette
- Salat
- Dessert nach Wahl

Niederrheinische Kaffeetafel

A, F, K, 1, 2, 6

- Wurst- und Käsespezialitäten
- Hausgemachte Konfitüre, Honig
- Butter
- Gemischte Brötchen, Schwarzbrot, Rosinenstuten
- Streuselkuchen
- Filterkaffee

Desserts zur Auswahl

- Herrencreme (auch alkoholfrei)
- Rote Grütze, Vanillesauce
- Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Panna Cotta
- New York Cheesecake
- San Sebastian Cheesecake
- Crema Catalana


Pro Buffet

(ausgenommen Fingerfoodbuffet, Mitternachtsbuffet, Brunchbuffet, Niederrheinische Kaffeetafel) ist ein Dessert zur Auswahl, weitere optional möglich.

Leihgeschirr / Leihbesteck

- Buffetteller 0,50€/Stück
- Buffetbesteck 1,00€/Set
- Kaffeegedeck 1,50€/Stück (Teller, Tasse, Kuchengabel)





Gerne können Sie unsere Vorschläge auch kombinieren. Die Preise richten sich nach Saison und Personenanzahl. Fordern Sie gerne Ihr persönliches Angebot an.

ESSZIMMER

NIEDERRHEIN KÜCHE 2.0

Vogt-von-Belle-Platz 6
47661 Issum
Tel: 02835 9849712

lecker@esszimmer-issum.de
www.esszimmer-issum.de

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoff, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-enthält eine Phenylalaninquelle, 5-mit Schwefeloxid, 6-mit Süßungsmittel, 7-Taurin, 8-gewachst, 9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig

ALLERGENE:

A-Gluten, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Schwefeldioxyde und Sulfite, E-Sellerie, F-Milch und Laktose, G-Sesam, H-Nüsse, I-Eier, J-Lupinen, K-Senf, L-Soja, M-Weichtiere, N-Erdnüsse