



BANKETTMAPPE DER KOCHFABRIK AUS FLINTBEK

FÜR EINE GELUNGENE FEIER

Liebe Gäste,

egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns finden Sie garantiert das ideale Catering für Ihre Feier

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details der Menü- oder Buffetvorschläge.

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Catering bietet.

Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache unter der Telefonnummer 04347 / 9095022

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Kochfabrik-Team





Buffet

`Classic`



Schweinelende im Kräutermantel, Pfefferrahmsauce

Hausgemachtes Kartoffelgratin

Gedämpfte Broccoliröschen mit Mandelbutter



Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Weintrauben

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Kochfabrik-Pesto und Gorgonzola gebacken

Anti Pasti ; Orangen-Sesam-Karotten, Champignons `Provencial` , glacierte Zucchini

mit Balsamico, gegrillte Paprika

Tomate-Mozzarellasalat mit Kochfabrik-Pesto

Butterteller

Partybrötchen und Vollkornschwarzbrot



Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

38,00 € pro Person



Buffet

‘AUSZEIT`



Lasagne vom Norwegerlachs mit Blattspinat und Cherrytomaten

Hausgemachtes Kartoffelgratin



Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Weintrauben

Hausgemachter Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen

Geräucherte Putenbrust an Ananas mit Preiselbeeren

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade

½ Eier auf Selleriesalat mit saurer Sahne und Schnittlauch

Holsteiner Matjesröllchen mit Preiselbeeren gefüllt

Auberginen-Hirtenkäseröllchen

Butterteller

Partybrötchen und Vollkornschwarzbrot



Panna Cotta mit Fruchtpüree nach Wahl

41,00 € pro Person



Buffet

Kochfabrik



Gebratene Hähnchenbrust

Mediterranes Ratatouillegemüse

Hausgemachtes Kartoffelgratin

Pfefferrahmsauce



Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Weintrauben

Medaillons von der Schweinelende mit Kochfabrik-Pesto und Gorgonzola gebacken an

Karotten-Porreesalat

Lachspralinen in Balsamico-Sesam-Marinade

Anti Pasti; Orangen-Sesamkarotten, Champignons 'Provencial', gegrillte Paprika,

glacierte Zucchini mit Balsamico

Tomate-Mozzarellasalat mit Kochfabrik-Pesto

Couscoussalat mit Brotchips und Granatapfelkernen

Butterteller

Partybrötchen und Vollkornschwarzbrot



Mousse au Chocolat mit Früchten

43,00 € pro Person

FINGERFOOD AB 15 PERSONEN, WIR EMPFEHLEN 5 STÜCK PRO PERSON

IDEAL FÜR FIRMENJUBILÄEN ODER STEHEMPFÄNGE

Fleisch und Fisch

Lachspralinen vom Norwegerlachs mit Sesam und Balsamico

Lachscrespelle mit Limettencreme

Gespießte Hähnchenbrust mit karamellisierter Ananas

Putenbruströllchen mit Frischkäse-Preiselbeeren-Füllung

Scampi-Pestospieß

Dattel im Speckmantel mit Olive gespießt

Garnelen `Tempura` im Backteig

Mini Wrap `Chicken`

Noodle Sticks `Pad Thai`

Medaillons vom Schweinefilet mit Gorgonzola und Kochfabrik-Pesto gebacken

Vegetarisch

Tomate-Mozzarellaspieß mit frischem Basilikum

Blätterteig-Cocktailgebäck mit verschiedenen Füllungen

Jalapenos mit Käsecreme gefüllt im Backmantel

Gurkentürmchen mit Frischkäse gefüllt

Gegrillte Auberginenröllchen mit Fetakäse und Pesto gefüllt

Chili Cheese Nuggets

Broccoli-Nuggets

Mini Wrap `Asia`

Mini Blätterteigstangen `Twister` mit Spinat, Käse und Tomate

