



# Partyservice und Eventcatering

Feiern mit Genuss –  
Ihre Feier, unsere  
Leidenschaft.

**Kaufmann**  
...Catering!



## Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie wünschen, dass Ihre persönliche Feier oder Ihr Firmenevent zu einem kulinarischen Hochgenuss wird? Mit unserem vielseitigen Angebot gestalten wir Ihre Feierlichkeit ganz individuell nach Ihren Wünschen und machen Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Unser freundliches Team berät Sie gerne in allen Fragen rund um Partyservice und Eventcatering und erstellt auf Wunsch ein ganz individuelles Buffet, basierend auf Ihren persönlichen Vorstellungen.

Sie finden ab Seite 14 bereits ausgereifte Buffetvorschläge für jeden Anlass. Vielleicht ist hier schon das passende Buffet für Ihre Feierlichkeit dabei.

Zu unseren Buffets bieten wir geschultes Servicepersonal an, damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

(Foto von links: Robin Kocher, Tim Kaufmann und Niko Kocher)

 vegetarisch

 vegan

# Handschnittchen und Canapées

Der feine Auftakt – stilsicher und elegant

Verschiedene Brötchen und Brotsorten aus Wuppertaler Handwerksbäckereien, von Klassikern wie Roggenknüppel-, Schwarzbrot oder Baguette bis hin zu regionalen Spezialitäten aus dem Bergischen Land. In vielen Variationen: Von uns belegt und liebevoll garniert oder als Buffetergänzung im Brotkorb.

**Handschnittchen und halbe Brötchen belegt mit:**

- Aufschnittvariationen
- Dauerwurst
- Schinken, roh und gekocht
- ✓ -Käse in vielen verschiedenen Sorten
- Rauchfleisch
- Fleischsalat
- Metzgermettwurst
- Bergischer Kottenwurst
- Geflügelaufschnitt
- Bratenaufschnitt
- hausgemachten veganen Aufstrichen
- ✓ -Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- Bratenaufschnitt
- ... oder individuell nach Wunsch

ab 2,75 € pro Stück



## Exklusiv Canapées

**Kaviarbrot edel belegt mit:**

- ✓ -internationalen Käsespezialitäten
- saftigem Roastbeef oder Braten
- feiner Hähnchenbrust
- edlen Putenmandelfilets
- zarten Schweinemedaillons
- Klassikern wie Parma-, Serranoschinken oder Levoni
- mild geräuchertem Lachs aus eigener Herstellung
- Forellenfilet, klassisch geräuchert

ab 5,90 € pro Stück

# Aus unserer Salatbar

frisch und knackig zubereitet

ab 4,90 € pro Portion

- ✓ **Kartoffelsalat** mit Mayonnaise
- ✓ **Kartoffelsalat rustikal** mit Drillingen
- ✓ **Partykartoffelsalat** mit Ei und kleinen Silberzwiebeln
- ✓ **Kartoffel-Gurkensalat** mit Schnittlauch, in Vinaigrette
- ✓ **Griechischer Bauernsalat** mit Oliven und frischer Paprika
- Nudelsalat**, klassisch mit hausgemachter Fleischwurst
- Ital. Nudelsalat** mit Parmaschinken und Rucola
- ✓ **Nudelsalat** mit Oliven und getrockneten Tomaten in Vinaigrette
- ✓ **Krautsalat**, süß, herhaft oder fruchtig
- ✓ **Spitzkohlsalat** in einer feinwürzigen Vinaigrette
  
- ✓ **Waldorfsalat** mit edlen Walnüssen
- Clubsalat** aus Porree, Äpfeln, Fleischwurst und Ananas
- Wurstsalat**, deftig
- ✓ **Bohnensalat** mit frischer Petersilie, in Vinaigrette
- ✓ **Gurkensalat** mit Crème fraîche
- ✓ **Chinasalat** aus Chinakohl mit Paprika und Mais
- Krabbencocktail** mit frischem Dill
- Roter Heringssalat** mit roter Bete
- Dillhappen** aus frischem Heringsfilet
- Tortellinisalat** mit gekochtem Schinken und Cocktailltomaten
- ✓ **Möhrenrohkostsalat** mit Gartenkräutern
- ✓ **Grillsalat** mit Sommergemüse
- Sommersalat** mit hausgemachter Fleischwurst
  
- ✓ **Melonensalat** mit Feta und frischer Minze (saisonal)
- ✓ **Couscoussalat** mit buntem Gemüse
- ✓ **Bulgursalat** mit Lauchzwiebeln und Paprika
- ✓ **Kichererbsensalat** mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern

Gerne richten wir unsere Feinkostsalate für Sie auch dekorativ im Gläschen an.

Auf Wunsch bunt gemischte **Salat- oder Rohkostplatten** mit **hausgemachten Salatdressings**.



