



Hochzeit MAPPE



„WILL YOU MARRY ME?“ – FINGERFOOD UND BUFFET

FINGERFOOD

HÄHNCHEN, SPIßIG, TERIYAKI

SPINAT, BÄLLCHEN, BÄM-DIP 🌿

CROSTINI, FETA, ERBSE, MINZE 🌿

CURRYWURST, GLÄSCHEN

AVOCADO, CRACKER 🌿

KÄSEQUICHE, LAUCH 🌿

VORSPEISEN

PFEFFERMAKRELE, KUMQUAT, LINSENSALAT

POLLO TONNATO, GEBACKENE KAPERN

ROTE BETE PICCATA, KRÄUTERSCHMAND 🌿

RAUCHFLEISCH, RUCOLA, CURRYCRÈME

TOMATENCARPACCIO, INGWER-FRÜHLINGSLAUCH-SALSA 🌿

SALATAUSWAHL, ZWEIERLEI DRESSINGS 🌿

HAUPTGERICHTE

RINDERSCHMORBRATEN, ROTWEIN

SCHWEINEFILET, OLIVENKRUSTE, BALSAMICOJUS

GEFÜLLTE GRILLTOMATE 🌿

GEGRILLTE AUBERGINE, KRÄUTER, ZITRONENJOGHURT 🌿

HÄHNCHENBRUST, GEFÜLLT, POMMERYSENFSAUCE

ST. PIERRE, FENCHEL, WERMUTSAUCE

BEILAGEN

SELLERIEGEMÜSE „WALDORF ART“, APFEL, NÜSSE 🌿

SCHUPFNUDELN 🌿

ROSMARINPOLENTA 🌿

SPINATGNOCCHI 🌿

SAISONALES OFENGEMÜSE 🌿

KAROTTEN-SALTIMBOCCA

DESSERTS

OBSTPLANTAGE 🌿

SCHOKOLADENMOUSSE, CRUNCH 🌿

RUMTOPF-CRUMBLE 🌿, VANILLESCHMAND 🌿 (A PART)

IMMER DABEI: IMHOFFS SCHOKOKLOPPE 🌿

3 FINGERFOOD, 4 VORSPEISEN, 3 HAUPTGERICHTE, 4 BEILAGEN UND 3 DESSERTS

„YES I DO!“ – FINGERFOOD UND BUFFET

FINGERFOOD

LACHSTATAR, PUMPERNICKEL
BACKPFLAUME, SPECKMANTEL
GEMÜSEBÄLLCHEN 🌿

BULETTE, LINSEN
FRISCHKÄSE-WINDBEUTEL 🌿
RUHRPOTT-QUICHE, STILMUS 🌿

VORSPEISEN

FISCH AUS DEM RAUCH, KREN
ENTENBRUST, SPITZKOHLSALAT, CURRY, ROSA BEEREN
SALATAUSWAHL, KRÄUTERVINAIGRETTE, BALSAMICO 🌿, SYLTER-DRESSING 🌿

ROASTBEEF „KLÜNGELSKERL ART“, GEMÜSEREMOULADE
ROTE BETE CARPACCIO, ORANGEN, FRISCHER ESTRAGON 🌿

HAUPTGERICHTE

OCHSENBÄCKCHEN, PORTWEINJUS
SCHWEINEFILET, TRÜFFELSAUCE
GRÜNKERNBRATLING, LINSENGEMÜSE 🌿

ZANDERFILET, KRÄUTERKRUSTE, KRUSTENTIERSAUCE
SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST
THAICURRY, REICHLICH GEMÜSE 🌿

BEILAGEN

WURZELGEMÜSE 🌿
ROSIS 🌿
BASMATIREIS 🌿

KARTOFFEL-SELLERIE-GRATIN 🌿
SAISONALES OFENGEMÜSE 🌿
GRÜNE BOHNEN, BIRNE, SPECK

DESSERTS

BEEREN-CRUMBLE 🌿, VANILLESAUCE 🌿 (A PART)
HONEYMOONMOUSSE, FRUCHTMARK
WEISSER KNALLDACKEL 🌿

EIS LAUT KÜCHENCOMMANDER, PIMP UP BUFFET 🌿🌿
JOHANNISBEERSCHNITTE, WEIßE SCHOKOLADE
IMMER DABEI: IMHOFFS SCHOKOKLOPPE 🌿

3 FINGERFOOD, 4 VORSPEISEN, 3 HAUPTGERICHTE, 4 BEILAGEN UND 3 DESSERTS

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
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, APFEL- UND ORANGENSAFT
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 Zollverein
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

