

ZWANZIG ZEHN

CATERING



KOCH & SCHULE GMBH



»Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach.
Man nehme von allem das Beste!«
- Oscar Wilde -

Hochwertige Zutaten, die wenn möglich Regional bezogen werden,
dabei stehen nicht Gütesiegel im Vordergrund sondern Punkte wie
artgerechte Haltung oder kurze Liefer- und Produktionswege.

Wir gehen neue Wege, gutes Essen und guter Service,
ohne viel Getue drum herum.

Buffetservice

Buffets sind die Alleskönner im gastronomischen Bereich. Sie sind so facettenreich und variabel zu gestalten, dass sie zu jeder Gelegenheit, zu jedem Geschmack und zu jeder Veranstaltung passen.

Wir entwickeln geschmackvolle Buffets für jeden Anlass. Gerne auch jahreszeitliche, themen- oder länderspezifische Buffets. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Entwickeln Sie mit uns ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen – und natürlich nach Ihrem Geschmack!

70er Jahre Buffet

Russische Eier (Eigelb-Mayonnaise-Creme und Keta-Kaviar)

Mettigel mit frischem Bauernbrot

Partyfrikadellchen (kleine Frikadellen mit Gewürzgurkenfächer)

kleine Schweineschnitzel mit Zitronenfilets

Gemügesticks mit Kräuterquark

Kleine Reibplätzchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Schinkenröllchen (gefüllt mit Joghurtmayonnaise und Spargel)

Gulaschtopf mit kleinen Paprika- und Kartoffelstückchen

oder: Rinder- und Schweinebraten mit "Leipziger Allerlei" und

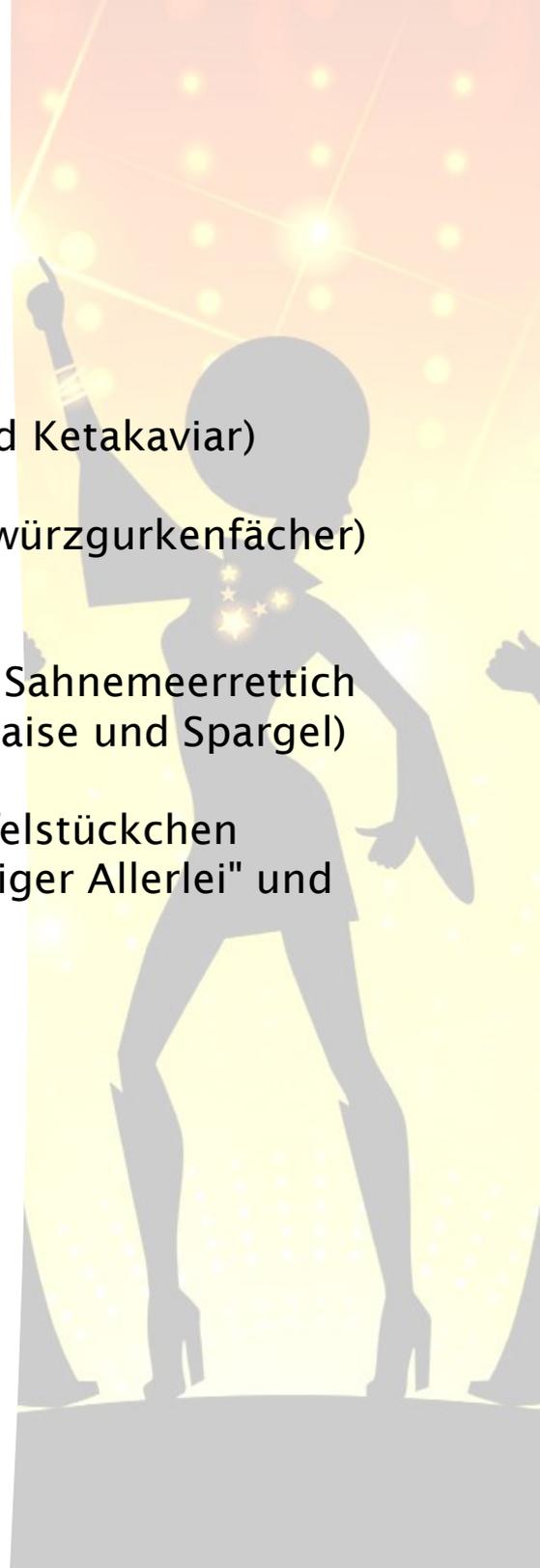
Kartoffelgratin

Wackelpudding

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Käse-Weintrauben-Spieße

38,50 Euro pro Person



Buffet Hausmannskost

Knackiger Bauernsalat mit Fetakäse
Karotten-Kräuter-Quiche mit Wildkräutersalat
Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter

Frittatensuppe

Kalbsrahmgulasch mit Laugen-Serviettenknödel und
Gurken-Schmand-Salat
Bouletten von Geflügel mit Rahmkohlrabi und
Kartoffelstampf

Frischer Obstsalat mit Vanillecreme
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

38,50 Euro pro Person

Italienisches Buffet

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
Oktopussalat
Auberginengratin
Vitello tonnato
Baguettekorb mit Meersalzbutter und Ailoi

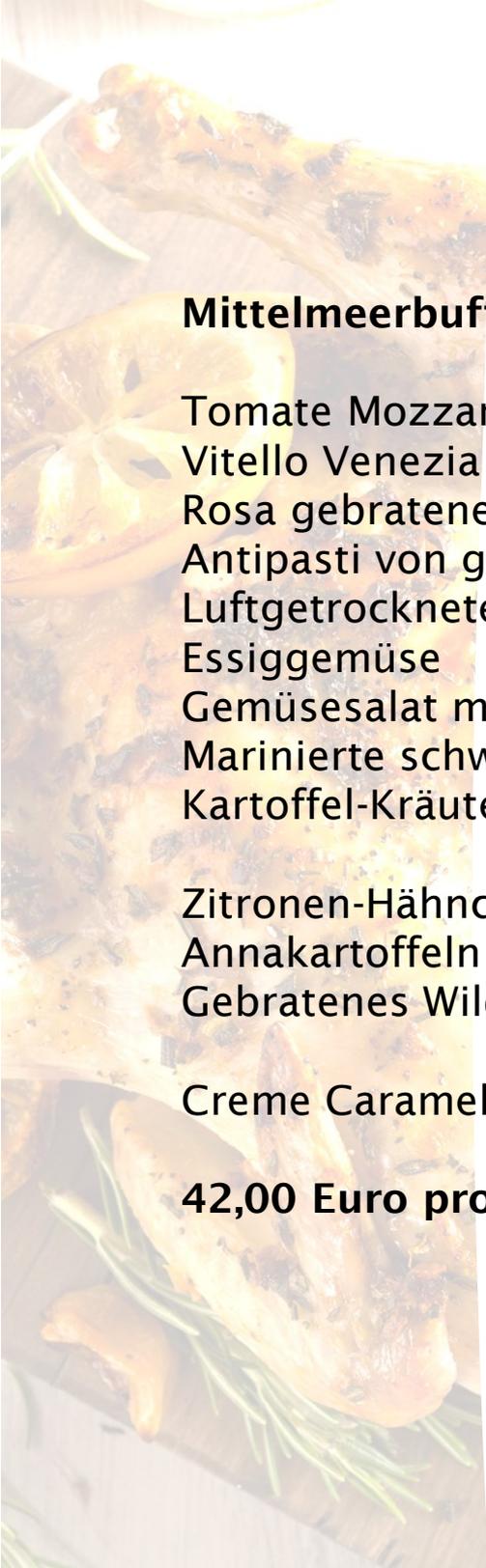
Minestrone

Saltimbocca alla romana mit Ricotta - Gnocchi
Pasta al sugo d´agnello (Nudeln mit Lammragout)
oder: Presce all´acqua pazza (Fisch in Tomatensugo)

