# Rainbow - Catering

**Buffet - Buch** 



Catering für private Anlässe & Event - Catering



Sehr geehrte Kunden, in unserem Katalog

"Buffets -by Rainbow Catering"

finden Sie eine Auswahl verschiedener Buffetzusammenstellungen. Bitte verstehen Sie diese Auswahl als Anregung für Ihren Buffetwunsch. Gerne stellen wir mit Ihnen ein individuelles Essen für Ihre Feier zusammen. Unser Team rund um Eva Wenzel und Gerald Merke berät Sie gerne.

Sie benötigen auch noch Tische, Stühle und weitere Gegenstände für Ihre Veranstaltung?
Gerne helfen wir Ihnen auch in diesem Bereich weiter,
so dass Sie alles "aus einer Hand" geliefert bekommen.
Die angegeben Preise verstehen sich pro Person ohne Geschirr und Besteck.
Für die Lieferung von Geschirr und Besteck berechnen
wir € 4,00 pro Person (zzgl. gesetz. MwSt.) inkl. Reinigung.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Ihrer Verfügung.



# **Buffet I rustikal**

Kalte Speisen

Kaisermatjesfilet mit roten Zwiebeln und Sahnemeerrettich

Frischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, bunter Paprika, Staudensellerie und leichtem Vinaigrette Dressing (vegan)

Hausgemachter rheinischer Kartoffelsalat mit Ei, Gurke und Mayonnaise (vegetarisch)

Baumtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl und Creme di Balsamico (vegetarisch)

Partyfrikadellen Putenmandelmedaillons dazu eine Senfcreme

3-erlei Käse vom Brett mit Trauben Roggen- und franz. Baguettebrot Kräuterbutter

Ab 10 Personen € 20.50 p.P.

# **Buffet 2 rustikal**

# Kalte Speisen

Wachholder geräucherte Forellenfilets Sahnemeerrettich Matjeshäppchen

Westfälischer Knochenschinken mit Melonenschiffchen

Salat von roter Bete, Äpfeln und Zwiebeln mit Balsamicodressing (vegan)

# Heiße Speisen

Gegrillter Nackenbraten mit Zwiebel-Senfsauce

Gebratene kleine Drillinge mit Thymian und Rosmarin (vegetarisch)

Feine Speckbohnen Honig Karotten (vegetarisch)

### <u>Pikantes</u>

3-erlei rustikale Käse mit Trauben Kräuterbutter Variation vom frischen Baguette und diverse Partybrötchensorten

Ab 10 Personen € 20.50 p.P.

Herrencreme von Vollmilchschokolade mit Schokobrocken

€ 2.00 Aufpreis p.P.



# **Buffet 3 rustikal**

# Kalte Speisen

Räucherlachs, dazu eine Sauce American Geräucherte Pfeffer- und Zwiebelmakrele

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel Pfefferbeißer Partyfrikadellen Medaillons von der Pute im Knuspermantel dazu Chilisauce und Senfsauce

Waldorfsalat mit Walnüssen und Äpfeln (vegetarisch) Frischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, bunter Paprika, Staudensellerie (vegan) und eine leichten Vinaigrette Dressing

# Heiße Speisen

Im Ofen gebacken ausgelöste Spanferkelkeule mit pikanter Pfeffersauce

Kartoffelgratin mit Sahnerahm (vegetarisch)

3-erlei Gemüse der Saison (Blumenkohl, Honig-Karotten und Butterbroccoli) (vegetarisch)

### **Pikantes**

Variation von Käsesorten mit Trauben Verschiedene Stangenbrotsorten Kräuterbutter

Ab 10 Personen	€	23.00 p.P.
Ab 40 Personen	€	21.50 p.P.
Ab 60 Personen	€	20.00 p.P.

Schwarzwälder Kirschcreme mit eingelegten Sherrykirschen und Schokobrocken

€ 2.00 Aufpreis p.P.





# **Buffet Gutsherr**

# Kalte Speisen

Hausgebeizter Gravedlachs und Geräucherter Fjordlachs, dazu eine Honig-Dill-Senfsauce Wachholder geräucherte Forellenfilets

Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat

Broccoli-Maissalat mitleichtem Joghurt Dressing (vegetarisch)
Salat von Wachsbrechbohnen mit roten Zwiebeln und leichter Marinade (vegan)

# Heiße Speisen

Medaillons von der Putenbrust mit frischen Wiesenchampignons in Rahm

Rinderragout nach "Rolladen Art mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Senf Kartoffelgratin (vegetarisch)

Erbsen und Babymöhren (vegetarisch) Blumenkohl

### <u>Pikantes</u>

Verschiedene Stangenbrotsorten Kräuterbutter

### Süß

Bayrische Creme Frische hausgemachte Beerengrütze, dazu Vanillesauce

Ab 15 Personen	€	30.50 p.P.
Ab 40 Personen	€	28.50 p.P
Ab 60 Personen	€	26.50 p.P.

