

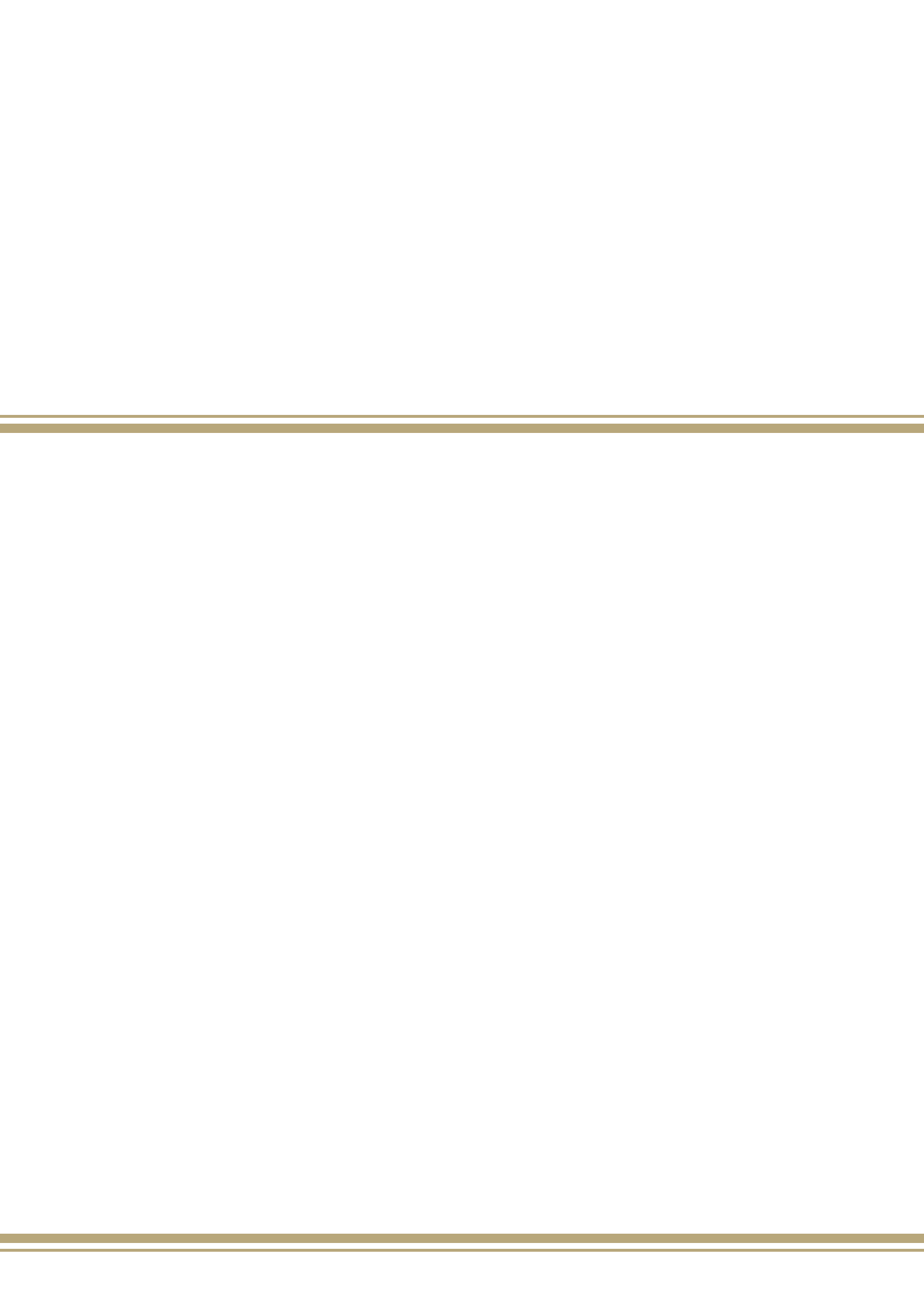
Cord's *Catering*

*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 Herbst & Winter 2019/2020*