## Hausgemachte Dressings

- ✓ **Fruchtiges Himbeerdressing**
- ✓ **Ital. Kräutervinaigrette**
- ✓ **Joghurt- oder Sahnedressing**
- ✓ **Honig-Senfdressing**
- ✓ **Balsamicodressing**



# Fingerfood

für den herzhaften Biss zwischendurch

## Kleine aufgespießte Häppchen

**Lachsröllchen**, gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse  
**saftige Putenbrust** mit fruchtiger Mandarine

**Pfeffersalami** mit Olive

**Serranoschinken** mit Birne

**Parmaschinken** mit Rucola und Mozzarella

**Frikadellen-Männchen**

✓ **Camembert** mit blauer Traube

✓ **Mozzarella** mit Cherrytomate

✓ **Gouda** mit frischer Traube

**Tiroler Schinken** mit Fetakäse

**Roastbeefröllchen**, gefüllt mit Fleisch- oder

Geflügelsalat

**Schinkenröllchen** mit Spargel und Mayonnaise

**Datteln** im Speckmantel

**Pflaume** im Schinkenmantel

**Rauchfleisch** mit frischer Minze

✓ **Antipasti**, mediterranes gebratenes Gemüse

✓ **Gurken-Frischkäse-Türmchen**

gebratene **Pfefferbeißer** mit Cornichons

✓ **Tortelloni** mit hausgemachtem Pesto

**Pute** mit karamellisierter Ananas

**Hähnchen** mit süßem Pfirsich

✓ **Falafel** mit Gartenkräutern

✓ **Blumenkohl-Käsebällchen**

## Mit Liebe zubereitete Dips

- ✓ **Honig-Senf-Dip**
- ✓ **Sauce Tartare**
- ✓ **Curry-Aprikosen-Dip**
- Vegan  
✓ **Möhren-Sesam-Dip**
- Vegan  
✓ **BBQ-Sauce**
- ✓ **Aioli**
- ✓ **Zaziki**

# Kalte Spezialitäten

frisch zubereitet aus hauseigener Produktion,  
liebenvoll dekoriert und angerichtet auf edlen  
Platten oder rustikalen Holzbrettern

## Aus unserer Spezialitäten-Küche

**Putenschnitzel**, paniert oder natur gebraten

**Putenfilets** in Mandelkruste

**Hähnchenfilets** in Sesamkruste oder natur gebraten

**Schweinefilets**, zart rosa

**Rinderfilets**, medium

**Schnitzel vom Schwein**, paniert

**Kleine Bratwürstchen**

**Hähnchenkeulen**, ganz oder halb

**Roastbeefröllchen**, individuell gefüllt

**Roastbeef** mit Cherrytomaten & Büffelmozzarella

an Basilikum-Pesto

**Schinkenröllchen** mit Spargel und hausgemachter Remoulade

**Hausgemachtes Lachstatar**

auf Knäckebrot oder Reibeküchlein

**Pumpernickeltürmchen**

mit hausgemachten Frischkäsevariationen

**Forellensousse** auf Bergischem Pumpernickel

(✓) **Mini-Hamburger** mit saftigem Hacksteak, Gurke, Käse, Tomate und Salat (vegetarisch möglich)

(✓) **Mini-Sandwiches**, belegt mit unseren Aufschnitt- und Käsevariationen (vegetarisch möglich)

(✓) **Mini-Wraps** mit verschiedenen köstlichen Füllungen (veg. mögl.)

(✓) **Baguettini**, belegt mit frischem Rucola und mediterranen Spezialitäten (vegetarisch möglich)

(✓) **Mini Zucchinifrikadellen** auf Edamame und Möhrensalat

Vegan **Mini Bowl** mit Reis, Blattspinat, Lauchzwiebeln, Oliven verde & negro mit Sesamtopping

(✓) **Käse-Lauchbällchen**, knusprig gebraten



## Frisch aus dem Buchenrauch

**Spiralwurst**, hell oder dunkel

**Bergische Kottenwurst**

**Zwiebelbeißer**

**Pfefferbeißer**

**Knobländer**

**Schnittwürstchen**

# Vorspeisen und Buffet-Ergänzungen

Unsere Klassiker sind in verschiedenen Variationen erhältlich

 **Antipasti**, mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten (veg. mögl.)

**Carpaccio**, hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet, in aromatischer Vinaigrette, angerichtet mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

✓ **Tomate mit Mozzarella** und frischem Basilikum

**Vitello Tonnato**, zarte Tranchen vom Kalb an einer milden Thunfischsauce mit Kapern

**Tafelspitz**, zartes Rindfleisch in hausgemachter Essig-Öl-Essenz, verfeinert mit frischen Kräutern

**Nach Wunsch richten wir Ihnen die oben genannten Spezialitäten dekorativ im Glas oder liebevoll dekoriert auf schönen Platten an.**

✓ **Käsebrett**, rustikal oder edel mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsevariationen sowie unseren hausgemachten Frischkäsekreationen, mit frischen Früchten serviert