# **Buffet Elfringhausen**

### Kalte Speisen

Pochierte Lachstranchen mit Zitronenpfeffer, dazu eine Sauce American Rote gebeizter Gin-Lachs Kaisermatjesläppchen mit Preisselbeersahne

Mariniertes Hähnchenbrustfilet, dazu eine süße Chilisauce Würzige Mini Bouletten Kleine Pfefferbeisser, dazu eine Dijon-Senfsauce

Krautsalat pikant gewürzt mit bunter Paprika und Vinaigrette Dressing (vegan) Waldorfsalat mit Walnüssen und Äpfeln (vegetarisch)

### Heiße Speisen

Kalbsgeschnetzeltes mit feiner Sahnesauce Pikanter Pfefferbraten vom Schweinnacken in feiner Paprikarahmsauce

In Butter geschwenkte Spätzle (vegetarisch) Kartoffelgratin (vegetarisch)

Blumenkohl (vegetarisch)
Feine Prinzessbohnen (vegetarisch)
Glasierte Möhren (vegetarisch)

### **Pikantes**

3-erlei Käse mit Trauben Verschiedene Stangenbrotsorten Kräuterbutter

### Süß

Topfen-Schmand Mousse mit Himbeermark Herren Creme aus Vollmilchschokolade mit Schokobrocken

 Ab 20 Personen
 €
 31.50 p.P.

 Ab 50 Personen
 €
 28.50 p.P.

 Ab 80 Personen
 €
 27.00 p.P.

# **Buffet Holthausen**

### Kalte Speisen

Gebeizter Grappalachs mit milder Cocktailsauce Wachholder geräucherte Forellenfilets mit Sahne Meerrettich

Salat vom Krebsfleisch mit Ruccola, Paprika, Staudensellerie und Limetten Vinaigrette (vegan) Kuppel-Schichtsalat mit geriebenem Käse, Ei und leichtem Joghurt Dip in der Schüssel angerichtet und gestützt serviert (vegetarisch)

Mastochsenbrust pochierte, süß-sauer eingelegt mit frischen Gartenkräutern

# Heiße Speisen

Braumeistertopf (Medaillons von der Pute und vom Schweinefilet in pikanter Bratensauce)

Kartoffelgratin (vegetarisch)

Feine Speckbohnen (vegetarisch) bunte Möhren (vegetarisch) Blumenkohl (vegetarisch)

### **Pikantes**

4-erlei Käse mit Trauben Stangenbrot gemischt Kräuterbutter

### Süß

Hausgemachter Sahnequark Frische rote Beerengrütze, dazu Vanillesauce

 Ab 15 Personen
 €
 30.00 p.P.

 Ab 40 Personen
 €
 27.50 p.P.

 Ab 70 Personen
 €
 26.00 p.P.

# **Buffet Rossini**

### Kalte Speisen

pochierte Lachstranchen mit Zitronenpfeffer umlegt mit hausgebeiztem Gravedlachs dazu eine Honig-Dill-Senfsauce und eine Sauce American

ital. Crevettensalat mit Oliven. Paprika. Staudensellerie + Tomaten und leichtem Limetten Vinaigrette (vegan)

Vitello "Pollo "

(Putenbrust gegart dünn geschnitten mit einer Thunfisch-Oliven-Kapernsauce überzogen)

Seranoschinken mit Melonenkugeln

Tomaten-Avocado-Caprese mit frischem Basilikum und Creme di Balsamico (vegetarisch)

### Heiße Speisen

Kalbsgeschnetzeltes alla Saltim Bocca mit Salbei, Serranoschinken im Weißwein gegart mit leichter Tomatenjus Medaillons vom Schweinfilet in feiner Estragonjus

Strozzaprety (ital. Nudel- Kartoffelspezialität) (vegetarisch) Kleine mit Schale im Ofen gebacken Drillinge, Meersalz und Knoblauch (vegetarisch)

Butterbroccoli (vegetarisch) Honig-Ingwer Mörchen (vegetarisch)

### **Pikantes**

3-erlei Iberico mit Trauben, Baguettebrot Aioli und Kräuterbutter

### Süß

Cappucinocreme Mousse Cremige Mascarpone Creme mit Beeren

 Ab 25 Personen
 €
 36.00 p.P.

 Ab 60 Personen
 €
 33.50 p.P.

 Ab 90 Personen
 €
 31.50 p.P.

# **Buffet Puccini**

# Kalte Speisen

Marinierter Thunfisch mit Tomatenwürfel, Kräutern und Sauce Aioli

Salat von Datteltomaten mit Mozzarellakugeln, frischem Basilikum und Creme di Balsamico (vegetarisch) Gegrillte, marinierte Zucchini mit frischem, kaltgepresstem Olivenöl und Kräutern (vegan)

Hirtensalat mit Paprika, Gurke, Mais, Tomate, Schafskäse mariniert mit Essig und Öl (vegetarisch)

Vitello "Pollo "

(Putenbrust gegart, dünn geschnitten mit einer Thunfisch-Oliven-Kapernsauce überzogen)

# Heiße Speisen

Penne "a Rabiata "mit pikant würziger Tomatensauce (vegetarisch)

Lasagne alla Bolognese mit Hackfleisch

### <u>Pikantes</u>

Baguettebrot

Kräuterbutter und Aioli

# Süß

Mascarponecreme mit Fruchtmark

Ab 15 Personen	€	21.50 p.P.
Ab 40 Personen	€	19.50 p.P.
Ab 70 Personen	€	18.50 p.P.