**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 alternativ Brötchen, Canapés	5
Fingerfood-Arrangements.....	6
Fingerfood, herbstlich arrangiert	7
Fingerfood	8
Brezelbar, Champagnerempfang, Kleine Kunstwerke.....	9
Auf die Hand, Quiche trifft Fingerfood.....	10
Lust auf Bowls?	11
Flying Buffet im Herbst	12
Flying Buffet im Schnee	13
Köstliches mit Frikadellen	14
Schnitzelbuffet, Schnitzelbuffet mal anders, Das andere Schnitzelbuffet	15
Noch etwas Rustikales, Spanferkelessen, Lecker aufgerollt, Etwas Pikantes.....	16
Locker feiern, Oder auch mal soo, American Diner, Geburtstag etwas anders	17
Mal was Geschnuzzeltes, Alles vom Schwein, Velper Herbst-Menü, Lotteraner Winter	18
Herbstliche Grüße aus Cord's Küche, Herbstlich würzig, Herbstverführung	19
Winterparty, Wintertraum	20
Cord's Weihnachtsmarkt	21
Entenmenü, Alles um die Gans, Wild immer ein Vergnügen, (Süd)Tiroler Eindrücke	22
Suppenkarte, Eintöpfe.....	23
Cord's Klassiker, Klassische Menüs 1 - 9	24-26
Italien im Herbst, Ital. Vorspeisenbuffet, Italienische Nacht 1	27
Italienische Nacht 2.....	28
Italienische Nacht 3.....	29
Drei kleine Italiener.....	30
Partyhits.....	31
Grünkohlzeit, Grünkohllessen, Grünkohl völlig anders - warum nicht?	32
Vegan genial creativ anders gekocht, Vegetarische Gerichte, Fischauswahl	33
Salate als Beilage zum Sattessen	34
Salatbuffet, Das etwas andere Salatbuffet, Grillsalatbuffet.....	35
Cord's Nachspeisenideen	36
Nachspeisenauswahl, Käseauswahl, Brotauswahl.....	37
Leihgebühren	38
Preise für den Service drumherum.....	39
Kennen Sie schon unser Rundum-Sorglos-Paket?	40
Feiern Sie bei uns	41

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
Gekräuterte Hähnchenbrust	2,00
Roastbeef	2,70
Lachs geräuchert	2,40
Graved Lachs	2,40
Forellenfilet	2,90
Zwiebelmett	2,00
Salami	2,00
Schnittkäse	2,00
Frischkäse	2,00
Schwarzwälderschinken	2,00
Parmaschinken	2,60
Eischeiben	2,00
Mozzarella-Tomate	2,10

Baquetteschnittchen

einzeln dekoriert

	Euro
Bratenaufschnitt	1,70
Gekräuterte Hähnchenbrust	1,70
Graved Lachs mit Senf-	
Dillsauce	2,30
Forellenfilet	2,60
Zwiebelmett	1,70
Salami	1,70
Schnittkäse	1,70
Frischkäse	1,70
Schwarzwälderschinken	1,70
Parmaschinken	2,20
Eischeiben	1,70
Mozzarella-Tomate	1,80
Vegetarischer Brotaufstrich	2,00

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

Canapés

	Euro
belegt mit	
Bratenaufschnitt	2,30
Roastbeef	2,70
Weichkäse	2,70
Tete de Moine	2,70
Schnittkäse	2,00
Westf. Schinken	2,30
Parmaschinken	2,70
Schinken mit Sellerie-Melonensalat	2,50
Pute mit Orangen-Zwiebelmarinade	2,50
Pikante Frischkäse-Törtchen	2,20
Lachs geräuchert	2,70
Lachs graved	2,70
Forellenfilet	3,00
Forellentatar auf Vollkornbrotaltern	2,70

Brotzeit (Bio Vollkornbrot)

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

Forellentatar auf Gurke	3,00

Radieschentopf	3,00
Zwiebelmett	3,00
Gorgonzola-Apfelcreme	3,00

Geräucherter Lachs auf	
Staudensellerie	3,00

Tete de Moin auf Würzspinat	3,00

Finger-Food-Arrangements

Auswahl I

Roastbeefröllchen mit pikanter Apfel-Meerrettichfüllung
Haselnuss-Schnitzelchen vom Schwein mit Traube am Spieß
Kräuterhackbällchen mit Feta gefüllt am Spieß
Hähnchensamsticks gespießt mit Mango-Birnen-Chutney
Norweg. Lachs auf Kürbis-Zucchini-puffer
Forellentatar auf Vollkornbrottaler
Gebakener Champignon a la Gärtnerin
Trauben-Physalisspieß

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

Galiamelonenkugeln mit Schwarzwälderschinken
Medaillon am Spieß mit Waldpilzfüllung
Haselnuss-Nuggets auf Birne mit Mango-Birnen-Chutney
Roastbeefröllchen mit hausgemachter Remoulade gespießt
Forellmousse mit Zucchinitatar und roten Beeren im Glas
Orangen-Chiligarnele auf Zuckerschote
Knackige Cocktailtomate mit Frischkäsefüllung
Ananas-Kiwispieß

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 „Provencal“

Gratiniertes Ziegenkäse mit Lavendelhonig auf Schwarzbrottaler
Provencalische Champignons am Spieß
Schweinemedailon mit Olivenhaube am Spieß auf Kräutercreme
Ruccola-Tomatenküchlein
Lamm „Provencal“ auf Feldsalat mit Kirschtomaten dazu
Himbeer-Balsamicoreme
Rosmarinhähnchen mit Zucchini am Spieß auf Paprikacreme
Filotörtchen mit Broccoli und Graved Lachs
Mini-Röstipraline mit Fenchel-Garnele
Apfel Tiramisu im Gläschen serviert