**Butterkompositionen**, hausgemacht und liebevoll dekoriert

**Fischvariationen**, auf einer Platte angerichtet, mit Lachs aus eigener Räucherei, Krabbencocktail, Kaviar und geräucherter Forelle



## Aufschnittplatten mit hausgemachten Spezialitäten

**Roastbeef**, medium gebraten

**Braten** von Schwein, Pute oder Kalb

**Schinken**, roh oder gekocht

**Aufschnitt** in großer Vielfalt

**Dauerwurst** in großer Auswahl

**Fleischwurst** mit oder ohne Knoblauch

**Blutwurst**, mild oder herhaft

**Corned Beef**, feinwürzig

### **Mettschwein**

(auch andere Formen sind möglich)

**Sülzen** aus Schweine- oder Kalbfleisch

...dies ist nur eine kleine Auswahl aus unserem vielseitigen hauseigenen Wurst- und Spezialitätensortiment

# Suppenliebe

nach hauseigenen Rezepturen

Wir empfehlen als Vorspeise 0,3 Liter und als Hauptgericht 0,5 Liter pro Person

## ✓ Tomatensuppe

Hühnersuppe mit Einlage

Rindfleischsuppe mit Einlage

Gulaschsuppe

Ochsenschwanzsuppe

Kartoffelsuppe

## ✓ Vegetarische Kartoffelsuppe

 Karottensuppe mit feiner Ingwernote

✓ Petersiliencrèmesuppe

✓ Brokkolicrèmesuppe

Käse-Lauchsuppe mit Mettbällchen

ab 17,50 € pro Liter, ab 10 Personen

Gerne bieten wir Ihnen auch saisonale Suppen wie

✓ Kürbis- oder ✓ Spargelcrèmesuppe an.



# Eintöpfe

nach hauseigenen Rezepturen

Serbische Bohnensuppe

Sauerkraut-Kasseler-Eintopf

Linsensuppe mit Fleischeinlage

Erbsensuppe mit Fleischeinlage

Graupensuppe mit Fleischeinlage und Mettbällchen

Grünkohl-Eintopf

Bohnen-Eintopf

Möhren-Eintopf

Wirsing-Eintopf

10,50 € pro Portion, ab 10 Personen

Auf Wunsch mit Einlage (gegen Aufpreis)

-Schnittwürstchen

-Kasseler Koteletts

-Knacker

## Vegetarische und vegane Eintöpfe

nach hauseigenen Rezepturen

 Pastinaken-Kartoffel-Eintopf

✓ Grünkohl-Kartoffel-Eintopf

11,50 € pro Portion,  
ab 10 Personen

# Heiße Braten

Unsere Klassiker sind in verschiedenen Variationen erhältlich

<b>Spießbraten</b> , individuell gefüllt	11,90 €
<b>Lummerbraten</b> , individuell gefüllt	11,90 €
<b>Schinkenkrustenbraten</b> , außen knusprig, innen zart	11,90 €
<b>Kasselerbraten</b> , mild geräuchert	11,90 €
<b>Putenbrust</b> , natur oder gefüllt	12,50 €
<b>Fleischkäse</b> , deftig	10,90 €
<b>Leberkäse</b> , herhaft	10,90 €
<b>Mini-Schweinshaxen</b> (2 Stück = 1 Portion)	10,90 €
<b>Kasseler</b> in Blätterteig	13,90 €
<b>Schweinefilet</b> mit einer Farce in Blätterteig	16,90 €
<b>Schweinefilet „Joelito“</b> rosa gebraten, köstlich gewürzt	16,90 €
<b>Rinderfilet Wellington</b> , zartes Rinderfilet umhüllt mit einer feinen Farce, abgeschmeckt mit Steinpilzen und Petersilie, in Blätterteig	39,90 €
<b>Roastbeef</b>	23,50 €
<b>Rinderfilet</b>	36,90 €
<b>Kalbsrücken</b>	31,50 €
<b>Spanferkelbraten</b>	18,90 €
<b>Ganzes Spanferkel</b> , gegrillt (1x mittig geteilt)*	

Preis pro Portion

Unsere Braten servieren wir heiß und am Stück.

Möchten Sie Ihren Braten selbst zubereiten,  
erhalten Sie das Fleisch inklusive Anleitung fertig  
gewürzt in Bratschalen.

Gerne geben wir leihweise Brett und Messer dazu.

