



# CATERING KARTE

Party  Couture

Mit Liebe - wir kochen uns in Ihr Herz



## Liebe zum Detail

Frische, saisonale und regionale Produkte, möglichst in Bioqualität und aus artgerechter Haltung. Das sind unsere Grundzutaten für ein gelungenes Festessen.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an unterschiedlichen Buffets und setzen diese nach Ihren individuellen Wünschen um. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir selbstverständlich. Schließlich soll Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen und unvergesslichen Fest werden.





## INHALTSVERZEICHNIS

Hessisches Buffet	04
Landhaus Buffet	05
Mediterranes Buffet	06
Toskanisches Buffet	07
Antipastibuffet	10
Kleines Hochzeitsbuffet	12
Großes Hochzeitsbuffet	13
Leicht & Locker vegetarisch	14
Vegetarisches Buffet	15
Veganes Buffet	16
Veganes Buffet	17



# Hessisches —BUFFET—



Preis pro Person  
— 38,00 € —



## Vorspeisen

- » Rustikale Brotauswahl und Laugengebäck mit Spundekäs
- » Hessische Grüne Sauce mit Ei
- » Tafelspitz mariniert in Kürbiskernöl und roten Zwiebeln
- » Mariniertes Handkäs' mit Birne und Pecanuss
- » Ahle Wurst mit Cornichons



## Hauptgerichte

- » Kasseler Braten mit Biersauce
- » Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen- Meerrettichkruste & Grauburgundersauce
- » Kartoffel-Schmand-Plätzchen an Kirschtomate, Frühlingslauch und Nussbutter
- » Weißkrautgemüse
- » Bunte Gemüseauswahl
- » Gebratene Schupfnudeln
- » Salzkartoffeln



## Nachspeisen

- » Hessischer Apfelweinkuchen im Gläschen
- » Schmand-Orangenmousse mit Brombeerragout

## Vorspeisen

- » Kleine Auswahl an Brot und Brötchen, dazu Kräuterquark
- » Wildkräutersalat mit geräuchertem Landschinken und Honig-Senfdressing
- » Rauchlachstare mit Meerrettichcreme und Radieschenkresse
- » Hausgemachter Kartoffelsalat mit Apfel und Zwiebeln
- » Kleine Frikadellen & kleine Schnitzel
- » Rustikale Bratenauswahl mit Senf und eingelegtem Gemüse

## Hauptgerichte

- » Tranchen vom Schweinefilet in klassischer Pfeffer-Cognacsauce
- » Laugentaler mit rahmigen Waldpilzen
- » Gebutterte Petersilienkartoffeln
- » Spätzle
- » Saisonale Gemüseauswahl

## Nachspeisen

- » Herrencrème mit marinierten Heidelbeeren
- » Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

## Landhaus —BUFFET—



Preis pro Person  
— 35,00 € —

## Vorspeisen

- » Ofenfrisches Ciabatta und Focaccia mit Aioli und Tomatenbutter
- » Gratiniertes Ziegenkäse mit Rucola und Apfel-Walnusschutney
- » Gegrilltes Gemüse, Artischocken und gefüllte Peperoni
- » Parmaschinken mit Honigmelone
- » Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zitrone & frischen Kräutern
- » Büffelmozzarella mit frischer Tomate und Basilikum

## Hauptgerichte

- » Saltimbocca vom Kalb auf Tomatenragout
- » Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Paprika-Peperoni-Gemüse
- » Parmesan-Polenta-Taler auf Ratatouille
- » Gemüsereis
- » Kleine Kartoffeln mit Meersalz und Thymian
- » Toskanische Gemüsepfanne mit Rosmarin

## Nachspeisen

- » Panna cotta mit griechischem Joghurt und Honigfrüchten
- » Orangen-Mascarponecrème mit Cantuccini
- » Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

# Mediterranes —BUFFET—



Preis pro Person  
— 48,00 € —

# Toskanisches —BUFFET—



Preis pro Person  
— 46,00 € —  
zzgl. Koch



## Vorspeisen

- » Ciabatta , Focaccia und kleine Brötchen mit Tomaten-Basilikumcreme, Aioli und Oliven mit Meersalz
- » Variationen von gebratenem Gemüse
- » Gefüllte Pilze und Peperoni
- » Parmaschinken mit Honigmelone, kleinen Grilltomaten und Grissini
- » Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern Sauce
- » Bauernsalat mit Schafskäse
- » Insalata Caprese mit frischem Rucola und Basilikumpesto



