

Cord's *Catering*

*culinarisch
creativ*

Am Velper Bahnhof 30
49492 Westerkappeln
Tel. 0 54 04 / 28 90 + 0 54 56 / 10 56
E-Mail: info@cordscatering.de

*Purer Genuss
im Frühjahr & Sommer 2019*



**Liebe Leserin, lieber Leser,
verehrter zukünftiger Gast!**

Vorab schon einmal vielen Dank für Ihr geschätztes Interesse.

Cord's Catering: Was ist das eigentlich, werden Sie sich fragen?

Im Folgenden möchten wir versuchen Ihnen unsere Philosophie von gutem Essen und angenehmem Ambiente nahezubringen.

Qualität, Frische und schonende Zubereitung, das ist unser Anspruch und Ihr Vergnügen, an einem Essen, was Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird. Nicht nur die Hochzeit mit bis zu 250 Gästen liegt uns am Herzen, nein auch für Ihre Feier im kleinen Rahmen liefern wir Ihnen erlesene Speisen und dazu harmonisierende Getränke direkt ins Haus.

Die freundliche und fachkundige Bedienung Ihrer geschätzten Gäste übernimmt selbstverständlich, wenn Sie es wünschen, die Cord's Catering Service Crew.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen einen Komplettservice, der keine Wünsche offen lässt: vollständige Gedecke, Tischwäsche, Dekoration, Blumen, Kerzenschein; für die Cord's Catering Service Crew kein Problem.

Wir bringen Ihre Wünsche auf den Punkt.

Sicher fragen Sie sich: Kann ich das denn überhaupt bezahlen? Sie können! Lassen Sie sich schon ab 8,50 Euro pro Person von uns verwöhnen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen für Ihre nächste Feier. All unsere Ideen können von Ihnen natürlich geändert oder umgestellt werden. Selbstverständlich stehen wir Ihnen dabei hilfreich zur Seite. So, und nun lassen Sie sich beim Lesen unserer Menüvorschläge das Wasser im Munde zusammenlaufen. Mit einem Guten Appetit möchten wir uns für Ihre Aufmerksamkeit bedanken.

Ihre

Cord's Catering Service Crew

Besuchen Sie uns auch auf cordscatering.de und finden unsere aktuellen Veranstaltungen und kulinarischen Neuigkeiten.

	Seite
Schnittchen, Baguetteschnittchen, Canapés, Brotzeit	5
Brezelbar	6
Auf die Hand, Quiche trifft Fingerfood.....	7
Ich bin so wild nach deinem Erdbeermund, Sommerliches Fingerfood	8
Food Pops, Super Bowl, Wrapes in der Kiste serviert	9
Finger-Food-Arrangements	10
Fingerfood.....	11
Frühlingsverführung, Frühlingstraum.....	12
Flying Buffet im Sommer, Sommernachtstraum	13
Ganz schön spießig, Sommerparty	14
Aus der Karibik, American Dinner	15
Grillparty klassisch, Grillparty bunt aufgemischt	16
Grillparty trifft Currywurst, Smokerbuffet	17
Grillparty a la Karibik, Grillparty Deluxe mediterran	18
Grillparty viva Espana	19
Grillparty Sizilliana.....	20
Italien im Frühling, Italienische Nacht 1	21
Italienische Nacht 2	22
Italienische Nacht 3	23
Drei kleine Italiener.....	24
Schnitzelbuffet, Schnitzelbuffet mal anders, das andere Schnitzelbuffet	25
Locker feiern, Oder auch mal soo, Geburtstag etwas anders	26
Mal was Geschnetzelt, Alles vom Schwein, Velper Frühjahrs-Menü, Lotteraner Sommer	27
Noch etwas rustikales, Lecker aufgerollt, Etwas Pikantes	28
Partyhits	29
Suppenkarte, Eintöpfe	30
Cord's Klassiker, Klassische Menüs 1 - 8	31-33
Fischauswahl, Fischplatten	34
Vegetarische Gerichte, Vegan genial creativ anders gekocht	35
Salate als Beilage zum Sattessen	36
Salatbuffet, Das etwas andere Salatbuffet, Grillsalatbuffet.....	37
Cord's Nachspeisenideen	38
Nachspeisenauswahl, Käseauswahl, Brotauswahl.....	39
Leihgebühren, Preise für den Service drumherum	40
Kennen Sie schon unser Rundum-Sorglos-Paket?	41
Feiern Sie bei uns	42

Sie möchten mehr wissen?

Eine separate Zutatenliste stellen wir Ihnen gern zur Einsicht zur Verfügung.

Schnittchen alternativ Brötchen

Schnittchen

Schnittchen einzeln dekoriert

	Euro
Bratenaufschnitt	2,00
Hähnchenpastete mit Spargel	2,00
Schwarzrauschschinken (Metzgerschinken gekocht)	2,00
Roastbeef hausgemacht, mit hausgemachter Remoulade	2,70
Lachs geräuchert mit Sahnemeerrettich	2,40
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce	2,40
Forellenfilet mit Preiselbeersahne	2,90
Mett auf Wunsch mit roten Zwiebeln	2,00
Salami verschiedene Sorten	2,00
Schnittkäse verschiedene Sorten	2,00
Frischkäse verschiedene Sorten	2,00
Westf. Schinken geräuchert	2,00
Rosmarinschinken geräuchert	2,00
Parmaschinken luftgetrocknet	2,60
Eischeiben mit Minisalzstangen	2,00
Mozzarella-Tomate mit Pesto	2,10

Baquetteschnittchen

einzeln dekoriert

	Euro
Bratenaufschnitt	1,70
Hähnchenpastete mit Spargel	1,70
Schwarzrauschschinken (Metzgerschinken gekocht)	1,70
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade	2,40
Lachs geräuchert mit Sahnemeerrettich	2,30
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce	2,30
Forellenfilet mit Preiselbeersahne	2,60
Mett auf Wunsch mit roten Zwiebeln	1,70
Salami verschiedene Sorten	1,70
Schnittkäse verschiedene Sorten	1,70
Frischkäse, verschiedene Sorten	1,70
Westf. Schinken geräuchert	1,70
Rosmarinschinken geräuchert	1,70
Parmaschinken luftgetrocknet	2,20
Eischeiben mit Minisalzstangen	1,70
Mozzarella-Tomate mit Pesto	1,70
Vegetarischer Brotaufstrich	2,00

Bei Schnittchen auf der Platte dekoriert reduziert sich der Stückpreis um 0,20 €.

Gerne liefern wir Ihnen auch Roggenschnittchen und Roggenbaquetteschnittchen.

Canapés

geschmackvoll dekoriert

	Euro
belegt mit	
Braten hausgemacht	2,30
Roastbeef hausgemacht mit hausgemachter Remoulade	2,70
Franz. Brie mit Frucht	2,70
Schnittkäse verschiedene Sorten	2,00
Westf. Schinken geräuchert	2,30
Rauchfleisch	2,30
Parmaschinken luftgetrocknet	2,70
Saltufo Trüffelsalami	2,50
Westf. Schinken mit Sellerie-Melonensalat	2,50
Pute hausgemacht mit Orangen-Zwiebelmarinade	2,50
Lachs geräuchert mit Sahnemeerrettich	2,70
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce	2,70
Forellenfilet mit Preiselbeersahne	3,00
Forellentatar auf Vollkornbrottaler	2,70
Käsetörtchen pikant, mit hausgemachter Frischkäsecreme	2,20

Brotzeit (Bio Vollkornbrot)

	Euro
belegt mit	
American-Roast-Röllchen auf Radieschen	3,00

Forellenmousse auf Gurkentalern	3,00

Ziegenfrischkäseklösschen im Kräuter-Sesammantel auf gegrillter Paprika	3,00

Scampi auf Gurken-Bärlauchcreme	3,00

Geräucherter Lachs auf Staudensellerie	3,00

Tete de Moin auf Würzspinat	3,00

Brezelbar

Laugenhotdogs
Weißwursthäppchen
Brezelball's
Landjägerhäppchen
Bergkäsespieße
Brezeln dazu verschiedene Dips
Kräuterdip
Eier-Senf-Dip mit Spitzpaprika
Paprikadip mit Ajvar und Chilischoten
Radieschen-Frühlingszwiebel Dip

Preis pro Person ab 20 Personen **10,00 €**
Preis pro Person ab 10 Personen **12,00 €**

Alles weitere für Ihr Oktoberfest finden Sie demnächst
auf www.cordscatering.de.