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

Preis pro Person bei 10 Teilen Fingerfood ab 10 Pers. **23,00 €**

Herbstlich arrangiert

auf modern melierter Kupferoptik

Traubenhaftiges Fingerfood

Gebratene Trauben-Speck-Spießchen
Brie auf Käsecracker mit Zwiebel-Traubenmarmelade
Crostitini mit Ziegenfrischkäse
Medaillons mit Trauben-Senfkruste
Walnuss-Traubencrumbel auf Joghurtcreme

Preis pro Person ab 20 Pers. 11,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 13,00 €

(Wein)-seliges Fingerfoodarrangement

Schnittchen vom Roggenbaguette belegt

Parmaschinken, Tete de Moine, Ziegenfrischkäse
Crevetten-Cocktail mit Champagner-Melonen im Gläschen serviert
Rotwein-Birnen mit Roquefort und Nusspesto
Bulgursalat mit eingelegten Marsala-Rosinen
Panna cotta mit Parmesan und Rotwein-Zwetschgen
Salat von geröstetem Brot mit Trauben und Schinken

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

Natürlich Herbstliches Fingerfood

Rosenkohl im Speckmantel
Zwiebelkuchentörtchen
Hähnchenröllchen mit Kürbiskern-Frischkäsefüllung
Blätterteigröllchen mit Lauch-Hackfleischfüllung
Mini Steakburger (mit Farmersalat und Roastbeef)
Gefüllte gebackene Champignons
Herbstlicher Zucchini-Spieß
Bergkäse-Apfel Häppchen
Röstitaler mit gravad Lachs

Beerencrumble in kleinen Gläschen serviert

Preis pro Person ab 20 Pers. 13,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 15,00 €

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 oder Dattel 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-Geflügelsspieß	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 €
Medaillon mit Senf-Kräuter-Haube	2,50 €	2,70 €
Roastbeefröllchen mit Mixed Pickles	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 Mozzarella-Füllung	1,30 €	1,50 €
Kleine Hackbällchen mit Fetakäse gefüllt	1,30 €	1,50 €
Frischkäsepraline mit konfierten Tomaten und Pesto	0,80 €	1,00 €
Frischkäsepraline mit Apfel und Pistazien	1,00 €	1,20 €
Käsevariationen mit Frucht	1,20 €	1,40 €
Camembert-Obstspieß	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 €
Forellentatar auf Zucchinitaler	1,50 €	1,70 €
Pfannkuchenröllchen mit Krabben	2,00 €	2,20 €

Süßes Fingerfood

Ananas-Kiwispiße	1,30 €	1,50 €
Physalis-Melonenspieß	1,30 €	1,50 €
Bunte Traubenspiße	1,00 €	1,20 €

Weitere süße Verführungen finden Sie auf den Seiten 36-37.

Brezelbar

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

Preis pro Person ab 20 Pers. 10,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 12,00 €

Champagnerempfang

Auberginenkaviar mit Estragon auf Vollkorntaler
Frischkäsepralinen mit konfierten Tomaten und Pesto
Melonenhäppchen mit Lachs und Büsumerkrabben
Schweineröllchen auf Möhren-Apfel-Haselnussalat
Roastbeefröllchen auf pikantem Melonensalat im Gourmetlöffel
Tete de Moine mit Kräutern auf Vollkorntaler

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

Kleine Kunstwerke

Pfiffiger Tomatencocktail im Glas serviert
Auberginenkaviar mit Estragon auf Vollkornhaltern
Melonenhäppchen mit Lachs und Büsumerkrabben
Forellentatar auf hausgemachten Röstitalern
Crepe von Graved Lachs
Schweinefiletröllchen auf Waldorfsalat mit Himbeeren
Nougatpfannkuchen an Beerenfrüchten

(angerichtet in Gläschen und auf Mini Porzellan)

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

Auf die Hand

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

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

Drei-Bohnensalat mit gerösteten Salatkernen
Cole Slaw

Preis pro Person ab 20 Pers. 19,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 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 Pers. 19,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 21,00 €

Lust auf Bowls?

