

BCRUTTA™

CATERING

BUFFET GOURMET

Rinderfilettopf mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce
Kalbsbraten auf Blattspinat
Kartoffelgratin und Wildreismischung
Warme Zucchini mit Hackfleischfarce in einer Tomatensauce
Broccoli in Mandelbutter
Carpaccio prosciutto – hauchdünner Landkochschinken mit Parmesan
Kalifornische Pfirsiche
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Fischplatte mit Räucherlachs, Forellen- und Aalfilet,
Krabbenscocktail und weiteren Fischspezialitäten
Feinkostsalate nach Wahl
Käseplatte fruchtig dekoriert
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
Waldbeerzauber und Tiramisu

für 20 Personen € 590,00
jede weitere Person € 28,00

UNA NOTTE ITALIANA I

Insalata mista – gemischter Salat mit Dressing nach Wahl
Tomate mit Mozzarella
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Lasagne al forno
Tagliatelle mit Lachsrahmsauce
Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen und Kräuterbutter
Tiramisu und Panna Cotta mit Fruchtmark

für 20 Personen € 345,00
jede weitere Person € 16,50

BCRUTTA™

CATERING

UNA NOTTE ITALIANA II

Frische Salate der Saison mit zwei Dressings
Schwarze und grüne Oliven
Gefüllte Peperoni mit Frischkäse
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan
Tomate Mozzarella
Cocktail von frischen Crevetten
Lachsplatte mit Honig-Senf-Dip
Tortellini in Sahnesauce mit Broccoli
Kalbsgeschnetzeltes in Weißweinsauce
Blattspinat
Schwenkkartoffeln mit Rosmarin
Brotkorb mit Kräuterbutter
Stracciatellamousse
Fruchtsalat mit Mascarponeschaum

für 20 Personen € 590,00
jede weitere Person € 28,00

WINTERZAUBER

Vorspeisen

Brotsuppe mit Äpfeln und Pflaumen
Wintersalat mit Gänseleber
Geräucherte Gänsebrust mit Apfelkompott
Blutwurstcarpaccio
Pilzpasteten

Hauptspeisen

Zarter Rehbraten aus der Keule mit Preiselbeeren und Kartoffelgratin
Hausgemachter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Kalbsbraten in Steinpilzrahm mit Spätzle

Dessert

Waffeln mit heißen Kirschen und Vanilleeis
Cremiger Schokoladenauflauf
Gefüllte Bratäpfel mit Marzipan und Rosinen an Vanillesauce

ab 50 Personen € 1.950,00
jede weitere Person € 37,50

BCRUTTA™

CATERING

RUSTIKALES BUFFET „WESTFÄLISCHE ART“

Kasseler Braten heiß aus dem Grill
Pfälzer Speck-Kartoffel-Salat, warm
Sauerkraut
Frisches Schinkenmett mit Zwiebeln
Platte mit Sülze und Remouladensauce
Hausmacher Wurstsorten, westf. Knochenschinken, Dauerwurst,
Schinkenmettwurstspieße auf einer Platte dekoriert
Kleine Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten
Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
4 Feinkostsalate

für 20 Personen € 395,00
jede weitere Person € 19,50

BON APPETITO ITALIANA

Rohkostsalate mit erlesenen Dressings
Insalata Parma
Tafelspitz in Vinaigrette mit Kirschtomaten
Allicies marinara
Frutti d'Italia
Kalbsbraten auf Blattspinat
Saltimbocca gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
Geschmorte Champignons in Gartenkräutern
Schwenkkartoffeln und Bandnudeln
Ciabatta mit gesalzener Butter und Kräuterquark
Als Dessert: kleine italienische Käsespezialitäten Obstsalat
mit frischen Früchten
Amarettocreme mit Mandelsplittern

für 15 Personen € 450,00
jede weitere Person € 28,00

BCRUTTA™

CATERING

BUFFET FLAMENCO

Gazpacho

Katalanische Vorspeisenplatte mit Datteln im Speckmantel,
Chorizo Iberico, Salchichon, Manchego-Käse, schwarze und grüne Oliven,
Pepperoni gefüllt mit Schafskäse

Salatplatte Trepó – bunter spanischer Salat
mit Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Äpfeln
und Oliven mit einem leichten Kräuterdressing

Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen, Aioli
Feuriges Hähnchen-Curry in pikanter Sauce

Patatas Fritas

Saftige Paella mit Riesengarnelen

Crème Catalana mit braunem Zucker karamellisiert
Ganze Birnen in Rioja

für 30 Personen € 990,00
jede weitere Person € 28,00

DAS GROBE FESTLICHE BUFFET

Putenbrust tranchiert auf Waldorfsalat

Schweinemedallions fruchtig dekoriert

Hähnchenfilet „Royal“ in Mandeln gebacken

Schinken- und Roastbeefröllchen delikater gefüllt

Feinkostsalate nach Wahl

Schinken-Krusten-Braten und Schweizer Lauchrolle – heiß aus dem Ofen

Kartoffelgratin

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

für 15 Personen € 335,00
jede weitere Person € 19,50

BORUTTA™

CATERING

BUFFET DÜSSELDORF

Pfirsiche mit Roquefortcreme
Kleine Lachsplatte mit Honig-Senf-Sauce
Schweinemedallions mit Preiselbeersahne
Hähnchenfilet „Royal“ in Mandeln gebacken
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
Kleines Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten
Feinkostsalate nach Wahl
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

für 15 Personen € 335,00
jede weitere Person € 22,00

KALTE LECKEREIEN

Kaltes Roastbeef, dünn geschnitten mit Remouladensauce
Schweineschnitzelchen an Zitronenecken
Hähnchenfilet in Mandeln gebacken
Kräutermatjes mit Crème fraîche
Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten
Brotkorb mit Butterdeko
Feinkostsalate nach Wahl

für 15 Personen € 275,00
jede weitere Person € 18,00

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen
Lieferzuschlag von € 10,00

BORUTTA CATERING GmbH
Kampstr. 14 45899 Gelsenkirchen
0209-580000