Tapas

Gefüllte Champignons mit Chorizo
Albondigas
Kartoffeltortilla
Chili con Carneschnecken
Bohnen Bällchen in knuspriger Tortilla-Panade
Garnelen-Pinchos im Kartoffelmantel dazu Zitronen-Aioli
Mini Paprika mit Hähnchen-Dattel-Füllung
Marinierter Ziegenkäse
Marinierte Paprika

Preis pro Person ab 20 Personen **15,00 €**

Auf die Hand

Roggensandwich mit Mozzarella-Rucola
Sandwich Submarine mit Pute und hausgemachte Käsecreme
Bagel mit gegrilltem Lachs und Senf-Honig-Sauce
Buckschinken klassisch auf die Hand
Kleines rundes Mettbrötchen

Klassischer Käsespieß
Gefüllte gebackene Champignons
Pflaume im Speckmantel
Zucchinirollchen
Garnele im Kartoffelmantel dazu Knoblauchdip

Im Weckglas
Drei-Bohnensalat mit gerösteten Salatkernen, Cole slaw

Preis pro Person ab 20 Personen 19,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen 21,00 €

Quiche trifft Fingerfood

Quiche Lorraine
Quiche „Gärtnerin Art“
Quiche Mediterran
Broccoli-Quiche
Lachs-Spinat- Quiche

Champignons „Cote du Rhone“ am Spieß
Roastbeefrollchen mit hausgemachter Remoulade
Hackbällchen „italiano“
Schweinemedallions provence dazu Olivenkräutermousse
Weichkäsespieß mit Obst

Preis pro Person ab 20 Personen 19,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen 21,00 €

Menü "Ich bin so wild nach deinem Erdbeermund"

Knusprige Bruschetta mit Erdbeeren und Ziegenkäse
Kokos-Garnelenspieß auf Erdbeercarpaccio
Zitronengras-Putenspieß auf Erdbeer-Curry-Sauce
mit karamellisierten Lauchzwiebeln
Spargel mit Erdbeeren und Roastbeef
Geräucherter Lachs auf Erdbeer-Carpaccio mit Balsamicodressing
Spargelsalat von grünem und weißem Spargel mit Rucola und Pecorino
Tirami su mit Erdbeeren im Gläschen serviert

Preis pro Person ab 20 Pers. 20,00 €

(Ab 20 Personen möglich)

Sommerliches Fingerfood

Datteln im Speckmantel
Rucola-Tomaten-Törtchen
Hähnchenröllchen mit Pfirsich-Frischkäsefüllung
Blätterteigröllchen mit Paprika-Hackfleischfüllung
Mini Steakburger (mit Farmersalat und Roastbeef)
Gefüllte gebackene Champignons
Sommerliche Zucchini-Möhrenröllchen
Bergkäse-Erdbeer Häppchen
Röstitaler mit graved Lachs
Sommer im Glas (verführerische Mango)

Preis pro Person ab 20 Personen 13,00 €

Preis pro Person ab 10 Personen 15,00 €



Food Pops (lecker am Stiel)

Galia-Melonenpäckchen mit Serranoschinken
Toast Pops
Frischkäse Pops
Hackbällchenpops
Mozzarella Lollis
Pizzaschneckenpops mit Thunfisch
Miniburger mit Crispychicken
Knoblauchgarnelenpops
Marshmallowpops

Preis pro Person ab 20 Personen 13,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen 15,00 €

Super Bowl

Popcorn-Hähnchennugget auf mariniertes Ananas
Mini Burger pulled Pork
Halbe Ranger Wrapes
Chili-Shrimps taco bites mit Avocado und Aioli
Bacon Wrappad Mini Paprika
Stuffed Mushrooms
Chickendrumsticks dazu Salza
Wassermelone mit Schafskäse
Karibischer Raffaello Traum

Preis pro Person..... 20,00 €
(ab 20 Personen möglich)

Wrapes in der Kiste serviert

Halbe Chili-Wrapes 2,50 € 2,70 €
Halbe Asiatische Geflügel Wrapes 2,50 € 2,70 €
Halbe Ranger-Wrapes 2,50 € 2,70 €

Finger-Food-Arrangements

Auswahl I

Hähnchensesamsticks mit Ananas gespießt
Pikanter Käseschnitzspieß mit Kirschtomate
Kräuterhackbällchenduo am Spieß
Miniburger mit gegrilltem Gemüse auf Kräuterfrischkäse
Gefüllte gebackene Champignons
Minipaprika „Feta“
Käsevariationen am Spieß
Zucchinitörtchen mit Räucherlachs

Preis pro Person bei 8 Teilen Fingerfood ab 20 Pers. 13,00 €
Preis pro Person bei 8 Teilen Fingerfood ab 10 Pers. 15,00 €

Auswahl II

Roastbeefspieß klassisch
Schweinemedallions mit Bärlauchcreme am Spieß
Hähnchenkräuterröllchen am Spieß
Galiamelonenpäckchen mit Serranoschinken
Champignon gefüllt mit Würzspinat
Orangen-Chiligarnele auf Tomaten-Orangen-Chutney
Räucherlachstartelett mit grünem Spargel
Mozzarella caprese mit Mango gespießt mit Balsamicocreme

Preis pro Person bei 8 Teilen Fingerfood ab 20 Pers. 16,00 €
Preis pro Person bei 8 Teilen Fingerfood ab 10 Pers. 18,00 €

Auswahl III „Provençal“

Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig auf Schwarzbrottaler
Provençalische Champignons am Spieß
Schweinemedallion mit Olivenhaube am Spieß auf Kräutercreme
Ruccola-Tomatenküchlein
Lamm „Provençal“ auf Feldsalat mit Kirschtomaten dazu
Himbeer-Balsamicocreme
Rosmarinhähnchen mit Zucchini am Spieß auf Paprikacreme
Crepe mit Räucherlachs
Mini-Röstipraline mit Fenchel-Garnele
Knusprige Tomaten-Canneloni
Nektarinen-Melonen-Quarkbecher

Preis pro Person bei 11 Teilen Fingerfood ab 20 Pers. 21,00 €
Preis pro Person bei 11 Teilen Fingerfood ab 10 Pers. 23,00 €

Finger-Food

	Preis ab 20 Teile	Preis ab 10 Teile
Melonenhäppchen mit Serranoschinken	1,00 €	1,20 €
Mozzarellahäppchen gespießt dazu Pesto verde	1,30 €	1,50 €
Tomate mit Mozzarellakügelchen und Mango gespießt	2,00 €	2,20 €
Gefüllter gebackener Champignon	1,20 €	1,40 €
Spinat-Knoblauch Champignon	1,50 €	1,70 €
Kräutertomaten-Champignonspieß	1,20 €	1,40 €
Pflaume im Speckmantel	1,00 €	1,20 €
Hähnchennuggets in Cornflakes-Kruste mit Physalis gespießt	1,40 €	1,60 €
Kokos-Hähnchensticks	1,50 €	1,70 €
Hähnchenkräuterröllchen-Olivenspieß	2,00 €	2,20 €
Ananas-Geflügelspieß	1,50 €	1,70 €
Trauben-Hähnchenspieß	1,50 €	1,70 €
Sesamhähnchen mit Aprikose am Spieß	1,50 €	1,70 €
Trauben-Käsespieß klassisch	0,80 €	1,00 €
Hähnchenecken mit Tomaten-Olivencruste	2,50 €	2,70 €
Schnitzelspießchen	1,00 €	1,20 €
Mohn-Schnitzelchen	2,00 €	2,20 €
Medaillons mit Senf-Kräuter-Haube	2,50 €	2,70 €
Roastbeefröllchen mit Mixpickel	2,00 €	2,20 €
Dreierlei-Kräuterhackbällchen	1,50 €	1,70 €
Basilikum-Tomaten-Hackbällchen	1,50 €	1,70 €
Kleine Hackbällchen	1,00 €	1,20 €
Kleine Hackbällchen mit Mozzarellaüllung	1,30 €	1,50 €
Kleine Hackbällchen mit Fetakäse gefüllt	1,30 €	1,50 €
Friskäsepraline mit konfierten Tomaten und Pesto	0,80 €	1,00 €
Friskäsepraline mit Apfel und Pistazien	1,00 €	1,20 €
Käsevariationen mit Frucht	1,20 €	1,40 €
Camembert-Obstspieße	1,50 €	1,70 €
Hausgemachte Quichetörtchen	1,40 €	1,60 €
Gratiniertes Ziegenkäse in Serranoschinken am Spieß	2,00 €	2,20 €