\* Preis auf Anfrage



# Warme Fleischgerichte

in himmlischen Saucen

<b>Chili con Carne</b>	10,90 €
<b>Schweinerouladen</b> (2 Stück)	13,90 €
<b>Puten-Geschnetzeltes</b> , süß oder herhaft	14,50 €
<b>Putengulasch</b> „Toskana“	
mit mediterraner Note	14,50 €
<b>Putenröllchen</b> gefüllt mit Käse & Spinat in	
feiner Sauce	14,50 €
<b>Hähnchenbrust</b> in Kräuter-Béarnaise	14,50 €
<b>Gulasch</b> vom Rind	14,90 €
<b>Gulasch</b> vom Schwein	13,90 €
<b>Gulasch</b> von der Pute	14,50 €
<b>Burgunderbraten</b> aus der Schweinenuss	13,90 €
<b>Sauerbraten</b> vom Rind	14,90 €
<b>Rinderbraten</b> , zart aus der Hüfte	14,90 €
<b>Rinderrouladen</b> , klassisch gefüllt	16,90 €
<b>Schweinemedaillons</b> in Sauce Béarnaise	17,50 €
<b>Schweinemedaillons</b>	
in Preiselbeer-Sahne-Sauce	17,50 €
<b>Schweinefilet-Pfanne</b> „Mexiko“, herhaft	17,50 €
<b>Rindergeschnetzeltes</b> nach „Stroganoff Art“	17,90 €
<b>Sizilianische Hähnchenpfanne</b>	
mit mediterranem Flair	17,50 €
<b>Saltimbocca</b> vom Hähnchen	17,50 €
<b>Zürcher-Geschnetzeltes</b> vom Kalb	19,90 €
<b>Osso-Buco</b> , Kalbshaxe in Scheiben,	
geschmort nach italienischer Art	23,90 €
<b>Lammkeule</b> , zart und lecker	23,90 €

Preis pro Portion, ab 10 Personen



# Currywurst & Co.

<b>Currywurst</b> in würziger Sauce	7,90 €
<b>Geflügel-Currywurst</b> in würziger Sauce	8,90 €
<b>Schaschlik</b> , pikant gewürzt	9,90 €
<b>Spare Ribs</b> mit BBQ-Sauce	13,90 €
<b>Chicken Wings</b> , knusprig gegrillt	13,90 €
<b>Pulled Pork</b> , sous vide gegart	13,90 €
<b>Pulled Turkey</b> , sous vide gegart	14,50 €
<b>Pulled Beef</b> , sous vide gegart	15,90 €



# Pasta

<b>Lasagne</b>	13,50 €
<b>Spaghetti-Carbonara-Auflauf</b>	13,50 €
<b>Makkaroni-Hack-Auflauf</b>	13,50 €
<b>Tortellinipfanne</b> mit Kochschinken in Sahnesauce	16,50 €
<b>Tortellonitopf</b> mit Parmaschinken	16,90 €
<b>Lachslasagne</b>	16,90 €

# Vegetarisches

<small>Vegan</small> <b>Vegane Currywurst</b> in würziger Sauce	8,90 €
<small>Vegan</small> <b>Paprikalasagne</b> , herhaft	13,90 €
<small>Vegan</small> <b>Brokkoli-Kartoffel-Auflauf</b> , goldbraun gratiniert	13,90 €
<small>Vegan</small> <b>Käsespätzle</b> mit gerösteten Zwiebeln	13,90 €
<small>Vegan</small> <b>Pasta Caprese</b> mit Cocktailtomaten und Basilikum	13,90 €
<small>Vegan</small> <b>Vollkornspaghetti</b> mit hausgemachtem Pesto verde oder rosso	13,90 €
<small>Vegan</small> <b>Thai Curry</b> mit buntem Gemüse und Reis	16,90 €
<small>Vegan</small> <b>Asiatisches Wok-Gemüse</b> mit Sprossen und Thai-Nudeln	14,90 €
<small>Vegan</small> <b>Chili sin Carne</b> mit Reis	16,90 €
<small>Vegan</small> <b>Zucchinifrikadellen</b> mit Joghurt-Minz Dip	13,50 €
<small>Vegan</small> <b>Sauce Bolognese aus roten Linsen</b> mit frisch gehobeltem Parmesan und Pasta	16,90 €
<small>Vegan</small> <b>Balsamico Pilzragout</b> aus Waldpilzen mit frischen Kräutern, dazu Pasta	17,90 €
<small>Vegan</small> <b>Gnocchi</b> mit buntem Gemüse und Tomatensahnesauce	14,90 €
<small>Vegan</small> <b>Maultaschenpfanne</b> mit Paprika, Zucchini und getrockneten Tomaten	16,90 €

Alle Preise verstehen sich  
pro Portion, ab 10 Personen.

Einige Gerichte sind auf  
Wunsch auch vegan erhältlich  
(gegen Aufpreis) – sprechen  
Sie uns gerne an!