# **Buffet La Scala**

### Kalte Speisen

Lachs roh mariniert mit Zitrone und buntem gestoßenem Pfeffer kleine Garnelen auf Romanasalat mit Cherrytomaten und Salsa verde

hausgemachtes gegrilltes Gemüse (vegetarisch)

Vitello Pollo

(Putenbrust gegart, dünn geschnitten mit einer Thunfisch-Oliven-Kapernsauce überzogen)

Toskanische Fleischbällchen in pikanter Tomatensalsa

### Heiße Speisen

"Dorsch Lions" (Mittelfilet), Riesling-Nantur Sauce

Piccata Milanese von der Putenbrust mit Parmesan in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce

Kleine mit Schale im Ofen gebackenen Kartoffeln, Meersalz und Knoblauch (vegetarisch) Rote und weiße Linguini mit Olivenöl (vegetarisch)

Mediterranes Gemüse (vegetarisch)

#### **Pikantes**

4-erlei Iberico mit Trauben, Oliven und Nüssen Baguettebrot Kräuterbutter und Chili-Aioli

### Süß

Panna Cotta Creme mit Beerenfrüchten Cappuccino Mousse mit Zimtstaub und Amaretto

 Ab 20 Personen
 €
 36.00 p.P.

 Ab 60 Personen
 €
 33.50 p.P.

 Ab 90 Personen
 €
 31.50 p.P.

# **Brunch Buffet**

### Süß

Frisches Bircher Müsli mit Sahnequark, Joghurt, Nüssen, Körnern und frischen Früchten

Erdbeermarmelade Honig Nutella

# Heiße Speisen

Nürnberger Rostbratwürstchen, dazu mittelscharfer Senf Ofenomelette mit Tomaten, Paprika und Kräutern (vegetarisch) Putengeschnetzeltes Züricher Art mit gerahmten Champignons In Butter geschwenkte Spätzle (vegetarisch)

# Pikantes und kräftiges

Baumtomaten mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Crema di Balsamico (vegetarisch)

Variation vom Schinken und der Salami Kleine Gewürzgürckchen Pfeffermett mit Zwiebelwürfeln extra (Jahreszeit)

Räucherlachs mit Sauce American

Frische Butter Croissants Baguettebrot und gemischte Brötchen Butter und Kräuterbutter

# <u>Süß</u>

Mascarpone Creme mit Fruchtmark

Αb	25 Personen	€	25.50 p.P.
Αb	70 Personen	€	23.00 p.P.
Ab	90 Personen	€	21.00 p.P.

# Schlemmer Buffet I

### Kalte Speisen

Salat vom Krebsfleisch mit Staudensellerie und Sauce American

Lachsspinatröllchen mit Limetten Creme fraiche

Baumtomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum und Creme di Balsamico (vegetarisch)

Rosa gebratenes dünn aufgeschnittenes Roastbeef, dazu eine Sauce Tatar Waldorfsalat mit Walnüssen und Äpfel (vegetarisch)

Gebratene Mettfrikadelle, dazu eine Senfsauce

### Heiße Speisen

Mariniertes Hähnchenbrustfilet in rosa Pfeffersauce Schweinefiletspitzen mit Wurzelgemüse, Speck und Apfeljus

Kleine frische Rosmarinkartoffeln (vegetarisch) In Butter geschwenkte Spätzle (vegetarisch)

Romanescco (vegetarisch) Glasierte Karotten (vegetarisch)

# <u>Pikantes</u>

4- erlei Käse mit Trauben Verschiedene Stangenbrotsorten Kräuterbutter

### Süß

Joghurt Mousse mit Beerenfrüchten Toblerone Mousse mit Krokant

 Ab 20 Personen
 €
 31.50 p.P.

 Ab 50 Personen
 €
 29.50 p.P.

 Ab 80 Personen
 €
 27.00 p.P.