Fisch

Shrimpscocktail „Thai“	2,50 €	2,70 €
Crepe mit Räucherlachs	1,50 €	1,70 €
Sylter Lachstatar auf Gurkensalat	1,50 €	1,70 €
Pfannkuchenröllchen mit Krabben	2,00 €	2,20 €
Forellentatar auf Zucchinitaler	1,50 €	1,70 €

Süßes Fingerfood

Ananas-Kiwispieß	1,30 €	1,50 €
Physalis-Melonenspieß	1,30 €	1,50 €
Bunte Traubenspieße	1,00 €	1,20 €
Nachspeise aus dem Glas (verschiedene Sorten) ab	2,00 €	2,20 €

Frühlingsverführung

Puten-Kräuterrouladen mit Thymian-Paprikarahm
Schweinefilet „Pesto“ dazu Tomaten-Kräutersauce
Lachsfilet in Dillkruste dazu Senf-Meerrettichrahm

Lauch-Butterkartoffeln
Gnocci

Frühlingsgemüse
Kohlrabi in Petersilienrahm
Verschiedene Blattsalate dazu Bärlauch-Balsamicodressing

Preis pro Person ab 20 Personen	24,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen	26,00 €

Frühlingstraum

Lachsforellenfilet im Apfelmantel dazu Calvadosrahm
Kräuterfilet vom Schwein in Frühlingsgemüserahm
Hähnchenecke im Knusperteig auf Spinat dazu fruchtige Currysauce
Lammroulade mit Schafskäsefüllung auf grünen Bohnen
dazu pikante Lammsauce

Kartoffellauchgratin
Gnocci mit Pesto

Salatbuffet dazu verschiedene Dressing

Preis pro Person ab 20 Personen	26,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen	28,00 €

Flying Buffet im Sommer

Pikanter Melonencocktail im Gläschen serviert
Kokos-Garnelenspieß auf Erdbeercarpaccio
Knusprige Bruschetta mit Erdbeeren und Ziegenkäse

Ragout von grünem Spargel und Zuckerschoten mit gegrilltem Lachs
dazu Carpaccio von Drillingen

Sommerliches Mango-Maishähnchen mit Erdbeer-Currysauce auf Blattspinat
dazu Erdnussreis

Rinderfiletstreifen mit einem Barolo-Zwiebelsößchen und
gegrilltem Gemüse mit Basilikumpesto dazu Gnocci

Sommer im Glas (verführerische Mango)
„Eiskonfekt“ mit Himbeeren

Preis pro Person	32,00 €
(ab 20 Personen möglich)	
Flying-Service pro Stunde pro Person	27,50 €

Sommernachtstraum

Gebratene Hähnchenbrüstchen dazu Barolo-Zwiebelsößchen
Lachsfilet auf Lauch-Mangobett mit Curry
Involtini „Basilikum“ von der Rinderhüfte dazu Rotwein-Kräutersauce
Lammrücken italiano dazu Olivensauce

Geb. Schafskäse auf Blattspinat
Rosmarinkartoffeln
Ital. Gemüsepfanne (Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignons u. Zwiebeln)

Salate
Bohnen-Orangensalat
Gem. Blattsalate
Sommersalat (Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Lollo Rosso und Lollo Bionda,
mit gerösteten Salatkernen)

Preis pro Person ab 20 Personen	27,50 €
Preis pro Person ab 10 Personen	29,50 €

Ganz schön Spießig

Schweinefiletspieß a la Rosmarin mit Bacon
Gyrosspieße
Pikante Hähnchenspieße in Zigeunersauce
Fruchtiger Hähnchenspieß
Versch. Dips (Knoblauch-, Tomaten-Basilikum-, Curry-Ananas Dip)

Griechischer Bauernsalat
Eisbergsalat trifft Mango
Toskanischer Brotsalat
Tortellinisalat
Sommersalat

Preis pro Person ab 20 Personen	18,50 €
Preis pro Person ab 10 Personen	20,50 €

Sommerparty

Ratatouille Involtini, Garnelenspieß, ital. kleine Basilikum-Hackbällchen,
Schweineröllchen a la Caprese, Rosmarin-Hähnchenecken
Versch. Dips (Knoblauch, Tomaten-Basilikum, Chili-Oliven Dip)

Griechischer Bauernsalat
(Schafskäse, Gurken, Paprika, Oliven, Weissweindressing)

Knackige Blattsalat
(Lollo Rosso, Lollo Bionda, Feldsalat, Cocktailtomaten, Himbeervinaigrette)

Salat Italiano
(Paprika, Fenchel, Tomaten, Zucchini, Oliven, Artischocken, rote Zwiebeln)

Kartoffelsalat provençal

Makkaroni-Salat (getrocknete Tomaten, Oliven, Knoblauch, Parmesankäse)

(Fleisch warm oder kalt je nach Wunsch)

Preis pro Person ab 20 Personen ohne Garnelenspieß	16,50 €
Preis pro Person ab 10 Personen ohne Garnelenspieß	18,50 €
Preis pro Person ab 20 Personen mit Garnelenspieß.....	18,50 €
Preis pro Person ab 10 Personen mit Garnelenspieß.....	20,50 €

Aus der Karibik

Grillrippchen mit Honigsauce
Tomaten-Basilikumfrikadellen
Chilischarfe Chickenwings
Hähnchenecken im Knuspermantel gefüllt mit Mango und Frischkäse
verschiedene Dip (Tomaten-, Knoblauch und Kräuterdip)
Sommerkartoffelsalat mit Vinaigrette
Sommersalat
Chili-Gurkensalat

Preis pro Person ab 20 Personen 19,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen 21,00 €

Zum mit einpacken

Ratatouille im Glas Stck. 1,10 €
Käsespieße Stck. 0,80 €
Obstspieße Stck. 1,30 €
Gemüsesticks (p.P. 100g)
(Paprika, Staudensellerie, Gurken, Karotten p.P. 1,20 €
Fladenbrot Stck. 1,50 €
Ciabatta/Schweizer Stck. 1,75 €

American Dinner

(ab 20 Personen möglich)

Pulled Pork
Spareribs
American Beefsteak
Mexican Chicken
dazu Barbecuesauce, Tomatensalsa und Guacamole
Wedges
Amerikanischer Kartoffelsalat
Cole slaw
Texanischer Bohnensalat

Preis pro Person ab 20 Personen 18,50 €

Grillparty klassisch

Wir grillen für Sie vor Ort

Minutensteaks Kansas gewürzt

Gyros Nackensteak

Hähnchenbrustfilet El Paso

Rostbratwurst von Kinnius

dazu verschiedene Saucen (warm Cord's fruchtig scharfe Currysauce)

rote Chilisauce und Knoblauchsauce, Senf und Ketchup

Krautsalat, Baguette

Pommes Frites frisch vor Ort zubereitet dazu Mayonnaise und Ketchup

Preis pro Person **18,50 €** incl. Grillservice
Ab 20 Personen möglich.