Tapas

Gefüllte Champignons mit Chorizo
Spanische Bohnenbällchen
Datteln im Speckmantel
Chili con carne Schnecken
Tortilla

Preis pro Person 7,00 €

Tassensuppe

Maissuppe mit Ingwer und Chili

Preis pro Person 2,00 €

Für Ihre Gäste frisch vor Ort angerichtet

Spicy Shrimp Burrito Bowl mit Limetten-Koriander-Reis
Burrito Bowl mit Rinderstreifen und Joghurt-Limetten-Dressing
Hähnchen Burrito Bowl mit Guacamole

Mexikanischer Gurkensalat
Römersalat mit Grantapfeldressing

Preis pro Person incl. Service 20,00 €

Nachspeise

Gebratene Ananas auf Limettenvanillecreme
Mangospalten auf Schocomousse

Preis pro Person 4,00 €

Preis pro Person incl. Service vor Ort für das komplette Menü 30,00 €
(Ab 40 Personen möglich)

Flying Buffet im Herbst

Hausgemachte Lauchquichetörtchen
Gebratene Traubenspeckspießchen
Crostini mit Ziegenfrischkäse

Kürbis-Apfelsuppe in der Cappuchinotasse serviert

Medaillon vom Schwein in Bacon auf Pfifferlingen dazu Kartoffelgratin

Rinderhüfte in Beeren-Balsamicosauce dazu Macairekartoffeln
und Burgunderrotkohl

Maishähnchen auf Graupen-Risotto mit Rotweinzwiebeln

Apfel-Tirami su

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

Flying Buffet im Schnee

Röstitaler mit Lachs
Granatapfel-Walnutstörtchen
Creperöllchen mit Wirsing

Pastinakencremesüppchen in der Cappuchinotasse serviert

Hirschragout auf Schupfnudeln mit Preiselbeerrotkohl

Ente a la Rosmarin mit Miniknödeln und Rosenkohl

Lachsfilet auf Mango-Lauchgemüse dazu Wildreis

So schmeckt der Winter
mit gebrannten Mandeln

Preis pro Person	30,00 €
(ab 20 Personen möglich)	
Flying-Service pro Stunde pro Person	27,50 €

Köstliches mit Frikadellen

Frikadelle mit Majoran
Frikadelle mit Kürbissauce
Frikadelle mit Mandel
Kräuter-Cevapcici mit roten Linsen

Salbei-Kartoffeln
Tomaten-Bulgur

Koriander-Weißkohl
Glasierte Möhren

Preis pro Person ab 20 Pers.	16,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	15,00 €

Schnitzelbuffet

Kleine Schnitzel
Hähnchenschnitzel
Hähnchenecken mit Mandelkruste
dazu Curryrahm mit heißen Früchten
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, Schupfnudeln

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 €

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 €

Spanferkelessen

Spanferkel vom Jungschwein (750 g p. P.)
Sauerkraut
Kartoffelpüree
Röstkartoffeln

Preis pro Person 16,00 €
Vor Ort zerlegt Std. 25,00 €
Spanferkel bereiten wir ab 20 Personen zu

Lecker aufgerollt

Würziger Backschinken dazu Burgundersauce
Gefüllter Rollbraten mit Zwiebeln dazu Bratensauce
Gefüllten Rollbraten mit Lauch und Möhren dazu Bratensauce
Röstkartoffeln
Kartoffelpüree
Kartoffelknödel
Chinakohl Mandarinsalat
Krautsalat
Tomaten-Gurkensalat

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

Etwas Pikantes

Geschnetztes 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 €

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 Röstzwiebel dip
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 €

American Diner

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

Preis pro Person 18,50 €
(ab 20 Personen möglich)

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 Geschmetzeltes

Rahmgeschmetzeltes vom Schwein mit Champignons
Geschmetzeltes vom Hühnchen mit Porree und Möhren

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 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 Herbst-Menü

Kasselerbraten mit Schwarzbrotkruste dazu Kasselerbratensauce
Schnitzel dazu Champignonrahm
Senfkrustenbraten dazu Petersiliensenssauce

Röstkartoffeln, Salzkartoffeln

Rotkohl, Rosenkohl, Rahmporree
Bohnensalat, Gurken-Tomatensalat

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

Lotteraner Winter

Schweinenackenbraten auf Rahmwirsing dazu Sauce vom Nackenbraten
Krustenschinken auf Apfelzwiebelbett dazu Rotwein-Zwiebelsauce
Kasselerlachsbraten mit Broccolifüllung dazu Sauce vom Kasselerbraten

Kartoffelklöße, Röstkartoffeln

Gewürzrotkohl
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

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

Herbstliche Grüße aus Cord's Küche

Gebackene Hähnchenecken mit Kürbiskernkruste dazu Sauce vom Hähnchen
Knuspriger Krustenschinken auf Röstgemüse dazu Sauce vom Krustenschinken

Butterkartoffeln
Macairekartoffeln

Bunter Pflücksalat mit gerösteten Kürbiskernen dazu Dressing vom Kürbiskernöl
Tiroler Blaukrautsalat

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

Herbstlich würzig

Schweinelachsbraten auf Sauerkraut dazu Bratensauce
Wildschweintrüben mit Haselnusskruste dazu Zimtsauce
Kräuterquark mit Birnen und Schalotten dazu Zwiebelsauce

Butterkartoffeln
Röstkartoffeln
Kartoffelpüree

Möhrengemüse, Preiselbeer-Rotkohl, Rosenkohl

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

Herbstverführung

Schweinemedallion in Tomaten-Oliven-Sauce
Putensteaks in Curry-Honig-Sauce
Rinderhüftsteaks in Beeren-Balsamico-Sauce

