

Barbecue



Rheinmanns

CATERINGSERVICE



BBQ im Garten

AB 40 PERSONEN

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig- Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert

- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Fackelspieße, hauchdünn geschnittenes Bauchfleisch mit würziger Paprikamarinade

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Currysauce, BBQ-Dip, Chili-Aioli, Tzatziki, Butter · Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



Steakfreunde

AB 35 PERSONEN

ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blattpetersilie und ein angenehm-scharfes Wasabi-Crème-fraîche-Dressing

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Gut abgehangene Weidenochsen-Filetsteaks, über 28 Tage gereift, mit einer pikanten grünen Pfeffermarinade
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Dry aged gereiftes Tomahawk-Steak, ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak, am Knochen gegrillt

- Orientalische Hähnchenbrust, gefüllt mit Datteln, Mandarinen, Mandeln und Frühlingszwiebeln
- Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, dazu eine mit Thymian veredelte Bratenjus
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Koteletts

WARME BEILAGEN AUS DER RIESENPFANNE

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry-Ananas-Sauce, Thymiansauce, Sauce béarnaise, Barolosauce, Grillsauce, Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



Rheinmanns
CATERINGSERVICE



Geselliger BBQ-Abend

AB 35 PERSONEN

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert

- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Berner Rostbratwürstchen mit Speck ummantelt
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGETARIER

- Pikanter Grillkäse mit Jalapeño

WARME BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Baileys Irish Cream Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

DIPS UND BROT

- Aioli
- Curry-Dip
- Sour Cream
- Ketchup
- Butter
- Zusätzlich reichen wir



Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



Würstchen-Mix

AB 35 PERSONEN

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Im Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Herzhafte gewürzte Geflügelbratwurst
- Chorizobratwurst, pikant-würzig im Geschmack
- Merguez, scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst aus Lamm und Rindfleisch

WARME BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry Sauce
- Aioli
- Ketchup
- Kräuterbutter
- Senf
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta





BBQ at Home

AB 50 PERSONEN

ANTIPASTI

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig- Vinaigrette aus altem Balsamico
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel

SALATVARIATIONEN

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks, 28 Tage dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade

- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- In Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry-Ananas-Sauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Chili-Aioli, Senf
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



Premium BBQ mit US-Nebraska Beef

AB 50 PERSONEN

FRISCH AUS DEM MEER

- „Flammlachs“, vor Ort geblähter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocatotatar

ANTIPASTI

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffeln und Feigen, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

VORSPEISEN

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetstem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten

VOM FEUERRING

- Nebraska Ochsenfilet, das hochwertigste Beef aus den USA, es zeichnet sich durch einen kräftigen Fleischgeschmack und eine sehr ausgeprägte Marmorierung aus.
- Natur gefangene Fresh-Water-Rotgarnelen in Butter und Kräutern gebraten mit einer Sauce aus frischen Knoblauch, Gemüseschnittz und altem Balsamico
- Rosa gegrillte Milchkalbsrückensteaks mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Mit einem kräftigen Rub gewürzte Duroc-Koteletts

BEILAGEN

- Getrüffelte Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Hausgemachte, feine Kartoffelpralinen

Aus der Riesenpfanne

- Geschwenkte lila Kartoffelchen mit lila Zwiebeln
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Schnittlauch und Kerbel
- Glasierter Fenchel mit gerissenem Meersalz
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Freestyle Dessert Arrangement, feine Crèmes treffen exotische Früchte, Cookies und Gebäckteile sowie kleine Schweinereien
- Lauwarmer Schokoladenvulkan mit flüssigem Schokoladenkern dazu eine karamellierte Orangen-Grand-Manier-Reduktion
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Brasilianische Paranuss-Crème mit Salted Karamell

DIPS UND BROT

- Schalotten-Pfeffer-Reduktion, Steinpilzsauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Knoblauchdip, Trüffelbutter und Datteldip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



Rheinmanns
CATERINGSERVICE



American BBQ-Style

AB 120 PERSONEN

ANTIPASTI

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspeltten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Frisch vom Spießgrill

- Goldbrauner, ganzer Truthahn vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Bei Niedrigtemperatur gesmokter Beef Brisket mit BBQ-Sauce
- Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

AUS DEM SMOKER

- Pulled Pork, über 9 Stunden auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch

FÜR VEGANER

- Goldbraun gegrillte Maiskolben

WARME BEILAGEN

- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz gewürzt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Mörentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Johannisbeersauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter, Sour Cream, BBQ-Dip, Ketchup, Senf
- Zusätzlich reichen wir Teigtaschen, Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



BBQ-Abend am Mittelmeer

AB 120 PERSONEN

ANTIPASTI

- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Gegrillte Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern und Knoblauch mariniert

VORSPEISEN

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt
- Ganzer Königspüter, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettauge, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Gespießte Schweinelendchen mit feiner Waldpilzmarinade glasiert
- Aromatische Lachsfilet-Steaks, in der Buchenrinde gegrillt
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt

FÜR VEGETARIER

- Mit Honig glasiertem Hokkaido Kürbis und zerbröseltem Fetakäse
- In Olivenöl gebackener Fetakäse mit Peperoni-Locken, Tomaten, Knoblauch und Paprikawürfel

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Kartoffelschiffchen mit Kräutercreme gefüllt
- Französisches Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Glasig gebratene Schmorzwiebeln, mit Brühe eingekocht

DESSERT

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort geflämmt für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Orangenspiegel
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss Crumble

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce, Thymiansauce, Oliven-Basilikum-Creme, Aioli, Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



Rheinmanns
CATERINGSERVICE

Das Sommerfest

AB 350 PERSONEN

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettsäure, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt

- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

VON DER BURGERSTATION

- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip

FÜR VEGETARIER

- Folienkartoffeln aus dem Ofen mit Topping nach Wahl
- Pikanter Grillkäse mit Jalapeño

AUS DER FRITTEUSE

- Goldbraune Pommes frites

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Reibekuchen mit Apfelmus
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauch

- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhren-talern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

DIPS UND BROT

- Jägersauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Curry-Ananas-Sauce, BBQ-Dip, Tzatziki, Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



Rheinmanns
CATERINGSERVICE

Die Betriebsfeier

AB 400 PERSONEN

ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffeln und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig- Vinaigrette aus altem Balsamico
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken

VORSPEISEN

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem Linsen-Dip
- Filet von der Putenbrust an Orangen vinaigrette

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse

- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet

FRISCH VOM OCHSENGRILL

- Ganzer Galloway-Ochse, über 9 Stunden gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Knusprige Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Zeusbällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt und mit herzhaftem Feta gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst, herzhaft gewürzt
- Bauchfleisch, knusprig gegrillt, mit einer Marinade aus Paprika, Meersalz und buntem Pfeffer lackiert
- Scampispieße, in Knoblauch und Gartenkräutern eingelegt
- Chorizobratwurst, pikant-würzig im Geschmack

FÜR VEGETARIER

- Mit Honig glasiertem Hokkaido Kürbis und zerbröseltem Fetakäse
- Goldbraun gegrillte Maiskolben

AUS DER FRITTEUSE

- Knusprige Süßkartoffelpommes
- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl gebraten
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Torteletts mit Vanillepudding und Früchten der Saison
- Cupcakes, kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube

DIPS UND BROT

- Texanische Gemüsesauce, Tzatziki, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Grillsauce, Knoblauchbutter, Curry-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta



Rheinmanns
CATERINGSERVICE