Grillzubehör (Grill, Friteuse etc.) **150,00 €**
Auf- und Abbauzeiten pro Std. pro Person **22,00 €**
Leihgebühr Pavillion Stck. **50,00 €**

Grillparty bunt aufgemischt

Wir grillen für Sie vor Ort

Hähnchenbrustfilet a la Rosmarin

Grilltasche vom Hähnchen gefüllt mit Mozzarella-Tomate

Nackensteaks a la Chef feurig mild gewürzt

Gyrosspieß, Schlemmerspieß

Rostbratwurst von Kinnius

dazu verschiedene Saucen (warm Cord's fruchtig scharfe Currysauce)

Zigeuner- und Knoblauchsauce, Senf und Ketchup

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelsalat a la Chef, Nudelsalat klassisch, Mixsalat

Champignons

Brotkorb (Partybrötchen, Baguette)

Kräuterbutter

Preis pro Person **22,00 €** incl. Grillservice
Ab 20 Personen möglich.

Grillzubehör (Grill, Friteuse etc.) **150,00 €**
Auf- und Abbauzeiten pro Std. pro Person **22,00 €**
Leihgebühr Pavillion Stck. **50,00 €**

Grillparty Burger trifft Currywurst

Wir grillen für Sie vor Ort

Cheesburger
Jalapenoburger
Chicken-Baconburger
Steakburger (Schweinerückensteak oder Rinderhüftsteak)
Currywurst
Country Patatos (Drillinge mit Schale)
Wedges
dazu Ketchup und Mayonnaise
Cole slaw
Amerikanischer Bohnensalat

Preis pro Person mit Schweinerückensteak.....	19,00 € incl. Grillservice
Preis pro Person mit Rinderhüftsteak.....	22,50 € incl. Grillservice
Ab 40 Personen möglich.	
Grillzubehör (Grill, etc).....	150,00 €
Auf- und Abbauzeiten pro Std. pro Person	22,00 €
Leihgebühr Pavillion	50,00 €

Smokerbuffet

Ganze Seiten vom Lachs aus dem Smoker
Scampis aus der Pfanne
Rinderhüftsteaks mit Schalotten vom Grill
Schweinefilet a la Rosmarin vom Grill
Baconbombs aus dem Smoker
Dazu verschiedene hausgemachte Dips und Saucen
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln mit Pesto
Mediterranes Gemüse

Grillsalatbuffet

Frühlingskartoffelsalat
Makkaronisalat
Griechischer Bauernsalat
Mixsalat
Bohnensalat mit Orangenfilet
Cole slaw

Preis pro Person.....	35,00 € incl. Grillservice
Ab 60 Personen möglich	
Grillzubehör (Grill, Smoker Gas, usw.).....	250,00 €
Auf- und Abbauzeiten pro Std. pro Person	22,00 €
Leihgebühr Pavillion	50,00 €

Grillparty a la Karibik

Wir grillen für Sie vor Ort

Vanille-Rum Garnelen karibischer Art
Red Snepper vom Grill
Auf Haut gegrilltes Lachsfilet
Koriander-Hähnchen mit Bacon
Rinderhüftsteak in Honig-Balsamicomarinade
dazu Salsa Creola, Knoblauchcreme
Oregano-Kartoffeln aus der Pfanne vor Ort zubereitet
Karibischer Krautsalat (mit Ananas)
Tomate-Mozzarella Mango mit Frühlingzwiebelcurry
Karotten-Chili Salat
Marinierter Gurkensalat
Karibische Maispfanne
Baguette

Preis pro Person..... 32,50 € incl. Grillservice
Ab 40 Personen möglich.

Grillzubehör (Grill, etc.)..... 150,00 €
Auf- und Abbauzeiten pro Std. pro Person 22,00 €
Leihgebühr Pavillion 50,00 €

Grillparty Deluxe mediterran

Wir grillen für Sie vor Ort

Schweinemedailion a la Rosmarin
Römerröllchen vom Roastbeef
Rinderhüftsteak mit Balsamico-Schalottenmarinade
Hähnchenspieß tomatino
Lachsfilet Limocello
Provenzalische Garnelen
Gemüsepfanne italiano
dazu Tomaten-Basilikumdip und Oliven-Knoblauchdip
Rosmarinkartoffeln
Salatbuffet(Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Lollo Bionda, Lollo Rosso)
Olivenauswahl, Toskanische Champignons, Marsalla-Möhren
Mozzarella-Tomate mit Basilikumpüree
dazu Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette u. Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

Preis pro Person..... 35,00 € incl. Grillservice
Ab 40 Personen möglich.

Grillzubehör (Grill, etc.)..... 150,00 €
Auf- und Abbauzeiten pro Std. pro Person 22,00 €
Leihgebühr Pavillion 50,00 €

Grillparty viva Espana

Tapas

Gefüllte Champignons mit Chorizo
Albondigas
Kartoffeltortilla
Chili con Carneschnecken
Bohnen Bällchen in knuspriger Tortilla-Panade
Garnelen-Pinchos im Kartoffelmantel dazu Zitronen-Aioli
Mini Paprika mit Hähnchen-Dattel-Füllung
Marinierter Ziegenkäse
Marinierte Paprika

Preis pro Person ab 20 Personen 15,00 €

Wir grillen für Sie vor Ort

Pinchos morunos (Maurische Fleischspieße)
Scharfe Hähnchenspieße mit Honig-Limettensauce
Andalusisches Rind am Spieß
Chorizo
Paella mit Fisch, Garnelen und Hähnchenunterkeulen
Spanische Kartoffelwürfel
Kartoffeln im Speck-Rosmarin-Mantel
Spanischer Sommersalat
Tomatensalat Manchego

Preis pro Person ab 40 Personen 26,50 €
Grillzubehör (Grill, etc.)..... 150,00 €
Auf- und Abbauezeiten pro Std. pro Person 22,00 €
Leihgebühr Pavillion 50,00 €

Nachspeise

Karamellcreme mit frischen Erdbeeren
Orangencreme

Preis pro Person..... 4,00 €

Grillparty Sizilliana

Antipastiauswahl

Marinierte Paprika, Toskanische Champignons, Spinatröllchen mit Garnelen, Auberginenröllchen gratiniert, gefüllte gebackene Champignons, Mozzarella mit Würzkrokant, Pestoschnecken mit Zucchini, Bruschetta, Olivenauswahl, Ciabatta

Preis pro Person ab 20 Personen	14,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen	16,00 €

Wir grillen für Sie vor Ort

Grilltaschen vom Schwein gefüllt mit Pesto, Tomaten und schwarzen Oliven
Lachsfilet finocchio (Fenchel)
Rinderhüftsteak Maffiosi
Garnelen sizilliana
Zitronenhähnchen a la Rosmarin
Schweinemedailon al capone
Tortellinisalat
Ital. Nudelsalat
Sommersalat italiano
Versch. Blattsalate mit Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette

Preis pro Person.....	30,00 € incl. Grillservice
Ab 40 Personen möglich.	
Grillzubehör (Grill, etc.).....	150,00 €
Auf- und Abbauzeiten pro Std. pro Person	22,00 €
Leihgebühr Pavillion	50,00 €

Nachspeise

Cantuccini Kirsch Tiramisu
Obstsalat dazu Vanillesauce

Preis pro Person.....	4,00 €
-----------------------	--------

Italien im Frühling

Ital. Vorspeisenbuffet

Aromatische Auberginenröllchen
Bruschetta Siziliana
Gefüllte gebackene Champignons
Gebratene Kräuteroliven
Tramezzini-Thunfischröllchen
Tomate-Mozzarella mit Mango und Frühlingzwiebelcurry

Preis pro Person ab 20 Personen 10,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen 12,00 €

Penne mit Spargel und Hähnchenfiletstreifen
Toskanisches Wildschweinragout
Marinierter Rinderbraten
Thymian-Kartoffeln
Paprika-Zucchinipfanne
Mediterrane Bohnenpfanne