Rosmarinkartoffeln
Schupfnudeln

Lauchgemüse
Butterbohnen
Champignons

Preis pro Person ab 20 Pers. 21,50 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 23,50 €

Winterparty

Deftige Kartoffelcremesuppe mit Bacon

Preis pro Person 3,00 €

Kasselerbraten auf Grünkohl mit Röstkartoffeln

Pikanter Pfefferrücken (vom Lachsbraten) auf mildem Steckrübengemüse

Hähnchenröllchen mit Camembert und Preiselbeeren auf Rotkohl mit Butterkartoffeln

Preis pro Person ab 20 Pers. 15,00 €

Preis pro Person ab 10 Pers. 17,00 €

Wintertraum

Vorspeisenteller

Winterliche Blattsalate mit Orangenfilets

Geräucherte Lachsforelle auf Reibekuchen

Geräucherte Gänsebrust auf Apfelscheiben

Preis pro Person ca. 8,00 €

Geschnetzeltes vom Wildschwein dazu Preiselbeerbirnen

Lachsforelle im Wirsingbett dazu Noilly-Prat-Senfsauce

Entenbrustfilet in Orangensauce

Schweinefilet mit Pfifferlingfüllung dazu Kräutersauce

Schupfnudeln

Kartoffelklöße

Wildreis

Champignonpfanne

Walnussbroccoli

Speckböhnchen

Butterrosenkohl

Preis pro Person ab 20 Pers. ca. 27,50 €

(Ab 20 Personen möglich)

Cord's Weihnachtsmarkt

exklusiv bei Ihnen zu Haus oder wo auch immer

Spießbratenbrötchen

Wedges

Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus

Frische Champignons mit Knoblauch- und Kräuterdip

Mini Camembert mit Preiselbeeren

Crepe mit Nutella oder Zimtapfelmus

Nachspeise Weihnachten im Glas

Preis pro Person incl. Service **22,50 €**
(Ab 40 Personen möglich)

Equipment (Grill, Friteuse, Gas usw.) **150,00 €**
Auf- und Abbauezeiten Std. **23,50 €**



Entenmenü

Entenkeule in Aprikosensauce
Gratinierte Entenbrust mit Rotwein-Apfelkruste
Geschmorte Ente auf Bratapfelkompott

Calvadaskartoffeln, Serviettenknödel

Speckböhnchen gewickelt
Preiselbeerrotkohl
Winterlicher Karotten-Apfelsalat

Preis pro Person zu aktuellen Tagespreisen ca. 18,00 €

Alles um die Gans

Gänsekeule im Wirsingbett
Gänsebrust gefüllt mit Backpflaumen auf Apfelsauce

Schupfnudeln, Getrüffeltes Kartoffelpüree

Rosenkohl, Broccoli, Rotkohl

Preis pro Person zu aktuellen Tagespreisen ca. 21,00 €

Wild immer ein Vergnügen

Wildschweinrücken mit Maronen
Ital. Rehragout
Hirschbraten im Rosenkohlbett

Schupfnudeln, Speckkartoffeln mit Rosmarin

Walnussbroccoli, Speckböhnchen, Apfel-Rotkohl

Preis pro Person zu aktuellen Tagespreisen ca. 27,00 €

(Süd) Tiroler Eindrücke

Saiblingfilet auf Lauch und Tomaten
Hirschragout
Wildschweinrücken mit Walnuss-Oliven-Krokant
Entenbrust mit Orangen-Zimt-Sauce

Kartoffelstrudel, Selleriepüree im Knuspermantel

Balsamicoschalotten
Rotkraut
Wirsingsäckchen
Glasierte Möhren

- 22 - Preis pro Person ca. 25,00 €

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 €
Pastinakencremesuppe mit Möhrenstreifen	4,00 €	4,50 €
Gemüsecremesuppe	4,00 €	4,50 €
Pfifferlingcremesuppe	5,00 €	5,50 €
Champignoncremesuppe	4,00 €	4,50 €
Tomatencremesuppe	2,50 €	3,00 €
mit Hackfleisch, Zucchini und Mais	3,00 €	3,50 €
Curry-Zwiebelsuppe mit Garnelen	5,00 €	5,50 €
Karotten-Ingwersuppe	3,50 €	4,00 €
Kürbiscremesuppe	3,50 €	4,00 €
Apfel-Kürbissuppe	3,50 €	4,00 €
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 €
Kartoffel-Blumenkohlcremesuppe	4,00 €	4,50 €
Winterkartoffelsuppe mit geräucherten Gänsebruststreifen	4,00 €	4,50 €
Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	4,00 €	4,50 €
Mitternachtssuppe (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, Rosenkohl)