# Warme Beilagen

✓ <b>Nudeln</b>	5,00 €
✓ <b>Schupfnudeln</b>	6,00 €
✓ <b>Spätzle</b>	5,00 €
✓ <b>Nudelgratin</b>	6,00 €

## Deftiger Kartoffelsalat

mit Speck und Zwiebeln nach Thüringer Art	6,00 €
<b>Bratkartoffeln</b> , herhaft	6,00 €
✓ <b>Bratkartoffeln</b> , vegetarisch	6,00 €
✓ <b>Klööße</b>	6,00 €
✓ <b>Kartoffelgratin</b>	6,00 €
✓ <b>Drillinge</b> mit frischen Kräutern	6,00 €
✓ <b>Folienkartoffeln</b> mit Kräuterquark	6,00 €
✓ <b>Kartoffelpüree</b> mit frischem Trüffel	8,00 €

✓ <b>Reis</b>	5,00 €
✓ <b>Djuveć Reis</b>	6,00 €
✓ <b>Gemüsereis</b>	6,00 €

✓ <b>Buntes Kaisergemüse</b> mit Sauce Hollandaise	6,00 €
✓ <b>Gemüse</b> in Butter geschwenkt	6,00 €
✓ <b>Saisonales Gemüse</b>	
in vielen verschiedenen Variationen, z.B. Bohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Rotkohl	6,00 €
✓ <b>Mediterranes Gemüse</b> in Olivenöl	6,00 €
<b>Sauerkraut</b> , gekocht oder geschmort	6,00 €
✓ <b>Spargel</b> mit Sauce Hollandaise (Preis saisonal und auf Anfrage)	

Preis pro Portion, ab 10 Personen



# Aus dem Meer

<b>Knusprig gebackenes Rotbarschfilet</b>	12,50 €
<b>Juister Lachstopf</b>	17,90 €
<b>Lachs</b> in Tomatenrahmsauce	17,90 €

Preis pro Portion, ab 10 Personen

# Pâtisserie

Liebevoll hergestellte süße Köstlichkeiten aus unserer Dessertküche

ab 5,90 € pro Portion

**Mousse au chocolat**, himmlischer Klassiker  
**Quark-Crème** Himbeer, Erdbeer, Mandarine oder Heidelbeer  
**Rote Grütze** mit Vanillesauce  
**Pfirsichcrème de Luxe**, ein Pfirsich-Vanille-Traum  
**Schokoladenpudding** mit Vanillesauce  
**Vanillepudding** mit Schokoladensauce  
**Milchreis** mit Pfirsichen, Kirschen oder Zimt und Zucker  
**Hausgemachtes Tiramisu** nach italienischer Rezeptur  
**Schokoladen-Tiramisu**, der besondere Genuss  
**Schwarzwalder-Crème** mit Kirschen und handgeraspelter Schokolade  
**1001 Nacht**, Joghurt mit Honig, Feigen und hausgemachtem Krokant  
**Pannacotta** mit Erdbeermark  
**Himbeertraum** mit Baiser und Sahne  
**Copacabana**, Schokoladen-Kekscrumble mit Vanillecrème  
**Zitronencrème** mit frischen Rahm  
**Orangencrème**, lecker fruchtig  
**Schokocrème** mit feiner Minznote  
**Capuccinocrème** für Kaffeeliebhaber  
**Frischer Obstsalat** (saisonal) mit Vanillesauce  
**Frisches Obst der Saison** als süßer Snack am Spießchen oder als Salat  
(Preis saisonal und auf Anfrage)



## Dessertvariationen in Gläschen angerichtet - ein optisches und geschmackliches Highlight

**Mini-Dessert-Gläser**, verschieden gefüllt  
Pro Tablett 12/20/45 Stück

Stück 2,90 €



# **Einzigartiges Show Cooking: Pasta-Kreationen aus dem Parmesanlaib**

Erleben Sie Pasta in ihrer besten Form – frisch, aromatisch und unvergesslich

Unsere erfahrenen Köchinnen und Köche bereiten **frische Pasta** direkt vor Ihren Augen à la minute zu. Genießen Sie die köstliche Kombination aus **zart geschmolzenem Parmesan** und **aromatischem Pesto** oder **fruchtigem Tomatensugo**.

Jede Portion wird mit Leidenschaft und Präzision zubereitet, um Ihren Gästen ein Geschmackserlebnis der Extraklasse zu bieten.

Preis **19,90 €** pro Person / ab 20 Personen

Hinzu kommt unsere professionelle Pastaköchin / unser professioneller Pastakoch (Berechnung je angefangene Stunde)

## **Unsere Empfehlung:**

Dieses Pasta-Erlebnis der besonderen Art empfiehlt sich insbesondere im Rahmen eines größeren Events – als eine von verschiedenen Komponenten aus unserer reichhaltigen Speisenauswahl! Sehr gerne beraten wir Sie hierzu individuell.



Buffet Vorschläge:

## Fingerfood - Snack

Perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch, kalt serviert

Feinwürzige **Partyfrikadellen**

**Partyputensteaks** in der Mandelkruste

**Zwiebelbeißer** aus der hauseigenen Räucherei

Milde **Goudariegel**

**Handschnittchen** - knuspriges Roggenknüppelbrot,  
belegt mit verschiedenen Schinken-, Braten- und Käsespezialitäten

Preis **129,- €** für 10 Personen

## Warmes Buffet

Einfach lecker - unser beliebter Klassiker!

