

# Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



## CATERING - AB MÄRZ 2025

Duc d'Alben Gastronomie UG (haftungsbeschränkt) | Breite Straße 71 | 26919 Brake (Unterweser)  
Telefon (04401) 6396 | E-Mail: [haupi@ducdalben.de](mailto:haupi@ducdalben.de) | <https://www.ducdalben.de> | [fb.com/ducdalben](https://fb.com/ducdalben)



*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 €

*Duc d'Alben*

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 4,50 €

# *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 zusätzlich 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 €
Klassische „Rote Grütze“ mit Sauce	4,00 €
Himbeertraum	4,50 €
Tiramisu	4,50 €
Crème brûlée	4,50 €
Obstplatte, bunte gemischt	auf Anfrage

*Duc d'Alben*  
RESTAURANT | CATERING



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