

FEIERLICHE und PARTYBUFFETS



Feierliches Buffet 1

2,5,10,13,17,19,20

ab 15 Personen

Hauptspeisen

Putenragout, Champignoncrème, Frühlingszwiebeln

Schweinemedallions, Cognac- Pfefferrahmsauce

Butterspätzle

Kartoffelgratin

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert

Herrencreme mit Rum und Schokoladensplitter

Pro Person 18,50 Euro



Feierliches Buffet 2

1,2,3,5,7,14,17,19,20

ab 20 Personen

Vorspeisen

Salatauswahl der Saison

mit Hausdressing und Joghurtsauce

Hauptspeisen

Tafelspitz, leichte Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln,

Rote-Bete-Salat

Mittelstück vom Wildlachs, Weißweinsauce,

Champagnerkraut, Kartoffelstampf

Dessert

Obstsalat mit Nüssen

Mousse au Chocolate

pro Person 27,50 Euro

Feierliches Buffet 3

2,3,12,13,17,19,20

ab 15 Personen

Brot & Dip

Mini Brötchen, gesalzene Butter, Tomaten Chili Dip, Aioli

Hauptspeisen

Schweinerücken mit Pfeffersauce

Gegrillte Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln, Duftreis

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Karottengemüse

Dessert

Vanille Crème, Beeren

pro Person 19,50 Euro



Feierliches Buffet 4

1,2,3,4,5,6,7,9,12,13,17,19,20

ab 20 Personen

Vorspeisen

Pollo Tonnato, Thunfischcrème, Kapernäpfel
Tomate, Mozzarella , Basilikum

Brot & Dip

Ciabatta, Baguette, Kräuterbutter, gesalzene Butter

Hauptspeisen

Mediterranes Hähnchenfilet mit
Oliven, Oregano, Backpflaumen, getrocknete Tomaten
Rinderbraten mit Rotwein, Balsamico, Schalotten
Penne Rigate
Kartoffelgratin
Mediterranes Schmorgemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten

Dessert

Tiramisu
Straciatella Crème

pro Person 28,50 Euro



Feierliches Buffet 5

1,2,5,8,9,12,13,17,19,20

ab 20 Personen

Vorspeisen

Rote-Bete-Carpaccio

Carpaccio Prosciutto

Rucolasalat, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne

Brot & Dip

Ciabatta, Baguette, Kräuterbutter, gesalzene Butter

Hauptspeisen

Poulardenbrust mit Aprikosenkruste

Kartoffelgratin,

Möhrengemüse

Involtini vom Rind

Rosmarinkartoffeln,

Grüne Bohnen

Dessert

Erdbeertiramisu, weiße Schokoladensplitter

Panna Cotta, Fruchtmus

pro Person 29,50 Euro



Feierliches Buffet 6

1,2,3,4,5,7,8,9,12

ab 30 Personen

Suppe

Klassische Rinderkraftbrühe mit Markklösschen und Eierstich

Vorspeisen

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Schinkenröllchen, gefüllt mit Spargel und Remoulade

Tomate, Mozzarella, Pesto

Gemischte Salatplatte mit Balsamico- und Honig- Senfdressing

Omas Kartoffel- und Nudelsalat

Rustikales Brett

Mini Frikadellen, Mini Schnitzel und Mettwurstchen

Fischplatte

Graved Lachs, Forellenfilets

Sahnemeerrettich und Preiselbeermeerrettich

Brot & Dip

Baguette, Minibrötchen, Kräuterbutter, gesalzene Butter

Hauptspeisen

Mini Schweinerouladen in Bockbiersauce

Hähnchengeschnetzeltes in Waldpilzsauce mit frischen Champignons

Rinderbraten in Rotweinsauce

Kartoffelgratin, Reis, Spätzle

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Dessert

Herrencrème mit Schokospittern

Helle und dunkle Mousse au Chocolate

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 32,50 Euro



Feierliches Buffet 7

1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14,17,19,20

ab 30 Personen

Vorspeisen

Krabbenscocktail mit Melonenperlen

Carpaccio Prosciutto

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola

Italienische Antipastiplatte mit

Oliven, Datteln im Speckmantel, gefüllte Peperoni

Italienischer Nudelsalat, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan

Tomaten Brotsalat, Kapern, Basilikum

Spinatsalat, Rote Bete, Lachs, Zuckerschoten

Brot & Dip

Ciabatta, Baguette, Brötchen

Orangen-Aioli, Kräuterbutter, gesalzene Butter

Hauptspeisen

Hähnchensaltimbocca mit Salbei, Gemüsereis, italienischem Gemüse

Pasta Salsiccia mit Fenchel und Kirschtomaten

Zarter Kalbsbraten mit Blattspinat und Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