**Spießbraten** „heiß“ am Stück

wahlweise auch **zarte Putenbrust** oder **Schinkenkrustenbraten** möglich

Sahniges **Kartoffelgratin** mit mildem Käse goldbraun überbacken

**Gemüsevariationen** mit Sauce Hollandaise

Variante „Schwein“: **239,- €** / 10 Personen

Variante „Pute“: **249,- €** / 10 Personen

# Feinschmecker Buffet

Himmlische Gaumenfreuden für Genießer

## Vorspeise:

**Exklusiv Canapées** – feinstes Kaviarbrot, belegt mit:

**Lachs** aus hauseigener Räucherei  
**edlen Käsevariationen**  
**Parmaschinken**  
**zartem Kalbsbraten**

**Fingerfood-Kreationen** auf kleinen Spießchen:

**Putenfilet** mit karamellisierter Ananas  
**Camembert** mit blauer Traube  
**Tortelloni** mit hausgemachtem Pesto  
**Datteln** im knusprigen Speckmantel

## Hauptgang:

**Roastbeef**, medium gegart, am Stück serviert  
**Zartes Filet vom Schwein**, rosa gebraten  
(leihweise dazu: 1 Brett und 1 scharfes Messer)  
hausgemachte **Remouladensauce** und  
fruchtige **Preiselbeeren**  
**Drillinge** mit frischen Küchenkräutern  
**Spitzkohlsalat** in aromatischer Vinaigrette

## Dessert:

**Kleine feine Kreationen**, serviert in Minidessertgläsern:

**Schoko-Vanille-Traum** mit knusprigem Kekscrumble  
**Schwarzwaldrème** mit Kirschen und  
handgeraspelter Schokolade  
**Pfirsichcrème de Luxe** – ein Traum aus Frucht und Vanille

Preis **999,- €** für 20 Personen





# Brunch-Buffet

Perfekt für den gemütlichen Sonntagsbrunch

Feines **Brokkolicrèmesüppchen**

**Mozzarella** mit Tomaten und frischem Basilikum

Knusprig-frische **Brotauswahl** und bäckerfrische **Brötchen**

**Butterkompositionen**

Fruchtiger **Krautsalat**

**Schinkenplatte**

**Käsebrett** mit frischen Früchten

**Hausgemachte Wurstspezialitäten**

**Spießbraten** „heiß“ am Stück

Leihweise dazu Brett und scharfes Messer

Sahniges **Kartoffelgratin** mit mildem Käse

goldbraun überbacken

Fruchtige **Quark-Crème** mit Mandarinen

**Muffins** mit Schoko- und Fruchtopping

Preis **789,- €** für 20 Personen



## Genießer-Buffet

Kalte und warme Köstlichkeiten perfekt aufeinander abgestimmt

### **Fingerfood-Spießchen:**

**Milder Gouda** mit frischer Traube

**Mozzarella** mit Cherrytomate

**Tiroler Speck** mit Fetakäse

**Lachsröllchen** gefüllt mit Frischkäse

**„Frikadellen-Männchen“**

**Knusprig-frische Stangenbrote** mit feinen **Butterröschchen**

**Geschnetzeltes von der Pute oder vom Schwein -**

wahlweise auch **Gulasch** möglich

**Spätzle** und **Butterkartoffeln**

**Auswahl an frischen Blattsalaten**

mit hausgemachten Dressings

**Mousse au chocolat**

**Orangencrème** mit frischem Rahm

Preis **899,- €** für 20 Personen



# Bergisches Buffet

„Genau dat Richtige“ zum Feiern im Bergischen Land!

## Salate:

**Nudelsalat**, klassisch zubereitet mit Erbsen, Mais und hausgemachter Fleischwurst

**Partykartoffelsalat** mit gekochtem Ei und sauren Gürkchen verfeinert

**Bauersalat** nach original griechischer Rezeptur

Knusprig-frische Auswahl an verschiedenen **Stangenbroten**

Hausgemachte **Butterkompositionen**

## Dips:

**Aioli** - pikant gewürzt

**Curry-Aprikosendip** - nach hauseigenem Rezept

## Fingerfood:

**Bergische Kottenbuttern** mit Senf und Zwiebelchen

Knusprige **Hähnchen-Unterkeulen**

**Partyschnitzelchen** vom Schwein

Feinwürzige **Partyfrikadellen**

Kringel von der **Mettwurstspirale**

**Käsevariationen** mit frischen Früchten serviert

Preis **629,- €** für 20 Personen



# Grill-Buffet

Ein echter Klassiker nicht nur im Sommer

**Pikante Grillwürstchen**

**Nackensteaks** vom Schwein

**Steaks** von der Pute

ital. **Bratwurstschnecken (Salsiccia)**

Kleine **Maiskolben** mit Speck umwickelt  
(alles grillfertig vorbereitet und mariniert)

