

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



CATERING - AB NOV. 2024



Duc d'Alber
RESTAURANT | CATERING

Mediterrantes Büffet

Grillbüffet

Büffet klassisch

Schnitzel-Büffet

Suppen & Eintöpfe

Fingerfood

Brot & Dipp

Dessert

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



MEDITERRANTES BÜFFET

Vorweg

Auswahl an Antipasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignon
auf Wunsch eingelegte Antipasti*
Hirtenkäse im Päckchen mit Tomate, Olive und Peperoni

Warme Hauptspeisen

Hähnchenfilet mit buntem mediterranen Gemüse auf leichter Tomatensauce
Wildlachsfilet aus dem Backofen auf frischem Lauch **
Pasta mit hausgemachtem Pesto, Ruccola, Paprika, Zucchini und Pinienkernen
Tortellini in Käserahm mit Blattspinat
Rosmarienkartoffeln
gegrillte Scampis**

Hausgemachte frische Salate

frische Blattsalate mit Cherrytomate & Mozzarella
Salat der Saison mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni
Bunt gemischte Salat Variationen

Brotkorb mit Dipp

pro Person
buchbar ab 30 Personen

28,90 €

*plus 2,50 € | ** plus 4,50 €

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



GRILLBÜFFET

Grillgemüse aus der Grillpfanne

Frische Champignons, Rosmarinkartoffeln,
Zwiebeln, Zucchini, Paprika

Anti Pasti

mariniertes Gemüse, Paprika in rot und
gelb, Zucchini, Aubergine, Champignons

Fleisch

Cevapcici mit mediterraner Note
zarte Rindersteaks mit Kräutermarinade
verschieden gewürzte Schweinesteaks
Hähnchenfilet mit Sojasauce und Honig
mariniert

Wurst

kleine Grillbratwürstchen
kleine Krakauer von unserem Fleischer

Fisch

Wildlachsfilet, leicht mariniert *

Saucen

Sauerrahm, Knoblauchdipp, Chilibipp,
verschiedene Grillsaucen
Avocado, Senf

Salate

Frischer Krautsalat
Salat mit Kartoffeln und Essig-Öl-Dressing
klassischer Kartoffelsalat mit Mayonaise
Cole Slow Salat
Rucola, Birne, Ziegenkäse und Pinienkerne
Parmaschinken auf Melone mit Mixsalat
Ital. Spaghettisalat mit hausgemachtem
Pesto und getrockneten Tomaten
Salate mit Mozzarella und Hirtenkäse
Salat der Saison
verschiedene Dressing

Brot

Steinofen Baguette am Stück

pro Person 28,90 €
buchbar ab 30 Personen

dazu Personal pro Stunde 30,00 €

* optional dazu bestellbar, pro Person 4,50 €

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



BÜFFET KLASSISCH

mit leckeren Gerichten, die nicht jeden Tag auf den Tisch kommen

Vorspeise (optional)

ein klares Süsschen vom Huhn

Hauptgericht wahlweise

Hausgemachte Rinderrouladen mit Gurke, Bauchspeck und Zwiebeln
Gefüllter Schweinebraten - wahlweise mit Hackfleisch, Paprika, Champignons oder
Backpflaume
Kassler Lachsbraten

Saucen wahlweise

feine Bratensauce | Hollandaise | Pfeffersauce

Beilagen wahlweise

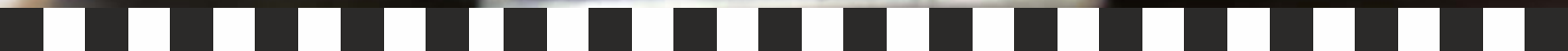
Rosmarin Kartoffeln | Kartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kroketten | Wildreis | Butterreis
optional Gemüseplatte der Saison (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)

dazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene Dressings
Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke | Eisbergsalat mit einer
Mandarinensahnesauce | Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

pro Person	24,90 €
optional plus Suppe, je Person	3,80 €
optional plus Gemüseplatte der Saison (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen), je Person	3,50 €