## Hauptgerichte

- » Gefüllte Hähnchenbrust mit Feta-Paprikacreme auf Tomatenrahm
- » Doradenröllchen mit Spinatfarce und gerösteten Tomaten und Zucchini
- » Kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz
- » Grillgemüse
- » frische Pasta aus dem Parmesanlaib, dazu verschiedene Toppings wie Chilis, Basilikum & Knoblauch



## Nachspeisen

- » Tiramisu mit kräftigem Espresso
- » Pistazien-Crème-Brûlée mit feiner Orangennote



Setzen Sie mit unserem Piaggio Mobil ein optisches Highlight auf Ihrer Veranstaltung – wir vermieten es auf Anfrage.





## Antipasti —BUFFET—



### Kleines Antipastibuffet

- » Partybrötchen und Baguette
- » Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Pesto
- » Marinierte Champignons mit Kräuterfrischkäse
- » Gegrillte Paprika mit Rosmarin und Knoblauch
- » Eingelegte Zucchini und Aubergine mit frischen Kräutern
- » Kräutercrêpes gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettichcreme
- » Gebratene Garnelen auf Ceasarssalat
- » Parmaschinken mit Honigmelone
- » Gegrillte pikante Chorizo mit Paprika-Olivensalat
- » Zucchini mit Hackfleisch und Couscous-Füllung
- » Kalbsbraten mit Thunfisch-Kapernbeerencrème
- » Kleine Hähnchenspieße mit Tomatendip
- » Mascarponecrème mit Limoncello-Biskuit

Preis pro Person: 30,00 €

### Großes Antipastibuffet

- » Inkl. Fisch, Fleisch, Nachspeise und vegetarischem Upgrade

Preis pro Person: 60,00 €

- ab 50 Personen -

### Großes Fingerfood Buffet

- » Inklusive aller Upgrades. Komplett als ansprechendes Fingerfood hergerichtet.

Preis pro Person: 75,00 €

- ab 50 Personen -

## FISCH UPGRADE

- » Gurken-Wasabi Salat mit Erdnüssen & Rauchforelle
- » Gebackene Garnele im Kokosmantel mit Chilicréme
- » Tatar vom Rauchlachs mit Radieschen und Kresse auf Pumpernickel
- » Mit Gin und Limette gebeizter Lachs auf Brioche

**Preis pro Person: 10,00 €**



## VEGETARISCHES UPGRADE

- » Reisnudelsalat mit Oliven, Feta und gebratener Paprika
- » Salat von gebratenem Gemüse mit Rosmarindressing
- » Gegrillte Zucchini mit Tomatencrème
- » Schafskäse im Sesammantel mit Oliven

**Preis pro Person: 8,50 €**

## FLEISCH UPGRADE

- » Kleine Frikadellen mit Gurkenrelish
- » Ahle Wurst mit Cornichons und eingelegtem Senf
- » Datteln im Speckmantel
- » Hessischer Kartoffelsalat mit gebratener Nürnberger
- » Rosa gebratene Entenbrust mit Kumquat und Honigtomate
- » Pikanter Couscous Salat mit Miso-Hähnchen

**Preis pro Person: 10,50 €**

## NACHSPEISEN UPGRADE

- » Mousse au Chocolat Black & White
- » Panna Cotta mit Mango-Maracuja-Ragout
- » Kleine Kuchenauswahl

**Preis pro Person: 6,50 €**

---

Alle Speisen sind einfach mit den Fingern, einer kleinen Gabel oder einem kleinen Löffel zu genießen.