# **Schlemmer Buffet 2**

# Kalte Speisen

pochierte Lachstranchen mit Zitronenpfeffer umlegt mit rot gebeiztem Ginlachs und Honig-Dill-Senfsauce

Kaisermatjesfilet eingelegt im Sherry

Rohkostsalat, dazu ein Himbeer-Vinaigrettedressing (vegan)

Salat von gelben und roten Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, frischem Basilikum, Oliven, und Creme de Balsamico (vegetarisch)

Chicken double sticks mit exot. Rellisch Seranoschinken mit Melonenkugeln

# Heiße Speisen

Burgunderbraten vom Rind in feiner Barolojus Filet vom Sauerländer Schwein mit Salbei-Pfefferjus

Sahne Kartoffelgratin (vegetarisch) Butterspätzle (vegetarisch)

Feine Prinzessbohnen mit gewürfeltem Speck Pastinaken mit feiner Blattpetersilie (vegetarisch) Ingwer Möhrchen (vegetarisch)

### **Pikantes**

4-erlei Käse mit Trauben Verschiedene Stangenbrotsorten Kräuterbutter

### Süß

Double Chocolate Brownies mit süßem Creme Double Ricotta Mousse mit Himbeermark

 Ab 25 Personen
 €
 33.50 p.P.

 Ab 70 Personen
 €
 32.00 p.P.

 Ab 90 Personen
 €
 30.00 p.P.

# Schlemmer-Buffet 3

### Kalte Speisen

Variation vom Lachs mit: Lachsspinatröllchen mit Limetten Creme Fraiche Rot gebeizter Gin-Lachs, pochierte Lachstranchen mit buntem Pfeffer dazu Sauce American und Sahnemeerrettich

Salat von Flusskrebsschwänzen, Staudensellerie, frischem Lauch, bunter Paprika und Honig-Senfmarinade

Carpaccio vom Tafelspitz mit grüner kalter Kräutersauce

Kuppel-Schichtsalat mit geriebenem Käse, Ei, und leichtem Joghurt Dip in der Schüssel angerichtet und gestürzt serviert (vegetarisch)

### Heiße Speisen

Geschmorte Lammkeule (ausgelöst) in Barolojus Streifen von der Putenbrust mit Senf-Creme Fraiche Sauce Kalbssahnebraten mit Pfifferlingen

Hasselbacher Kartoffelgratin mit Rahm und Rosmarin (vegetarisch) Schwäbische Butterknöpfli (vegetarisch)

Feine Speckbohnen Blattspinat (vegetarisch) Glasierte Karotten (vegetarisch)

# <u>Pikantes</u>

Gemische Käseauswahl mit Trauben Verschiedene Stangenbrotsorten Kräuterbutter

### Süß

weißes Mousse au Chocolate mit schwarzem Crumble Mango.Mascarpone Creme mit frischer Mango

Ab 30 Personen	€	38.50 p.P.
Ab 60 Personen	€	36.50 p.P.
Ab 90 Personen	€	33.50 p.P.

# Fingerfood Buffet I

# Kalte Speisen

Spießchen von Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, eingelegter Olive frischem Basilikum und Crema di Balsamico (vegetarisch)

Mediterraner Tortellinisalat mit Pesto, frischem Rukkola im Gläschen serviert (vegetarisch)

Mini Wraps gefüllt mit Lachstatar und Limetten Creme Fraiche

Spießchen von frischen Cantaloup Melonenwürfeln und Seranoschinken

Toskanische Fleischbällchen mit pikanter Tomaten-Salsa

Frisches Baguettebrot

Kräuterbutter

# Heiße Speisen

Kleine kanarische Kartoffeln mit Schale im Ofen gebacken, Meersalz und Knoblauch dazu eine Sauerrahm (vegetarisch)

Chicken Drums dazu Mojosauce

Ricotta-Spinat Lasagne mit fruchtiger Tomatensauce (vegetarisch)

<u>süß</u>

Cappuccino Mousse mit Zimtstaub und Amaretto im Gläschen

 Ab 20 Personen
 €
 26.00 p.P.

 Ab 50 Personen
 €
 24.00 p.P.

 Ab 70 Personen
 €
 22.00 p.P.



# Fingerfood Buffet 2

# Kalte Speisen

Kanapee mit Tatar vom Kaisermatjes mit Creme Fraiche, frischem Dill und kleinen roten Zwiebeln

würzige mini Bouletten mit Senf-Creme Medaillons von der Putenbrust im Mandelmantel, dazu eine milde Currysauce Sauce

Pulled Pork BBQ Wrap

Hausgemachter rheinischer Kartoffelsalat mit Ei, Gurke, Mayonnaise im Gläschen (vegetarisch)

Frisches Baguettebrot

Kräuterbutter

# Heiße Speisen

Rainbow's Currywurst mit frischem Lauch, Zwiebeln und Paprika mit unsere hausgemachter Currysauce

Kartoffelecken pikant gewürzt + Sauerrahm (vegetarisch)

# Süß

Bayrische Creme mit Beeren Grütze im Gläschen

 Ab 15 Personen
 €
 21.50 p.P.

 Ab 40 Personen
 €
 20.50 p.P.

 Ab 80 Personen
 €
 19.50 p.P.