David Allen

RESTAURANT | CATERING



SCHNITZEL-BÜFFET

Panierte Schweineschnitzel oder Panierte Hähnchenschnitzel | ab 30 Personen

Saucen:

fruchtige Currysauce | herzhaft Paprikasauce | deftige Championsauce
feurige Pfeffersauce | cremige Hollandaisesauce

Beilagen:

Rosmarin Kartoffeln | Kartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kroketten | Wildreis | Butterreis

dazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene Dressings
Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke | Eisbergsalat mit einer
Mandarinensahnesauce | Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

pro Person 18,90 €
mit bunter Gemüseplatte der Saison (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen) plus 3,50 €

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



SUPPEN & EINTÖPFE

ab 25 Personen

Curry-Cremesuppe vegetarisch	5,50 €
- mit Hähnchenstreifen	6,90 €
Käsecreme-Suppe vegetarisch	5,50 €
- mit Hackfleisch	6,50 €
Feuertopf vegetarisch	5,50 €
- mit Rindfleischstreifen	6,90 €
Hochzeitssuppe mit Huhn	6,00 €
Linsensuppe	5,50 €
Erbsensuppe	5,50 €
Gulaschsuppe	6,90 €
Chilli con Carne	6,90 €
Currywurstpfanne	9,90 €
Nudelpfanne vegetarisch mit hausgemachtem Pesto und Gemüse aus der Pfanne	10,90 €
- wahlweise mit Hirtenkäse	zzgl. 2,90 €

pro Person liefern wir 0,5 Liter Suppe

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



FINGERFOOD

eine tolle Alternative zum Büffet - für den größeren Hunger bestellen Sie zusätzliche eine Suppe

vegetarisch

Auswahl an Antipasti | Salat im Glas | Couscous | Käsevariation | Mozzarella Tomate
Blätterteigtaschen | Ziegenkäse | Gurkentörtchen mit Frischkäse | frischer Spargel (Saison)

Fleisch

Hähnchen am Spiess (mit Paprika, Ananas oder pur) | Wraps mit Huhn
Parmaschinken auf Melone | Aprikose, Pflaume, Datteln oder Ziegenkäse im Speckmantel
Hackbällchen | Roastbeef * (ab 20 Personen)
Warme Currywurst im Glas * (muss vor Ort erwärmt werden)

Fisch

Wildlachs | Gurkentörtchen mit Räucherlachs oder Forelle
Wraps mit Räucherlachs oder Forelle | Matjes auf Brot mit Zwiebel und Apfel
Krabben auf Brot* | Krabbencocktail*

Snack (3 Teile pro Person, z. B. für den Sekt-Empfang)	p. P. auf Anfrage
Lunch (9 Teile pro Person, ideal als kleines Mittagessen)	pro Person 23,90 €
Dinner (9- 12 Teile pro Person, als Abendessen)	p. P. auf Anfrage

*plus 2,50 €

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



BROT UND DIPPS

Bio-Baguette | 3 verschiedene Sorten Mini-Ciabattabrötchen

Dipps

Tzatziki | Sour Creme | Knoblauchmajonaise | Currymajonaise | Avocadocreme

Butter

Kräuterbutter | Tomatenbutter | Currybutter

pro Person

5,50 €

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



DESSERT

Nachtisch im Glas serviert

Vanille Creme mit frischen Preiselbeeren	4,20 €
Panna Cotta mit verschiedener Fruchtauswahl Himbeere, Pfirsich, Waldfrucht Chutney	4,50 €
Joghurt Mousse mit Waldfrüchten	4,00 €
Mousse au Chocolate (auch weiß)	4,50 €
Lemon Zitronen Mousse mit Joghurt	4,50 €
Klassisch „Rote Grütze“ mit Sauce	4,00 €

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING



Wir kümmern uns um Ihr Catering: Stefan und Siw Hauptfleisch.