Verschiedene Salate (Karotten-Apfel, 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 (Rotkohl, Erbsen, Möhren, Speckböhnchen, Rosenkohl)

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 im Zwiebelbett dazu Bratensauce
Rinderrouladen dazu Rouladensauce
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons in Kräutersahne

Röstkartoffeln, Butterkartoffeln, Spätzle

Warme Gemüseauswahl (Speckböhnchen, Broccoli, Rotkohl, Rosenkohl)

Verschiedene Salate (Karotten-Apfel,
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 Granatapfelfrischkäse und Mango
dazu Lauchzwiebelrahm

Butterkartoffeln, Schupfnudeln, Kräuterreis
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 mit Pfefferkruste dazu Sauerkirchsauce
Schweinefilettopf mit Rahmporree und Käse überbacken
Tafelspitz in Zwiebelsauce

Petersilienkartoffeln, Schupfnudeln, Macairekartoffeln

Warme Gemüseauswahl (Broccoli, Speckböhnchen, Rahmkohlrabi, Buttermöhren)

Feldsalat mit Cocktailtomaten und Walnusskernen dazu Balsamicovinaigrette

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

Klassisches Menü 6

Kasseler mit Orangen-Meerrettichsauce
Hähnchenecken auf Rahmwirsing mit Käse überbacken
Sauerbraten dazu Lebkuchensauce mit Rosinen

Butterkartoffeln, Spätzle, Kartoffelknödel

Petersilienmöhren, Speckböhnchen, Apfelrotkohl

Winterliche Blattsalate mit Granatapfeldressing

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

Klassisches Menü 7

Entenbrustfilet dazu Orangensensauce
Hähnchenecken gefüllt mit Frischkäse und Preiselbeere dazu Rosmarinsauce
Schweinemedallions in Portwein-Pfifferlingrahm

Butterkartoffeln, Wildreis, Schupfnudeln

Speckböhnchen gewickelt, Broccoli mit Mandeln
Preiselbeerrotkohl

Karotten-Apfelsalat, Gurken-Bohnensalat

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

Klassisches Menü 8

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

Lauch-Butterkartoffeln, Macairekartoffeln
Speckböhnchen, Buttermöhren

Winterliche Blattsalate mit Walnussvinaigrette, Karotten-Apfelsalat

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

Klassisches Menü 9

Entenbrustfilet dazu Sauerkirch-Rotweinsauce
Schweinemedallions mit Senf-Kräuterkruste dazu Senf-Kräutersauce
Lachsforellenfilet mit Kartoffel-Meerrettichhaube auf Blattspinat

Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Butterreis
Speckböhnchen
Broccoli mit Mandeln

Winterliche Blattsalate mit Walnussvinaigrette, Karotten-Apfelsalat

Preis pro Person ab 20 Pers. 24,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 26,00 €

Italien im Herbst

Ital. Vorspeisenbuffet

Aromatische Auberginenröllchen
Bruschetta Melanzane (mit Zucchini)
Gefüllte gebackene Champignons
Gebratene Oliven
Tramezzini-Thunfischröllchen

Preis pro Person ab 20 Pers. 8,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 10,00 €

Penne mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Hähnchenfiletstreifen
Toskanisches Wildschweinragout
Mariniertes geschmortes Rindfleisch
Thymian-Kartoffeln
Paprika-Zucchinipfanne
Mediterrane Bohnenpfanne

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

Italienische Nacht 1

Ital. Vorspeisenbuffet

Mariniertes Gemüse, Auberginennuggets dazu Knoblauchdip,
gefüllte und gebackene Champignons,
Mozzarella Tomate mit Basilikumpüree, gefüllte Zucchini mit Schafskäse,
Galiamelonenspalten mit Parmaschinken
Ciabatta

Preis pro Person ab 20 Pers. 10,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers. 12,00 €

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikumrahm
Schweinerückensteak italiano
Gekräuterte Bandnudeln mit Cocktailtomaten
Salatbuffet mit versch. Dressings

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

Nachspeisenbuffet

Klassisches Tiramisu (ohne Alkohol)
Obstsalat und Vanillesauce

Preis pro Person 4,00 €

Italienische Nacht 2

Vom Buffet

Marinierte Paprika, Toskanische Champignons, Zucchini mit Nüssen,
geschmorte Schalotten mariniert, Auberginenröllchen gratiniert,
gefüllte Champignons, Parmaschinkenröllchen gefüllt mit Ricotta,
Mozzarella Mango mit Frühlingszwiebeln,
Ciabatta

Preis pro Person ab 20 Pers.	14,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	16,00 €

Schweinefiletrolle mit Ratatouille-Relish dazu Tomaten-Kräutersauce
Trauben-Knoblauch-Hähnchen dazu Granatapfelsauce
Involtini di Parma mit Pesto-Olivenfüllung in Rotweinsauce