Tiramisù
Pannacotta mit Orangenlikör-Himbeer-Gelee

46,50 Euro pro Person





Mittelmeerbuffet

Tomate Mozzarella mit Büffelmozzarella und Basilikum

Vitello Venezia mit Kräuter-Senf-Marinade

Rosa gebratenes Entrecôte mit Rucola und Parmesan

Antipasti von gegrilltem Gemüse mit Champignon in Sherry

Luftgetrocknete Spezialitäten von Salami und Schinken mit Essiggemüse

Gemüsesalat mit Thunfisch

Marinierte schwarze Oliven

Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten und Pfefferbutter

Zitronen-Hähnchenbrust mit Gemüsejus und

Annakartoffeln

Gebratenes Wildlachsfilet auf Kräuter-Risotto

Crème Caramel mit frischen Beeren

42,00 Euro pro Person

Spanisches Buffet

Artischockenherzen-Salat mit Kräutern

Spanischer Tomatensalat

Avocados auf katalanische Art mit Rosinen, Anchovis und Salzmandeln

Oliven-Kräuter-Focaccia mit Meersalzbutter und Kräuteröl

Datteln im Speckmantel auf Wildkräutersalat

Marinierte schwarze Oliven

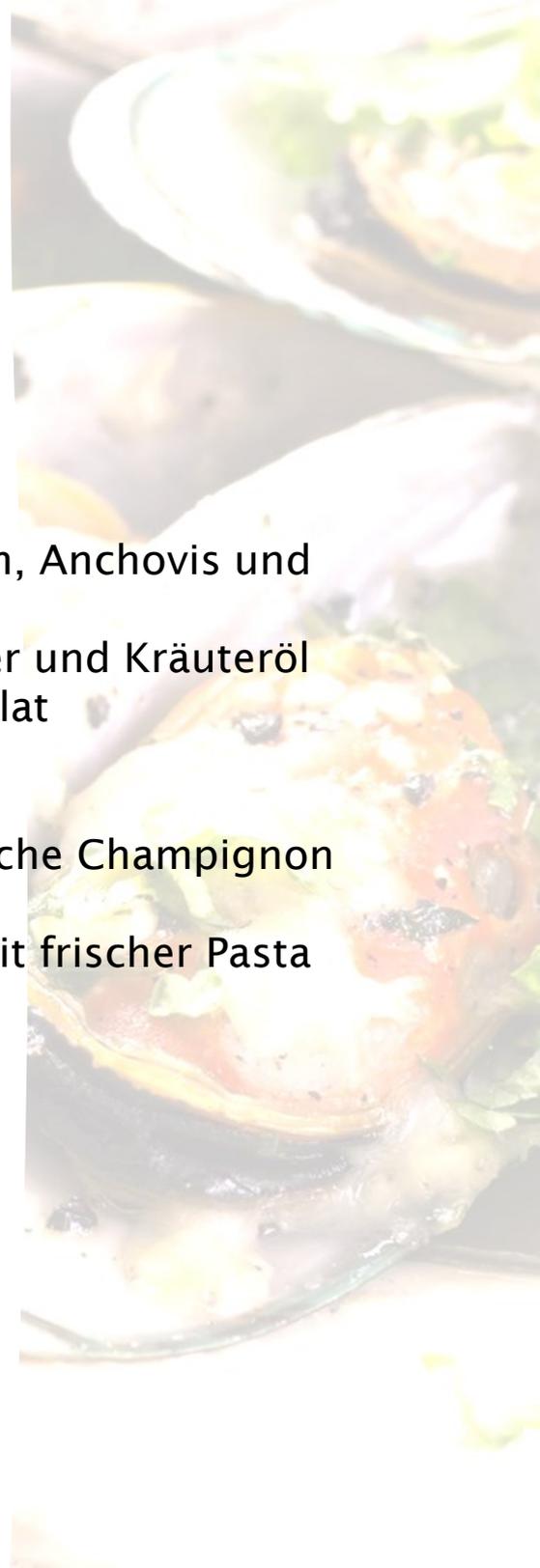
Lammkeule in Salmorejo mit mallorquinische Champignon und Rosmarinkartoffeln

Seeteufel nach galizischer Seemannsart mit frischer Pasta

Crème Catalane

Mandelkuchen mit Ricotta

58,00 Euro pro Person



Veganes Buffet

Scharfer Möhren-Salat

Antipasti vom gegrillten Gemüse mit mediterranem

Quinoa-Salat

Zucchini-Bandnudel-Salat mit Tomatensalsa

Kartoffel-Kräuterbrot mit Hummus und Avocado-Creme

Auberginenauflauf 'Der Iman fiel in Ohnmacht'

Tofu-Sesam-Bouletten auf asiatischem Gemüse

Tiramisù von Mandeln, Mandarinen und Amaranth

25,00 Euro pro Person

Wir liefern Ihnen auch gerne das entsprechende Geschirr und Porzellan gegen eine Pauschale für Ihr Catering mit. Selbstverständlich können wir Ihnen auch Getränke und Gläser mitliefern.