Erdbeertiramisu

Caipirinha Tiramisu

pro Person 38,50 Euro



Feierliches Buffet 8

1,2,4,5,7,8,9,12,13,14,17,19,20

ab 30 Personen

Vorspeisen

Blutwurst-Carpaccio mit Schalotten und Vinaigrette

Reibekuchen mit Lachs und Crème fraîche

Wurstsalat mit Gurke, Apfel und Zwiebeln

Radieschensalat mit Lauchzwiebeln

Sülz-Spieße mit Perlzwiebeln

Brot & Dip

Stullenbrot

Butter und Schmalz

Hauptspeisen

Sauerbratengulasch mit Salzkartoffeln

Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit Semmelknödel

Mini Haxen mit Champagnerkraut und Weintrauben, Kräuterstampf

Dessert

Griespudding mit Zimtpflaumen

Schokoladenpudding mit Sahne

pro Person 26,50 Euro



Feierliches Buffet 9

1,2,4,5,7,9,12,13,14,17,19,20

ab 30 Personen

Suppe

Maronensüppchen mit Baconchips

Vorspeisen

Carpaccio vom gebratenen Rinderfilet

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Fruchtiger Krabbencocktail mit Mandarinen im Gläschen

Fenchelsalat mit Orangenfilets und Ziegenkäse

Rucolasalat mit Räucherlachs

Waldorfsalat mit Sellerie und Nüssen

Brot & Dip

Ciabatta, Baguette, Partybrötchen

Butter und Kräuterbutter

Hauptspeisen

Mittelstück vom Wildlachs, Champagnercrème, Blattspinat und Wildreis

Rinderfilettopf, frische Pfifferlinge und Rosmarinkartöffelchen

Pouardenbrüstchen in Estragonsauce mit Butter-Bandnudeln

Marktfrische Gemüse der Saison

Zitronenbutter, Sauce Hollandaise

Salatauswahl mit zwei Dressings

Dessert

Himbeertraum im Gläschen

Crème Caramel mit Blutorangenfilets

Käse

Internationale Käsespezialitäten

Feigen- Orangensenf

pro Person 38,50 Euro



Feierliches Buffet 10

2,4,7,8,10,12,13,14,17,18,19,20

ab 40 Personen

Vorspeisen

Lachs-Carpaccio, Zitronen Petersilien Dressing, Parmesan
Carpaccio Prosciutto, Schalotten
Tomate, Mozzarella, Pesto und Basilikum
Spinatsalat, geröstete Sonnenblumenkerne, Himbeerdressing
Roastbeefröllchen mit hausgemachter Remoulade
Parmaschinken, Melone und Minze

Brot & Dip

Baguette, Ciabatta, Kräuterbutter und gesalzene Butter

Hauptspeisen

Mittelstück vom Wildlachs, Champagnercrème, Blattspinat und Reis
Ochsenbäckchen, Kartoffel-Rucola Stampf und grüne Bohnen
Schweinemedallions, Pfeffer Calvadossauce, Rosmarinkartoffeln
und karamellisierte Möhren

Dessert

Käseplatte, verschiedene Weich-und Hartkäsesorten, Trauben und Nüsse
Baileys-Toblerone Mousse
Erdbeer-Mascarpone Trifle

pro Person 37,50 Euro



Feierliches Buffet 11

2,4,7,8,12,13,14,17,18,19,20

ab 20 Personen

Vorspeisen

Tomaten-Nektarinen-Carpaccio mit Rucola und Honig
Zucchini Salat mit gegrilltem Lachs und Salzmandeln
Couscous Salat mit Spinat, Himbeeren und Haselnüssen
Melonensalat, Feta und Minze

Brot & Dip

Ciabatta, Tomatenbutter, Orangenaioli

Hauptspeisen

Kabeljau mit Tomaten-Chorizo-Sud, Reis und gerösteter Paprika
Spanferkelbraten, Fenchel-Rosmarinsauce,
kleine Kartoffeln mit Meersalz und grüne Bohnen

