

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



CATERING

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

Duc d'Alber

RESTAURANT | CATERING



Mediterranes Büffet

Grillbüffet Büffet

Klassisches Büffet

Schnitzel-Büffet

Suppen & Eintöpfe

Fingerfood

Fingerfood-Platte

Snack-Cups

Brot & Dipps

Dessert

Geschirr & Mobiliar



Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

MEDITERRANEAN BUFFET



MEDITERRANTES BÜFFET

Vorweg

Auswahl an Antipasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignon
Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse & Balsamico Creme

Warme Hauptspeisen

Hähnchenfilet mit buntem mediterranen Gemüse auf leichter Tomatensauce
Pasta mit hausgemachtem Pesto, Ruccola, Paprika, Zucchini und Pinienkernen
Pasta Arrabiata mit Parmesan Kirschtomaten
Tortellini in Käserahm mit Blattspinat
Rosmarinkartoffeln
Wildlachsfilet aus dem Backofen auf frischem Lauch *
Scampis mit Knoblauch mariniert **

Hausgemachte frische Salate

Frische Blattsalate mit Cherrytomate & Mozzarella
Salat der Saison mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni
Mediterraner Couscous Salat
Feiner Kraut-Karottensalat

Brot

Brotkorb mit hausgemachtem Datteldipp, Knoblauchdipp & Sauerrahm

pro Person 29,90 €
buchbar ab 35 Personen

*optional dazu bestellbar pro Person **

* 4,50 € | ** 4,00 €

Duc d'Alber
RESTAURANT | CATERING

GRILL BUFFET



GRILLBÜFFET

Antipasti

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

Aus der Grillpfanne (vegetarisch)

Frische Champignons, Rosmarinkartoffeln, Zwiebeln
Grillkäse mit Zucchini und Paprika

Vom Grill

Cevapcici mit mediterraner Note zarte Rindersteaks mit Kräutermarinade
Schweinesteaks
Hähnchenfilet würzig mariniert
Kleine Grillbratwürstchen
Kleine Krakauer

Fisch

Wildlachsfilet *
Scampis mit Knoblauch **

Salate und Beilagen

Tomate Mozzarella mit Pesto & Basilikum
Rucola, Birne, Ziegenkäse und Pinienkerne
Rote Beete Carpaccio mit Hirtenkäse & Balsamico Creme
Ital. Spaghettisalat mit hausgemachtem Pesto, getrockneten Tomaten & Oliven
Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing
Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonaise
Krautsalat & Cole Slow Salat
Frischer Salat der Saison

Saucen & Dressing

Ausgewählte Grillsaucen & Senf
Verschiedene Dressing

Brot

Brotkorb mit hausgemachtem Datteldipp, Knoblauchdipp & Sauerrahm

pro Person 32,90 €
buchbar ab 50 Personen

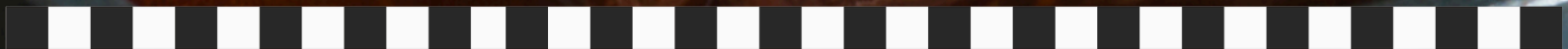
dazu Grillpersonal pro Stunde 40,00 €

optional dazu bestellbar pro Person

* 4,50 € | ** 4,00 €

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

KLASSISCHES BUFFET



BÜFFET KLASSISCH

Vorspeise (optional)

Klares Süsschen vom Huhn*

Hauptgericht (2 zur Auswahl)

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

Saucen (2 zur Auswahl)

feine Bratensauce | Hollandaise | Pfeffersauce

Beilagen (2 zur Auswahl)

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

Dazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene Dressings
Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate, Gurke & Hirtenkäse
Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

pro Person 26,90 €
buchbar ab 35 Personen

optional dazu bestellbar pro Person
*5,50 € | ** 4,50 €

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

SCHNITZEL BUFFET



SCHNITZEL-BÜFFET

Schnitzel

Panierte Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel

Saucen (2 zur Auswahl)

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

Beilagen (2 zur Auswahl)