Rosmarinkartoffeln
Gnocchi

Broccoli mit Mandeln
Basilikum Möhren
Paprikapfanne

Preis pro Person bei 320 g Fleisch pro Person ab 20 Pers.	21,00 €
Preis pro Person bei 320 g Fleisch pro Person ab 10 Pers.	23,00 €
Preis pro Person bei 250 g Fleisch pro Person ab 20 Pers.	19,00 €
Preis pro Person bei 250 g Fleisch pro Person ab 10 Pers.	21,00 €

Nachspeisenbuffet

Apfel-Tirami su
Pflaumen-Zimtmousse

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

Italienische Nacht 3

Antipasti

Cocktailtomaten mit Basilikumfrischkäse, Datteln im Speckmantel,
gefüllte Champignons mit Würzspinat, Galiamelonenspalten mit Parmaschinken,
Thunfischtramezziniröllchen, Ziegenkäse auf Thymianapfel, Auberginen mit Kapern,
Ciabatta

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

Hähnchenfilet in Thymian-Knoblauchsauce
Schweinefilet in Portwein-Pfifferlingrahm mit Rosmarin
Toskanisches Lammragout
Lachsfilet mit Parmesan-Walnusskruste in 8-Kräuterrahm

Rosmarinkartoffeln
Gelbe Bandnudeln

Grüne Bohnen mit Parmaschinken
Mediterranes Gemüseauswahl

Preis pro Person bei 320 g Fleisch pro Person ab 20 Pers.	25,00 €
Preis pro Person bei 320 g Fleisch pro Person ab 10 Pers.	27,00 €
Preis pro Person bei 250 g Fleisch pro Person ab 20 Pers.	20,00 €
Preis pro Person bei 250 g Fleisch pro Person ab 10 Pers.	22,00 €

Nachspeisenbuffet

Amarettinimousse
Cantuccini-Kirsch-Tirami su

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

Drei kleine Italiener

Auswahl 1

Makkaroniaufauf (mit Schinken und Gemüse)
Tortellini Carbonara

Salatbuffet dazu 3 verschiedene Dressings

Preis pro Person ab 20 Pers.	13,00 €
Preis pro Person ab 10 Pers.	15,00 €

Auswahl 2

Hähnchengeschnetzeltes italiano dazu Kräuterreis
Lasagne
Canneloni mit Spinatfüllung

Salatbuffet dazu 3 verschiedene Dressings

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

Auswahl 3

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

Gnocchi, Kräuterreis

Salatbuffet dazu verschiedene Dressings

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

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
Avocadosalat

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 7,00 €

Grünkohlzeit

Grünkohleintopf

Preis pro Person **8,00 €**

Grünkohllessen

Frischer Grünkohl (300g)
Röstkartoffeln (400g)
Kasselernackeln (auf Wunsch auch vom Lachs)
Geräucherte Kohlwurst
Frische Kohlwurst

Preis pro Person bei 350 g Fleisch **13,50 €**

Preis pro Person bei 450 g Fleisch **16,50 €**

Preis pro Person bei 350 g Fleisch (vom Lachs) **14,50 €**

Grünkohl völlig anders - warum nicht?

Grünkohllasagne

Preis pro Person **6,50 €**

Spanischer Grünkohl mit Chorizo

Preis pro Person **9,00 €**

Orangengrünkohl mit Entenbrust

Preis pro Person **11,00 €**

Grünkohlcurry mit Lamm

Preis pro Person **12,00 €**

Vegan genial kreativ anders gekocht

Blumenkohlgratin mit überbackener Maiscreme
Schwarzwurzelgratin mit Nuss-Tomaten-Kruste
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

Kichererbsen-Kürbiscurry
Schmetterlingsnudeln in Asia-Carbonara

Linsenplätzchen mit Koriander-Chilikartoffeln auf Kokosspinat
Gefüllte Auberginen überbacken mit Graupen dazu Tomaten-Currysauce
Tofu-Zitronenbällchen
Falaffel

Preis pro Person auf Anfrage
Gerne bereiten wir Ihnen auch ein komplettes veganes Menü zu.

Vegetarische Gerichte

Kartoffelgratin mit Lauch	bei 300 g pro Person	4,50 €
Gemüsemedaillons	Stück	2,00 €
Bandnudeln mit Kräutern und Tomaten	Preis pro Person	4,00 €
Lasagne vegetarisch	Preis pro Person	5,00 €
Canneloni mit Spinatfüllung	Preis pro Person	6,50 €
Paella a la Ratatouille	Preis pro Person	7,00 €
Steinpilzrisotto	Preis pro Person	8,00 €

Fischauswahl

Fischauswahl warm

Lachsfilet auf Bandnudeln mit Dillrahm
Lachsfilet in Champagnerrahm
Lachsfilet in Safran-Crevettenrahm
Lachslasagne

