



BANKETT MAPPE



BUFFETVORSCHLAG „AB IN DEN SÜDEN“



APERITIVO

BRESAOLA-FRISCHKÄSEROLLE
GOGO-GORGONZOLA-LAUCHQUICHE, ROSINEN
KICHERERBSENSALAT, HARISSA, FLUSSKREBSE
TRAMEZZINIRÖLLCHEN, PIMENTOCREME, SERRANO

ROTE LINSENSUPPE, GEHACKTE PETERSILIE
SCAMPI, SPIEßER, LIMONE, BASILIKUM
BRUSCHETTA, MOZZARELLA

AUF LOS GEHT'S LOS

VITELLO TONNATO, GEBACKENE KAPERN
TORTELLINI, GARNELE, TRÜFFEL, BABYSPINAT
RUCOLA, BALSAMICODRESSING, PARMESANDRESSING, PAN, HUMMUS, TZATZIKI

TAPASABEND
TOMATE-BAMBINI-MOZZARELLASALAT, BASILIKUMPESTO

VAMOS A LA HAUPTGANG

SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB (LIVE-COOKING) MIT
PETERSILIENPESTO, GERIEBENEM PARMESAN,
HÄHNCHENGESCHNETZELTEM IM SHERRYBAD ODER
GARNELEN, KNOBLAUCH
MEDITERRANER SAUNABRATEN VOM SCHWEIN 12/75, HONIG-SENF-ROSMARIN-AUFGUSS (LIVE-COOKING)
XIPHIAS GLADIUS, OLIVENKRUSTE, TOMATENSUGO

BEILAGEN

BASKISCHE PIPERADE
KAROTTEN „SPRINGEN IN DEN MUND“
CRESPELLE, RICOTTA, SPINAT

ROSIS
GNOCCHI

CIAO KAKAO

SONNENBRAND AUF MALLE
OBSTPLANTAGE
OPTIONAL: EIS, ABWECHSLUNGSREICHE SAUCEN, TOPPINGS

ZITRONEN-TIRAMISU
SCHOKOLADENHAMMER, LAVENDEL, PISTAZIE

VEGETARISCH

VEGAN

BUFFETVORSCHLAG „MEINE HEIMAT, MEIN ZUHAUSE, MEIN POTT“



MIT DEN PFOTEN

SCHICHT-IM-SCHACHT-SALAT 🌿

GEMÜSEBÄLLEKEN, TUNKE 🌿

RUHRPOTTQUICHE, STILMUS 🌿 ODER METTWURST

VORWECH

ROSSBEFF „KLÜNGELSKERL ART“, REMOULADE

ROTE BETE, KERNÖL, GRANOLAKRÜMMEL 🌿

LASS-KNACKEN-SCHREBERGARTENSALAT 🌿, BUTTERMILCHDRESSING 🌿, KRÄUTERDRESSING 🌿

BROT, BUDDER 🌿

SIEH ZU, DAT DU WAT AUFFE RIPPEN KRIS

GEFÜLLTE GLUCKE, SPINAT, RAHMSOßE

BARSCHFILET, PUMPERNICKELKRUSTE, SENFSOßE

LIEGT SO DABEI

KARTOFFELGRATÄNG 🌿

KRÄUTERSCHMÖRKES 🌿

TSCHÜSSIKOWSKI

SCHOKOLADENBERGWERK, WILDBLÜTEN, NÜSSE

WEIßER KNALLDACKEL

OMMAS POTAKENSUPPE 🌿

MAURERPRALINE VOM KALB, KARTOFFEL-ENDIVIENSALAT

SCHEIBEN VON DER GERÄUCHERTEN PUTENBRUST, LINSENSALAT

HAUSGEBEIZTER LACHS, KOHLRABISALAT, APPEL, NÜSSE

GESCHMORTER RINDERBRATEN, RÜBENKRAUTJUS

LINSENFRIKADÜSEN, WIRSINGGEMÜSE 🌿

GRÜNE BOHNEN, BIRNE, SPECK

GEMÜSE WAT DIE JAHRESZEIT SO HERGIBT 🌿

APPELSTREUSEL, VANILLESOßE

SCHLACKENKOHLE

BUFFETVORSCHLAG „TIERISCH UNTIERISCH – ALLES VEGAN“ 🌱



VORSPEISEN

ANTIPASTIAUSWAHL: OLIVEN, BALSAMICO-CHAMPIGNONS, GRILLZUCCHINI, AUBERGINE, BORETTANE ZWIEBELN
BLUMENKOHL, ROSINEN, KNOBLAUCH
KOHLRABICARPACCIO, MARINADE, ORANGE, KRESSE
BROT, HUMMUS, VEGANE SALZBUTTER, OLIVENTAPENADE
SALAT, GRÜNER SPARGEL, DÖRRTOMATE, ROSA GRAPEFRUIT
ROTKOHL-NUSS-SALAT, KREUZKÜMMELVINAIGRETTE

HAUPTGERICHTE

VON DER LIVE-COOKING-STATION - GUAI-THIAU (BREITE REISNUDELN), BAMBUS, KNACKIGES GEMÜSE
UND/ODER
LIVE-CARVING - HACKBRATEN, SCHNITTLAUCHVELOUTÉ

UND SONST NOCH SO...

GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTE, GEMÜSE-COUS-COUS, TOMATEN-KAPERN-SUGO
SÜSSKARTOFFELMOUSSAKA
WALDPILZ-TOFUHACK-LASAGNE, WALNUSSBRUCH
FRIED RICE
VADOUVANMÖHREN, APRIKOSE, SESAM
ROSI'S

WAS NÜTZT DIE BESTE BIKINIFIGUR, WENN ES STÄNDIG REGNET....

OBSTPLANTAGE
SCHOKOLADENCRÈME (KOKOSMILCH, DATTELN, KAKAO)
APFELCRUMBLE, VANILLESAUCE
STICKY RICE, MANGO

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM EMPFANG

VORSCHLAG 1

POIRÉ - BIRNEN CIDRE, HALBTROCKEN
STAUDER PILS VOM FASS
MARACUJASAFT
IMHOFF-WASSER

VORSCHLAG 2

IMHOFFS SCHÄUMCHEN RIESLING SEKT, TROCKEN
STAUDER PILS VOM FASS
ORANGENSAFT
IMHOFF-WASSER

VORSCHLAG 3

APEROL PINK GRAPEFRUIT
STAUDER PILS VOM FASS
IMHOFFS ICE-T (ALKOHOLFREI)
IMHOFF-WASSER



DIE „GROßE“ GETRÄNKEPAUSCHALE



WEIßWEINAUSWAHL

GRAUBURGUNDER, TROCKEN
WEINGUT A. DIEHL, PFALZ
REIFER APFEL, MELONE
MILDE SÄURE

SAUVIGNON BLANC, TROCKEN
WEINGUT ELLERMANN-SPIEGEL, PFALZ
VIEL EXOTISCHE FRUCHT
ANIMIEREND, GUTE SÄURESTRUKTUR

RIESLING 'SCHLABBERWEIN', FEINHERB
WEINGUT ELLERMANN-SPIEGEL, PFALZ
APRIKOSE, PFIRSICH
ERFRISCHENDE SÄURE

ROTWEINAUSWAHL

GSM LANGUEDOC ROUGE, TROCKEN
WEINGUT BRUNO ANDREU, LANGUEDOC-ROUSSILLON
CHARMANTER FRANZOSE
40% GRENACHE, 40% SYRAH, 20% MOURVEDRE

PRIMITIVO ,INFINITI', TROCKEN
CANTINE SAN GIORGIO, APULIEN
ERDBEERMARMELADIG, GEWÜRZNOTEN
GEZÄHMTE TANNINE

WEITERE GETRÄNKE

STAUDER PILS VOM FASS, STAUDER PILS ALKOHOLFREI
MAISEL'S WEISSE, MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI
IMHOFF-WASSER, MIT UND OHNE
SOFTGETRÄNKE, APFELSAFT UND ORANGENNEKTAR
KAFFEE, TEE

ZUSÄTZLICHE GETRÄNKEAUSWAHL

DARF ES ETWAS HÄRTERES SEIN?

SPIRITUOSEN AUS UNSERER HIGHBALL- UND SHOT-AUSWAHL

APEROL PINK GRAPEFRUIT
APEROL, PINK GRAPEFRUIT SODA

APEROL SPRITZ
APEROL, SEKT, WASSER MIT

BERLINER LUFT
PFEFFERMINZLIKÖR

GIN & TONIC
DER KLASSIKER

MOSCOW MULE
WODKA, GINGER BEER, GURKE, MINZE, LIMETTE

ST GERMAIN SPRITZ
HOLUNDERBLÜTENLIKÖR, SEKT, LIMETTE, MINZE

CRODINO (ALKOHOLFREI)
ITALIENISCHER BITTER
WAHLWEISE PUR ODER MIT ORANGENSAFT

JÄGERMEISTER
NUR ECHT MIT 56 VERSCHIEDENEN KRÄUTERN

LIMONCELLO TONIC
LIMONCELLO, TONIC

PORTWEIN TONIC
WEIßER PORTWEIN, TONIC

SAMBUCA MOLINARI
ANISLIKÖR

EARL GREY TONIC (ALKOHOLFREI)
HAUSGEMACHTER EARL GREY SIRUP, TONIC

IMHOFFS ICE-T (ALKOHOLFREI)
PASSIONSFRUCHT, KOKOS



IMHOFF CATERING & EVENTS



Bitte nutze die
angegebenen
Kontaktdaten, um
weitere
Informationen zu
erhalten und mehr
über unsere
Dienstleistungen
zu erfahren.

Stadtgarten Steele
Tel.: 0201 2470443
catering@imhoff-essen.de

Parkhaus Hügel
Tel.: 0201 2470446
catering@imhoff-essen.de

Erich Brost - Pavillon
Zeche Zolverein
Tel.: 0201 2470442
catering@imhoff-essen.de

Stadthalle Mülheim
Tel.: 0208 99313
info@imhoff-muelheim.de

Catering Service
Tel.: 0201 2470441
catering@imhoff-essen.de