Preis pro Person ab 20 Personen 20,50 €
Preis pro Person ab 10 Personen 22,50 €

Italienische Nacht 1

Mariniertes Gemüse, gebackene Auberginennuggets dazu Knoblauchdip,
gefüllte gebackene Champignons, Mozzarella Tomate mit Basilikumpüree,
Melonenspalten mit Parmaschinken, Zucchini-Möhrenröllchen,
Ciabatta

Preis pro Person ab 20 Personen 10,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen 12,00 €

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikumrahm
Schweinerückensteak italiano

Gekräuterte Bandnudeln mit Cocktailtomaten

Salatbuffet mit versch. Dressing

Preis pro Person ab 20 Personen 13,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen 15,00 €

Nachspeisenbuffet

Tirami su klassisch (ohne Alkohol)
Obstsalat und Vanillesauce

Preis pro Person..... 4,00 €

Italienische Nacht 2

Marinierte Paprika, Toskanische Champignons, Spinatröllchen mit Garnelen,
Auberginenröllchen gratiniert, gefüllte gebackene Champignons,
Mozzarella mit Würzkrokant, Pestoschnecken mit Zucchini,
gefüllte Eier mit getrockneten Tomaten,
Ciabatta

Preis pro Person ab 20 Personen	14,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen	16,00 €

Schweinefilet mit Oliven-Pestokruste dazu dreierlei Tomatensauce
Hähnchenrolle italiano dazu Rosmarinsauce
Florentiner Schweinerücken im Spinatbett dazu Knoblauchsauce
Rosmarinkartoffeln
Salbei-Gnocci
Broccoli mit Mandeln
Paprikapfanne
Grüne Bohnen mit Staudensellerie

Preis pro Person bei 350 g Fleisch p.P. ab 20 Personen.....	20,00 €
Preis pro Person bei 350 g Fleisch p.P. ab 10 Personen.....	22,00 €
Preis pro Person bei 250 g Fleisch p.P. ab 20 Personen.....	18,00 €
Preis pro Person bei 250 g Fleisch p.P. ab 10 Personen.....	20,00 €

Nachspeise

Cantuccini Kirsch Tiramisu
Limonencreme mit Pfirsichen

Preis pro Person.....	4,00 €
-----------------------	--------

Italienische Nacht 3

Mariniertes Gemüse mit bunter Kresse, Pflaumen im Speckmantel,
gefüllte gebackene Champignons, Galiamelone mit Parmaschinken,
Artischockencreme mit gravad Lachs im Teigschiffchen,
Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse, Gemüseküchlein,
knusprige Mozzarella-Tomaten-Canneloni, Crostini mit Thunfisch,
Ciabatta

Preis pro Person ab 20 Personen	16,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen	18,00 €

Toskanisches Lammragout
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Knoblauchsauce
Schweinefiletrolle mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen
Dorade mit Parmesankruste auf Gurkengemüse

Rosmarinkartoffeln
Gelbe Bandnudeln

Mediterrane Gemüseauswahl
(Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen, Blattspinat)

Preis pro Person bei 350g Fleisch p.P. ab 20 Personen.....	25,00 €
Preis pro Person bei 350g Fleisch p.P. ab 10 Personen.....	27,00 €
Preis pro Person bei 250g Fleisch p.P. ab 20 Personen.....	20,00 €
Preis pro Person bei 250g Fleisch p.P. ab 10 Personen.....	22,00 €

Nachspeise

Amarettinimousse
Tirami su mit Pfirsichen und Krokant

Preis pro Person.....	4,00 €
-----------------------	---------------

Drei kleine Italiener

Auswahl 1

Makkaroniauflauf (mit Schinken und Gemüse)
Tortellini Carbonara

Salatbuffet mit versch. Dressing

Preis pro Person ab 20 Personen	13,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen	15,00 €

Auswahl 2

Hähnchengeschnetzeltes italiano dazu Kräuterreis
Lasagne
Cannelloni mit Spinatfüllung

Salatbuffet dazu 3 verschiedene Dressing

Preis pro Person ab 20 Personen	14,50 €
Preis pro Person ab 10 Personen	16,50 €

Auswahl 3

Hähnchenbrustfilet a la caprese dazu Tomaten-Basilikumrahm
Kräuterbraten italiano im Paprika-Zucchini Bett dazu Kräuterbratensauce

Gnocci, Kräuterreis

Salatbuffet dazu 3 verschiedene Dressing

Preis pro Person ab 20 Personen	16,00 €
Preis pro Person ab 10 Personen	18,00 €

Schnitzelbuffet

Kleine Schnitzel
Hähnchenschnitzel
Hähnchenecken mit Mandelkruste
dazu Pfirsich-Cranberry-Currysauce,
Jägersauce,
Zigeunersauce
geschmorte Zwiebeln

Röstkartoffeln, Kartoffelgratin

Ohne warmes Gemüse

Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat

Preis pro Person ab 20 Pers.	15,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	17,50 €

Alternativ mit warmem Gemüse und Salat

Rahmblumenkohl, Erbsen und Möhren
Eisbergsalat mit Pfirsichen

Preis pro Person ab 20 Pers.	17,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	19,00 €

Schnitzelbuffet mal anders

Cordon bleu (vom Schwein) dazu Lauchzwiebelrahm
Hähnchenecken mit Cornflakeskruste dazu Pfirsich-Cranberry-Curryrahm
Schweineschnitzel im Paprikabett dazu Pfefferrahm

Butterkartoffeln, Gnocci

Mandelbroccoli, Petersilienmöhren

Preis pro Person ab 20 Pers.	16,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	18,50 €

Das andere Schnitzelbuffet

Kräuterschnitzel vom Hähnchen dazu Kräuterrahm
Schweinerückensteak mit Zwiebel-Pfeffermarinade auf Champignons
Fruchtiges Putensteak dazu Mango-Birnen-Chutney
Gelbe Bandnudeln, Röstkartoffeln

Bohnen-Orangensalat, Mixsalat

Preis pro Person ab 20 Pers.	16,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	18,50 €

Locker feiern

Chili con carne
Hähnchen mexikanisch mit Ananas
Schweinesteak auf Paprika, Möhren und Zwiebelbett

Kräuterreis, Gnocci, Westernkartoffeln

Mixsalat, Drei-Bohnensalat, Cole slaw

Preis pro Person ab 20 Pers.	14,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	16,50 €

Oder auch mal soo

Currywurst mit Cord's Currysauce dazu Toast
Würzig-Pikantes Nackensteak dazu Röstzwiebedip
Bunter Fleischspieß in Zigeunersauce

Djuvecreis
Röstkartoffeln

Salatbuffet dazu verschiedene Dressings

Preis pro Person ab 20 Pers.	15,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	17,50 €

Geburtstag etwas anders

Hackbällchen in Tomatensauce
Gyros aus der Pfanne dazu Tzatziki
Geb. Schnitzel mit Zwiebel-Käsekruste

Kartoffelgratin
Röstkartoffeln

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Preis pro Person ab 20 Pers.	16,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	18,00 €

Mal was Geschnetzeltes

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons
Geschnetzeltes vom Hühnchen mit Frühlingsgemüse
Salzkartoffeln, Spätzle, Reis
Blumenkohl, Erbsen und Möhren

Preis pro Person ab 20 Pers.	13,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	15,50 €

Alles vom Schwein

Burgunderhonigschinken dazu Rotweinsauce
Kräuterbraten (vom Nacken) auf Röstgemüse dazu Bratensauce
Rollbraten Jägerart dazu Zwiebelsauce
Kartoffelgratin, Röstkartoffeln
Geb. Blumenkohl, Butterbohnen, Petersilienmöhren

Preis pro Person ab 20 Pers.	16,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	18,00 €

Velper Frühjahrs-Menü

Kasselernacken mit Schwarzbrotkruste dazu Kasselerbratensauce
Kräuterbraten vom Nacken mit Paprikastreifen dazu Paprika-Chilisauce
Geb. Schnitzel mit Champignons in Petersiliensahne
Röstkartoffeln, Salzkartoffeln
Erbsen, Petersilienmöhren, Speckböhnchen
Gurken-Tomatensalat
Hausgemachter Krautsalat