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

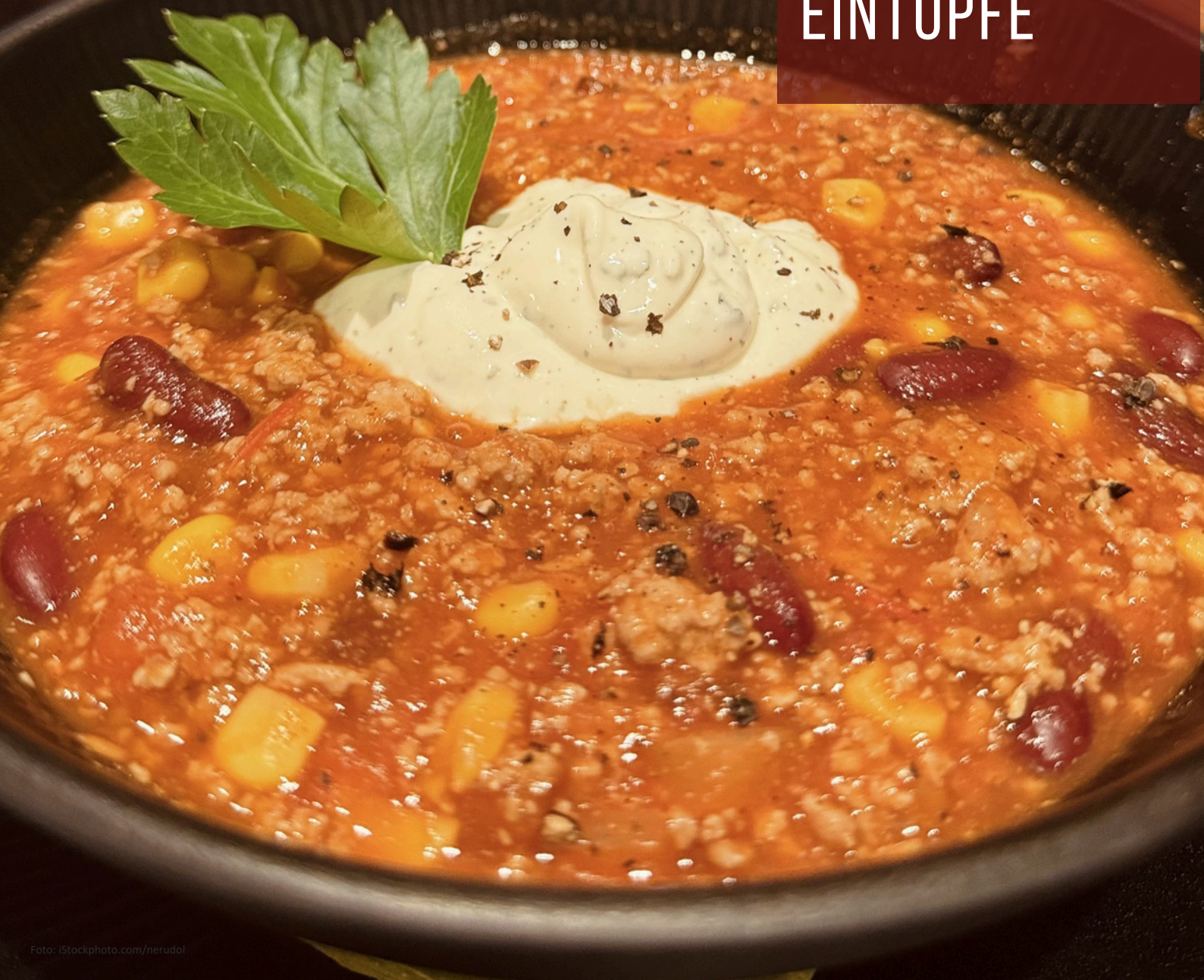
Dazuazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene
Dressings Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate, Gurke & Hirtenkäse
Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

pro Person 19,90 €
buchbar ab 30 Personen

* optional dazu bestellbar pro Person 4,50 €

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

SUPPEN &
EINTÖPFE



SUPPEN & EINTÖPFE

ab 25 Personen (Preise p.P.)