**Kartoffelsalat**, klassisch zubereitet

**Krautsalat** in aromatischer Vinaigrette

**Senf** und **Ketchup**

**Dip** nach Wunsch

Knusprig-frische **Brotauswahl**

Hausgemachte **Kräuterbutter**

**Rote Grütze** mit cremiger Vanillesauce

Preis **569,- €** für 20 Personen



# Buffet „Dolce Vita“

Mediterrane Gaumenfreude mit italienischem Flair

## Vorspeise:

**Antipasti** - in Olivenöl gebratenes Gemüse

**Vitello Tonnato** - Tranchen vom Kalb mit milder Thunfischsauce

**Carpaccio** - hauchzarte Scheiben vom Rinderfilet, roh, in fein abgestimmter Vinaigrette

Knusprig-frisches **Ciabattabrot**, dazu **Butterkompositionen**  
nach hauseigenen Rezepturen

## Hauptgang:

**Zarte Putenröllchen** gefüllt mit Blattspinat und pikantem Käse

**Tagliatelle** in Butter geschwenkt

**Rucolasalat** mit Mozzarellakügelchen und Zwergtomaten

**LachsLasagne** mit frischem Blattspinat,

mit mildem Käse goldbraun überbacken

**Römersalatherzen** mit Parmesan-Vinaigrette

## Dessert:

**Tiramisu** nach original italienischem Rezept zubereitet

**Pannacotta** mit Fruchtmarmelade von der Erdbeere

Preis **889,- €** für 20 Personen



# American Barbecue by Kaufmann – Rauch, Würze, Genuss

Perfekt für Ihre exklusive Firmenfeier oder  
für den „runden“ Geburtstag

## Für den Grill:

Zarte **Hüftsteaks** vom Rind  
**Holzfällersteaks** vom Schwein  
**Turkeysteaks**, vitaminreich und mager  
**BBQ Würstchen**  
1/2 **Maiskolben** mit Bacon umwickelt  
**Steaks vom Lachs**

(alles grillfertig vorbereitet und mariniert)