---

# kleines Hochzeits —BUFFET—



Preis pro Person  
— 46,00 € —



## Vorspeisen

- » Auswahl an hausgebackenem Brot, Brötchen und Kräuterbaguette, dazu Butter und Kräutercreme
- » Parmaschinken mit Honigmelone
- » Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen & Heidelbeeren
- » Bunte Mozzarellaplatte mit Strauchtomate und Kirschtomatenspießen
- » Mediterraner Gemüsesalat mit gebackenem Feta
- » Gegrillte Aubergine mit Pinienkernen und Balsamico
- » Gebratene Garnelen im Kartoffelnest mit hausgemachter Aioli



## Hauptgerichte

- » Schweinefilet mit Haselnuss-Butterkruste
- » Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin
- » Buntes Grillgemüse
- » Gebackener Butterfisch mit Sesam, Honig und Frühlingslauch auf asiatischem Pfannengemüse
- » Basmatireis
- » Gefüllte Tomate mit Nudelrisotto und Parmesan



## Nachspeisen

- » Weißes Mohnmousse mit Kirschenkompott
- » Kaffee-Karamell Crème Brûlée

## Vorspeisen

- » Auswahl an hausgebackenem Focaccia, Ciabatta und kleine Brötchen, dazu Aioli, Tomatenbutter und Curry-Datteldip
- » Gegrillte Paprika mit Meersalz und Oregano
- » Ceasar Salat mit Croutons, Parmesan und kleinen Garnelen
- » Kalbsbraten mit Meerrettichcrème & eingelegten Radieschen
- » Rosa gebackene Entenbrust auf Kumquat-Pfefferragout
- » Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Toppings und kleinen angemachten Salaten, dazu Honig-Rosmarindressing & Schmanddressing

## Hauptgerichte

- » Rosa gebratenes Roastbeef, frisch vor Ort tranchiert und an Rosmarinjus
- » Kartoffel-Kräutergratin
- » Buntes Marktgemüse mit feiner Butternote
- » Gebratener Lachs mit Limette & Schalotten, dazu Sauce Pernot
- » Gefüllter Fenchel mit Orangen-Gewürzreis an Birne & Pekannuss
- » Kleine Grillkartoffeln mit Knoblauch-Rosmarinmarinade

## Nachspeisen

- » Mousse au Chocolat Black & White
- » Kleine Waldbeeren Tartes mit Frischkäsecrème

# großes Hochzeits —BUFFET—



Preis pro Person  
— 58,00 € —  
zzgl. Koch

# vegetarisch Leicht & locker



Preis pro Person  
— 38,00 € —



## Vorspeisen

- » Auswahl an hausgebackenem Brot und Focaccia dazu Kräuterquark, Tomatensalsa und Curry-Mangobutter
- » Auswahl an frischen Blattsalaten mit Granatapfel-Balsamico & Joghurt-Orange Dressing & Toppings
- » Bunter Linsensalat mit gerösteten Walnüssen und Paprikarelish
- » Spinat-Ricottabällchen an leichter Knoblauch-Kräutersauce
- » Gebratenes Gemüse mit Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl
- » Ziegenkäse mit Aprikosen-Rosmarinsalsa



## Hauptgerichte

- » Gefüllte Aubergine mit Gemüse Couscous in feiner Tomaten-Estragonsauce
- » Kleine gebackene Kartoffeln
- » Buntes Grillgemüse
- » Linsen-Kartoffelbratling auf Salbei-Honigmöhren & leichtem Rahm
- » Süßkartoffel-Frittate an Sesam-Lauch



## Nachspeisen

- » Gebratene Ananas mit Kokos Panna Cotta
- » Herbes Schokoladenmousse an Kirschragout

## Vorspeisen



- » Kleine Auswahl an ofenfrischem Baguette, dazu Kräuterbutter
- » Avocado-Mangosalat mit Granatapfelkernen
- » Zucchini-bruschetta mit Walnusscrunch und Picando
- » Rote Bete Pfannkuchen mit Meerrettichcreme und Blattspinat
- » Salat mit gebratenen Reismudeln & Tomaten-Auberginengemüse
- » Kleine Tartelettes mit pikantem Feigen-Tomatenchutney und Kresse
- » Champignons gefüllt mit Frischkäse und Paprika

## Hauptgerichte



- » Picatta von der Aubergine auf Tomatenragout und Kräutercroutons
- » Gewürzreis mit feiner Butternote
- » Gefüllte Fächerkartoffeln mit Halloumi, Kräuteröl & Paprikagemüse
- » Frisches Marktgemüse
- » Kleine Spitzkohlrouladen mit Süßkartoffel & Macadamia