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. Anlieferung (Stadtgebiet Iserlohn und Hemer), Abholung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot zusammen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

»Menuservice«

Mit unseren »Menuservice« bieten wir Ihnen die Möglichkeit ein von uns vorbereitetes 3-Gänge-Menü ohne großen Aufwand für Sie, ihren Gästen frisch zuzubereiten und zu servieren. Wir liefern Ihnen alle Komponenten so vorbereitet, das Sie diese nur noch nach schriftlicher Anleitung erwärmen müssen und dann auf von uns mitgebrachtem, passenden Geschirr servieren können.

Alpenmenü

Kaspressknödelsuppe

Schweinsbraten in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelkloß

Kaiserschmarrn mit Apfel- und Zwetschgenkompott, karamellisierten Mandeln mit/oder ohne Rumrosinen

55,00 Euro pro Person

Gourmetmenü

Flusskrebsschaumsuppe mit Rouille und Lauchstroh

Geschmorte Kalbsbäckchen und gebratene Gänseleber auf Steckerübenpürree, Minibroccoli und Trüffel

Vanille-Mascarpone-Mousse im Mangomantel mit rosa Grapefruit

61,00 Euro pro Person

Sauerländer Menü

Sauerländer Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotchips

Sauerländer Senfkrüstchen vom Kalbsrücken mit gebratenen Pilzen, pochiertem Ei und Wildkräutersalat

Quarktimal auf roter Grütze mit gerösteten Zwiebackstreuseln

55,00 Euro pro Person

Westfälisches Menü

Wildkraftbrühe mit altem Sherry

Kalbsröllchen mit Steinpilzen gefüllt auf Blattspinat, feiner Gemüsesauce und Kartoffelstampf

Apfelküchlein mit Sauerrahmeis und Zimtkrokant

66,00 Euro pro Person

»LUNCHPAKETE«

Mit unseren »LUNCHPAKETEN« bieten wir Ihnen eine Art Baukastensystem an, mit Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts für jeweils 6 bis 8 Personen.

Antipastoplatte

Gegrilltes Gemüse | Tabouleh | Gamba | Fenchelsalami
Parmaschinken | Tomate Mozzarella

Komplettpreis 60,00 Euro

Karotten-Kräuter-Quiche

Mürbteig | Fingermöhren | Lauchzwiebeln | frische Kräuter
Eier | Schmand | Wildkräutersalat

Komplettpreis 45,00 Euro

Argentinisches Rinderfilet 'Maredo'

Portweinsauce | gebratener Wildbroccoli | glasierte
Fingermöhren | Macairekartoffeln

Komplettpreis 210,00 Euro

Ganzer Salm 'schottischer Wildlachs'

Weißweinsauce | Kräuter-Risotto | Gurken-Dill-Gemüse

Komplettpreis 180,00 Euro

Schweinekrustenbraten

Schwarzbiersauce | herzhaftes Sauerkraut | Rahmgemüse |
Serviettenknödel | Kartoffelgratin