## Warme Beilagen:

**Baked Potatoes** mit Sour Cream  
**Champignons** mit Knoblauch und Onion Rings

## Aus unserer Salatküche:

**Krautsalat American style,**  
knackig gehobelt, mit Möhren verfeinert

**Kalifornischer Nudelsalat**  
mit Rucola, Parmesan und Baconstreifen

**Kartoffelsalat**  
mit gekochtem Ei und sauren Gürkchen

**Variation von Blattsalaten**  
mit hausgemachten Dressings

## Dips / Saucen:

Feurige **Barbecue Sauce**

Pikantes **Aioli**

Fruchtiger **Curry-Dip**

**Senf** und **Ketchup** Spender

Knusprig-frische Auswahl an  
verschiedenen **Stangenbroten**

**Kräuterbutter** nach hauseigener Rezeptur

## Zum Abschluss kleine süße Köstlichkeiten:

**Mini Dessertgläser** mit folgenden  
verführerischen Dessertkompositionen:

**Honey Dream** - Joghurt, Honig und  
hausgemachter Krokant

**Luxurious Peach** - Pfirsichcrème mit  
himmlischer Vanillenote

**Cherry and Cream** - Kirschcrème mit  
frisch geraspelten Schokoflöckchen

**Luftige Chocolate Muffins**  
**Mini Cakes**

Preis **1399,- €** für 30 Personen





# Sagen Sie ja... zu einem unvergesslichen Hochzeitsmenü

**Flying Buffet & Fingerfood** für einen stilvollen Empfang

**Fingerfood-Spießchen:**

**Serranoschinken** mit Birne

**Französischer Weichkäse** mit blauer Traube

**Zarte Hähnchenbrust** mit süßem Pfirsich

**Pumpernickeltaler** mit hausgemachtem Frischkäse  
bzw. dünn aufgeschnittener Putenbrust

**Mini Reibeküchlein** mit Lachstatar und Seealgen

**Vorspeisen** (serviert in stilvollen Weckgläsern)

**Antipastivariationen** – mediterranes gebratenes Gemüse mit Manchego verfeinert

**Mozzarellakügelchen** mit Datteltomaten und frischem Basilikum

**Vitello Tonnato** – zarte Tranchen vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce

**Carpaccio** – hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und  
milder Vinaigrette

**Parmaschinken** mit Honigmelonenschiffchen – auf liebevoll garnierten Platten

**Fingerfood-Spießchen:**

**Tortelloni** mit hausgemachtem Pesto verde

**Lachsröllchen** mit würzigem Frischkäse

**Datteln** im knusprigen Baconmantel

**Zartes Putenfilet** mit Mandarinenscheibchen

**Roastbeefröllchen**, zartrosa gebraten

**Gurkentürmchen** mit Frischkäsetopping

...auf Platten serviert & individuell angerichtet

## Brot- und Butterkompositionen:

**Ofenfrisches Stangenbrot** in verschiedenen Sorten und **Minilaugenbrötchen**

**Butterkompositionen** nach hauseigenen Rezepturen:  
**Paprika-, Kräuter-, Salz- und Trüffelbutter**

## Hauptspeisen:

**Roastbeef**, medium gebraten, à la minute aufgeschnitten und portioniert

**Juister Lachs** – im Ofen gegart, auf aromatischem Saucenspiegel mit frischem Dill

**Schupfnudeln** mit feinem Röstaroma

**Rosmarinkartoffeln** aus dem Ofen

**Kartoffelschnee** mit frischen Trüffeln

Gartenfrischer **Blattspinat**

**Brokkoliröschen** mit knusprigen Mandelsplittern

**Buntes Marktgemüse**, in milder Butter geschwenkt

Aromatische **Sauce Béarnaise**

**Herzhafte Sauce** mit grünen Pfefferkörnern

**Pasta aus dem Parmesanlaib**, vor Ort zubereitet, dazu aromatisches Pesto und fruchtiges Tomatensugo

## Aus unserer Patisserie:

Dessertvariationen in Minidessertgläsern serviert:

**Himbeertraum** mit knusprigem Baiser und frischem Rahm

**Panna Cotta** mit süßem Erdbeermark

**Schokoladen-Tiramisu** nach mediterraner Rezepturen

**Salat aus frischen Sommerfrüchten** – liebevoll in Weckgläsern serviert, mit cremiger Vanillesauce

## Mitternachtssnack:

**Hausgemachte Currywurst** in pikanter Sauce, dazu bäckerfrisches Baguette

Preis **6499,- €** für 80 Personen

Nicht in o.g. Preis enthalten: Bereitstellung unseres professionellen Servicepersonals – u.a. ein Metzger zum Portionieren des Roastbeefs à la minute & ein Pastakoch für die Zubereitung der Pasta mit Parmesanlaib



# Bayerisches Buffet

Rustikal und deftig - ein zünftig-bayerisches Genusserlebnis

**Laugenbrezeln**, frisch aus der Backstube  
Bäckerfrische **Knüppelbrote**  
**Kräuterbutter** und **Griebenschmalz**  
nach hauseigenen Rezepturen

Feinwürzige **Partyfrikadellen**  
Knusprig gebratene **Partyschnitzel**  
**Zwiebelbeißer**, frisch aus dem Rauch

**Hausgemachte Weißwürstchen**  
nach original bayerischem Rezept  
**Würziger Fleischkäse**, heiß am Stück  
Knusprig gegrillte **Mini-Portionshaxen**

Geschmortes **Sauerkraut**  
Knusprige **Bratkartoffeln**  
**Warmer Kartoffelsalat** nach bayerischer Art  
**Krautsalat** in milder Vinaigrette  
Bayerischer **Wurstsalat**

**Süßer** und **mittelscharfer Senf**

## Dessert:

**Käsevariationen** mit frischen Früchten,  
inklusive hausgemachtem **Obazda**

**Bayerische Crème**

Preis **859,- €** für 20 Personen





## **Allgemeine Geschäftsbedingungen und unser Service für Sie:**

Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind in sauberem Zustand an uns zurückzugeben. Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände haftet bei Verlust die Bestellerin/der Besteller.

Die Anlieferung innerhalb Wuppertals wird von montags bis freitags mit 20 € sowie samstags und sonntags mit 30 € berechnet. Über die Grenzen Wuppertals hinaus liefern wir nach Absprache.

Die Bezahlung erfolgt direkt bei Lieferung, nach Absprache in bar oder mit EC-Karte. Auf Wunsch liefern wir gerne Geschirr und Besteck gegen Aufpreis.

Der Mehrwertsteuersatz richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen.

**Familie Kaufmann & Team**

**Kaufmann**  
*...Catering!*



*Jedes Fest erzählt eine Geschichte.*

Wir schreiben sie mit kulinarischer Leidenschaft, feiner Handwerkskunst und Liebe zum Detail – damit Ihre Feier unvergesslich bleibt.

**Kaufmann**  
*... Catering!*

Friedrich-Ebert Str. 44-48  
**42103 W-Elberfeld**  
Tel.: (02 02) 870 20 0

Rolingswerth 9  
**42275 W-Barmen**  
Tel.: (02 02) 55 77 98

Kaiserstraße 120  
**42329 W-Vohwinkel**  
Tel.: (02 02) 78 13 60

Hauptstraße 2-4  
**42349 W-Cronenberg**  
Tel.: (02 02) 47 12 69

**E-Mail:** [partyservice@metzgerei-kaufmann.de](mailto:partyservice@metzgerei-kaufmann.de) · **Web:** [www.metzgerei-kaufmann.de](http://www.metzgerei-kaufmann.de)