Preis pro Person ab 20 Pers.	15,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	17,00 €

Lotteraner Sommer

Schweinerolle Gärtnerinnen Art dazu Zwiebelsauce
Krustenschinken im Zucchinibett dazu Zucchini-Basilikumrahm
Gratinierte Lauch-Schnitzelpfanne
Röstkartoffeln, Spätzle
Sommersalat
Eisbergsalat in Pfirsichsahne

Preis pro Person ab 20 Pers.	16,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	18,00 €

Noch etwas rustikales

Saftiger Nackenbraten mit Zwiebelkruste dazu Zwiebelsauce
Pikanter Burgunderschinken dazu Sauce vom Burgunderschinken
1 Schweinehaxe pro Person
Röstkartoffeln
Kartoffelpüree
Rahm-Dicke Bohnen
Jägerkohl

Preis pro Person ab 20 Pers. 13,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 15,50 €

Lecker aufgerollt

Würziger Backschinken dazu Burgundersauce
Gefüllter Rollbraten mit Zwiebeln dazu Bratensauce
Gefüllten Rollbraten mit Lauch und Möhren dazu Bratensauce

Röstkartoffeln
Kartoffelpüree
Kartoffelknödel

Chinakohl-Mandarinensalat
Krautsalat
Tomaten-Gurkensalat

Preis pro Person ab 20 Pers. 13,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 15,50 €

Etwas Pikantes

Geschnetzeltes a la Chef
Käse-Senfschnitzel vom Schwein
Gekräuterte Putenbrust im Zucchinibett

Butterkartoffeln, Paprika-Reis
Salatbuffet dazu verschiedene Dressings

Preis pro Person ab 20 Pers. 14,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 16,50 €

Partyhit's

(ab 20 Personen möglich)

Cord's Partyhit 1 Suppenkasper

Mais-Kartoffelsuppe
Gyrossuppe
Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch
dazu verschiedene Baguette

Preis pro Person 7,50 €

Cord's Partyhit 2

Pfannengyros
Tzatziki
Djuvecreis
Krautsalat

Preis pro Person 12,50 €

Cord's Partyhit 3

Velper Hähnchentopf (Paprika, Zwiebeln, Mais)
Lotter Schnitzeltopf (Sahne, Champignons)
Reis
Bohnensalat

Preis pro Person bei 400 g Fleisch pro Person 12,50 €

Cord's Partyhit 4

Überbackene Enchiladas
Mexikanische Hackbällchen gefüllt mit grünen Paprika und Tomaten in Salsa
Roter Reis
Mexikanischer Gurkensalat
Mexicosalat

Preis pro Person 13,50 €

Cord's Partyhit 5

Paella mit Hähnchen und Garnelen

Preis pro Person 12,00 €

Cord's Partyhit 6

Lasagne

Preis pro Person 9,00 €

Suppenkarte

	Preis ab 20 Personen	Preis ab 10 Personen
Klassische Hochzeitssuppe (Vorsuppe)	3,50 €	4,00 €
Westfälische Hochzeitssuppe mit Markklößchen	3,80 €	4,30 €
Westfälische Hochzeitssuppe als Hauptgericht	4,40 €	5,00 €
Klassische Hühnersuppe mit Reis	3,50 €	4,00 €
Klassische Hühnersuppe mit Nudeln	3,50 €	4,00 €
Broccolicremesuppe	3,00 €	3,50 €
mit Schinkenstreifen	3,50 €	4,00 €
mit Lachsstreifen	3,80 €	4,30 €
Spargelcremesuppe	5,00 €	5,50 €
Gemüsecremesuppe	4,00 €	4,50 €
Tomatencremesuppe	2,50 €	3,00 €
mit Hackfleisch, Zucchini und Mais	3,00 €	3,50 €
Tomatencremesuppe mit Avocado und Pinienkernen	3,00 €	3,50 €
Curry-Zwiebelsuppe mit Garnelen	5,00 €	5,50 €
Karotten-Ingwersuppe	3,50 €	4,00 €
Kürbiscremesuppe	3,50 €	4,00 €
Spinatkressesuppe	3,00 €	3,50 €
Minestrone	3,00 €	3,50 €
Knoblauchcremesuppe	3,00 €	3,50 €
Kartoffelcremesuppe	2,80 €	3,30 €
mit Pfifferlingen	3,80 €	4,30 €
mit Bacon	3,00 €	3,50 €
mit Lachs	4,00 €	4,50 €
Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	4,00 €	4,50 €
Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Kabanossi, Mais	4,50 €	5,00 €
Gulaschsuppe	4,50 €	5,00 €
Jägersuppe/Reitersuppe (mit Ananas u. Hackfleisch)	4,50 €	5,00 €
Gyrossuppe	4,50 €	5,00 €

Eintöpfe

(500 ml pro Person)

Klassischer Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	4,00 €	4,50 €
Linseneintopf	4,00 €	4,50 €
Bohneneintopf	4,00 €	4,50 €

Cord's Klassiker

Suppenempfehlungen

Wählen Sie selbst aus unserer Suppenkarte.

Klassisches Menü 1

Tafelspitz in Sahnemeerrettichrahm
Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Cranberry-Currysauce
Schweinemedallions in Champignonrahm

Butterkartoffeln, Butterreis, Kartoffelgratin
Warme Gemüseauswahl
(Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Petersilienmöhren, Speckböhnchen)

Verschiedene Salate (Karotten-Apfelsalat, Eisbergsalat mit Pfirsichsahne, Bohnensalat, Mixsalat)

Preis pro Person ab 20 Pers.	20,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	22,50 €

Klassisches Menü 2

Schnitzel mit frischen Champignons
Hähnchenecken in Paprikarahm
Rinderrouladen klassisch gefüllt dazu Rouladensauce

Röstkartoffeln, Butterreis, Kartoffelgratin
Warme Gemüseauswahl (Rahmkohlrabi, Erbsen, Möhren, Speckböhnchen)

Salatbuffet (Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Möhren, Eisbergsalat)
dazu Joghurt- und Frenchdressing und Vinaigrette)

Preis pro Person ab 20 Pers.	19,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	21,50 €

Klassisches Menü 3

Kräuterbraten (vom Nacken) im Zwiebelbett dazu Bratensauce
Rinderrouladen dazu Rouladensauce
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons in Kräutersahne

Röstkartoffeln, Butterkartoffeln, Spätzle
Warme Gemüseauswahl (Speckböhnchen, Broccoli, Petersilienmöhren)

Verschiedene Salate (Karotten-Apfelsalat,
Gurken-Bohnen, Chinakohl mit Mandarinsahne)

Preis pro Person ab 20 Pers.	19,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	21,50 €

Klassisches Menü 4

Hähnchenecken mit Mandelpanade dazu Pfirsich-Cranberry-Currysauce
Schweinefilet in Champignon-Zitronenpfefferrahm
Putenrolle gefüllt mit Pfirsich-Mango und Frischkäse
dazu Lauchzwiebelrahm

Butterkartoffeln, Kräuterreis, Rösti
Speckböhnchen, Broccoli mit Mandeln, Petersilienmöhren

Salatbuffet (Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Möhren, Eisbergsalat)
dazu Joghurt- und Frenchdressing und Vinaigrette

Preis pro Person ab 20 Pers. 20,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 22,00 €

Klassisches Menü 5

Hähnchenecken gefüllt mit Broccoli dazu Broccolirahm
Schweinefilettopf mit Rahmporree und Käse überbacken
Tafelspitz in Schnittlauchsauc

Butterkartoffeln, Rösti
Warme Gemüseauswahl (Broccoli, Speckböhnchen, Rahmkohlrabi, Buttermöhren)

Feldsalat mit Cocktailtomaten

Preis pro Person ab 20 Pers. 20,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 22,50 €