# **Fingerfood Buffet 3**

### Kalte Speisen

Chicken double Sticks und milder Chilisauce

Tapas-Spieße mit sonnengetrockneter Tomate ,eingelegter Olive, Chorizzo und Manchego

Mini Wraps gefüllt mit, Eisbergsalat, Mais und Fetakäse (vegetarisch)

Mini Wraps gefüllt mit Eisbergsalat, Limetten Creme Fraiche und Thunfisch

Bruschetta mit Ofenlachs und Kräuter Aioli

Frisches Baguettebrot

Eingelegte Oliven

Hausgemachte Chili Aioli

### Heiße Speisen

Andalusische Albondigas (kleine gebratene Fleischbällchen mit Kräutern) in pikanter Paprikasauce

vegetarische gefüllte Tortellini mit Gemüse in a Rabiata Sauce (vegetarisch)

Lasagne mit frischem Lachs, Blattspinat und Bechamel

### Süß

Panna Cotta Creme mit Fruchtmark im Gläschen

Latte Macchiato Creme im Gläschen

 Ab 25 Personen
 €
 30.00 p.P.

 Ab 50 Personen
 €
 28.00 p.P.

 Ab 80 Personen
 €
 26.00 p.P.

# Fingerfood Buffet 4 (vegetarisch)

# kalte Speisen

Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüse-Buscetta und Creme Fraiche

Tabuleesalat mit mildem Curry, Paprika und Oliven, leicht orientalisch gewürzt im Gläschen

Spießchen von Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, mariniertem Champignon, frischem Basilikum und Creme di Balsamico

Mini Wraps gefüllt mit Eisbergsalat, Mais und gekräutertem Frischkäse

Salat von Orancceti mit sonnengetrockneter Tomate, Rukkola und leichter Knoblauch Marinade im Gläschen

Tramezzini gefüllt Frischkäse, Parmesan und Tomate

Frisches Baguettebrot

Guacomole und Kräuterbutter

### Heiße Speisen

Waldpilz-Gemüse-Quiche mit Kräuterschmand

Gemüse Falafelbällchen, dazu eine Minz Dip

Kartoffeln-Spinat Torilla mit Käse gratiniert

Süß

Mascarpone Creme mit Beerenfrüchten im Gläschen

 Ab 30 Personen
 €
 29.50 p.P.

 Ab 60 Personen
 €
 27.50 p.P.

 Ab 90 Personen
 €
 25.50 p.P.

# Kanapees ab 10 Stück pro Sorte

gut gebuttert, reichlich garniert, in Kapseln angereichtet und belegt mit:

Räucherlachs	€	3.10 p. Stück
Graved Lachs	€	3.10 p. Stück
geräucherter Forelle	€	3.30 p. Stück
Tatar vom Kaisematjes mit Zwiebelwürfelchen und Schmand	€	3.20 p. Stück
marinierter Hähnchenbrust und milder Curry-Creme	€	2.90 p. Stück
rosa gebratenem Roastbeef, Gürkchen und Sauce Tatar	€	3.30 p. Stück
geräucherter Putenbrust und Kräutercreme	€	2.50 p. Stück
Seranoschinken, Olive und Aioli	€	2.80 p. Stück
Gebratener Entenbrust und Sc. Cumberland ab 25 Stück	€	3.60 p. Stück
jungem Gouda und Früchten	€	2.20 p. Stück
mildem Brie und Trauben	€	2.40 p. Stück
Frischkäsecreme mit Kräutern	€	2.30 p. Stück



# Fingerfood ab 10 Stück pro Sorte

Feigen im kross gebacken Speckmantel, gespießt	€	1.30 p. Stück
Datteln im kross gebacken Speckmantel, gespießt	€	1.30 p. Stück
Tramezzini gefüllt mit Thunfisch	€	2.00 p. Stück
Tramezzini gefüllt mit Räucherlachs	€	2.20 p. Stück
Tramezzini gefüllt mit frischer Tomate und Pesto	€	1.70 p. Stück
Spießchen von Kirschtomaten, Mozzarellakugel, frischem Basilikum und Creme di Baslamico	€	1.60 p. Stück
Tapas-Spieße mit sonnengetrockneter Tomate, eingelegter Olive, Chorizzo und Manchego	€	3.20 p. Stück
Spießchen von frischen Cantaloup-Melonenwürfeln und Seranoschinken	€	2.50 p. Stück
Chicken Double Sticks mit exot. Rellisch	€	2.60 p. Stück
Kleine Mini Bouletten, Dillgurke, Senfcreme, gespießt	€	2.10 p. Stück
Mini Wraps gefüllt mit Eisbergsalat, Mais und Fetakäse Mini Wraps gefüllt mit Eisbergsalat, und Gemüse-Buscetta	€	2.10 p. Stück 2.30 p. Stück
Mini Wraps gefüllt mit Eisbergsalat, Mais und Thunfisch Mini Wraps gefüllt mit Eisbergsalat, Mais und Räucherlachs	€	2.30 p. Stück 2.80 p. Stück
Mini Wraps gefüllt mit Eisbergsalat, Mais und geräuch. Putenbrust	€	2.50 p. Stück