Lachsforellenfilet auf Pfifferlingen mit Kräuterschaum
Fischpfanne
Andalusische Garnelenpfanne
Victoriabarsch mit Paprika-Safransauce
Garnelen mit Zucchini-gemüse
Seezunge mit Spinat
Saiblingfilet auf Paprikapolenta

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

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

Apfel-Bohnensalat.....	kg	10,50 €
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 €

Salatbuffet

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Kidneybohnen,
Möhren, Radieschen, Salatherzen

Preis pro Person als Beilage zum Gemüse (100g)	3,00 €
Preis pro Person als Hauptgericht (200g)	4,00 €

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 €

Dressingauswahl: 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

Holunder-Kirschcreme
Westfälische Speise
Kirschtraum mit Rotweinguss
Rote Grütze dazu Vanillesauce
Obstsalat dazu Vanillesauce

Tirami su klassisch allerdings alkoholfrei
Tirami su mit Pfirsich und Krokant
Cantuccini-Kirsch-Tirami su
Tirami su mit Amarenakirschen
Apfel-Marzipan Tirami su
Tirami su mit Beeren und Spekulatius
Winterliches Tirami su mit Lebkuchen und Mandarinen

Feine Zitronencreme mit Lebkuchen
Himbeer-Marzipan-Creme
Marzipan-Mandel-Creme mit Aprikosen
Mango-Orangen-Trifle
Vanille-Orangen-Walnusscreme
Vanilletraum mit Rotweinkirschen

Schokocreme mit Kiwi und Mandarine
Schococreme mit Kardamom und weißen Schokoröllchen
Schokotraum Zweschktgen
Mohn-Mandel-Schokocreme
Mousse au chocolate
Zweierlei Mousse
Pflaumen-Zimtmousse
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person **4,00 €**

Weihnachtliches Bratäpfel-Winterzauber Dessert
Bratäpfel klassik mit Marzipanfüllung
Bratäpfel mit weißer Nougatfüllung
Apfelstrudel mit Schlagobers

Preis pro Person **4,50 €**

Nachspeise in Gläschen serviert Stck. **2,50 €**

Nachspeisenauswahl

Unsere Klassiker

Herrencreme
Welfencreme
Schococreame (mit Cointreau)
Vanillecreme mit Schokosauce
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	1,00 €
Schwarzbrotecken	1,00 €
Buttervariationen (Schälchen 100 g)	2,00 €
(Kräuter-, Paprika-, Pfeffer-, Basilikumbutter)	

Brotauswahl

Partysonne 28er	Stück	7,40 €
Partybrötchen	Stück	0,35 €
Baguette normal.....	Stück	1,50 €
Baguette Zwiebel o. Käse	Stück	1,80 €
Fladenbrot	Stück	1,50 €
Ciabatta	Stück	1,75 €

Brotkorb rustikal (Bauernbrot, Steinofen, Roggenbrötchen, Laugenstangen)

Preis pro Person 1,00 €

Brotkorb (Partybrötchen, Kränze, Baguette)

Preis pro Person 1,20 €

Brotkorb italienisch (Ciabatta, Schweizer Olive, Schweizer Tomate)

Preis pro Person 1,50 €

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
Theke mit Spüle	15,00	
Zapfanlage incl. Kohlensäure	20,00	
Stehtische mit Metallfüßen	10,00	
Biergartengarnituren	7,50	
Überzüge für Stehtische	7,50	
Überzüge für Biergartengarnituren	7,50	
Kühltruhen	15,00	
Kühlschrank	20,00	

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	1,30
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.	23,50
An- und Abfahrt Fahrtkostenpauschale	bis 10 Pers.	25,00
	10-20 Pers.	20,00
	ab 21 Pers.	kostenlos

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: Oktober 2019

Alle bisherigen Angebote treten hiermit außer Kraft.

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

Getränkpreisliste 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 24x0,33 ltr. Kiste	16,50 €
Veltins 24x0,33 ltr. Kiste	16,50 €
Krombacher oder Veltins alkoholfrei 24x0,33 ltr. Kiste	16,50 €
Erdinger Hefeweizenbier 20x0,5 ltr. Kiste	20,00 €
Erdinger Hefeweizenbier alkoholfrei 20x0,5 ltr. Kiste	20,00 €
Christinen Brunnen spritzig Wasser Kiste	8,50 €
Graf Metternich Finest Class. 12x0,75 ltr. Ki.	8,50 €
Cola, Fanta, Sprite 12x1ltr. Ki.	14,50 €

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

Die Getränke liefern wir Ihnen auf Kommission und natürlich vorgekühlt.

Für die Rückgabe voller Kisten werden 1,00 €/pro Kiste in Rechnung gestellt

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)	
Stehtische 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
Pavillion	50,00



*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 beraten und unterstützen Sie gern.

Cord's
Catering
culinarisch
creativ