Dessert

Kokoscrème, Mangopüree
Obstsalat mit Nüssen

pro Person 31,50 Euro



Feierliches Buffet 12

1,2,4,7,8,12,13,14,17,18,19,20

ab 20 Personen

Vorspeisen

Brokkoli Bowl, Zuckerschoten, Berberitzen, Erdnüsse und Ziegenkäse

Grillgemüsesalat und Kokosnuss Zaziki

Apfel Sprossen Salat, Macadamia Dressing

Nudelsalat am Spieß, Chorizo, Tomate und Pesto

Brot & Dip

Ciabatta, Basilikum-Zitronenbutter, Feta-Olivencrème

Hauptspeisen

Poulardenbrust, Aprikosenkruste, Kartoffel-Lauch-Stampf und Möhrengemüse

Zander, Senfschaum, Kartoffel-Gurken-Gemüse

Dessert

Weißer Schokoladencrème mit Himbeerpüree

Blaubeer Panna Cotta

pro Person 29,50 Euro



Feierliches Buffet 13

1,2,3,4,5,6,7,8,12,13,14,17,18,19,20

ab 40 Personen

Vorspeisen

Spinatsalat mit Sonnenblumenkernen und Himbeer-Joghurt-Dressing

Pollo Tonnato

Tomaten-Nektarinen-Carpaccio mit Rucola, Schafskäse und Honig

Hauchdünnes Roastbeef mit roter Zwiebelmarmelade

Zucchini-Salat mit gegrilltem Lachs und Mandeln

Apfel-Sprossen Salat mit Macadamiadressing

Brot & Dip

Ciabatta , Stangenbaguette , Kräuterbutter , gesalzene Butter, Aioli



Hauptspeisen

Zander mit Rieslingschaum, Duftreis und grünen Bohnen

Spanferkelbraten mit Fenchel-Rosmarinsauce, Kartoffelstampf und glasierten Möhren

Hähnchenmedaillons mit Balsamicosauce, Rosmarinkartoffeln und Schmorgemüse

Dessert

Kleines Käsebrett mit verschiedene Hart-und Weichkäsesorten mit Oliven, Nüssen und Kräckern

Mascarpone Crème mit Blaubeeren im Gläschen

Mousse au Chocolate mit hausgemachtem Krokant im Gläschen

pro Person 37,50 Euro

Feierliches Buffet 14

1,2,4,5,7,8,9,12,13,14,15,17,19,20

ab 40 Personen

Vorspeisen

Broccoli Bowl mit Zuckerschoten, Berberitzen, Erdnüssen und Ziegenkäse
Hauchdünnes Roastbeef mit roter Zwiebelmarmelade
Tafelspitz mit Vinaigrette und Cumberlandsauce
Rucolasalat mit Pfirsichen und Chili
Rote-Bete-Carpaccio mit Schafskäse, Nüssen und Honig

Brot & Dip

Ciabatta, Stangenbaguette, Kräuterbutter, mediterrane Crème mit Oliven

Hauptspeisen

Lachs mit Fenchel, Oliven und Knoblauch
Rindergeschnetzeltes, Thymian, Schalotten
in einer leichten Tomatensauce
Hähnchenbrust mit Aprikosenkruste
Penne Rigate
Kartoffel-Lauch-Stampf
Mediterranes Schmorgemüse
Grüne Bohnen mit Knoblauch und Parmesan

Dessert

Obstsalat mit Kokossahne
Mousse au Chocolate mit hausgemachtem Krokant

pro Person 35,50 Euro



Party-Bufferet 1

1,2,4,7,9,12,13,15,17,19,20

ab 15 Personen

Gemüsefrikadelle mit Radieschen-Salsa
Geflügelfrikadelle mit Honig-Senf-Dip
Rindfleischfrikadelle mit Tomaten-Chili-Dip
Klassische Buletten mit Senf
Nudelsalat mit Fleischwurst
Hausgemachter Kartoffelsalat, vegetarisch
Krautsalat mit krossen Speckwürfeln
Brotkorb
mit Butter und Kräuterbutter

Currywurst mit
klassischer Curry-Sauce und Erdnuß-Chili-Sauce

pro Person 14,50 Euro



Party-Bufferet 2

1,2,5,12,19,20

ab 15 Personen

Gulaschsuppe
Pikanter, saftiger Grillschinken
Krautsalat
Diverse Senfsaucen
Brötchen

pro Person 13,50 Euro

Burger-Bufferet

2,7,12,17,19,20

ab 20 Personen

Pulled Pork Burger + Pulled Chicken Burger
Tomatensalsa, Coleslaw-Salat, Lauchzwiebeln, inklusive Bauanleitung
Currywurst vom Geflügel oder Schwein
Mini Brötchen
Kartoffel Wedges mit Sour Cream

pro Person 16,50 Euro



Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Diverse Locations im Ruhrgebiet

Equipment, Personal, Location, Technik, Dekoration,
Künstler, Ideen, Getränke, Torte, Candybar etc.

Sprechen Sie uns an.

Alles ist möglich!

BORUTTA Catering GmbH
KAMPSTRASSE 14
45899 GELSENKIRCHEN

TELEFON: 0209-58 00 00
www.vitus-partyservice.de