# Suppen und Eintöpfe ab 10 Portionen

# <u>Suppen</u>

Ungarische Gulaschsuppe mit bunter Paprika, magerem Rindfleisch pikant gewürzt	€	8.50 p.0,31
passiere Kartoffelcremesuppe + Räucherlachs +gebratene Mettwurstscheiben +Brot Croutons	€ € €	5.50 p. 0,31 7.50 p. 0,31 6.50 p. 0,31 5.00 p. 0,31
Deftige Erbsensuppe mit Mettwurstscheiben und Kassler Schwäbische Linsensuppe mit feinen Gemüsewürfeln, Spätzle und Mettwurstscheiben	€	8.50 p. 0,31 8.50 p. 0,31
Thai Currysüppchen mit 3-erlei Curry (vegetarisch) + marinierte, gebratene Hähnchenbruststreifen extra	€	7.00 p. 0,31 8.50 p. 0,31
Frisch-Käse-Lauch-Hackfleischsuppe	€	7.50 p.0,31
Frische, ital. Gemüse-Minestrone (vegetarisch) + gebratene Chorizzo extra	€	7.50 p. 0,31 8.50 p. 0,31
Zusätzlich bestellbar		
Frisches Baguettebrot	€	1.20 p. Pers.
Eintöpfe		
Grünkohl mit Kartoffeln durcheinander gekocht Mettwurstscheiben und Kassler	€	12.00 p. Portion
Steckrübeneintopf mit Kartoffeln + Kassler(Saison)	€	I I.00 þ. Portion
Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und pochiertem Rindertafelspitz	€	13.00 p. Portion
Rainbow's Currywurst mit hausgemachter Currysauce und frischem Baguettebrot	€	5.50 p. Portion
Currywursttopf mit Rainbow`s hausgemachter Currysauce frischem Lauch, Zwiebeln und Baguettebrot	€	6.50 p. Portion

Gerne weitere saisonale Suppen und Eintöpfe auf Anfrage, sprechen Sie uns gerne an!

# Westfälisches Buffet

### Kalte Speisen

Kaisermatjesfilet mit roten Zwiebelchen Gebeizte Bachforelle Pfeffer- und Zwiebelmakrele Sahnemeerrettich

Gebratene Mettfrikadelle mit Senfcreme Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel Mini Pfefferbeisser

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei, Gurke und Mayonnaise (vegetarisch) Apfel-Lauchsalat mit leichtem Joghurt Dip (vegetarisch)

# Heiße Speisen

Schweinepfeffer (Gulasch aus der Keule) mit Zwiebeln und Pfeffersauce Sauerbraten "Westfälischer Art,, (vom Rind)

In Butter geschwenkte Spätzle Kartoffel-Lauch Gratin (vegetarisch)

Zucker Erbsen und glasierte Möhren (vegetarisch)

### <u>Pikante</u>

3-erlei rustikale Käse vom Brett Variation vom Stangenbrot Kräuterbutter

#### Süß

Milchreis mit Früchten Herrencreme mit Rum und Schokostücken, dazu Vanillesauce

 Ab 20 Personen
 €
 29.50 p.P.

 Ab 50 Personen
 €
 27.00 p.P.

 Ab 80 Personen
 €
 25.00 p.P.

# **Hochzeits-Buffet I**

# Fingerfood zum Empfang

Spießchen von der Tandorie-Pute mit exot. Rellisch Melonenkugeln mit Mozzarella gespießt (vegetarisch) Feigen im Speckmantel

### Kalte Speisen

Carpaccio vom frischen Thunfisch marinierte mit Tomaten-Zwiebeln und Olivenöl Rote gebeiztes Saiblingsfilet mit Fleur de Sel Lachsroulade mit Sesam und Wasabi

Variation von gegrilltem mariniertem Gemüse mit Crema di Balsamico, kalt gepresstem Olivenöl und Kräutern / hausgemacht (vegan)

### Vitello Pollo

(Putenbrust gegart, dünn geschnitten mit einer Thunfisch-Oliven-Kapernsauce überzogen ) Rindfleischsalat pikant gewürzt mit bunter Paprika, Tomaten Gürckchen und leichtem Vinaigrette Dressing Kräuter-Zupfsalat, dazu eine Himbeer Dressing extra (vegan)

### Heiße Speisen

Rücken vom Semmentaler Rind im Ganzen gegart dazu extra gereicht: Kräuterbutter und Madagasca-Pfeffersauce

Pouladenbrust ,, Florentin ,, gefüllt mit Blattspinat in Calvadosjus Schweinefilet vom ,, Iberico ,, in leichter Kräuterjus

Kleine frische im Ofen gebackenen Rosmarinkartoffeln (vegetarisch) Strozzaprety ( ital. Nudel- Kartoffelspezialität ) (vegetarisch)

### Feine Speckbohnen

Honig-Curry-Möhrchen (vegetarisch) Butter-Pastinaken mit Blattpetersilie (vegetarisch)

#### **Pikantes**

Variation von 4-erlei Iberico-Käse mit Trauben Variation vom Stangenbrot Kräuterbutter und Aioli

#### Süß

Limonen Panna Cotta im Gläschen Toblerone Mousse mit Krokant im Gläschen

 Ab 40 Personen
 €
 51.00 p.P.