Komplettpreis 135,00 Euro

Züricher Geschnetzeltes

Kalbfleisch | frische Pilzen | Kräutern | Kopfsalat |
selbstgemachte Spätzle

Komplettpreis 80,00 Euro

Apfel-Crumble

Zitronensaft | Mandeln | Mehl | Butter | Zucker
Panko | Vanillesauce

Komplettpreis 24,00 Euro

Tiramisù

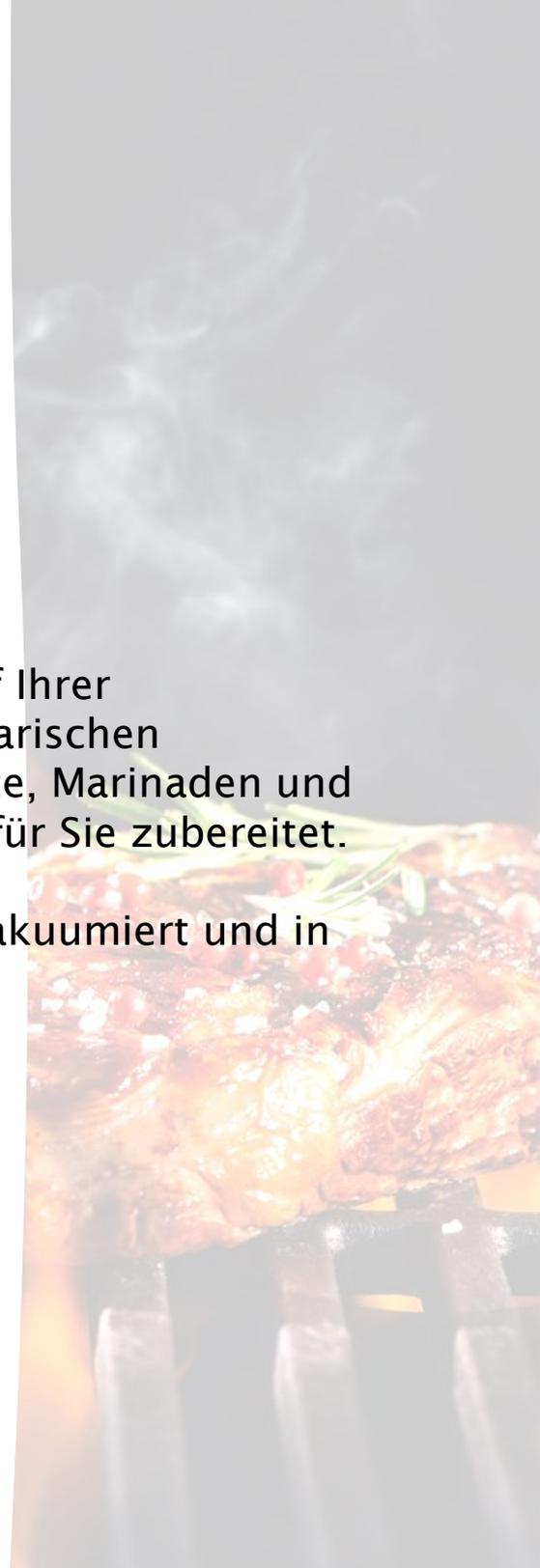
Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee | Zucker | Kuvertüre
Ei | Vin Santo

Komplettpreis 32,00 Euro

Grillbuffets

Genießen Sie unsere tollen Grillbuffets auf Ihrer Gartenparty; mit Fleisch, Fisch oder vegetarischen Spezialitäten. Dazu leckere Beilagen, Salate, Marinaden und Sauce aus eigener Herstellung und frisch für Sie zubereitet.

*Diese Speisen liefern wir Ihnen einzeln vakuumiert und in einer Kühlbox.



Grillbuffet I

Schweinenackensteak*

Hähnchenbrustspieß*

Stefans Grillwürstchen*

Spareribs* (von uns mariniert und vorgegart)

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Nudelsalat "Charlotte"

Knackiger Bauernsalat mit Fetakäse

Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter

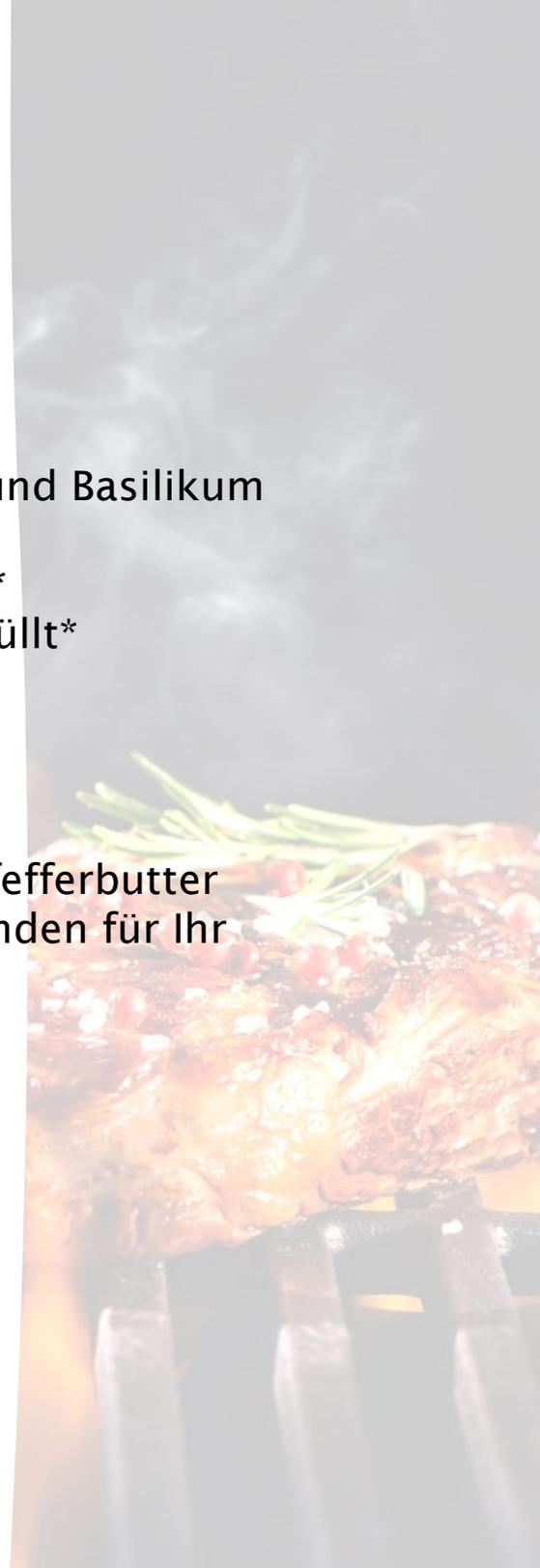
BBQ-Sauce, Senf, Kräuterbutter und Marianden für Ihr Grillfleisch aus eigener Herstellung