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. 2,50 €

pro Person liefern wir 0,5 Liter Suppe

Brot

Rustikales Mini-Brötchen-Konfekt	2,50 €
Steinofenbaguette	1,80 €

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

FINGER FOOD



FINGERFOOD

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

Vegetarisch (wahlweise)

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

Fleisch (wahlweise)

Hähnchen am Spiess (mit Paprika, Ananas oder pur) | Wraps mit Huhn | Parmaschinken
auf Melone | Datteln oder Ziegenkäse im Speckmantel | Hackbällchen

Fisch (wahlweise)

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

Lunch (9 Teile pro Person, ideal als kleines Mittagessen)

pro Person 26,90 €

Dinner (12 Teile pro Person, als Abendessen)

pro Person 35,90 €

buchbar ab 25 Personen

*plus p.P. 2,50 €

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING

FINGERFOOD PLATTE



FINGERFOOD-PLATTE

Eine abwechslungsreiche Auswahl aus Hähnchen- und vegetarischen Spießen, Antipasti und kleinen Köstlichkeiten – dekorativ auf einer Platte angerichtet

Fingerfood-Platte

Auswahl an gegrillter Antipasti

Oliven & Peperoni

Hähnchenspießen

Vegetarischen Spießen & Bällchen

Gebackener Käse

Dreierlei Dipps

Unsere Fingerfood-Platten werden jederzeit frisch zusammengestellt und können je nach Saison und Verfügbarkeit in Auswahl und Gestaltung leicht variieren.

ca. 12 Teile pro Person
buchbar ab 6 Personen

24,90 €

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

SNACK CUPS



SNACK CUPS

Bunt gemischte Auswahl aus herzhaften Spießen und kleinen Köstlichkeiten - perfekt als Snack zum Meeting oder Empfang.

Herzhafter Snack-Cup

Hähnchenspieß, Tomate-Mozzarella Spieß, Salamispieß, Antipastispieß mit Nüsse, Cracker & Obst

Vegetarischer Snack-Cup

Gemüsebällchen, Tomate-Mozzarella Spieß, Käsespieß & Antipastispieß mit Nüssen, Cracker & Obst

pro Person
buchbar ab 25 Personen

12,90 €

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING

BROT & DIPP

- Sauerrahm
- Knobidip
- Dattelcreme

BROT UND DIPPS

Rustikales Mini-Brötchen-Konfekt

Dipps (wahlweise)

Sour Creme | Knoblauchdipp | Currymayonaise | Avocadocreme | Currydattelcreme |
Zaziki

Butter (wahlweise)

Kräuterbutter | Tomatenbutter | Currybutter

pro Person

6,00 €

maximal drei verschiedene Dipps zur Auswahl

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

DESSERT



DESSERT

Nachtisch im Glas serviert

Vanille Creme mit frischen Preiselbeeren	4,90 €
Panna Cotta mit verschiedener Fruchtauswahl Himbeere, Pfirsich, Waldfrucht Chutney	4,90 €
Joghurt Mousse mit Waldfrüchten	4,90 €
Mousse au Chocolate (auch weiß)	4,90 €
Lemon-Zitronen-Mousse mit Joghurt	4,90 €
Klassische „Rote Grütze“ mit Vanillesauce	4,50 €
Himbeertraum	4,90 €
Tiramisu	5,90 €
Crème brûlée	5,90 €
Obstplatte, bunt gemischt	auf Anfrage

Duc d'Alger

RESTAURANT | CATERING

HORSEBOX BAR



GESCHIRR & MOBILIAR

Mobile Horsebox Bar	auf Anfrage
Teller, Messer, Gabel, Dessertlöffel	auf Anfrage
Gläser, Sekt-, Longdrink-, Bier-, Weingläser	auf Anfrage
Tische & Bänke (a 6 Personen)	auf Anfrage
Stehtische inkl. Hussen	auf Anfrage
Buffettische inkl. Tischdecke	auf Anfrage
Pagoden 5x5 m	auf Anfrage
Klapp-Pavillion	auf Anfrage

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING



Wir kümmern uns um Ihr Catering: Stefan und Siw Haup leisch.