 Ab 70 Personen
 €
 47.50 p.P.

 Ab 100 Personen
 €
 45.00 p.P.

# **Hochzeits-Buffet 2**

### Kalte Speisen

Pochierte Lachstranchen mit Zitronenpfeffer, dazu eine Sauce American

Mediterraner Tortellinisalat mit Pesto und Ruccola (vegetarisch)

Kuppel-Schichtsalat mit geriebenem Käse, Ei und leichtem Joghurt Dip in der Schüssel angerichtete und gestürzt serviert (vegetarisch)

Cantaloup Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Vitello Pollo

(Putenbrust gegart mit einer Thunfisch-Oliven-Kapersauce überzogen)

# Heiße Speisen

ganze Wildlachsstreifen feuergeröstet mit Orangensalz, Rotbuche+Kräutern dazu Apfel Aioli Züricher Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignons in Rahm Rinderragout nach Rolladen Art mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Senf

Kartoffelgratin (vegetarisch) Schwäbische Butterspätzle (vegetarisch)

Erbsen und glasierte Möhren (vegetarisch) Blumenkohl (vegetarisch)

### Pikantes

verschiedene Stangenbrotsorten Kräuterbutter und Aioli

### Süß

Noisette Mousse mit Bailey's im Gläschen New York Cheese Cake Mousse mit Erdbeer Püree im Gläschen

Ab 25 Personen 34.50 p.P. Ab 60 Personen € 32.50 p.P. 30.00 p.P. Ab 90 Personen €



# **Buffet (vegetarisch)**

# Kalte Speisen

Salat von Gemischten Linsen mit Mango und Paprika (vegan)

Variation von gegrilltem, mariniertem Gemüse mit Crema di Balsamico, kalt gepresstem Olivenöl und Kräutern (vegan)

Gemüse Falafelbällchen dazu Basilikum-Minz-Schnittlauch Dip

Salat von Orancceti mit sonnengetrockneten Tomaten, Ruccola und leichter Knoblauchmarinade

Hirtensalat mit Paprika, Gurke, Mais, Tomate, Schafskäse marinierte mit Essig und Öl

Carpaccio von bunter Beete mit Blüten-Honig und Ziegenfrischkäse

# Heiße Speisen

Indisches Curry mit Gemüse und Reis

Rote Beete Süßkartoffelpfanne, dazu Sauerrahm extra gereicht

Tortellini ,, Gigante ,, mit geschmälzten Tomaten, Zuckerschoten, Ruccola + Pesto

### <u>Pikantes</u>

4-erlei Käse mit Trauben Stangebrot verschiedene Sorten Guacomole und Kräuterbutter

### Süß

Apfel-Crumble dazu Vanillesauce

Ab 30 Personen	€	35.00 p.P.
Ab 60 Personen	€	33.00 p.P.
Ab 90 Personen	€	31.00 p.P.



# **Grill Buffet I**

# Kalte Speisen

Hirtensalat mit Paprika, Gurke, Mais und Schafskäse, marinierte mit Essig und Öl (vegetarisch)

Salat von Baumtomaten, Mozzarella, frische Basilikum und Creme di Balsamico (vegetarisch)

Krautsalat pikant würzig mit bunter Paprika und Vinaigrette Dressing (vegan)

Nudelsalat klassisch mit Erbsen, Möhren und Mayonnaise (vegetarisch)

### Für den Grill

Niggemanns frische Bratwurst dazu hausgemachte Currysauce und mittelscharfer Senf

Nackensteaks mariniert dazu BBQ Sauce

Mageres Hähnchenbrustfilet mit Zitronenpfeffer Süß/scharfe Chilisauce

### Heiße Speisen

Rosmarinkartoffeln mit Schale im Ofen gebacken mit Meersalz (vegetarisch) dazu Sauerrahm

### **Pikantes**

Rustikales Käsebrett mit 3-erlei Käse und Trauben Baguettebrot Kräuterbutter und Aioli

 Ab 25 Personen
 €
 26.50 p.P

 Ab 60 Personen
 €
 24.00 p.P.

 Ab 90 Personen
 €
 21.00 p.P.