Klassisches Menü 6

Kasselernacken mit Orangen-Meerrettichsauce
Hähnchenecken auf Rahmporee mit Käse überbacken
Sauerbraten dazu Sauerbratensauce

Butterkartoffeln, Schupfnudeln, Röstkartoffeln
Broccoli, Petersilienmöhren, Speckböhnchen

Chicoreesalat, Bohnen-Gurkensalat

Preis pro Person ab 20 Pers. 20,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 22,00 €

Klassisches Menü 7

Mandellachsfilet auf grünen Bandnudeln dazu Dillrahm
Rinderrouladen gefüllt mit grünen Bohnen dazu Rouladensauce
Schweinefilet im Kräutermantel dazu Kräuterschaum

Lauch-Butterkartoffeln, Macairekartoffeln
Speckböhnchen, Buttermöhren

Gemischte Blattsalat mit Himbeervinaigrette

Preis pro Person ab 20 Pers.	22,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	24,50 €

Klassisches Menü 8

Gebrautes Hähnchenbrüstchen (mit Haut) auf geschmorten Paprika
dazu Thymian-Paprikasauce
Provencalische Lammkeule Rosmarinrotweinsauce
Lachsforellenfilet im Zucchinibett dazu Safran Crevettenrahm

Rosmarinkartoffeln
Gnocci

Speckböhnchen
Broccoli mit Mandeln
Blattspinat

Preis pro Person ab 20 Pers.	21,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	23,00 €

Nachspeisenempfehlungen

Wählen Sie selbst aus unseren Klassikern oder „Cord's Nachspeisenideen“.

Fischauswahl

Fischauswahl warm

Schollenröllchen
Lachsfilet auf Bandnudeln mit Dillrahm
Lachsfilet in Champagnerrahm
Lachsfilet in Safran-Crevettenrahm
Lachsfilet im Krabbenbett
Lachs a la Romana
Lachslasagne
Lachsforelle auf Pfifferlingen mit Kräuterschaum
Lachsforelle auf Butter-Cidrekartoffeln
Lachsforelle mit Meerrettichschaum
Fischpfanne
Andalusische Garnelenpfanne
Meeresfrüchtelasagne

Victoriabarsch mit Paprika-Safransauce
Dorade gefüllt
Ofenfisch mit Tomaten
Garnelen mit Zucchini-gemüse
Gebratene Meerbarbe
Seezunge mit Spinat
Saiblingfilet auf Paprikapolenta
Heilbuttfilet auf Lauchbett

Preis pro Person nach Tagespreisen ab..... 13,00 €
Auf Wunsch werden wir Ihnen gerne ein gesondertes Fischmenü anbieten.

Fischplatten

Auswahl I

Norweg. Lachs mit Sahnemeerrettich,
graved Lachs mit Sahnemeerrettich,
Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Preis pro Person..... 10,00 €

Auswahl II

Norweg. Lachs mit Sahnemeerrettich,
graved Lachs mit Sahnemeerrettich,
Forellenfilet mit Preiselbeersahne,
Garnelen in Knoblauchmarinade

Preis pro Person..... 15,00 €

Vegetarische Gerichte

Kartoffelgratin	bei 300 g pro Person	4,00 €
Kartoffelgratin	bei 400 g pro Person	5,00 €
Kartoffelgratin mit Lauch	bei 300 g pro Person	4,50 €
Gemüsemedaillons	Stück	1,80 €
Bandnudeln mit Kräutern und Tomaten	Preis pro Person	3,50 €
Lasagne vegetarisch	Preis pro Person	4,00 €
Canneloni mit Spinatfüllung	Preis pro Person	4,50 €
Paella a la Ratatouille	Preis pro Person	7,00 €
Steinpilzrisotto	Preis pro Person	8,00 €

Vegan genial kreativ anders gekocht

Blumenkohlgratin mit überbackener Maiscreme
Schwarzwurzelgratin mit Nuss-Tomaten-Kruste
Kartoffelauflauf mit Austernpilzen
Moussaka
Penne vigate mit Peperoni-Mango-Sauce

Gefüllte Auberginen mit Couscous und Tomate
Auberginennuggets mit Polentagries
Frucht-Gemüse-Spieße mit getrockneten Pflaumen
Koriander-Walnuss-Frikadellen dazu Orangen-Soja-Sauce

Szegediner Auberginen-Kürbisgulasch
Schmetterlingsnudeln in Asia-Carbonara
Salbeischupfnudeln mit Peperonata und Erbsenschaum
Linsenplätzchen mit Koriander-Chilikartoffeln auf Kokospinat
Gefüllte Auberginen überbacken mit Graupen dazu Tomaten-Currysauce
Gedämpfte Kürbis-Chinakohlröllchen dazu Tomaten-Sesamsauce
Tofu-Zitronenbällchen

Preis pro Person auf Anfrage

Salate als Beilage zum Sattessen

Kartoffelsalate

Kartoffelsalat a la Chef.....	kg	6,50 €
Tzatziki-Kartoffelsalat	kg	6,50 €
Bayrischer Kartoffelsalat (warm)	kg	8,50 €
Kartoffelsalat Eva mit Fleischwurst.....	kg	9,50 €
Frühlingskartoffelsalat	kg	9,50 €
Kartoffelsalat provencale (Bohnen, Vinaigrette)	kg	9,50 €
Gyros-Kartoffelsalat	kg	12,50 €

Nudelsalate

Nudelsalat klassik.....	kg	7,00 €
Nudelsalat italiano	kg	7,00 €
Hähnchen-Nudelsalat	kg	9,50 €
Nudelsalat mit weißen Bohnen	kg	9,50 €
Glasnudelsalat mit Hähnchen u. Tofu	kg	10,50 €
Spaghettisalat	kg	15,50 €
Makkaronisalat	kg	15,50 €
Tortellini-Mozzarella-Salat	kg	16,50 €
Tagliatelle mit ger. Lachs und Pinienkernen u. Rucola	kg	20,50 €
Italienischer Raviolisalat.....	kg	20,50 €

Reissalate

Curry-Reissalat	kg	7,00 €
Reissalat Piroshka	kg	7,00 €
Reissalat sixtees mit Mandarinen.....	kg	7,00 €
Fruchtig-frischer Porree-Reissalat	kg	8,50 €
Thunfisch-Reissalat.....	kg	10,50 €
Griechischer Bauernsalat	kg	13,50 €
Mexicosalat mit Hackbällchen	kg	13,50 €

Bohnensalate

Gurken-Bohnensalat	kg	10,50 €
Bohnensalat	kg	10,50 €
Eisbergsalat mit Bohnen und Speck	kg	10,50 €
Drei-Bohnen mit gerösteten Salatkernen.....	kg	12,50 €
Bohnensalat mit Orangenfilet	kg	12,50 €

Krautsalat klassisch	kg	6,50 €
Krautsalat mit Radieschen.....	kg	6,50 €
Krautsalat bayrisch.....	kg	7,50 €
Bunter Krautsalat mit Feta u. Pinienkernen	kg	10,50 €
Gurken-Radieschensalat.....	kg	8,50 €
Gurken-Tomatensalat	kg	8,50 €
Tomaten-Schnittlauchsalat.....	kg	8,50 €
Pikanter Möhrensalat.....	kg	8,50 €
Klassischer Karottensalat.....	kg	8,50 €
Chinakohl-Mandarinensalat.....	kg	8,50 €
Mexicosalat	kg	10,50 €
Sommersalat	kg	10,50 €
Mixsalat	kg	10,50 €
Blumenkohl-Broccoli-Mais-Salat	kg	10,50 €

Rucola mit Parmesan und Pinienkernen.....	kg	17,50 €
Feldsalat mit Cocktailtomaten und Himbeervinaigrette	kg	20,50 €

Geflügelcocktail	kg	20,50 €
Waldorfsalat.....	kg	15,50 €

Das etwas andere Salatbuffet

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Möhren, Feldsalat, Rucola, Artischocken, Oliven, Schafskäse, Goudawürfel, Kochschinkenstreifen, Croutinos, Radieschen