## Nachspeisen



- » Creme Brûlée mit Espresso und Karamell
- » Mascarponecrème mit Amaretto-Beeren und Cantuccini

## Vegetarisches —BUFFET—



Preis pro Person  
— 38,50 € —

# Veganes —BUFFET—



Preis pro Person  
— 44,00 € —  
zzgl. Koch



## Vorspeisen

Auf den Tischen

» Brötchen & hausgebackenes Ciabatta mit getrockneten Tomaten & Walnuss | dazu vegane Aioli & Avocado-Limettedip

Serviert

» Feines Süppchen von gelber Bete, Ingwer & Kokos

Buffet

» Auswahl an gebratenem Gemüse mit Olivenöl und Rosmarin

» Salat von zweierlei Linsen mit Avocado und Grapefruit

» Gurken-Wasabisalat mit frittiertem Tofu und Noriblättern

» Quinoasalat mit Aprikosen, Chili und Haselnuss

» Falafelbällchen mit veganem Minzjoghurt und frischer Limette

» Tortilla-Couscoursrollchen mit Spinat



## Hauptgerichte

» Gemüsebratling & Quinoabratling

» Kleine Ofenkartoffeln | Ratatouille

» Zucchini mit Kichererbsen gefüllt auf Tomaten-Koriandersauce

» Mit Sojasauce, Sesam und braunem Zucker marinierter Tofu

Live aus dem Wok

» Frisch gebratenes Gemüse in rotem Curry und Kokos

+ Toppings wie Ingwer, Chili, Nüsse und frischer Knoblauch

+ bunter Reis



## Nachspeisen

» Chiapudding mit Mango und Himbeersauce

» Veganen Brownie mit Avocado

## Vorspeisen



- » Reichhaltige Brotauswahl mit Ciabatta, Naanbrot und Fladenbrot
- » Salatbowls zum selber mischen
  - » Auswahl Toppings: Kichererbsen, Reis, Zuckerschoten, Tomaten, Avocado und Nüssen
  - » Saucen: rote Chilimayo, Sesam-Sojasauce, Kräutercreme
- » Roter Curry-Linsensalat mit Gurke, Tofu und Tomate
- » Rote Bete Hummus auf Crostini
- » Bulgursalat mit frischer Petersilie, Granatapfel und Frühlingslauch
- » Gebackene Tofusticks mit Sesam, süßer Sojasauce & Chili-Peanutdip
- » Gefüllte kleine Wraps mit Sojahack, roten Bohnen und Guacamole

## Hauptgerichte



- » Gebackene Kartoffel im Hafermantel auf gebratenem Lauch
- » Gefüllter Fenchel mit Wildreis, geräucherter Paprika & frischen Kräutern
- » Toskanisches Gemüse mit Zitronenthymian
- » Kartoffel-Gemüseröllchen mit gerösteter Birne und Pekannüssen
- » Kichererbsencurry mit gebratenem Gemüse und Sesam
- » Jasminreis

## Nachspeisen



- » Klebereisbällchen mit Kokos und Mango-Passionsfruchtsauce
- » Veganer Apfelcrumble mit eingelegten Rosinen und Soja-Vanillesauce
- » Black Forest Cake mit Cashewcreme

## Veganes —BUFFET—



Preis pro Person  
— 48,00 € —



Vielen Dank, dass Sie sich für unsere  
Cateringservices interessieren!  
Ob große Feier oder kleiner Empfang –  
wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite,  
um Ihre Veranstaltung zu einem  
unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen ein  
kulinarisches Erlebnis zu schaffen!





# Party Couture

Mit Liebe - wir kochen uns in Ihr Herz

Party Couture, Inh. Stephan Briggel e.K.

📍 Leipziger Str. 407, 34123 Kassel

☎ 0561 - 7298990 🖨 0561 - 5103384

✉ info@party-couture.com



Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.  
Die Buffetpreise sind ab 50 Personen kalkuliert.  
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.  
Party Couture übernimmt keine Haftung für Irrtümer  
und Druckfehler.

Fotonachweis: Jens Distelberg Fotografie

[www.party-couture.com](http://www.party-couture.com)