24,50 Euro pro Person

Grillbuffet II

Tomate Mozzarella mit Büffelmozzarella und Basilikum
Vitello Venezia mit Senf-Kräuter-Marinade
Schweinelachsrollchen mit Kräuterfüllung*
Rindfleischrollchen mit getr. Tomaten gefüllt*
Wildlachswürfel mit Currypanade*
Gemüsespieße mit Kräuteröl*
Bunter Linsensalat mit Petersilienpesto
Nizza Salat
Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter
BBQ-Sauce, Senf, Kräuterbutter und Marianden für Ihr
Grillfleisch aus eigener Herstellung
Frischer Obstsalat im Weckgläschen
Pannacotta mit Beerensauce

36,50 Euro pro Person



Grillbuffet III

Tomate Mozzarella mit Büffelmozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato

Argent. Rib Eye Steak*

Lammhack-Kofta*

Jakobsmuschel-Kebab mit Panchetta*

Hähnchenbrustspieß*

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Tomaten-Oliven-Salat

Krautsalat "Chakalaka"

Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter

BBQ-Sauce, Senf, Kräuterbutter und Marianden für Ihr

Grillfleisch aus eigener Herstellung

Frisches Obst der Saison mit Vanillecreme

47,50 Euro pro Person

Baguettescheiben mit...

- Tortenbrie | Butter | Kirschtomate
- Salami | Frischkäse | Feige
- Knochenschinken | Butter | Radieschen
- Rauchlachs | Sahnemeerrettich | Kaviar
- Marinierte Zucchini | Salat | Chili°
- Bohnencreme | Sardellen | Petersilie
- Bruschetta | Basilikumpesto

2,20 Euro pro Stück

FINGERFOOD



Exklusiver Fingerfood

- Carpaccio auf Kartoffelrösti mit Rucolapesto und Rote Bete Kresse
- Gegrillter Gamba auf Aioli und Sakura Kresse
- Geflämmtes Sushilachs auf schwarzem Linsensalat mit Sojasauce und Vene Kresse
- Roastbeefröllchen auf Ratatouillesalat
- Curry-Wildlachsfilet auf asiatischem Bratgemüse und Kokosreis
- Falafel auf Erbsen-Joghurt-Dip°
- Garnele auf Tabouleh mit Aioli
- Geschmorte Feige mit Ziegenkäse und Honig

5,20 Euro pro Stück

Fingerfood

- Datteln im Parmaschinkenröllchen (3 Stück)
- Kräuterblini mit Schmand und geräuchertem Lachs
- Tortilliawürfel°
- Insalata-Caprese-Terrine
- Kartoffelrösti mit Carpaccio vom Angusrind

4,50 Euro pro Stück

Herzhaftes im Gläschen...