Preis pro Person als Beilage zum Gemüse (150g)	5,00 €
Preis pro Person als Hauptgericht (250g)	6,50 €

Salatbuffet mit verschiedenen Dressing

Joghurtdressing, Frenchdressing

Thousand-Island-Dressing

Klassische Vinaigrette

Roquefortdressing

Sesam-Knoblauchsauce

Tomaten-Basilikumvinaigrette

Kräuter-Knoblauchvinaigrette

Grillsalatbuffet

Frühlingskartoffelsalat

Makkaronisalat

Cole slaw

Griechischer Bauernsalat

Mixsalat

Bohnensalat mit Orangenfilet

Preis pro Person	5,00 €
------------------------	--------

Cord's Nachspeisemideen

Limettenjoghurtcreme mit Pfirsichen
Solero-Trifle

Maracuja-Melonen-Quarkspeise
Aprikosen-Mangocreme mit Erdbeeren

Himbeerjoghurtcreme
Himbeertraum
Zitronenhimbeercreme

Stachelbeer-Pfirsichcreme

Minz Sauerkirschverführung
Schoko-Kirsch-Becher
Pinacoladacreme mit Ananas

Mousse au chocolate
Zweierlei Mousse
Rote Grütze dazu Vanillesauce
Obstsalat dazu Vanillesauce

Panna cotta mit Fruchtspiegel der Saison
Amarettinimousse

Tirami su klassisch allerdings alkoholfrei
Tirami su mit Pfirsichen und Krokant
Beschwipstes Zitrus-Tirami su
Tirami su mit Erdbeeren
Bananen-Rum-Tirami su
Himbeer-Tirami su
Cantuccini-Kirsch-Tirami su
Trauben-Tirami su
Zitronen-Tirami su
Mango-Tirami su
Birnen-Kokos-Tirami su

Preis pro Person

4,00 €

Nachspeisenauswahl

Unsere Klassiker

Herrencreme
Welfencreme
Schococreame (mit Cointreau)
Vanillecreme mit Himbeersauce
Schokoladenpudding dazu Vanillesauce
Pfirsich-Maracujacreme
Vanille-Pfirsichcreme

Preis pro Person 3,00 €

Käseauswahl

	Preis pro Person
Käseauswahl	3,00 €
Käseauswahl klassik	4,00 €
Käseauswahl exquisit	6,00 €
Käseauswahl italiano	6,00 €
Käsespieße	0,80 €
Schwarzbrotecken	1,00 €
Käsehäppchen exquisit	1,00 €
Buttervariationen (Schälchen 100 g)	2,00 €
(Kräuter-, Paprika-, Pfeffer-, Basilikumbutter)	

Brotauswahl

Partysonne 28er	Stück	7,40 €
Partybrötchen	Stück	0,30 €
Baguette normal.....	Stück	1,50 €
Baguette Zwiebel o. Käse	Stück	1,80 €
Fladenbrot	Stück	1,50 €
Schweizer Olive/Schweizer Tomate	Stück	2,25 €
Ciabatte/Schweizer.....	Stück	1,75 €
Ciabattabrötchen	Stück	0,45 €

Brotkorb rustikal (Bauernbrot, Steinofen, Roggenbrötchen, Laugenstangen)
Preis pro Person 1,30 €

Brotkorb (Partybrötchen, Baguette)
Preis pro Person 1,20 €

Brotkorb italienisch (Schweizer Olive, Schweizer Tomate, Ciabattabrötchen)
Preis pro Person 1,50 €

Aufgrund der bevorstehenden Preiserhöhungen behalten wir uns eine Brotpreiserhöhung vor.

Leihgebühren

	Leihgebühren	Leihbruch
	Euro	Euro
Weingläser Stück	0,40	3,50
Sektgläser Stück	0,40	0,80
Wassergläser Stück	0,35	1,80
Ramazottigläser Stück	0,30	3,00
Grappa Glas	0,30	3,00
Krombachertulpe	0,35	1,80
Willybecher	kostenlos	0,60
Korngläser	kostenlos	0,60
Fehlende Gläser werden berechnet		
Suppenteller	0,30	7,00
große Teller Carat	0,30	10,00
Frühstücksteller	0,30	5,00
Glasteller	0,30	1,00
Kaffeetasse	0,40	4,50
Untertasse	0,20	2,80
Messer	0,30	4,50
Gabeln	0,30	3,30
Große Löffel	0,30	2,10
Kaffeelöffel	0,30	0,30
Kuchengabeln	0,30	2,70

Preise für den Service drumherum

		Euro
Tischdecken	Stück	3,50
Geschirr, Besteck f. kompl. Menü incl. Reinigung	pro Person	2,50
Suppenteller, großer Löffel	pro Person	0,60
Gr. Teller, Messer, Gabel, Frühstücksteller	pro Person	1,20
Glasteller, kleine Löffel	pro Person	0,60
Kaffeegeschirr komplett incl. Reinigung	pro Person	1,50
Kaffeetasse, Untertasse, Frühstücksteller, kl. Löffel, Kuchengabel		
Service am Buffet pro Std. pro Servicekraft	Std.	27,50
Auf- und Abbauzeiten	Std.	22,00
An- und Abfahrt Fahrtkostenpauschale	bis 10 Pers.	20,00
	10-20 Pers.	15,00
	ab 21 Pers.	kostenlos

Kennen Sie schon unser Rund-um-Sorglos-Paket?

Getränkepreisliste außer Haus

Krombacher und Veltins vom Faß bis 50 ltr.	2,35 €
Krombacher und Veltins vom Faß ab 50-200 ltr.	2,25 €
Krombacher und Veltins vom Faß 200 ltr.	2,15 €
Krombacher Kiste	15,00 €
Veltins Kiste	15,00 €
Krombacher oder Veltins alkoholfrei Kiste	15,00 €
Erdinger Hefeweizenbier Kiste	18,50 €
Erdinger Hefeweizenbier alkoholfrei Kiste	18,50 €
Christinen Brunnen spritzig Wasser Kiste	8,00 €
Wasser Apodis Kiste	3,00 €
Cola, Fanta, Sprite Kiste	13,00 €

Gerne senden wir Ihnen eine separate Getränkekarte für Ihre Feier im gemütlichen Kreis für zu Hause oder wo auch immer Sie möchten.

Die Getränke liefern wir Ihnen auf Kommission und natürlich vorgekühlt.

Wir liefern auch für Ihre Feier zu Hause das komplette Equipment und übernehmen natürlich auch den Aufbau.

Theke mit Spüle und ohne Spüle	15,00
Zapfanlage incl. Kohlensäure	20,00
(Lieferung erfolgt incl. Schläuchen und Zubehör)	
Stehische mit Metallfüßen	10,00
Überzüge für Stehtische	7,50
Biergartengarnituren	7,50
Biergartengarnituren (70 cm)	9,50
Überzüge für Biergartengarnituren	7,50
Kühltruhen	15,00
Kühlschränke	20,00



Feiern Sie bei uns in gemütlichen ländlichem Charme in gepflegter Umgebung

Gastzimmer

Für die Geburtstagsfeier in unserem Rosenzimmer oder die lockere Kneipenparty bis 40 Personen bieten unsere Räume den richtigen Rahmen.

Festsaal

Feiern Sie bei uns Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder Ihre Betriebsfeier in herzlicher Atmosphäre. Wir gehen auf Ihre Wünsche ein.

Unsere Aufmerksamkeit gehört Ihnen und Ihren Gästen.

Wir sind immer für Sie da Martina Cord und Petra Hens.

Sie möchten das Ambiente eines Raumes nutzen aber auch die Vorzüge eines Komplettservice nutzen. Kein Problem.

Sie bestellen den Raum den Rest übernehmen wir für Sie.

Raumdekorationen

Tischdekorationen berechnen wir nach Aufwand

Saalvermietung bitte erfragen Sie unsere separate Preisliste.

Erscheinungsdatum: März 2019

Alle bisherigen Angebote treten hiermit außer Kraft.

Cord's
Catering
culinarisch
creativ