Vegan

Mini Frühlingsröllchen

Rote Bete-Falafelbällchen

Noodle Stick `Teriyaki`

Chik N Plant Nuggets

Noodle Stick `Sweet/Sour`

Marinierte geräucherte Tofuwürfel mit Cherrytomate gespießt

5 St./15,00 € pro Person

VOLLKORN-CANAPÈS (RUND) AB 30 STÜCK, WIR EMPFEHLEN 5 STÜCK PRO PERSON

IDEAL FÜR FIRMENJUBILÄEN ODER STEHEMPFÄNGE

Fisch & Fleisch

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Zitrone und Dill	3,80 €
Holsteiner Matjestartar mit Tomate und Dill	3,00 €
Geräuchertes Forellenfilet auf Rührei mit Sahnemeerrettich, Zitrone und Dill	3,80 €
Thunfischsalat `Kochfabrik` mit Cherrytomate und Dill	3,00 €
Tranchen von der Schweinelende im Kräutermantel mit Preiselbeeren und Petersilie	2,80 €
Gegrillter Hähnchenbrust mit Kochfabrik-Pesto und Cherrytomate	2,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade, Tomate und Petersilie	3,50 €
Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeeren und Petersilie	2,80 €
Fleischsalat mit Cherrytomate und Petersilie	2,80 €
Deelenmettwurst mit Gewürzgurke und Tomate	2,50 €
Saftiger Kasselerrücken mit Gewürzgurke und Tomate	2,60 €
Rührei vom Hühnerhof Postkamp, bunt garniert	2,60 €
Schnittei vom Hühnerhof Postkamp, bunt garniert	2,60 €

Vegan

Veganer Aufschnitt gemischt, bunt garniert	2,90 €
Beddakäse, bunt garniert	2,90 €
Humus mit bunter Garnitur	2,90 €
Guacamole, bunt garniert	3,00 €
Veganer Aufstrich mit bunter Garnitur	2,90 €

ERGÄNZUNGEN ZU UNSEREN BUFFETS ODER FINGERFOOD

IM GLAS SERVIERT

Apfel-Porreesalat in Sour Creme	3,50 €
Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen	4,00 €
Scampicoctail mit Dip	4,50 €
Avocado-Dip mit Sellerie – und Karottensticks	3,50 €
Thunfischsalat mit Selleriesticks	4,00 €
Mousse au Chocolate mit Frucht	3,50 €

RUSTIKALES FÜR RICHTFESTE, FIRMENFEIERN ODER PRIVATE VERANSTALTUNGEN, AB 30 PERSONEN

Knuspriger Schinkenkrustenbraten mit Kartoffelgratin und Ananaskraut	17,00 € p.P.
Kasseler im Blätterteig mit Kartoffelgratin und Ananaskraut oder Schmorkohl	17,50 € p.P.
Schweinelende im Kräutermantel mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelröstis und Broccoliröschen	17,00 € p.P.

Inkl. Geschirr berechnen wir 1,00 € p.P.

SUPPEN UND EINTÖPFE, AB 30 LITER, WIR RECHNEN ½ L PRO PERSON INKL. TERRINEN UND LÖFFEL

Fleischige Gulaschsuppe vom Rind mit Brötchen	11,50 € per Liter
Erbsensuppe mit Kasselereinlage	9,50 € per Liter
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	9,50 € per Liter
Tomatencremesuppe mit Erbsen und Schinkenstreifen	9,00 € per Liter
Chili con Carne mit Rindfleisch und Baguette	11,50 € per Liter

LIEFERBEDINGUNGEN

Innerhalb Kiels ab 30 Personen frei Haus, darunter einmalig 35,00 € Liefer- und Abholpauschale

Außerhalb Kiels ab 30 Personen Liefer- und Abholpauschale einmalig 55,00 €, darunter einmalig 75,00 €

Pro fehlendem/kaputtem Teller berechnen wir 4,50 €. Pro fehlendem Besteckteil berechnen wir 2,50 €

STORNOBEDINGUNGEN

Wir behalten uns vor, nach Auftragserteilung, eine Stornogebühr bei kurzfristiger Absage zu erheben.

14 – 10 Tage vorher 30 % des Auftragswertes

9 -5 Tage vorher 50 % des Auftragswertes

4 Tage vorher oder bis zum Tag der Veranstaltung 100 % des Auftragswertes

Ab einem Auftragswertes von 1500,00 € ist eine Anzahlung bis 8 Wochen vor Auftragstermin in Höhe von 50 % des Auftragswertes fällig.