- Bunter Linsensalat mit Petersilienpesto°
 - Mediterraner Gemüsesalat mit Garnelenspießchen
 - Mediterraner Gemüsesalat mit Roastbeef Spießchen
 - Zucchinirollchen mit Avocado-Paprika-Füllung auf Tomatensalsa°
 - Wildlachstatar auf schwarzem Reissalat
 - Caprese-Mozzarella mit Rucolapesto
 - Gebackener Ziegenkäse auf scharfem Möhrensalat
 - Oktopussalat
 - Scharfer Couscous mit gegrillter Garnele
 - Bauernsalat mit Fetakäse
 - Kartoffelsalat mit Gewürzguke, Ei und Mayonnaise
 - Nudelsalat ‚Charlotte‘
 - Piriñaca ‚Salat von Tomaten und Paprika‘
 - Tomate-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- 3,00 Euro pro Stück**

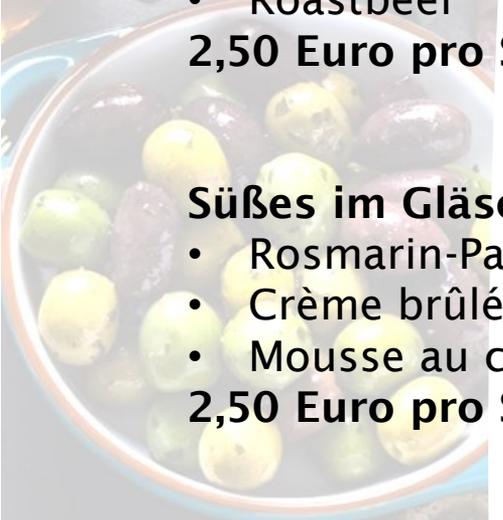
FINNIGER FOOD



Pumpernickeltürmchen mit Frischkäse...

- Kirschtomate°
- Mammutolive°
- Rauchlachs
- Roastbeef

2,50 Euro pro Stück



Süßes im Gläschen

- Rosmarin-Pannacotta mit Feigensauce
- Crème brûlée°
- Mousse au chocolat mit Passionsfrucht-Coulis°

2,50 Euro pro Stück



Suppen im Weckgläschen

- Karotten-Ingwer-Suppe | Kürbiskernöl°
- Kartoffelcremesuppe mit Petersilienöl°
- Rinderessenz
- Tomatencremesuppe | Basilikumöl°

2,80 Euro pro Stück

Mini Burger belegt mit...

- Roastbeef | Sauerkraut | Senf | Cornichon
- Schweinelende | BBQ-Sauce | Salat
- Hähnchenbrust | Mangochutney | Rucola
- Rauchlachs | Zitrone | Petersilie | Tomate
- Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum | Salat
- Birne | Gorgonzola | Zwiebelmarmelade*

2,80 Euro pro Stück

Warme Häppchen

- Hähnchensticks mit Mangochutney
- Schweinelachssticks mit Senf
- Roastbeefsticks mit Remoulade

3,50 Euro pro Stück

MINI GER FOOD



Wraps gefüllt mit...

- Mediterranes Grillgemüse | Tomatensalsa°
- Scharfer Möhrensalat | Salat | Feta°
- Thunfisch | Avocado | Joghurt Dip
- Pulled Pork | Krautsalat | Kräuter Senf Dip
- Roastbeef | BBQ-Sauce | Salat | Mais

2,80 Euro pro Stück

1/2 belegte Brötchen mit...

- Gekochtem Schinken | Gewürzgurkenfächer
- Gouda | Erdbeeren
- Knochenschinken | Radieschen
- Rauchlachs | Sahnemeerrettich | Dill
- Salami | Frischkäse | Feige
- Tortenbrie | Kirschtomate
- Roastbeef | Salat | Maiskölbchen
- Forellenfilet | Preiselbeersahne

2,20 Euro pro Stück

°vegetarisch

Notizen

A series of 12 horizontal dashed lines, evenly spaced, spanning the width of the page. These lines are intended for writing notes.

Notizen

A series of 12 horizontal dashed lines, evenly spaced, spanning the width of the page. These lines are intended for writing notes.



Koch & Schule GmbH
Platanenallee 14 | 58675 Hemer

info@restaurant-zwanzigzehn.de
0 23 72 - 555 15 65

Hier finden Sie immer das aktuellste Cateringangebot:
www.restaurant-zwanzigzehn.de/catering-mal-anders