Aufpreis für Holzkohle Grill

€ 90.00 inkl. Kohle

# **Grill Buffet 2**

# Kalte Speisen

Variation von gerilltem, mariniertem Gemüse mit Creme di Balsamico kalte gepresstem Olivenöl und Kräutern (vegan)

Tabuellesalat mit Gurke, Tomate, Paprika, leicht orientalisch gewürzt Salat von gemischten Linsen mit Curry und Paprika (vegan)

Kuppel-Schichtsalat mit geriebenem Käse, Ei und leichtem Joghurt Dressing in der Schüssel angerichtete und gestürzt serviert (vegetarisch)

hausgemachter rheinischer Kartoffelsalat mit Ei und Mayonnaise (vegetarisch) Nudelsalat klassisch mit Erbsen, Möhren und Creme Fraiche Dressing (vegetarisch)

# Für den Grill

Pfefferrumpfsteaks, dazu BBQ Sauce Medaillons vom Schweinefilet mariniert dazu Paprika-Zwiebelsauce Hähnchenbrustfilet mariniert mit Paprika und Chili dazu süß/scharfe Chilisauce

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer, Apfel-Aioli

### Heiße Speisen

Kleine Drillinge mit Schale im Ofen gebacken mit Meersalz+Knoblauch (vegetarisch)

### Pikant

3-erlei Käse vom Brett mit Trauben Baguettebrot Kräuterbutter und Tomaten-Frischkäse-Dip

#### Süß

Frische hausgemachte Beeren-Grütze, dazu Vanillesauce

 Ab 30 Personen
 €
 33.50 p.P.

 Ab 60 Personen
 €
 31.50 p.P.

 Ab 90 Personen
 €
 29.50 p.P.

Aufpreis für Holzkohle Grill

€ 90.00 inkl. Kohle



### Liefer- und Geschäftsbedingungen für Partyservice

- 1. Alle vorgenannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- 2. Die angegebene Mindestpersonalzahl kann gegen Aufpreis unterschritten werden.
- 3. Ab einem Bestellwert von € 150,- liefern wir im Stadtgebiet Hattingens kostenlos. Außerhalb Hattingens berechnen wir eine Lieferpauschale von min. 30,- €, abhängig der gefahreren Kilometer.
- 4. Die Rückgabe des ungespülten Leerguts erfolgt durch den Kunden einen Tag nach der Veranstaltung. Bei Abholung durch Rainbow Catering berechnen wir 30,- €, innerhalb Hattingen, außerhalb Hattingen + zusätzl. km 1,50 €.
- 5. Ab 500,00 € Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung von 50 % nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages. Andere Absprachen bleiben dem Partyservice vorbehalten. Die Restzahlung ist bei Abholung oder Rückgabedes Leerguts bar oder per EC-Karte zuzahlen.
- 6. Änderungen des Auftrags sind spätestens 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin schriftlich anzuzeigen und bedürfen unserer Bestätigung. Bei Komplett- oder Teilstornierungen wird eine Materialaufwandsentschädigung berechnet, dle sich nach der Art und dem Umfang der Bestellung individuell berechnet.
- 7. Reklamationen und/oder Mängelrügen sind unverzüglich nach Stellung unserer Leistung anzuzeigen.
- 8. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
- 9. In den Fällen höherer Gewalt ist der Verkäufer für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung der Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
- 10. Beschädigungen oder Verlust unserer gelieferten Geschirre oder anderer Materialien sind vom Auftraggeber zum Neuwert zu ersetzen.
- 11. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
- 12. Bei erheblicher Preiserhöhung unserer Rohprodukte behalten wir uns eine Änderung der ausgedruckten Preise vor.
- 13. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
- 14. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Hattingen.

Stand: Januar 2024 © Rainbow Catering

#### Zusatzstoffe

Lieber Kunde, liebe Kundin,

laut§ 9 der Zusatzstoff - Zulassungsverordnung müssen lose abgegebene Lebensmittel kenntlich gemacht werden, welche Zusatzstoffe enthalten sein könnten. In der folgenden Liste wird Ihnen ein Überblick gewährt, welche Zusatzstoffe in welchen Lebensmitteln enthalten sein können:

Belsple!e für Lebensmittel, die folgende Zusatzstoffe enthalten können	Bezeichnung	Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E - Nummer
Desserts, Soßen	mlt Farbstoff	Farbstoffe {Farbstoff) E 100-E 180 !dazu gehören auch beta - Carotin und Riboflavin)
Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Sauerkonserven !Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen	mit Konservierungsstoff oder konserviert auch mit Nitritpökelsalz mlt Nitrat mit Nitritpökelsalz und Nitrat	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei E 249 - E 250, E 251E 252 bei einem Gernisch dieser Stoffe
Brühen, Würzmittel, Schinken	mit Antioxidationsmittel	Antioxidationsmlttel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321
Gewürzmischungen, Soßen Aromazubereitungen,, Würzmitte!	mit Geschmacksverstärker	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620- E 635
Essig, Trockenobst, (z.B. Rosinen) Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich	geschwefelt	Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 226
schwarze Oliven	geschwärzt	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585
süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate	mit Süßungsmitttel (n)	Süßstoffe E 950- E 952, E 954, E 957, E 959
Brühwürste, Kochschinken	mit Phosphat	Phosphate (Stabilisator) E 338- 341, E 450 - E 452





# Rainbow Catering

Zum Ludwigstal 5 45527 Hattingen

Tel.: 02324 6555 info@rainbow-catering.de www.rainbow-catering.de